

ИЗМЕНЕНИЯ

в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

Внести следующие изменения в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

1. В раздел 1 «Требования к безопасности и пищевой ценности продуктов питания» Главы II:

1.1. ПУНКТ 18 РАЗДЕЛА 1.4. «ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» В ЧАСТИ «ОРГАНИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ»

«- 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 Таможенного союза, указывается информация: «органический продукт».

1.2. ПУНКТ 25 РАЗДЕЛА 1.5. «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ИЗЛОЖИТЬ В СЛЕДУЮЩЕЙ РЕДАКЦИИ:

«25. При изготовлении продовольственного сырья растительного происхождения не допускается использование пестицидов, запрещенных к использованию в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза».

1.3. Пункт 1.1. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|-------------|
| 1.1. Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), в т.ч.: | Антибиотики (кроме диких животных): | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.4. Пункт 1.2. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-------------------------------------|----------------|-------------|
| 1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкура свинная, кровь пищевая и продукты ее переработки | Антибиотики (кроме диких животных): | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.5. Пункт 1.4. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-------------------------------------|----------------|-------------|
| 1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса | Антибиотики (кроме диких животных): | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.6. Пункт 1.5. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-------------------------------------|----------------|-------------|
| 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) | Антибиотики (кроме диких животных): | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.7. Пункт 1.6. таблицы по строке «хром» и «сумма НДМА и НДЭА» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|---------------------|--|--|
| 1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные | Токсичные элементы: | | |
| | хром | 0,5 (для консервов в хромированной таре) | |
| | Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 (для консервов с добавлением нитрита натрия) | |

1.8. Пункт 1.7. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-------------------------------------|----------------|-------------|
| 1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных) | Антибиотики (кроме диких животных): | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.9. Пункт 1.8. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | |
|--------------------------|--|--|
| 1.8. Мясо сублимационной | | |
|--------------------------|--|--|

| | | | |
|------------------|-------------------------------------|----------------|-------------|
| и тепловой сушки | Антибиотики (кроме диких животных): | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.10. Пункт 1.9. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|----------------------------------|----------------|-------------|
| 1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для уоя, пернатой дичи) | Антибиотики (кроме дикой птицы): | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.11. Пункт 1.10. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|----------------------------------|----------------|-------------|
| 1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | Антибиотики (кроме дикой птицы): | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.12. Пункт 1.11. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|----------------------------------|----------------|-------------|
| 1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы | Антибиотики (кроме дикой птицы): | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.13. Пункт 1.9. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|----------------------------------|----------------|-------------|
| 1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.) | Антибиотики (кроме дикой птицы): | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.14. Пункт 1.13. таблицы по строке «хром» и в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|----------------------------------|--|-------------|
| 1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые) | Токсичные элементы: | | |
| | хром | 0,5 (паштетные для консервов в хромированной таре) | |
| | Антибиотики (кроме дикой птицы): | | |
| | левомецетин | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | гризин, | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.15. Пункт 1.14. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|----------------------------------|----------------|-------------|
| 1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки | Антибиотики (кроме дикой птицы): | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | гризин, | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.16. Пункт 1.15. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|-------------|
| 1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) | Антибиотики | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |

| | | | |
|--|--------------|----------------|-------------|
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | <0,02 мг/кг |

1.17. Пункт 1.16. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|--|----------------|-------------|
| 1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток) | Антибиотики: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | | |
| | левомецетин(хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.18. Пункт 1.17. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|--|----------------|-------------|
| 1.17. Яичный белок (альбумин) сухой | Антибиотики: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускаются | <0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускаются | <0,02 мг/кг |

1.19. Наименование продукции пункта 2.1. таблицы дополнить категорией «сырое обезжиренное молоко» и изложить в следующей редакции «2.1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки».

1.20. Пункт 2.1. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки | Антибиотики*: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.21. В пункте 2.1. таблицы по подпункту «- молоко сырое высший сорт» показатель «Содержание соматических клеток в 1 см³(г), не более» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|----------------------------|--|-------------------|--|
| - молоко сырое высший сорт | Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более | 4x10 ⁵ | |
|----------------------------|--|-------------------|--|

1.22. Пункт 2.1. таблицы дополнить в следующей редакции:

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------|--|
| - молоко сырое обезжиренное высший сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1x10 ⁵ | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г | не допускаются | |
| - молоко сырое обезжиренное 1 сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5x10 ⁵ | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г | не допускаются | |
| - молоко сырое обезжиренное 2сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 4x10 ⁶ | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г | не допускаются | |

1.23. Пункт 2.1. таблицы по подпунктам «Сливки сырые высший сорт» и «Сливки сырые 1 сорт» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|-------------------|--|
| Сливки сырые высший сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5x10 ⁵ | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г | не допускаются | |
| Сливки сырые 1 сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 4x10 ⁶ | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г | не допускаются | |

1.24. Пункт 2.2. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.2. Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, | | | |
| | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |

| | | | |
|---|--------------|----------------|------------|
| варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |
|---|--------------|----------------|------------|

1.25. Пункт 2.2.1. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное».

1.26. Пункт 2.2.12. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.2.12. Напитки, коктейли, кисели желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные».

1.27. Пункт 2.2.13. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.2.13. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.».

1.28. Пункт 2.2.14. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.2.14. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами».

1.29. Пункт 2.2.15. таблицы в части «Дрожжи» и «Плесени» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|--|--|--|
| 2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов) | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов) | |

1.30. Пункт 2.2. таблицы дополнить подпунктом 2.2.17. и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|----------------------------|--|-------------------|--|
| 2.2.17. Молочная сыворотка | КМАФАНМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 1x10 ⁵ | |
|----------------------------|--|-------------------|--|

| | | | |
|--|--|----------------|--|
| и пахта в потребительской таре пастеризованные | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³ | не допускаются | |
| | листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³ | не допускаются | |

1.31. Пункт 2.3. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«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».

1.32. Пункт 2.3. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|--------------|
| 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 | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.33. Пункт 2.3.1. дополнить подпунктами 2.3.1.1., 2.3.1.2., 2.3.1.3. и 2.3.1.4 и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| 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 | 1×10^6 | |
| | БГКП (колиформы) в $0,001 \text{ г/см}^3$ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3 | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$ | не допускаются | |
| - со сроком годности более 72 часов: | БГКП (колиформы) в $0,01 \text{ г/см}^3$ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3 | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$ | не допускаются | |
| | Дрожжи, КОЕ/ см^3 (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/ см^3 (г), не более | 50 | |
| - замороженный | БГКП (колиформы) в $0,01 \text{ г/см}^3$ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3 | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в $0,1 \text{ г/см}^3$ | не допускаются | |
| | Дрожжи, КОЕ/ см^3 (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/ см^3 (г), не более | 50 | |

| | | | |
|---|--|----------------|--|
| 2.3.1.2. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в т.ч. | | | |
| - со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| - со сроком годности более 72 часов: | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| -творог зерненный | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 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 0,001г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| - со сроком годности более | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |

| | | | |
|---|--|----------------|--|
| 72 часов: | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| -замороженные | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| 2.3.1.4. Творожные продукты, в т.ч. | | | |
| - со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| - со сроком годности более 72 часов: | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| -замороженные | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |

1.34. Пункт 2.3.3. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.3.3. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания».

1.35. Пункт 2.4. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы»

1.36. Пункт 2.4. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.37. Пункт 2.4.1. изложить в следующей редакции

| | | |
|---|--|--|
| 2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные | <p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки не допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности;</p> <p>б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов;</p> <p>3) дополнительное требование к продуктам детского</p> | |
|---|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов | |
|--|--|--|

1.38. Пункт 2.5. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворожка, пахта, обезжиренное молоко) | Антибиотики: | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.39. Пункт 2.5.7. таблицы дополнить показателем: «*L. monocytogenes* в 25 г/см³ - не допускаются» с примечанием «Для мякого мороженого».

1.40. Пункт 2.5.9. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.5.9. Пахта, заменители цельного молока (сухие)».

1.41. Пункт 2.6. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | Антибиотики: | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.42. Пункт 2.6.1. таблицы дополнить показателем:

«сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г/см³ - не допускаются».

1.43. Пункт 2.6.3. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.6.3. Концентрат казеина»

1.44. Пункт 2.7. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.7. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы».

1.45. Пункт 2.7. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.7. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.46. Пункт 2.7. таблицы дополнить показателем:

«Стафилококковые энтеротоксины не допускаются» с примечанием «В 5-ти образцах массой по 25 г каждый при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта (в сырах всех типов со сроком созревания не более 45 суток и продуктах на их основе)».

1.47. Пункт 2.7.1. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.7.1. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сывороточно-альбуминные, копченые».

1.48. Пункт 2.7.1. таблицы внести изменения в примечание по показателю «листерии *L.monocytogenes* в 25 г/см³» и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|--|----------------|---|
| 2.7.1. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сывороточно-альбуминные, копченые | листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³ | не допускаются | в сырах мягких и рассольных <i>L. monocytogenes</i> не допускаются в 5 образцах массой по 25 г каждый |
|--|--|----------------|---|

1.49. Пункт 2.7.2. таблицы изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|--|--|--|
| 2.7.2. Сыры и сырные продукты плавленые: | | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| - без компонентов | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 5x10 ³ | |
| | БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| - с компонентами, в том числе копченые | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 1x10 ⁴ | |
| | БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |

1.50. Пункт 2.7. таблицы дополнить подпунктом 2.7.7. и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|-----------------------|---|----------------|--|
| 2.7.7. Творожный сыр: | | | |
| - без компонентов | БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 см ³ (г) | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| - с компонентами | БГКП (колиформы) в 0,1 см ³ (г) | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в см ³ (г) | не допускаются | |
| | дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |

1.51. Пункт 2.8. таблицы по показателям «свинец» и «кадмий» изложить в следующей редакции

| | | |
|----------------------------|---------------------|--|
| 2.8. Масло, паста масляная | Токсичные элементы: | |
|----------------------------|---------------------|--|

| | | | |
|--------------------------------------|--------|--|--|
| из коровьего молока, молочный жир | свинец | 0,1 0,3 – для продуктов с какао | |
| | кадмий | 0,03 0,2 – для продуктов с какао | |

1.52. Пункт 2.8. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.53. Пункт 2.8.2. таблицы дополнить показателем: «стафилококки *S.aureus* в 1,0 г/см³ - не допускаются».

1.54. Пункт 2.9. таблицы по показателям «свинец» и «кадмий» изложить в следующей редакции

| | | | |
|--|---------------------|---|--|
| 2.9. Сливочно- растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь | Токсичные элементы: | | |
| | свинец | 0,1; 0,3 – для продуктов с какао | |
| | кадмий | 0,03; 0,2 – для продуктов с какао | |

1.55. Пункт 2.9. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|-------------|
| 2.9. Сливочно- растительный спред, сливочно-растительная | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |

| | | | |
|----------------|--------------|----------------|--------------|
| топленая смесь | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.56. Пункт 2.9.1. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.9.1. Сливочно-растительный спред».

1.57. Пункт 2.9. таблицы дополнить подпунктом 2.9.2. и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| 2.9.2. Сливочно-растительная топленая смесь | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 1x10 ³ | |
| | БГКП (колиформы) в 1,0г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³ | не допускаются | |
| | листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³ | не допускаются | |
| | плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 200 | |

1.58. Пункт 2.10. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«2.10. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого».

1.59. Пункт 2.10. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.10. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.60. Пункт 2.10. таблицы дополнить подпунктом 2.10.4. и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---------------------------------|--|-------------------|--|
| 2.10.4. Мороженое кисломолочное | Молочнокислых микроорганизмов, не менее | 1x10 ⁶ | |
| | БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³ | не допускаются | |
| | стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³ | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³ | не допускаются | |

| | | | |
|--|--|----------------|--|
| | листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³ | не допускаются | |
|--|--|----------------|--|

1.61. Пункт 2.11. таблицы исключить из перечня нормируемых показателей «микотоксины» и «антибиотики».

1.62. Пункт 2.11.1. таблицы по подпункту «-закваски для кефира симбиотические (жидкие)» дополнить показателем «дрожжи» в следующей редакции: «дрожжи, КОЕ/см³(г), не менее - 1×10^4 ».

1.63. Пункт 2.12. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| 2.12. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры | Антибиотики: | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг |

1.64. Пункт 2.13. таблицы изложить в следующей редакции

| | | | |
|---|---------------------------|----------------|--|
| 2.13. Ферментные препараты, том числе молокосвертывающие | Токсичные элементы: | | |
| | свинец | 10,0 | |
| | мышьяк | 3,0 | |
| | Микотоксины: | | Для ферментных препаратов грибного происхождения |
| | афлатоксин В ₁ | не допускается | <0,00015 |
| | зеараленон | не допускается | <0,005 |
| | Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| | охратоксин А | не допускается | <0,0005 |
| Антибиотическая активность (для ферментных препаратов бактериального и грибного происхождения): | не допускается | | |

1.65. Строки 1 – 5 подпункта 3.3.10 изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|--|
| 3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: | | | |
| - салаты из рыбы и морепродуктов без заправок | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 1×10^4 | |
| | 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 | |
| | <i>Proteus</i> , в 0,1г | не допускаются | |

1.66. Пункт 3.4.4. таблицы «- икра осетровых рыб зернистая пастеризованная» по показателям «дрожжи» и «плесени» изложить в следующей редакции:

«плесени в 0,1 г - не допускаются»;

«дрожжи в 0,1 г - не допускаются».

1.67. Пункт 3.4.6. таблицы «- икра других видов рыб пастеризованная» по показателям «дрожжи» и «плесени» изложить в следующей редакции:

«плесени в 0,1 г - не допускаются»;

«дрожжи в 0,1 г - не допускаются».

1.68. Пункт 3.7.9. таблицы исключить подраздел «- агар пищевой, агароид, фуцелярин и альгинат натрия пищевой».

1.69. Пункт 5.2.2. таблицы изменить наименование продукции «- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейнными» и изложить в следующей редакции: «- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейнными, на основе кокосовой стружки».

1.70. Пункт 6.1. таблицы дополнить показателями по содержанию нитратов для салата латук в следующей редакции:

| | | | |
|---|--|------|--|
| 6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы | Нитраты: | | |
| | 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 | |
| | - выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября | 2500 | |
| | Салат латук айсбергового типа | 2000 | |
| | - выращенный в защищенном грунте мг/кг | | |
| | - выращенный в незащищенном грунте | 2500 | |

1.71. Пункт 6.4. таблицы в части «Пестициды» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|-----|--|
| 6.4. Консервы грибные | | | |
| | Пестициды**: | | |
| | ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) | 0,5 | |
| | ДДТ и его метаболиты | 0,1 | |

1.72. Пункт 6.7. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«6.7. Специи и пряности, пряные травы».

1.73. Пункт 6.11. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды».

1.74. В пункте 6.11. таблицы допустимые уровни по показателям «свинец» и «мышьяк» изложить в следующей редакции

| | | | |
|---|---|---------------------------|--|
| 6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том | Токсичные элементы (по содержанию сухих веществ): | | Для концентрированных соков, морсов, фруктовых и (или) |
| | свинец | 0,5 (соковая продукция из | |

| | | | |
|--|--------|--|---|
| числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды | | овошей); 0,4 (соковая продукция из фруктов, мороженое фруктовое, плодово-ягодное) 0,3 (мороженое ароматизированное и пищевые льды) | овощных пюре расчет осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ) |
| | мышьяк | 0,2 0,1 (мороженое ароматизированное и пищевые льды) | |

1.75. Пункт 6.11.2. таблицы изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|---|----------------|--|
| 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 | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| | БГКП (колиформы) в 1000 см ³ (г) | не допускаются | |
| | Дрожжи в 1 см ³ (г) | Не допускаются | |
| | Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 50 | |
| | Молочнокислые микроорганизмы в 1см ³ (г) | Не допускаются | |

1.76. Пункт 6.11.3. таблицы изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|--|----------------|--|
| 6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, | Неспорообразующие микроорганизмы в 1 см ³ (г) | Не допускаются | |
|--|--|----------------|--|

| | | | |
|--|---------------------------------|----------------|--|
| концентрированные морсы, концентрированные фруктовые шоре, консервированные | Дрожжи в 1 см ³ (г) | Не допускаются | |
| | Плесени в 1 см ³ (г) | Не допускаются | |

1.77. Пункт 6.11. таблицы дополнить подпунктами 6.11.7. и 6.11.8 и изложить в следующей редакции:

| | | | |
|--|---|-------------------|---|
| 6.11.7. Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 1x10 ⁵ | |
| | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | Не допускаются | |
| | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/(см ³) | не допускаются | |
| | Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/ см ³ | 100 | |
| | Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |
| 6.11.8. Смеси для мороженого плодово-ягодного | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | 1x10 ⁴ | Смеси сухие контролируются после восстановления водой |
| | БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³ | Не допускаются | |
| | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/(см ³) | не допускаются | |
| | Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/ см ³ | 100 | |
| | Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более | 100 | |

1.78. Пункт 7.3. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|---------------|
| 7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные | Антибиотики: | | |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | < 0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 мг/кг |
| | стрептомицин | не допускается | < 0,5 мг/кг |
| | пенициллин | не допускается | < 0,004 мг/кг |

1.79. Пункт 7.3.2. таблицы дополнить показателем: «КМАФАнМ, КОЕ /г, не более - 1×10^5 ».

1.80. Пункт 7.3.3. таблицы изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|--|
| 7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные | Микробиологические показатели: | | |
| | КМАФАнМ, КОЕ/ г, не более | 1×10^3 | |
| | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются | |
| | плесени, КОЕ/г, не более | 200 | |

1.81. Пункт 7.4. таблицы графу «Наименование продукции» изложить в следующей редакции:

«Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и др.)»

1.82. Пункт 7.5. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|---------------------|
| 7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | не более 0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | не более 0,01 мг/кг |
| | гризин | не допускается | не более 0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | не более 0,02 мг/кг |

1.83. Пункт 7.6. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------|---------------------|
| 7.6. Жиры животные топленые | Антибиотики: | | |
| | левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | не более 0,01 мг/кг |
| | тетрациклиновая группа | не допускается | не более 0,01 мг/кг |

| | | | |
|--|------------|----------------|---------------------|
| | гризин | не допускается | не более 0,5 мг/кг |
| | бацитрацин | не допускается | не более 0,02 мг/кг |

1.84. Пункт 10.8. таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|---|---|--|--|
| 10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие | | | |
| - БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа гризин бацитрацин | не допускается не допускается не допускается не допускается | <0,01 мг/кг <0,01 мг/кг <0,5 мг/кг <0,02 мг/кг |
| - БАД на основе молочного сырья | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин | не допускается не допускается не допускается не допускается | <0,01 мг/кг <0,01 мг/кг <0,5 мг/кг <0,004 мг/кг |

1.85. Пункт 11.1., «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|-----------------------------|----------------|----------------------------------|--|
| Антибиотики: | | для продуктов на молочной основе | |
| левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг | |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг | |

| | | | |
|--------------|----------------|--------------|--|
| пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг | |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг | |

1.86. Пункт 11.2., «2) Показатели безопасности» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| | | | |
|-----------------------------|----------------|--------------|--|
| Антибиотики: | | | |
| левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается | <0,01 мг/кг | |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 мг/кг | |
| пенициллин | не допускается | <0,004 мг/кг | |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 мг/кг | |

1.87. Пункт 12.1.1. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«12.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков».

1.88. Пункт 12.1.1., раздел «1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)» исключить строки таблицы:

«казеин», «Энергетическая ценность», « калий/натрий»;

1.89. Пункт 12.1.1., раздел «1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)» таблицы изменить по следующим строкам:

«1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)»

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|--|--|---|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| <i>Для детей от 0 до 6 месяцев жизни</i> | | | | |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 50* | + | |
| Таурин | мг/л, не более | 80 | + | |
| Лактоза | % от общего количества углеводов, не менее | 65 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков) | + | |
| Минеральные вещества: | | | | |
| железо | мг/л | 3-9 | + | |
| калий | мг/л | 400-850 | + | |
| Витамины: | | | | |
| витамин К | мкг/л | 25-100 | + | |
| тиамин (В ₁) | то же | 400-2100 | + | |
| рибофлавин (В ₂) | то же | 500-2800 | + | |
| пантотеновая кислота | то же | 2700-14000 | + | |
| фолиевая кислота (В _с) | то же | 60-350 | + | |
| инозит | мг/л | 20-280 | + | |
| холин | то же | 50-350 | + | |
| L-карнитин | мг/л, не более | 20 (при внесении) | + | |
| лютеин | мкг/л, не более | 250 (при внесении) | + | |

| | | | | |
|---|---|--|---|---------------------------------|
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин- 5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 (при внесении) | + | |
| Кислотность | градусов Тернера, не более | 60,0 | - | для жидких кисломолоч ных |
| 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, не менее | 35** | + | |
| Лактоза | % от общего количества углеводов, не менее | 50 (не менее 35 для смесей на основе частично гидроли- зованных белков) | + | |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 400-900 | + | |
| фосфор | то же | 200-600 | + | |
| калий | мг/л | 500-1000 | + | |
| йод | мкг/л | 50-350 | + | |
| зола | г/л | 2,5-6,0 | + | |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-1000 | + | |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-20 | + | |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8,0-21,0 | + | |
| витамин К | то же | 25-170 | + | |
| тиамин (В ₁) | то же | 400-2100 | + | |
| рибофлавин (В ₂) | то же | 600-2800 | + | |
| пантотеновая кислота | то же | 3000-14000 | + | |
| пиридоксин (В ₆) | то же | 400-1200 | + | |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 60-350 | + | |
| цианкобаламин | то же | 1,5-3,0 | + | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--------------------------|
| (B ₁₂) | | | | |
| холин | мг/л | 50-350 | + | |
| 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-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 (при внесении) | + | |
| Кислотность | градусов Тернера, не более | 60,0 | - | для жидких кисломолочных |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 320 | + | |
| Для детей от рождения до 12 месяцев жизни | | | | |
| Белки молочной сыворотки | процент от общего количества белка, не менее | 50,0* | + | |
| Таурин | мг/л, не более | 80,0 | + | |
| Лактоза | процент от общего количества углеводов, не менее | 65,0 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков) | + | |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400,0-1000,0 | + | |
| L-карнитин | мг/л, не более | 20 (при внесении) | + | |
| лютеин | мкг/л, не более | 250 (при внесении) | + | |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 | мг/л, не более | 35 (при внесении) | + | |

| | | | | |
|---------------|-------------------------------|------|---|---------------------------------|
| монофосфатов) | | | | |
| Кислотность | градусов Тернера, не более | 60,0 | - | для жидких кисломолоч ных |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 320 | + | |

*- 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);

³ – помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза 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 0.8 процента от массы продукта) и лактулозу.

1.90. Пункт 12.1.1., раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Антибиотики: | | |
| левомицетин (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 |

1.91. Пункт 12.1.1., раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» по продукции "Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)" таблицы внести изменения по строкам «патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes» и «молочнокислые микроорганизмы»:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---|---------------------------------------|--|
| Микробиологические показатели: | | |
| Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные) | | |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes* | 100 | масса (г), в которой не допускаются |

| | | |
|------------------------------|-----------------|---|
| молочнокислые микроорганизмы | 1×10^7 | КОЕ/г, не менее, при добавлении после сушки |
| | 1×10^2 | |

* - 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 300г продукта.

1.92. Пункт 12.1.1. по продукции "Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)" и «Смеси требующие термической обработки» таблицы в части микробиологических показателей дополнить примечанием в следующей редакции:

«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».

1.93. Пункт 12.1.2. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«Частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев».

1.94. Пункт 12.1.2., раздел «1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)» таблицы изменить по следующим строкам: натрий, марганец, хлориды, йод, зола, ретинол (А), кальциферол (Д), тиамин (В₁), рибофлавин (В₂), пантотеновая кислота, пиридоксин (В₆), фолиевая кислота (Вс), кислотность, осмоляльность:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг/л | 150-350 | + | |
| марганец | то же | 10-650 | + | |
| хлориды | то же | 300-800 | + | |
| йод | мкг/л | 50-350 | + | |
| зола | г/л | 2,5 – 6,0 | - | |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-1000 | + | |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 7-21 | + | |

| | | | | |
|------------------------------------|----------------------------|------------|---|--------------------------|
| тиамин (В ₁) | то же | 400-2100 | + | |
| рибофлавин (В ₂) | то же | 500-2800 | + | |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-14000 | + | |
| пиридоксин (В ₆) | то же | 400-1200 | + | |
| фолиевая кислота (В _с) | то же | 60-350 | + | |
| Кислотность | градусов Тернера, не более | 60,0 | - | для жидких кисломолочных |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 330 | + | |

1.95. Пункт 12.1.2., раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» таблицы внести изменения в микробиологические показатели продукции "Смеси моментального приготовления по строке «патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*» и изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| Микробиологические показатели: | | |
| Смеси моментального приготовления | | |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> * | 100 | масса (г), в которой не допускаются |

* - 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 300г продукта.

1. 96. Пункт 12.1.2. по продукции по продукции "Смеси моментального приготовления" и «Смеси требующие термической обработки» таблицы в части микробиологических показателей дополнить примечанием в следующей редакции:

«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».

1.97. Пункт 12.1.3. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«Молоко пастеризованное*, стерилизованное, ультрапастеризованное

питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые».

1.98. Пункт 12.1.3., раздел «1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)» таблицы внести изменения по строкам: белок, жир, зола, кальций:

| 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 | | |

1.99. Пункт 12.1.3. «Молоко пастеризованное*, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые», раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» внести изменения по микробиологическим показателям для продукции "Пастеризованное в т.ч. со сроком годности более 72 часов" по строке «*B. cereus*»:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------|--|--|
| | Пастеризованное в т.ч. со сроком годности более 72 часов | - <i>B. cereus</i> КОЕ/см ³ , не более 20 |

1. 100. Подраздел 12.1.3. дополнить ссылкой в следующей редакции:
«* - для детей первого года жизни только после термической обработки».

1.101. Пункт 12.1.4. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами»

1.102. Пункт 12.1.4., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 мл готового к употреблению продукта)» таблицы изменить по следующим строкам:

а) исключить показатель «Энергетическая ценность».

1.103. Пункт 12.1.4., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 мл готового к употреблению продукта)» таблицы внести изменения по строкам: жир, углеводы, кальций:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Жир | г | 2,0-4,0 | + | |
| Углеводы, в том числе сахара * | г, не более | 12 | + | |
| | г, не более | 10 | + | |
| Минеральные вещества: | | | | |
| Кальций | мг, не менее | 60 | + | |

* - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов

1.104. Пункт 12.1.5. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами».

1.105. Пункт 12.1.5., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» изменить по следующим строкам:

а) исключить показатель «Энергетическая ценность».

1.106. Пункт 12.1.5., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» таблицы внести изменения по строкам: жир, углеводы, кальций:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Жир | то же | 3,0-10,0 | + | |
| Углеводы, в том числе сахара* | г, не более | 12 | + | |
| | г, не более | 10 | + | |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг, не менее | 85 | + | |

* - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов

1.107. Пункт 12.1.5., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы внести изменение по строке «свинец» и дополнить новой строкой микробиологические показатели:

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--------------------------------|------------------------------------|--|
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,06 | |
| Микробиологические показатели: | | |
| Микроскопический препарат | отсутствие посторонней микрофлоры | наличие технологической заквасочной микрофлоры |

1.108. Пункт 12.1.6., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)» таблицы внести изменения по строкам: белок, жир, кальций:

| 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 | - | |

1.109. Пункт 12.1.6., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в части микробиологических показателей дополнить примечанием:

«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».

1.110. Пункт 12.1.7. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«Сухие и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев».

1.111. Пункт 12.1.7., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)» таблицы внести изменения по строкам: белок, углеводы, кальций:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Белок | г, не менее | 1,8 | + | |
| 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

1.112. Пункт 12.1.7, раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в микробиологические показатели продукции "Жидкие напитки" дополнить строкой *B.cereus* в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Микробиологические показатели: | | |
| Жидкие напитки | | |
| <i>B.cereus</i> | 20 | КОЕ/см ³ (г), не более |

1.113. Пункт 12.1.7., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в

части микробиологических показателей дополнить примечанием:

«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».

1.114. Пункт 12.2.2., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта) по строке «углеводы» и изложить в следующей редакции:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|--|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза*, ** | г | 70,0 – 85,0 | + | |
| | г, не более | 30,0 | - | |

* - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов

** - контроль по фактической закладке

1.115. Пункт 12.2.3. таблицы графу «Наименование таблицы» изложить в следующей редакции:

«Каши сухие на молочной основе, требующие варки».

1.116. Пункт 12.2.3., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» по строке «углеводы» и изложить в следующей редакции:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|--|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза*, ** | г | 60-70 | + | |
| | г, не более | 20 | - | |

* - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов

** - контроль по фактической закладке

1.117. Пункт 12.2.3., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы изменить наименование разделы и изложить в следующей редакции:

«Показатели безопасности в сухом продукте».

1.118. Пункт 12.2.3., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы внести изменения по строкам «свинец», «мышьяк», «кадмий», «ртуть», «дезоксиниваленол», «зеараленон», «антибиотики», «пестициды» и изложить в следующей редакции:

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 | |
| 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 |
| Антибиотики (в готовом к употреблению продукте): | | |
| 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 |
| Пестициды: | | |
| ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) | 0,01 | В пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | В пересчете на жир |

1.119. Пункт 12.2.4., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» по строке «углеводы» и изложить в следующей редакции:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|--|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Углеводы, в т.ч. добавленная сахараза*, ** | г г, не более | 60-70 20 | + - | |

* - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов

** - контроль по фактической закладке

1.120. Пункт 12.2.4., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы исключить строку «Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных...».

1.121. Пункт 12.2.4., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы дополнить показателями безопасности для продукции "Каша молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях" и изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|---------------------------------------|---|
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 | |
| мышьяк | 0,05 | |
| кадмий | 0,02 | |
| ртуть | 0,005 | |
| Меламин**** | не допускается | < 1,0 |
| Антибиотики: | | |
| Левомицетин (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 ₁ | не допускается | < 0,00015 |
| афлатоксин М ₁ | 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 ₁ и В ₂ | 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 | |
| Микробиологические показатели: | | |
| Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с 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/см³(г)

б) для группы продукции «Каша сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)» внести изменения по строке «патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*», дополнить примечанием к сноске «*» и изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| Микробиологические показатели: | | |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> * | 50 | Масса (г), в которой не допускаются |

* - 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 300г продукта

1.122. Пункт 12.2.5., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------|
| 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 |

1.123. Пункт 12.3., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» таблицы внести изменения по строке «массовая доля титруемых кислот» и изложить в следующей редакции:

| | | | | |
|--------------------------------|-------------|-----|---|--|
| Массовая доля титруемых кислот | %, не более | 1,2 | - | Для соков из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту) |
| | то же | 0,8 | - | Для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную) |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | кислоту), для нектаров, морсов, напитков из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту) |
|--|--|--|--|--|

1.124. Пункт 12.3., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» таблицы внести изменения по строке «калий»:

| | | | | |
|-----------------------|----|--------------|---|---|
| Минеральные вещества: | | | | |
| калий | мг | Не более 300 | + | Для нектаров, напитков, морсов |
| | | 70-300 | + | Для соков и других продуктов на плодовоовощной основе |

1.125. Пункт 12.3., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы внести изменения по строке «5-оксиметилфурфурол»:

| | | |
|---------------------|------|--|
| 5-Оксиметилфурфурол | 10,0 | Для соковой продукции из цитрусовых фруктов Для соковой продукции из других фруктов и ягод. |
| | 20,0 | |

1.126. Пункты 13.1.2., 13.1.3. и 13.1.4. раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» таблицы исключить показатель «Энергетическая ценность».

1.127. Пункт 13.4.1. таблицы графу «Наименование пункта» изложить в следующей редакции:

«Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные продукты*; напитки на молочной основе (сухие и жидкие), в том числе обогащенные».

1.128. Пункт 13.4.1., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)» внести изменения по строкам «Белок», «Жир» и «Углеводы» и изложить в следующей редакции:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|---|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Белок | г | 2,0-5,0 | + | молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе сливки сметана |
| | г, не менее | 2,5 | + | |
| | г, не менее | 2.5 | + | |
| 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 | + | |

* - для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их пищевую ценность установлением нормативными и (или) техническими документами, в соответствии с которыми, производятся эти продукты;

** - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов

*** - контроль по фактической закладке

1.129. Пункт 13.4.1., раздел «2) Показатели безопасности» (в готовом к употреблению продукте) внести изменения по строке «Антибиотики» и изложить в редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Антибиотики: | | |
| левомецетин | 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 |

1.130. Пункт 13.4.1., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в части микробиологических показателей внести изменения и дополнения:

| Группа продуктов | КМАФАн М *, КОЕ**/см ³ (г), (или КОЕ**/г, не более | Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются | | | | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ или КОЕ/(г), не более |
|---|--|---|---|--------------------------------|--|---|
| | | БГКП *** (коли- формы) | патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы | стафи- лококки S. aureus | листерии L. mono- cytogene s | |
| Молоко пас- теризован- ное в потре- бительской таре | 1 · 10 ⁵ | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |
| Молоко ультрапас- | 100 | 10,0 | 100 | 10,0 | 25 | - |

| Группа продуктов | КМАФАнМ *, КОЕ**/см ³ (г), (или КОЕ**/г, не более | Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются | | | | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ или КОЕ/(г), не более |
|---|---|---|---|--------------------------------|--|---|
| | | БГКП *** (коли- формы) | патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы | стафи- лококки S. aureus | листерии L. mono- cytogene s | |
| теризованное без асептического розлива в потребительской таре | | | | | | |
| Сливки пастеризованные в потребительской таре | 1 · 10 ⁵ | 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: 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; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г) | | | | | |
| Ряженка | Молочно-кислых микроорганизмов | 1,0 | 25 | 1,0 | - | Д-50 П-50 (нормируется для |

| Группа продуктов | КМАФАнМ *, КОЕ**/см ³ (г), (или КОЕ**/г, не более | Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются | | | | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ или КОЕ/(г), не более |
|--|--|---|-------------------------------------|------------------------|---------------------------|--|
| | | БГКП *** (коли-формы) | патогенные, в том числе сальмонеллы | стафилококки S. aureus | листерии L. monocytogenes | |
| | не менее 1·10 ⁷ | | | | | продукции со сроком годности более 72 часов) |
| Сметана и продукты, произведенные на ее основе | Для сметаны - молочнокислых микроорганизмов не менее 1·10 ⁷ | 0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1) | 25 | 1,0 | - | Д-50 П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов |

1.131. Пункт 13.4.1. дополнить примечанием в следующей редакции:

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».

1.132. Пункт 13.4.2. таблицы графу «Наименование пункта» изложить в следующей редакции:

«Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами».

1.133. Пункт 13.4.2., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» исключить показатель «Энергетическая ценность»;

1.134. Пункт 13.4.2., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» внести изменения по строкам «Белок», «Жир» и «Углеводы» и изложить в следующей редакции:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |

| | | | | |
|----------------------------------|-------------|----------|---|--|
| Белок | г | 6-17 | + | |
| Жир | то же | 3,5-10,0 | + | |
| Углеводы | г, не более | 16 | + | |
| в т.ч. добавленная сахароза*, ** | г, не более | 10 | + | |

* - допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов

** - контроль по фактической закладке

1.135. Пункт 13.4.2., раздел «2) Показатели безопасности» внести изменения по строке «ртуть»:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------|------------------------------------|------------|
| ртуть | 0,015 | |

1.136. Пункт 13.4.3. таблицы графу «Наименование пункта» изложить в следующей редакции:

«Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, творожные) и сырные пасты».

1.137. Пункт 13.4.3., раздел «1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)» внести изменения по строкам «Массовая доля влаги» и «Массовая доля жира в сухом веществе» и изложить в следующей редакции:

| 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 | + | |

1.138. Пункт 13.5., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы внести изменения по строке «5-оксиметилфурфурол»:

| | | |
|---------------------|------|--|
| 5-Оксиметилфурфурол | 10,0 | Для соковой продукции из цитрусовых фруктов Для соковой продукции из других фруктов и ягод. |
| | 20,0 | |

1.139. Пункт 14.1. «Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни», раздел «1) Пищевая ценность (в готовом к

употреблению продукте)» исключить показатели «Дестрин-мальтоза» и «Энергетическая ценность».

1.140. Пункт 14.1. «Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни», раздел «1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)» внести изменения по строкам: «Белок», «Таурин» и «L-карнитин»:

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| | | нормируемые | маркируемые | |
| Белок | г/л | 12-21 | + | |
| Таурин | мг/л, не более | 80,0 | + | |
| L-карнитин | то же | 20 (при внесении) | | |

1.141. Пункт 14.1., раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------|
| 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 |

1.142. Пункт 14.1. таблицы в части микробиологических показателей внести дополнение в следующей редакции:

«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».

1.143. Пункт 14.3., раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------|------------------------------------|------------|
| 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 |

1.144. Пункт 14.3., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в части микробиологические показатели внести изменения по строке «патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*», дополнить примечанием к сноске «*» и изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. Monocytogenes</i> * | 100 | масса (г), в которой не допускаются |

* - при контроле 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 300г продукта

1.145. Пункт 14.3. таблицы в части микробиологических показателей внести дополнение в следующей редакции:

«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».

1.146. Пункт 14.5. таблицы графу «Наименование пункта» изложить в следующей редакции:

«Продукты на основе полных гидролизатов белка».

1.147. Пункт 15.1. таблицы в части микробиологических показателей внести дополнение в следующей редакции:

«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».

1.148. Пункт 16., раздел «2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)» таблицы в части «Антибиотики» изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------|
| 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 |
|--------------|----------------|------------|

1.149. Пункт 16., раздел «2) Показатели безопасности» таблицы в части микробиологические показатели внести изменения по строке «патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*» и примечанием к сноске «*» и изложить в следующей редакции:

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> * | 100 | масса (г), в которой не допускаются |

* - 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 300г продукта

1.150. Пункт 16. таблицы в части микробиологических показателей внести дополнение и изложить в следующей редакции:

«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».

1.151. Пункт 17. Таблицы "Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения" внести изменения в столбец «Патогенные, в том числе сальмонеллы и *L. monocytogenes*» и дополнить пункт примечанием к ссылке "***":

| Группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более | Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|---|--|--|----------------|------------------|---|------------|
| | | БГКП (колиформы) | <i>E. coli</i> | <i>S. aureus</i> | Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> | |
| 17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные | 100 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 | |

| | | | | | | |
|--|---|------|------|------|------------------|---------------------------------------|
| ые, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива | | | | | | |
| 17.2. Смеси восстановленные пастеризованные | 500 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100** | B. cereus 20 КОЕ/г, не более |
| 17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива: | | | | | | |
| | бифидобактерии $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии $1 \cdot 10^7$ 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 | $1 \cdot 10^3$ | 1,0 | - | 1,0 | 50 | |
| 17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.) | $5 \cdot 10^3$ | 1,0 | 10,0 | - | 50* | * ТОЛЬКО сальмонеллы |
| 17.7. Закваски | - | 10,0 | - | 10,0 | 100 ¹ | |

| | | | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|--|
| (жидкие) | | | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|--|

¹ - микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1 \cdot 10^8$ 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 300г продукта.

1.152. Пункт 18.1. таблицы дополнить примечанием в следующей редакции:

«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».

1.153. Пункт 18.7. таблицы графу «Наименование пункта» изложить в следующей редакции:

«Масло растительное».

1.154. Пункт 18.7. таблицы внести изменения в строку «перекисное число» и изложить в следующей редакции:

| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--|
| 18.7. Масло растительное | Показатели окислительной порчи: | | |
| | перекисное число | 2,0 не более 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира, за исключением оливкового масла для детского питания ммоль активного кислорода/кг жира для оливкового масла для детского питания |

1.155. Пункт 18.8. таблицы дополнить строкой «Кислотность жировой фазы» и изложить в следующей редакции:

| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------------|--------------------------|--|--|
| 18.8. Масло сливочное высший сорт | Кислотность жировой фазы | 2,5 градуса Кеттстофера 3,5 градуса Кеттстофера | Для масла сливочного, пасты масляной высшего сорта Для масла и пасты с компонентами |

1.156. Пункт 18.9.1. таблицы графу «Наименование пункта» изложить в следующей редакции:

«Сахарный песок».

2. В раздел 2 «Требования безопасности к товарам детского ассортимента» Главы II:

2.1. Исключить из названия Подраздела 3 слова «спортивный инвентарь», так как далее по тексту требования безопасности на спортивный инвентарь не распространяются. Изложить название Подраздела 3 в следующей редакции: «Игрушки, игры, их части и принадлежности, пасты для лепки»

2.2. Изменить номер Подраздела 4. «Обувь» на номер «5. Обувь»;

2.3 Изменить номер Подраздела 5. «Коляски детские» на номер «6. Коляски детские».

3. В раздел 4 «Требования к парфюмерно-косметическим средствам и средствам гигиены полости рта» подраздел 1 «Требования к парфюмерно-косметической продукции» Главы II:

3.1. В таблице 1 по группе товаров «Средства для ухода за волосами» показатель «Водородный показатель» по товарам «Шампуни» изложить в редакции «3,5-8,5», по товарам «Бальзамы-ополаскиватели, кондиционеры, ополаскиватели» - «3,0-7,5»;

3.2. В таблице 1 по группе товаров «Изделия косметические гигиенические моющие» по товарам «Пена для ванн, гель, крем, крем-гель для душа или умывания, жидкое мыло» показатель «Водородный показатель» изложить в редакции «3,5-8,5»;

3.3. В таблице 1 по группе товаров «Изделия косметические порошкообразные и компактные» по товарам «Детская присыпка, тальк, пудра (до 3 лет) в графе «Примечание» указать «15-ный водный раствор».

4. В раздел 4 «Требования к парфюмерно-косметическим средствам и средствам гигиены полости рта» подраздел 2 «Требования к средствам гигиены полости рта» Главы II:

4.1. В таблице 1 Приложения 4.1. п. 6 «Вид продукции» изложить в следующей редакции «Вспомогательные средства (зубные нити (флоссы), флоссодержатели, ирригаторы, стимуляторы, ершики, зубочистки, скребки для языка и т.п.);

4.2. В таблице 1 Приложения 4.1. п. 6 столбец «характеристика и нормы» уточнить виды продукции и изложить в следующей редакции «Вошенные/невошенные (для зубных нитей), с ароматизаторами и фторидами (для зубных нитей и зубочисток)».

5. В раздел 5 «Требования к товарам бытовой химии и лакокрасочным материалам» подраздел 1 «Товары бытовой химии» Главы II:

5.1. Исключить последний абзац подраздела 1.1.1.;

5.2. В п. 1.3.5. «биоразлагаемость (полная, первичная) ...» изложить в следующей редакции – «биоразлагаемость (полная, первичная)***)»; дополнить пункт 1.3.5 следующим примечанием: **) – допускается проводить оценку биоразлагаемости средств по их компонентам;

5.3. П. 1.4.1. и п. 2.4 изложить в следующей редакции «масса нетто грамм, килограмм (г, кг) или объем сантиметры кубические, дециметры кубические, миллилитры, литры (см³, дм³, мл, л)»;

5.4. Изложить первое предложение п. 1.4.2. в следующей редакции «В потребительскую маркировку включается перечень ингредиентов, входящих в состав товаров бытовой химии с указанием их содержание в процентах (далее по тексту)» и дополнить п. 1.4.2. следующим « В информацию для потребителя обязательному включению подлежат ингредиенты, поименованные в таблице 1. При указании состава допускается общепринятых математических символов сравнения»;

5.5. Изложить п. 1.4.6. в следующей редакции «Потребительская маркировка должна содержать обязательные указания по мерам защиты пользователя от неблагоприятного воздействия товаров бытовой химии, мерам предосторожности и правилам хранения и применения и предупредительные надписи в зависимости от вида продукции (например, «Беречь от детей!» или «Хранить в недоступном для детей месте» или "Не разбирать и не давать детям" (в сочетании с пиктограммой); «Продукт обладает раздражающим действием на кожу», «Использование средств защиты кожи рук обязательно» и т.п.);

5.6. В таблице 1 приложения 5.1. по пунктам 5.1., 5.2., 5.2.1., 5.3., 5.4., 5.5., 5.5.1., 5.6., 5.6.1., 5.8 по критерию ингаляционной опасности заменить слова «наличие клинических ...» на «допускается наличие клинических... (далее по тексту)»;

5.7. В таблице 1 приложения 5.1. по пунктам 5.1., 5.2., 5.2.1., 5.3., 5.4., 5.5., 5.5.1., 5.6., 5.6.1., 5.8 по критерию ингаляционной опасности раздел «Примечание» дополнить следующим «для средств 3 класса опасности обязательна маркировка потребительской упаковки (пиктограмма и текст, использование СИЗ при необходимости);

5.8. В таблице 1 приложения 5А по п. 5.5. и 5.5.1. в разделе «санитарно-химические показатели» показатель «смываемость с посуды средств для мытья посуды» изложить в следующей редакции «смываемость с обрабатываемого изделия»;

5.9. В таблице 1 приложения 5А по п. 5.2.1., 5.4., 5.5. в графе «показатель» по показатель «биоразлагаемость, полная» дополнить «первичная»; графу «допустимые уровни» по показателю «биоразлагаемость полная, первичная» изложить в следующей редакции «биоразлагаемость при

полном биологическом разложении средств должна составлять не менее 60% (по двуокиси углерода), или не менее 70% (по общему органическому углероду), при их первичном биологическом разложении – не менее 80%»;

6. В раздел 7 «Требования к продукции машиностроения, приборостроения и электротехники» Глава II:

6.1. Абзац 6 подраздела 3 изложить в следующей редакции: «Конструкция изделий должна, по возможности, исключать воздействие повышенных уровней физических факторов на обслуживающий персонал и пользователя с помощью организации и использования блокировок, ограждений, экранов, фильтров, защитных кожухов и укрытий, световых сигнальных устройств, таймеров, средств дистанционного управления и т.п.). Конструкция шумящего и вибрирующего оборудования должна предусматривать меры по минимизации шума и вибрации. Электрические изделия должны обеспечивать электробезопасность в условиях эксплуатации... (далее по тексту)»;

6.2. В последнем абзаце подраздела 3 заменить слова «области применения продукции» на «назначение продукции»;

6.3. Абзац 5 подраздела 5 изложить в следующей редакции: «Маркировка, наносимая непосредственно на изделие, должна содержать: наименование изготовителя и (или) его товарный знак; наименование изделия; габариты, масса, электропитание (при необходимости), заводской номер, дату (год) изготовления; нормативный документ, требованиям которого соответствует изделие; Знак обращения; другую информацию в соответствии с технической документацией изготовителя»;

6.4. Первое предложение абзаца 7 подраздела 5 изложить в следующей редакции: «Маркировка должна быть хорошо читаема и долговечна. Способ выбирает изготовитель в соответствии со своим технологическим процессом изготовления изделия»;

6.5. В приложении 7.1:

-- в строке 4 заменить значения, указанные в столбцах 10, 11 и 12, в строке «с 7 до 23 часов» «30» на «32», «28» на «30» и «40» на «28», в строке с «23 до 7 часов» - «20» на «22», «18» на «20» и «30» на «18»;

6.6. П.1.6.3 подраздела 1.6. закончить словами: «принимаются по таблице 1.3»;

6.7. В таблице раздела 2.1. «Предельно допустимые значения вибрации рабочих мест категории 3 – технологической типа «в»», в последней строке «Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни» в 5-ом столбце («1/Октавы»), значение показателя вместо «92» указать «83»;

6.8. В Примечании 2 к таблице 2.2. заменить «приведенным в таблице 9» на «приведенным в настоящей таблице»;

6.9. Из названия раздела 4 исключить слово «воздушного»;

6.10. Название таблицы 4.2 изложить в следующей редакции «Допустимые уровни воздушного ультразвука, создаваемого товарами народного потребления»;

6.11. Во 2-ом столбце табл.4.2 вместо значения «1265» указать «12,5»;

6.12. В разделе 5.1.1 пояснение к формуле изложить в следующей редакции «где $\mu_0 - 4\pi \cdot 10^{-7}$ Гн/м – магнитная постоянная (далее по тексту)»;

6.13. В разделе 5.4 после п.5.4.1 включить п.5.4.2 «Предельно допустимые уровни напряженности электрического поля 50 Гц» (далее по тексту);

6.15. В п.5.4.2.1. Вместо «Допустимый» указать «Предельно допустимый»;

6.16. Название подраздела 5.5 изложить в следующей редакции: «Предельно допустимые уровни напряженности периодических (синусоидальных) МП частотой 50 Гц... (далее по тексту)»;

6.17. В формуле п.5.8.3 вместо знаков «тире» поставить знаки умножения;

6.18. П. 5.15.9 закончить словами: «... с допустимой относительной погрешностью не более 30%»;

6.19. П. 5.15.10 закончить словами: «... с допустимой относительной погрешностью не более 40%».

7. В раздел 8 «Требований безопасности к печатным книгам и другим изделиям полиграфической промышленности»:

7.1. Изложить абзац 3 в следующей редакции «Издательская продукция независимо от вида и возраста пользователя должна соответствовать следующим требованиям:

- для изготовления издательской продукции не допускается применение газетной бумаги, кроме издательской продукции, не предназначенной для повторного использования (экзаменационные билеты, карточки с заданиями, тестовые задачи, кроссворды);

- в издательской продукции не допускается применение узкого начертания шрифта;

- при оформлении буквенных, числовых и химических формул кегль шрифта основных элементов формул может быть на 2 пункта меньше кегля шрифта основного текста, кегль шрифта вспомогательных элементов формул должен быть не менее 6 пунктов;

- корешковые поля на развороте издания должны быть не менее 26 мм;

- на полях страницы допускается размещать условные обозначения, наглядные изображения и текст объемом не более 50 знаков на расстоянии не менее 5 мм от полосы;

- при печати текста с использованием черной краски интервал оптических плотностей элементов изображения текста и бумаги в издательской продукции должен быть не менее 0,7;

- не допускается печать текста с нечеткими штрихами знаков;

– пробел между словами в издательской продукции для дошкольного и младшего школьного возраста должен быть равен кеглю шрифта.

В изданиях литературно-художественных, развлекательного обучения, для дополнительного образования и научно-популярных для текста не рекомендуется применять цветные краски и выворотку шрифта.

В изданиях при печати цветными красками на цветном фоне кегль шрифта должен быть не менее 20 пунктов, объем текста — не более 200 знаков.

Параметры шрифтового оформления издательской продукции даются в типометрической системе ДИДО (1 пункт равен 0,376 мм).

7.2. В п. 3 «Гигиенические требования безопасности», п.п. 3.2 после слов «Для детей дошкольного...» добавить «и младшего школьного».

8. В раздел 10. Требования к материалам для изделий (изделиям), контактирующим с кожей человека, одежде, обуви:

8.1. Дополнить название раздела 10 после слова «одежде» словом «обуви» и изложить название раздела 10 в следующей редакции «Требования к материалам для изделий (изделиям), контактирующим с кожей человека, одежде, обуви»;

8.2. Дополнить название подраздела 1 после слова «одежда» словом «обуви» и изложить название подраздела 1 в следующей редакции «Материалы для изготовления изделий, контактирующих с кожей человека, одежде, обуви»;

8.3. Добавить коды ТН ВЭД, относящиеся к материалам для изготовления обуви «из 3920»

8.4. Добавить в Таблицу 1, строка 8 (Материалы Поливинилацетатные) следующие определяемые вещества: Диоктилфталат - 2,0 мг/дм³; - 0,02 мг/м³ и Дибутилфталат - 0,2 мг/дм³; - 0,1 мг/м³;

8.5. Добавить в Таблицу 1 после строки 12 (Кожа, мех) строку «Материалы Резиновые» со следующими определяемыми веществами: Тиурам Е - 0,5 мг/дм³; Цинк - 1,0 мг/дм³; Диоктилфталат - 2,0 мг/дм³; - 0,02 мг/м³ и Дибутилфталат - 0,2 мг/дм³; - 0,1 мг/м³;

8.6. Изложить Таблицу 1 в следующей редакции:

Требования к санитарно-химическим показателям изделий
в зависимости от состава материала

| Материалы для изготовления изделия | Наименование определяемого вещества | Норматив | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| | | водная среда (мг/дм ³), не более | воздушная среда (мг/м ³), не более |
| Натуральные из растительного сырья | Формальдегид* | | 0,003** |
| Искусственные (вискозные и | Формальдегид* | | 0,003** |

| | | | |
|--------------------------------|---|------|---------|
| ацетатные) | | | |
| Полимерные: | | | |
| Полиэфирные | Диметилтерефталат | 1,5 | 0,01 |
| | Ацетальдегид | 0,2 | 0,01 |
| | Диоктилфталат | 2,0 | 0,02 |
| | Дибутилфталат | 0,2 | 0,1 |
| Полиамидные | Капролактамы | 1,0 | 0,06 |
| Полиакрилонитрильные | Акрилонитрил | 2,0 | 0,03 |
| | Диметилформамид | 10 | 0,03 |
| Поливинилхлоридные | Ацетальдегид | 0,2 | 0,01 |
| | Ацетон | 2,2 | 0,35 |
| | Бензол | 0,01 | 0,1 |
| | Толуол | 0,5 | 0,6 |
| | Диоктилфталат | 2,0 | 0,02 |
| | Дибутилфталат | 0,2 | 0,1 |
| Поливинилацетатные | Винилацетат | 0,2 | 0,15 |
| | Диоктилфталат | 2,0 | 0,02 |
| | Дибутилфталат | 0,2 | 0,1 |
| Полиолефиновые | Формальдегид* | | 0,003** |
| | Ацетальдегид | 0,2 | 0,01 |
| | Спирт метиловый | 3,0 | 0,5 |
| Полиуретановые | Этиленгликоль | 1,0 | 1,0 |
| | Ацетальдегид | 0,2 | 0,01 |
| Полиорганосилаксаны (силиконы) | Формальдегид* | | 0,003** |
| | Ацетальдегид | 0,2 | 0,01 |
| | Спирт метиловый | 3,0 | 0,5 |
| Кожа, мех | Формальдегид* | | 0,003** |
| | Массовая доля водовываемого хрома (VI), мг/кг | 3,0 | - |
| Резиновые | Тиурам Е | 0,5 | - |
| | Цинк | 1,0 | - |
| | Диоктилфталат | 2,0 | 0,02 |
| | Дибутилфталат | 0,2 | 0,1 |
| Красители (мг/кг) | Мышьяк (As) | 1,0 | - |
| | Свинец (Pb) | 1,0 | - |
| | Хром (Cr) | 2,0 | - |
| | Кобальт (Co) | 4,0 | - |
| | Медь (Cu) | 50,0 | - |
| | Никель (Ni) | 4,0 | - |

* Массовая доля свободного формальдегида определяется во всех видах материалов и составляет: не более 75 мкг/г для бельевых и бельевых постельных изделий; не более 300 мкг/г для остальных изделий.

** Норматив указан без учета фоновое загрязнение окружающего воздуха.

8.7. Дополнить Раздел 10 Подразделом 6. Обувь (Коды ТН ВЭД: из 6401, из 6402, из 6403, из 6404, из 6405);

8.8. Изложить Подраздел 6. Обувь (Коды ТН ВЭД: из 6401, из 6402, из 6403, из 6404, из 6405) в следующей редакции:

6.1. Требования к органолептическим показателям: Интенсивность запаха образца изделия в естественных условиях не должна превышать 2 баллов.

6.2 Требования к санитарно-химическим показателям

Требования к санитарно-химическим показателям представлены в таблице 1

6.3 Токсиколого-гигиенические требования

6.3.1. Обувь, контактирующая с кожей человека, не должна оказывать местное кожно-раздражающее действие.

6.3.2. Значение индекса токсичности, определяемого в водной среде, должно быть в пределах от 70 до 120 %; в воздушной среде – от 80 до 120 % включительно.

Значение индекса токсичности, определяемого с помощью люминесцентного бактериального теста, должно быть меньше 20 %.

9. В раздел 13. «Требования к сигаретам и табачному сырью» Главы II:

9.1. Пункт 3.6 изложить в следующей редакции: «Предельно допустимые уровни содержания пестицидов в табачном сырье изложены в разделе 15 «Требования к пестицидам и агрохимикатам» главы II «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

10. В раздел 14. Требования к средствам индивидуальной защиты

10.1. В первом абзаце раздела после слова «документы» исключить слово «принимается» и вставить слова «устанавливает единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к средствам индивидуальной защиты» (и далее по тексту).

10.2. В разделе 4.4 слово «волонтеров» заменить на «испытателей».

10.3. Раздел 5 до начала таблицы «Перечень средств индивидуальной защиты и материалов для их изготовления с кодами ТНВЭД» изложить в редакции:

Маркировка средств индивидуальной защиты должна соответствовать следующим требованиям:

Каждая единица средств индивидуальной защиты, включая сменные составные компоненты, должна иметь маркировку. Маркировка наносится непосредственно на изделие и на его упаковку. Если маркировку невозможно нанести непосредственно на изделие, она наносится на этикетку, прикрепленную к изделию, или не его индивидуальную упаковку;

Маркировка наносится непосредственно на изделие и комплектующие следующих средств индивидуальной защиты: костюмы изолирующие;

СИЗОД; одежду специальную и фильтрующую защитную одежду; СИЗ головы; СИЗ глаз; СИЗ лица; СИЗ органа слуха, кроме берушей; перчатки из эластомерных материалов.

Маркировка, наносимая непосредственно на изделие или на этикетку, прикрепленную к изделию, должна содержать:

наименование изделия (для обуви – наименование модели, кода, артикула);

наименование изготовителя и (или) его товарный знак;

защитные свойства;

размер (при наличии)

наименование нормативного правового акта, документов в области стандартизации, и (или) сводов правил, и (или) технических условий, требованиям которых соответствует средство индивидуальной защиты;

знак обращения на рынке;

сведения о наличии сертификата соответствия или декларации соответствия;

дату изготовления или дату окончания срока годности, если она установлена;

сведения о климатическом поясе, в котором могут применяться средства индивидуальной защиты (при необходимости);

сведения о способах ухода и утилизации средства индивидуальной защиты;

другую информацию в соответствии с технической документацией изготовителя;

Информация должна наноситься любым рельефным способом (тиснение, гравировка, литье, штамповка) либо трудноудаляемой краской непосредственно на изделие или этикетку, прикрепленную к изделию. Допускается нанесение информации в форме пиктограмм, которые могут использоваться в качестве указателей опасности или области применения средств индивидуальной защиты. Информация должна быть четко читаемой и стойкой при хранении, перевозке, реализации и использовании продукции по назначению в течение всего срока службы или и (или) гарантийного срока хранения;

Маркировка, наносимая на упаковку изделия, должна содержать:

наименование изделия (для обуви – наименование модели, кода, артикула);

наименование страны-изготовителя;

наименование, юридический адрес и торговую марку изготовителя;

наименование нормативно-правового акта, документов в области стандартизации, и (или) сводов правил, и (или) технических условий, требованиям которых соответствует средство индивидуальной защиты;

размер (при наличии);

защитные свойства изделия;

способы ухода за изделием (при необходимости);

год изготовления, и, если установлены, срок годности или дату истечения срока годности;

гарантийный срок для средств индивидуальной защиты, теряющих защитные свойства в процессе хранения и (или) эксплуатации;

знак обращения на рынке, сведения о наличии сертификата соответствия или декларации соответствия;

величину опасного или вредного фактора, ограничивающего использование средства индивидуальной защиты (при наличии);

ограничения по использованию, обусловленные возрастом, состоянием здоровья и другими физиологическими особенностями пользователей;

сведения о климатическом поясе, в котором могут применяться средства индивидуальной защиты (при необходимости);

другую информацию в соответствии с документацией изготовителя.

Маркировка должна быть изложена на русском языке.

Маркировка средств индивидуальной защиты должна быть разборчивой, легко читаемой и нанесена на поверхность продукции (этикетки, упаковки), доступную для осмотра без разборки или применения инструмента.

Указания по эксплуатации средств индивидуальной защиты содержатся в эксплуатационной документации на средства индивидуальной защиты и должны включать в себя:

- 1) область применения;
- 2) ограничения применения средств индивидуальной защиты по факторам воздействия, а также по возрастным категориям и состоянию здоровья пользователей (при наличии);
- 3) порядок использования средств индивидуальной защиты (для средств индивидуальной защиты сложной конструкции);
- 4) требования к квалификации пользователя, порядок допуска к применению средств индивидуальной защиты (при наличии);
- 5) вид средства индивидуальной защиты;
- 6) наименование средства индивидуальной защиты;
- 7) показатели защитных и эксплуатационных свойств средства индивидуальной защиты согласно требованиям к информации для приобретателя и условия, при которых эти требования достигаются;
- 8) сведения о способах безопасного применения средства индивидуальной защиты;
- 9) порядок проведения обслуживания и периодических проверок средства индивидуальной защиты (при необходимости);
- 10) информацию о размере (росте) средства индивидуальной защиты в единицах измерения, применяемых в странах ЕврАзЭС (при наличии);
- 11) правила, условия и сроки безопасного хранения средства индивидуальной защиты;
- 12) требования к безопасной транспортировке средств индивидуальной защиты (при наличии таких требований);

13) требования по утилизации средства индивидуальной защиты (при наличии таких требований);

14) наименование нормативного правового акта, документов в области стандартизации, и (или) сводов правил, и (или) технических условий, требованиям которых соответствует средство индивидуальной защиты»;

15) наименование страны-изготовителя и наименование изготовителя, его юридический адрес;

16) срок годности или дату истечения срока годности;

17) гарантийный срок для средств индивидуальной защиты, теряющих защитные свойства в процессе хранения и (или) эксплуатации;

18) гарантии изготовителя;

19) сведения о наличии сертификата соответствия или декларации соответствия.

11. В раздел 15 «Требования к пестицидам и агрохимикатам»:

11.1. Приложение 15.1 изложить в следующей редакции:

Гигиенические нормативы содержания действующих веществ пестицидов в объектах окружающей среды, продовольственном сырье, пищевых продуктах¹

| № п/п | Наименование действующего вещества | ДСД (мг/кг массы тела человека) | ПДК/ОДК в почве (мг/кг) | ПДК/ОДУ в воде водоемов (мг/дм ³) | ПДК/ОБУ В в воздухе рабочей зоны (мг/м ³) | ПДК/ОБУВ в атмосфере воздуха (мг/м ³) | МДУ/ВМДУ в продукции (мг/кг) |
|-------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|---|---|---|------------------------------|
|-------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|---|---|---|------------------------------|

¹ Представлены допустимые величины: ДСД – допустимая суточная доза, ВДСД - временная допустимая суточная доза (помечена звездочкой*);

ПДК – предельно допустимая концентрация; (м.р.)-максимально-разовая концентрация; (с.-с.)-средне-суточная концентрация / ОДК - ориентировочная допустимая концентрация (для почвы), ОДУ-ориентировочный допустимый уровень(для воды), ОБУВ - ориентировочный безопасный уровень воздействия(для воздуха);

МДУ – максимально допустимый уровень, ВМДУ - временный максимально допустимый уровень помечен звездочкой(*), МДУ для импортируемой продукции помечен двумя звездочками (**).

Сокращения и условные обозначения: нн - вещество не нормировано в данной среде; нт - нормирование вещества не требуется в данной среде; (с.-т.)- санитарно-токсикологический; (общ.)- общесанитарный; (тр.) - транслокационный; (орг.) - органолептический; (м.-в.) -миграционно-водный; (м.-вз.)-миграционно-воздушный; (фит.)-фитосанитарный; (А)- аллерген; (а)-аэрозоль; (п +а) – пары + аэрозоль; (+)-опасен при попадании на кожу; (++) – вещества при работе с которыми должен быть исключен контакт с органами дыхания и кожей при обязательном контроле воздуха рабочей зоны утвержденным методом на уровне чувствительности не менее 0,001 мг/м³.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|--|--------|---------------|------------------------------------|-------|--------------------------------------|---|
| 1 | β-дигидрогептахлор | 0,02 | 0,5/ (тр.) | 0,04/ (с.-т.) 0,1/ (орг.) | 0,2/ | 0,01/ (м.р.) 0,005/ (с.-с.) | картофель, хлопчатник (масло), виноград- 0,15; свекла сахарная, овощи (кроме картофеля) - 0,2; мак масличный - 0,15* |
| 2 | (индолил-3) уксусная кислота | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 3 | (хлорид-N, N- диметил-N-)-2- хлорэтил гидрозиния | 0,17 | /0,1 | 1,0/ (с.-т.) | 1,0/ | /0,08 | зерно хлебных злаков, плодовые (семечковые), картофель - нн |
| 4 | 0-(2, 4-дихлор- фенил)-S- пропил- O- этилтиофосфат | 0,0002 | /0,1 | 0,0004/ (с.-т.) | 0,1/ | 0,1/ | плодовые (семечковые, косточковые) цитрусовые, капуста, картофель, мясо - 0,01; виноград, ягоды - 0,01*; хлопчатник (масло) - 0,02*; подсолнечник (семена) - 0, 1 *; свекла сахарная - 0,02 |
| 5 | 0-(4-трет-бутил -2-хлорфенил) -0-метил-N- метил- амидофосфат | 0,08 | нн | 0,01/ (общ) | 0,5/ | нн | мясо, мясные продукты - 0,3 |
| 6 | 0-метил-0-(2, 4, 5-трихлорфенил) -0-этилтиофосфат | 0,01 | нн | 0,4/ (орг.) | 0,03/ | нн | огурцы, томаты, свекла сахарная, капуста, плодовые (семечковые, косточковые), виноград, грибы -1,0; табак - 0,7; цитрусовые - 0,3*; чай - 0,5; хлопчатник (масло) - 0, 1 |
| 7 | 0-этил-0-фенил-S- | 0,0003 | 0,05/ | нд | 0,02/ | /0,0002 | все пищевые |

| | пропилифосфат | | (тр.) | (с.-т.) | | | продукты - нн |
|---|--|---------------------------------------|---------------|---------|-------------------|-------------------|--|
| 8 | 0,0-Диметил-0-(4-метилтио-3-метил-фенил) тиофосфат | нн | нн | нн | /0,3 (п+а) | /0,001 | нн |
| 9 | 1,1-ди-(4-хлор-фенил)-2,2,2-трихлорэтан (ДДТ) | 0,005 0,0025 (для детей) | 0,1/ (тр.) | 0,1/ | 0,001/ (с.-с.) | 0,001/ (с.-с.) | мясо и птица (свежие, охлажденные и мороженые), субпродукты (печень, почки), колбасы, кулинарные изделия, консервы из мяса и птицы - по сырью (в пересчете на жир); яйца, лен (семена), рапс (зерно), горчицы, овощи, бахчевые, грибы, картофель, фрукты, ягоды, виноград, масло растительное дезодорированное, высшей степени очистки, желатин-0,1; молоко и кисломолочные изделия, зернобобовые, соя (бобы) - 0,05; продукты переработки молока (сыры, творожные изделия, масло сливочное, сливки, сметана), концентраты молочных, |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>сывороточных белков, молоко и молочные изделия сухие (в пересчете на жир), жир животный - 1,0;</p> <p>рыба пресноводная (свежая, охлажденная, замороженная)- 0,3;</p> <p>рыба морская, тунцовая (свежая, охлажденная, замороженная), мясо морских животных, масло растительное неде- зодорированное, жир рыбий - 0,2;</p> <p>рыба соленая, копченая, вяленая - 0,4;</p> <p>рыбные консервы (пресноводных, морских, тунцовых рыб, мясо морских животных) - по сырью; печень рыб и продукты из нее - 3,0;</p> <p>икра, осетровые, лососевые, сельдь жирная - 2,0;</p> <p>зерно хлебных злаков, кукуруза</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>- 0,02; мучные кондитерские изделия – 0,02; крахмал и патока из кукурузы-0,05; крахмал и патока из картофеля - 0,1; мука, крупы - по сырью; семена подсолнечника, арахиса, орехи, какао (бобы), какао-продукты - 0,15; консервы плодово-ягодные, овощные - по сырью; соки - по сырью; мед - 0,005; табак -0,7; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур - 0,01; Продукты детского питания: адаптированные молочные смеси (для детей 0—3 мес. возраста)- 0,01; продукты для детей 4-12 мес. возраста: молоко, мясо, крупы - 0,01; овощи, картофель, фрукты - 0,005; масло сливочное - 0,2; масло растительное -</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|----|---|--------|---------------|--------------------|------|---------|--|
| | | | | | | | 0,1 |
| 10 | 1,1-диоксотриоланин-3-дитиокарбамино-вой кислоты триэтиленовая соль | 0,002 | нн | 0,05/ (орг.) | 1,0/ | нн | нн |
| 11 | 1-(2-хлорэтоксикарбонилметил)-нафталинсульфо-кислоты кальциевая соль | 0,017 | нн | нн | нн | нн | картофель-нн |
| 12 | [1-(4-нитрофенил)-2-амино-1,3-пропандиол] азотнокислая соль | 0,07 | /0,02 | /0,6 | /0,5 | /0,05 | томаты - нн |
| 13 | 2, 3, 6-ТВА | нн | /0,15 | /0,15 | /0,6 | /0,01 | пшеница -0,05* |
| 14 | 2, 4-Д кислота | 0,005 | 0,1/ (тр.) | 0,0002/ (с.-т.) | 1,0/ | /0,0001 | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), просо-0,05; кукуруза (масло)-0,1; молоко-0,04; мясо-0,08; сливочное масло-0,1; мука, крупы – по сырью; рыба пресноводная - 0,01; цитрусовые -1,0** |
| 15 | 2, 4-Д бутиловый эфир | 0,0001 | 0,1/(тр.) | 0,0002/ (с.-т.) | 0,5/ | 0,006/ | |
| 16 | 2, 4-Д малолетучие эфиры+2,4Д 2-этилгексил-овый эфир | 0,005 | 0,1/(тр.) | 0,0002/ (с.-т.) | 0,5/ | /0,0001 | |
| 17 | 2, 4-Д октиловый эфир | 0,005 | 0,1/ | 0,0002/ (с.-т.) | 1,0/ | 0,2/ | |
| 18 | 2, 4-ДВ | 0,0001 | нн | 0,002/ (с.-т.) | нн | нн | зерно хлебных злаков - нн |
| 19 | 2-амино-6-диметил-амино-4-хлор-1,3,5-триазин (метаболит и полупродукт синтеза грамекса) | нн | нн | 0,02/ (общ.) | /1,5 | 0,001 | нн |
| 20 | 2-карбометокси-амино-хиназолон | 0,025 | нн | 0,1/ (орг.) | /1,0 | нн | нн |
| 21 | 2-метил-4-диметиламинометил-бензимидазол-5-ол дигидрохлорид | 0,005 | /0,03 | /0,03 | /0,1 | /0,002 | кукуруза, огурцы - нн |
| 22 | 2-метил-4-оксо-3- | нн | нн | нн | 1,0/ | нн | нн |

| | | | | | | | |
|----|---|-------|------|---------------|------------|------------------------------------|--|
| | (проп-2-енил)-2-циклопентен-2-ен-1-ил-2,2-диметил-3-(2-метилпроп-1-енилциклопропанкарбонат | | | | (a) | | |
| 23 | 2-оксо-2,5-дигидрофуран | 0,003 | /0,4 | /0,01 | /0,5 | /0,001 | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), рис -0,2; огурцы, капуста-нн |
| 24 | 2-хлорэтилфосфоновой кислоты бензимидазольная соль | 0,008 | /0,5 | /0,05 | /1,0 | /0,004 | картофель-нн |
| 25 | 2-(дифенилацетил)1Н-инден-1,3-2Н- дион | нн | нн | нн | нн | /0,0002 | нн |
| 26 | 2-[4-(1-метилэтил)фенилфенилацетил]-1Н-индан-1,3 дион | нн | нн | нн | 0,01/(a) + | /0,0002 | нн |
| 27 | 2-[(4-хлорфенил)фенилацетил]-1Н-инден-1,3 (2Н)-дион | нн | нн | нн | 0,01/(a) + | нн | нн |
| 28 | 3,3-дихлор-трицикло-(2,2,1)-гепта-5-ен-2-спиро-[2'-(4',5-дихлор-4'-циклопентен-1',3'-дион)] | нн | нн | 0,01/(общ.) | 0,2/ | нн | нн |
| 29 | 5-этил-5-гидроксиметил-2-(фурил-2)-1,3-диоксан | 0,3 | /0,2 | /0,01 (общ.) | /0,5 | /0,005 | зерно хлебных злаков - 0,1; перец, томаты-0,05 |
| 30 | 5,6,7-трихлор-3-бензотиадиазин-оксид-1 | 0,004 | нн | 0,002/(с.-г.) | /0,2 | Нн | свекла сахарная - 0,04 |
| 31 | 6-метил-2-тиоурацила натриевая соль | 0,007 | /0,1 | 0,05/ | /0,1 | /0,002 | пшено, овес - нн |
| 32 | <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>dendrolimus</i> (спорово-кристаллический) | нг | нг | нг | нн | 3×10^4 кл./м ³ | нг |

| | | | | | | | |
|----|---|-------|------------|---------------|-----------------------------|---|---|
| | комплекс и экзотоксин) | | | | | | |
| 33 | <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>insectus</i> (спорово-кристаллический комплекс и экзотоксин) | нп | нп | нп | нн | нн | нп |
| 34 | <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>kurstaki</i> (спорово-кристаллический комплекс) | нп | нп | нп | 10 клеток/м ³ | 3 × 10 ⁹ клеток/м ³ | нп |
| 35 | <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>tenebrionis</i> (спорово-кристаллический комплекс и экзотоксин) | нп | нп | нп | нн | нн | нп |
| 36 | <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> (спорово-кристаллический комплекс) | нп | нп | нп | нн | нн | нп |
| 37 | <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> (спорово-кристаллический комплекс и экзотоксин) | нп | нп | нп | 20000 клеток/м ³ | 0,005 мг/м ³ | нп |
| 38 | <i>Beauveria bassiana</i> (конидий) | нп | нп | нп | 0,3 мг/м ³ | нн | нп |
| 39 | ЕРТС | 0,05 | 0,9/ (гр.) | 0,05/ (с.-г.) | 2,0/ | нн | кукуруза (зерно), масло растительное, свекла сахарная-0,05 |
| 40 | МСРА | 0,002 | /0,04 | 0,003/ (орг.) | 1,0/ | /0,001 | горох, просо, рис, картофель, подсолнечник (масло), зерно хлебных злаков-0,05 |
| 41 | МСРВ | 0,02 | 0,6/ | 0,03/ | 0,5/ | нн | зерно хлебных |

| | | | (М.-В.) | | | | злаков, бобовые-0,1 |
|----|--|----------|---------|----------------|------------|--------------|--|
| 42 | N-гексилокси-метилазепин | нн | нн | нн | /1,0 (а) + | нн | нн |
| 43 | NN-β-оксизтил (морфолиний хлорид) | 0,04 | /0,15 | 0,3/ (орг.) | 2,0/ | нн | хлопчатник (масло), гречиха - нн |
| 44 | N,N-диметил-N'-(3-хлорфенил) гуанидин | 0,004 | нн | 0,003/ (орг.) | 0,5/ | нн | огурцы- 1,0 |
| 45 | N-β-метокси-этилхлорацето-0-толуидид | 0,015 | нн | 0,05/ (орг.) | 0,5/ | 0,03/ (м.р.) | хлопчатник (масло) - 0,25; кукуруза -0,5* |
| 46 | N-β-этоксизтил хлорацетамид | нн | нн | /0,05 | нн | нн | нн |
| 47 | N-(изопропокси-карбонил-0-(4-хлорфенилкарба-мил)-этанол)амин | 0,005 | нн | 0,03/ (с.-т.) | 1,0/ | нн | все пищевые продукты - нн |
| 48 | N-(4-хлорфенил)-4,6-диметил-3-карбоксопириди-2-он | 0,0005 * | /0,02 | /0,002 (с.-т.) | /1,0 | /0,0003 | хлопчатник (масло) - нн |
| 49 | N-метил-0-толилкарбамаг | нн | нн | 0,1/ (орг.) | 0,5/ | /0,01 | молоко, молочные продукты, яйца - нн |
| 50 | N-окись-2,6-лупидина | 0,003 | /0,01 | 0,02/ (с.-т.) | /0,8 | /0,001 | томаты, огурцы - 0,04; |
| 51 | S-метил-N-(метил-карбомил) оксипиридинидат | нн | нн | нн | 0,5/ (а)+ | нн | нн |
| 52 | <i>Pseudomonas syringae</i> (бактериофаг) | нт | нт | нт | нн | нн | нт |
| 53 | <i>Verticillium lecanii</i> (конидин) | нт | нт | нт | нн | нн | нт |
| 54 | абамектин | 0,0001 | /0,01 | 0,001/ (с.-т.) | /0,05 | /0,00004 | огурцы-0,01; плодовые (семечковые), томаты, перец, баклажаны, виноград – 0,003 |
| 55 | аверсектин С | 0,00016 | /0,1 | /0,2 | 0,05/ | /0,002 | огурцы, томаты, картофель, |

| | | | | | | | |
|----|---|---------|------------|------------------|-------|---------|---|
| | | | | | | | плодовые (семечковые), смородина-0,005; мясо-0,004; субпродукты-0,01; жир-0,024; молоко-0,001 |
| 56 | азимсульфурон | 0,1 | /0,07 | 0,05/ (общ.) | /1,0 | /0,02 | рис-0,02 |
| 57 | азипротрин | 0,003 | 0,1/ (тр.) | 0,002/ (общ.) | /1,0 | /0,003 | овощи (кроме картофеля) - 0,2 |
| 58 | азоксистробин | 0,03 | /0,4 | 0,01/ | /1,0 | /0,01 | виноград, огурцы – 0,2, томаты – 2,0; зерно хлебных злаков - 0,3; лук - 0,05 |
| 59 | акво-N-окси-2-метилпиримидин марганец (II) хлорид | 0,005 | 0,02/ | /0,01 | /0,2 | нн | зерно хлебных злаков - 0,08 |
| 60 | акриналрин | 0,005 | нн | 0,01/ | /0,1 | нн | плодовые (семечковые) - 0,03* |
| 61 | акролеин | 0,0001 | нт | 0,03/ | 0,2/ | 0,03/ | нт |
| 62 | алахлор | 0,00025 | нн | 0,002/ (с.т.) | /0,5 | /0,0001 | соя (бобы, масло), кукуруза (зерно) - 0,02* |
| 63 | алдрин | 0,0001 | нн | 0,002/ (орг.) | 0,01/ | /0,0005 | картофель, свекла-0,002; капуста-0,004; вино, овощи, продукты их переработки-0,005; животный жир, молоко, сливки, творог-0,04; сахар-0,02 |
| 64 | алкил-эфир-сульфат натрия соли | нн | нн | нн | /4,0 | нн | нн |
| 65 | аллоксидим натрия | 0,3 | нн | нн | нн | нн | свекла сахарная, столовая - 0,05 |
| 66 | альфа- | 0,01 | /0,02 | 0,002/ | /0,1 | /0,002 | виноград, |

| | | | | | | | |
|----|---|-------------|------------------------------|---------------------------|------|------------------------------------|---|
| | циперметрин (смесь изомеров циперметрина) | | | (общ.) | | | плодовые (косточковые), свекла столовая, горчица, томаты, дикорастущие грибы и ягоды – 0,005; горох-0,1; рапс (зерно, масло), зерно хлебных злаков, картофель, свекла сахарная, плодовые (семечковые) -0,05; кукуруза (зерно, масло)-0,05 |
| 67 | алюминия фосэтил | 3,0 | /0,5 | 0,3/ (общ.) | 2,0/ | /1,0 | виноград-0,8; огурцы-0,5; лук - 0,01; хмель сухой - 1 0 |
| 68 | амидосульфурон | 0,3 | /0,25 | 0,003/ (общ.+ орг.) | /1,0 | /0,001 | зерно хлебных злаков - 0,1; кукуруза (зерно, масло)-0,5 |
| 69 | аминокислоты свободные | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 70 | аминопиралид | 0,5 | 0,2 | 0,1/ (общ.) | /1,3 | /0,02 | зерно хлебных злаков-0,1 |
| 71 | аминофумаровой кислоты димети- ловый эфир | 0,0000 1 | нт | 0,00003/ (с.-т.) | /0,5 | нт | нт |
| 72 | амитраз | 0,003 | 0,2/(тр.) | 0,05/ (орг.) | 0,5/ | 0,1/ (м.р.) 0,01/(с.- с.) | огурцы, томаты, мед, хмель -0,2; плодовые (семечковые, косточковые)-0,5; хлопчатник (масло)- 0,01 |
| 73 | арахионовая кислота | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 74 | атразин | 0,0004 | 0,01/ (фит.) 0,5/(тр.) | 0,002/ (с.-т.) | 2,0/ | /0,0004 | кукуруза (зерно) - 0,03; мясо, яйца - 0,02; молоко – 0,05 |
| 75 | ацетоксим | нн | нн | 8,0/(с.-т.) | /5,0 | /0,002 | нн |
| 76 | ацетамиприд | 0,06 | /0,6 | 0,02/ (общ.) | /0,2 | /0,004 | зерно хлебных злаков, картофель - 0,5; огурцы, томаты - 0,3 |
| 77 | ацетаты полипренолов | нт | нт | нт | нн | нн | нт |

| | | | | | | | |
|----|--|-------|------|------------------|-------|---------|--|
| | (из хвои пихты сибирской) | | | | | | |
| 78 | ацетиленовый спирт | нт | нт | нт | нн | нн | нт |
| 79 | ацетохлор | 0,002 | 0,5/ | 0,003/ (общ.) | /0,5 | /0,0005 | соя (бобы), подсолнечник (семена), рапс (зерно, масло) - 0,01; соя (масло) - 0,04; подсолнечник (масло) - 0,02; кукуруза (зерно) - 0,03 |
| 80 | ацифлуорфен | 0,01 | /0,2 | 0,002/ | /0,2 | /0,01 | соя (бобы, масло) - 0,1 |
| 81 | бактерий анаэробных активная культура | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 82 | бендиокарб | 0,004 | нн | нн | 0,05/ | нт | свекла сахарная, кукуруза (зерно) - 0,05* |
| 83 | бензоилмуравьиной кислоты натриевая соль | 0,003 | /0,5 | 0,01/ | /0,3 | /0,04 | хлопчатник (масло), лен (семена), зерно хлебных злаков - 0,5 |
| 84 | бензилпропэтил | 0,015 | нн | 1,0/ (с.- т.) | /0,5 | /0,002 | нн |
| 85 | беномил | 0,02 | /0,1 | 0,1/ (с.-т.) | 0,1/ | 0,01/ | зерно хлебных злаков, рис - 0,5; свекла сахарная - 0,1; подсолнечник (семена), картофель - 0,1*; виноград (ягоды, сок), соя (масло) - 0,015; овощные (кроме картофеля), плодовые (семечковые, косточковые) - 0,075; соя (бобы) - 0,02 |
| 86 | бенсулид | нн | нн | 1,0/ | /1,0 | нт | нн |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|---------|----------------|--------------------------------------|--------|-------------------------------------|---|
| 87 | бенсулап | 0,03 | /0,06 | 0,01/ (общ.) | /0,5 | /0,01 | картофель, хмель, томаты, баклажаны - 0,04; зерно хлебных злаков-0,05 |
| 88 | бенсульфурон-метил | 0,2 | /0,02 | 0,04/ | /1,0 | /0,05 | рис - 0,02 |
| 89 | бентазон | 0,1 | /0,15 | 0,01/ (с-т.) | 5,0/ | /0,01 | зерно хлебных злаков, рис, горох, соя (бобы, масло), кукуруза (зерно) -0,1; хмель сухой- 1,0* |
| 90 | бета-цифлутрин | 0,01 | /0,4 | 0,001/ (общ.) | /0,1 | /0,001 | плодовые (семечковые), картофель - 0,2; капуста, зерно хлебных злаков, рапс (зерно, масло)-0,1; горох - 0,2*, свекла сахарная-0,5 |
| 91 | бинапакрил | 0,0025* | нн | 0,03/ (с-т.) 0,0005/ (общ.) | нн | нн | фрукты, цитрусовые - нн |
| 92 | биоресметрин | 0,004* | 0,05/ (тр.) | 0,05/ (с-т.) | /2,0 | 0,09/ (м.р.) 0,04/ (с.-с.) | помидоры-0,4; перец-0,01*; рыба-0,0015; смородина – 0,02* |
| 93 | биспирибак натрия | 0,011 | /0,2 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,01 | рис-0,1 |
| 94 | бифентрин | 0,015 | /0,1 | 0,005/ (общ.) | /0,015 | /0,0015 | хлопчатник (масло) - 0,015; плодовые (семечковые) - 0,04; зерно (хранящиеся запасы), виноград -0,2; томаты, огурцы - 0,4; кукуруза (зерно) -0,01; свекла сахарная -0,1*; кукуруза (масло), подсолнечник |

| | | | | | | | |
|-----|--|-------|-------|------------------|--------|----------|--|
| | | | | | | | (семена, масло)-0,02; капуста-1,0; рапс (зерно, масло)-0,1 |
| 95 | боскалид | 0,04 | /0,4 | 0,2/ (общ) | /1,0 | /0,002 | подсолнечник (семена, масло)-0,5; рапс (зерно, масло)-0,2; виноград-5,0 |
| 96 | бролифакум | нг | нг | 0,0005/ (общ) | /0,01 | /0,00016 | нг |
| 97 | бромалиолон | нг | нг | 0,0005/ (общ) | /0,01 | /0,0002 | нг |
| 98 | бромистый 4-трифенил-фосфоний метилбензальдегида +4-метилентрифенил-фосфоний-бромид-4-нитродифенилазo-метина | 0,002 | 0,25 | /0,01 | /0,3 | /0,001 | кукуруза- нн |
| 99 | бромоксирил | 0,001 | /0,1 | 0,001/ (общ) | /0,3 | /0,001 | зерно хлебных злаков, просо, кукуруза (зерно) - 0,05 |
| 100 | бромофос | 0,04 | /0,2 | 0,01/ (орг.) | 0,5(A) | нг | капуста, фасоль, огурцы, салат, горох, виноград - 0,05; плодовые (семечковые) - 0,1; плодовые (косточковые)-0,07; хмель сухой - 0,5; ягоды- 0,04 |
| 101 | бромпропилат | 0,008 | /0,05 | 0,05/ (общ) | /0,1 | /0,001 | хлопчатник (масло) -0,02*; плодовые (семечковые), мед - 0,02; виноград -0,01*; цитрусовые - 0,03; ягоды- 0,05 |
| 102 | бромуконазол | 0,01 | /0,1 | 0,002/ (общ) | /0,1 | /0,005 | зерно хлебных злаков, плодовые (семечковые), виноград - 0,04; |

| | | | | | | | |
|-----|---|--------|-------|-------------------|------|------------------------------------|---|
| | | | | | | | ягоды- 0,08 |
| 103 | бронопол | 0,002 | /0,5 | 0,03/ (орг.) | 1,0/ | 0,03/ | нн |
| 104 | бупиримаг | 0,03 | нн | нн | нн | нн | огурцы, дыни, плодовые (семечковые)- 0,1 смородина-0,1 |
| 105 | бупрофезин | 0,001 | /0,24 | 0,0003/ (общ.) | /0,9 | /0,0004 | огурцы -0,1; томаты –0,2 |
| 106 | бупилаг | 0,02* | /0,6 | 0,1/(орг.) | нн | нн | кукуруза (зерно)- 0,5* |
| 107 | бутоксикарбоксим | 0,006 | нн | 0,03/ (с.-г.) | /1,0 | /0,005 | цитрусовые - 0,01 |
| 108 | вамидотион | 0,0003 | нн | 0,01/ (с.-г.) | нн | 0,02/ (м-р) 0,01/(с.- с.) | овощи (кроме картофеля)-0,2 |
| 109 | вернолаг | 0,015* | нн | нн | 5,0/ | нг | соя (бобы), кукуруза(зерно) - 0,5*; соя (масло) -0,1*; табак- 1,0* |
| 110 | винклозолин | 0,01* | нн | нн | /1,0 | нг | подсолнечник (семена и масло)- 0,5*; огурцы, томаты - 1,0*; виноград - 3,0* |
| 111 | вирус гранулеза с примесью полиэдроза озимой совки | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 112 | вирус гранулеза яблонной плодожорки | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 113 | вирус ядерного полиэдроза капустной совки | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 114 | вирус ядерного полиэдроза кольчатого шелкопряда | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 115 | вирус ядерного полиэдроза не- парного шелко- пряда | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 116 | вирус ядерного полиэдроза хлопковой совки | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 117 | галаксифон-Г-Г | 0,0006 | /0,15 | 0,001/ | 1,0/ | /0,0001 | свекла сахарная, |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------|--------------|---------------|--------|---------|---|
| | метил | 5 | | (общ.) | | | подсолнечник (семена), соя (бобы), масло растительное-0,05; рапс (зерно) - 0,2; картофель-0,01 |
| 118 | галаксифопэтоксизил | 0,0002 | /0,15 | 0,001/ | 1,0/ | /0,0001 | свекла сахарная, подсолнечник (семена), соя (бобы), масло растительное - 0,05; хлопчатник (семена) - 0,05*; рапс (зерно) - 0,2; картофель - 0,01* |
| 119 | гамма-цигалотрин | 0,002 | /0,04 | 0,001/ (общ.) | /0,1 | /0,0005 | зерно хлебных злаков -0,05; рапс (зерно, масло), плодовые (семечковые)-0,1; картофель-0,02 |
| 120 | гексафлумурон | 0,003 | /0,08 (м.в.) | 0,01/ (общ.) | /0,5 | /0,005 | картофель-0,05 |
| 121 | гексахлорбензол | 0,0006 | /0,03 | /0,001 (с-т.) | нн | /0,013 | зерно хлебных злаков-0,01 |
| 122 | гексахлорбутадиен | 0,001 | 0,5/ (тр) | 0,002/ (с-т.) | 0,005/ | /0,0002 | виноград и продукты его переработки - 0,0001 |
| 123 | гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры) (ГХЦГ) | 0,01; 0,005 (для детей) | 0,1/ (тр) | 0,002/ (с-т.) | 0,1/ | 0,001/ | мясо и птица (свежие, охлажденные и мороженые) - 0,1; субпродукты (печень, почки) - 0,1; колбасы, кулинарные изделия, консервы из мяса и птицы - по сырью (в пересчете на |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | жир); яйца, желатин -0,1; молоко и кисломолочные изделия -0,05; продукты переработки молока (сыры, творожные изделия, масло сливочное, сливки, сметана), концентраты молочных, сывороточных белков, молоко и молочные изделия сухие (в пересчете на жир) - 1,25; рыба пресноводная (свежая, охлажденная, замороженная) - 0,03; рыба морская, тунцовая (свежая, охлажденная, замороженная), мясо морских животных - 0,2; рыба соленая, копченая, вяленая -0,2; рыбные консервы (пресноводных, морских, тунцовых рыб, мясо морских животных) - по сырью; печень рыб и продукты |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>из нее, консервы из печени рыб - 1,0; икра, сельдь жирная - 0,2; зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,5; мука, крупы - по сырью; соя, кукуруза (зерно), мучные кондитерские изделия – 0,2; крахмал и патока из кукурузы-0,5; крахмал и патока из картофеля, сахарная свекла - 0,1; лен (семена), рапс (зерно), горчицы - 0,4; подсолнечник (семена), арахис, орехи, какао (бобы), какао-продукты - 0,5; масло растительное не дезодорированное - 0,2; масло растительное дезодорированное, высшей степени очистки - 0,05; жир животный - 0,2; жир рыбий-0,1; овощи бахчевые, грибы - 0,5; картофель - 0,1; фрукты, ягоды, виноград - 0,05; консервы плодово-</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | |
|-----|--|--------|-------|------------------|-------|-------|---|
| | | | | | | | ягодные, овощные - по сырью; соки - по сырью; мед - 0,005; продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур-0,1; продукты детского питания: адаптированные молочные смеси для детей 0 - 3 мес. возраста) - 0,02; продукты для детей 4 - 12 мес. возраста: молоко, мясо - 0,02; крупы, овощи, картофель, фрукты - 0,01; масло сливочное - 0,2; масло растительное- 0,01 |
| 124 | гекситиазокс | 0,04 | /0,1 | 0,0005/ (общ) | /1,0 | /0,05 | цитрусовые (мякоть) - 0,02*; хлопчатник (масло)-0,1*; плодовые (семечковые), виноград-0,1 |
| 125 | гептахлор | 0,0005 | 0,05/ | 0,001/ | 0,01/ | нн | все пищевые продукты-0,007 |
| 126 | гиббереллиновых кислот натриевые соли | нт | нт | нт | /0,2 | нт | нт |
| 127 | гиббереллин-А3 | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 128 | гидразид малеиновой кислоты (малеиновый) | 0,3 | /8,0 | 0,2/ (общ) | /1,4 | /0,01 | картофель-20; лук-15; свекла сахарная, столовая, чеснок, морковь, томаты, |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|------|------|------------------|-------|--------|--|
| | гидразид) | | | | | | арбузы - 8,0; зеленый табак – 30 |
| 129 | гимексазол | 0,01 | 0,03 | 0,002/ (с.т.) | /1,0 | /0,01 | свекла сахарная, столовая- 0,01 |
| 130 | глифосат | 0,1 | 0,5/ | 0,02/ | 1,0/ | /0,04 | плодовые (семечковые, косточковые), citrusовые, подсолнечник (семена), овощи, картофель, кукуруза (зерно), грибы- 0,3; арбузы - 0,3*; виноград, подсолнечник (масло)-0,1; ягоды (в том числе дикорастущие) - 0,1; зерно хлебных злаков - 3,0; рис, соя (бобы) -0,15; соя (масло)-0,05* |
| 131 | глифосат тримезиум | 0,1 | /0,8 | 0,004/ (общ.) | /0,5 | /0,02 | зерно хлебных злаков, плодовые (семечковые) виноград-0,3 |
| 132 | глюфосинаг аммоний | 0,02 | /0,1 | 0,01/ (общ.) | /0,04 | /0,002 | плодовые (семечковые, косточковые), ягоды, citrusовые, виноград, морковь, картофель - 0,2; подсолнечник (семена), гречиха, просо, рапс (зерно), зерно хлебных злаков, бобовые, растительные |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------|----------------|------------------|------------|--------|---|
| | | | | | | | масла - 0,4 |
| 133 | гуазапин | 0,003 | /0,1 | 0,001/ (с-т.) | /0,2 | /0,002 | зерно хлебных злаков-0,05 |
| 134 | гуминовые кис- лоты | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 135 | гуминовых кис- лот аммониевые соли | нт | нт | нт | нт | нт | нт |
| 136 | гуминовых кис- лот натриевые соли | нт | нт | нт | нт | /0,05 | нт |
| 137 | Д(+)-(пара- нитрофенил)-1,3- диоксиизопропил- аммоний-2-хлор- этилфосфоная кислота | 0,07 | /0,5 | /0,02 | /0,5 | /0,05 | томаты- 1,5 |
| 138 | ДАЕР | нн | нн | 0,1/ (орг.) | 0,5/ нн | нн | виноград, свекла сахарная - 0,1; свекла столовая, хлопчатник (масло) - 0,5; цитрусовые - 0,05 |
| 139 | дазомет | 0,004 | /0,9 | 0,01/ (орг.) | 2,0/ нн | /0,003 | картофель, овощи, рыба - 0,5 |
| 140 | далапон | 0,02 | 0,5/ (тр.) | 0,04/ (с-т.) | 3,0/ нн | /0,05 | плодовые (семечковые, косточковые), виноград, картофель, свекла столовая, сахарная-1,0; хлопчатник (масло) - 0,1; чай- 0,2; ягоды (в т. ч. дикорастущие) – 0,6 |
| 141 | даминозид | 0,02 | нн | 0,05/ (общ.) | нн | нн | плодовые (семечковые)-3,0 |
| 142 | дельтаметрин | 0,01 | 0,01/ (тр.) | 0,006/ (с-т.) | /0,1 | /0,01 | подсолнечник (семена), дыня, табак-0,1*; |

| | | | | | | | |
|-----|------------|-------------|------------------|------------------|-------|---|--|
| | | | | | | | хлопчатник (масло), подсолнечник (масло), плодовые (косточковые), бананы - 0,05*; зерно хлебных злаков, зернобобовые, плодовые (семечковые), капуста, кукуруза (зерно), огурцы, салат, рис, цитрусовые (мякоть), свекла сахарная, картофель, томаты, виноград, морковь - 0,01; арбуз, соя (масло), перец, какао бобы, - 0,01*;хмель сухой-5,0*; мясо, молоко-0,02; печень, почки- 0,05; жир животный- 0,5; рапс (зерно, масло), кукуруза (масло)- 0,02 |
| 143 | деметон | 0,005 | нн | 0,01/ (орг.) | 0,02/ | нн | зерно хлебных злаков, хлопчатник (масло)-0,35 |
| 144 | десмедифам | 0,025 | 0,25/ (гр.) | 0,05/ (с.-т.) | 1,0/ | 0,02/ (м.р.) 0,01 (с.-с.) (а) | свекла столовая, сахарная - 0, 1 |
| 145 | десметрин | 0,0015 * | 0,1/ (м.-вз.) | 0,01/ (с.-т.) | 2,0/ | 0,002 | капуста - 0,05; лук - 0,05* |

| | | | | | | | |
|-----|--|--------|------------|---------------|-------|----------------|---|
| 146 | диазинон | 0,002 | 0,1/(тр.) | 0,004/(с.-т.) | 0,2/ | 0,0001/(с.-с.) | зерно хлебных злаков, капуста, лук, картофель, хлопчатник (масло), кукуруза (зерно), брюква, турнепс, свекла сахарная, столовая - 0,1; табак, огурцы, томаты, мак масличный-0,5; хмель сухой - 1,0; морковь-0,08; мясо (в пересчете на жир), молоко, молочные продукты, мясо птицы, яйца – 0,01 |
| 147 | диафентурон | 0,0003 | /0,2 | 0,001/(с.-т.) | /0,5 | /0,0003 | огурцы, томаты-0,05; |
| 148 | дибромхлорпропан | нн | нн | 0,01/(орг.) | нн | нн | нн |
| 149 | диизопропилдигидрофосфоновой кислоты калиевая соль | 0,64* | нн | нн | нн | нн | зерно хлебных злаков-нн |
| 150 | дикамба | 0,3 | 0,25/(тр.) | 0,02/(с.-т.) | 1,0/ | 0,01/ | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно)-0,5; кукуруза (масло)-0,05; просо-0,3 |
| 151 | дикамбы 2-этилгексилловый эфир | нн | нн | нн | /1,0 | /0,01 | нн |
| 152 | дикват (дибромид) | 0,003 | /0,2 | 0,02/(орг.) | 0,05/ | /0,004 | горох, морковь, картофель - 0,05; подсолнечник (семена), рапс (зерно)-0,5; подсолнечник (масло), рапс (масло), соя (бобы, масло)-0,1; мясо -0,01; |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------|---------------|------------------|----------------|------------------|---|
| | | | | | | | молоко – 0,4 |
| 153 | диклоран | 0,03 | нн | 0,007/ (с-т.) | нн | нн | плодовые (косточковые) - 0,1*; плодовые (семечковые) - 0,06; морковь, капуста, лук, картофель – 0,004 |
| 154 | диклофоп-метил | 0,02 | нн | 0,1/(орг.) | /0,5 | нн | свекла сахарная - 0,01; соя (бобы) - 0,05; соя (масло) - 0,02* |
| 155 | дикофол | 0,002 | 1,0/ (тр.) | 0,01/ (с-т.) | нн | 0,001/ (с-с.) | перец, томаты, огурцы, плодовые (семечковые, косточковые), виноград, баклажаны, бахчевые, цитрусовые (мякоть) – 0,1*; хмель сухой - 5,0; ягоды – 0,05; хлопчатник (масло) -0,01* |
| 156 | диметахлор | 0,02 | /0,07 | 0,01/ (орг.) | /0,7 | /0,02 | рапс (зерно, масло)- 0,02* |
| 157 | диметенамид | 0,02 | /0,1 | 0,1/(орг.) | /0,7 | /0,006 | кукуруза (зерно), соя (бобы, масло), свекла сахарная, столовая-0,02; подсолнечник (семена, масло)- 0,04 |
| 158 | диметипин | 0,008 | /0,1 | 0,0002 (общ.) | 0,5/ /0,003 | /0,003 | подсолнечник (семена, масло), картофель - 0,05* |
| 159 | диметилового эфира дегадро- аспарагиновой кислоты калиевая соль | 0,011 | нт | 0,0003/ /1,2 | /1,2 | /0,02 | кукуруза- нн |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------|--------|-----------------|-------------------|-------|--------------------------------------|---|
| 160 | диметоат | 0,001 | /0,1 | 0,003/ (с.-г.) | 0,5/ | 0,0003/ (с.-с.) | плодовые (семечковые, косточковые), маслины, грибы, рис, бахчевые, огурцы, томаты, табак, свекла сахарная, столовая, хмель сухой, ягоды, капуста, зерно хлебных злаков, зернобобовые, просо, виноград, цитрусовые, картофель, подсолнечник (семена, масло)-0,02; рапс (зерно, масло)-0,05 |
| 161 | диметоморф | 0,1 | 0,04/ | 0,1/ | 0,1/ | /0,1 | картофель-0,5; огурцы – 0,01; виноград-3,0 |
| 162 | димоксистроби н | 0,005 | /0,1 | 0,02/ (общ.) | 0,5 | /0,001 | подсолнечник (семена, масло), рапс (зерно, масло)-0,05 |
| 163 | диниконазол | 0,003 | /0,1 | 0,004/ | /0,01 | 0,005/ | зерно хлебных злаков - 0,05 |
| 164 | динитроортокрезо л | 0,003* | нн | 0,006/ | 0,05/ | /0,0008 | огурцы, картофель, виноград - 0,06; шиповник – 0,1 |
| 165 | динобутон | 0,001* | 1,0/ (м.-в.) | 0,02/ (орг.) | /0,2 | 0,02/ (м.р.) 0,002/ (с.-с.) | томаты, огурцы, плодовые (семечковые), виноград, свекла сахарная, цитрусовые (мякоть), хлопчатник (масло), перец - 0,05; ягоды-0,05; хмель сухой - 0,5 |
| 166 | динокап | 0,05 | /0,02 | /0,1 | 0,2/ | /0,01 | огурцы, бахчевые, плодовые |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------|-------|--------------|-------------------|-------------|-------------------------------------|--|
| | | | | | | | (семечковые), виноград - 1,0; ягоды- 0,2 |
| 167 | дипропетрин | 0,002 | /0,3 | /1,0 | 4,0/ | /0,003 | арбуз-0,1 |
| 168 | диталимфос | 0,01 | 0,15/(с.-т.) | 0,03/ | 2,0/ | нн | зерно хлебных злаков, огурцы - 0,1; плодовые (семечковые), виноград-0,5; ягоды- 0,02 |
| 169 | дитианон | 0,01 | /0,02 | 0,003/ (общ.) | /0,5 | /0,0001 | плодовые (семечковые)-2,0; виноград-1.5; плодовые (косточковые)- 0,02* |
| 170 | диурон | 0,025 | 0,5/ (тр) | 0,2/ (общ.) | 3,0/ | нн | все пищевые продукты - 0,02 |
| 171 | дифенамид | 0,001 | /0,25 | 0,002/ (с.-т.) | нн | нн | томаты, перец-0,1; табак-0,15; |
| 172 | дифеноконазол | 0,01 | /0,1 | 0,001/ (с.-т.) | 1,0/ (а) | 0,01/ (м.р.) 0,003 (с.-с.) | плодовые (семечковые), свекла сахарная - 0,1; свекла столовая- 0,2; зерно хлебных злаков - 0,08; плодовые (косточковые) - 0,15; томаты- 0,05; морковь- 0,3; картофель- 0,02; сельдерей- 5,0** |
| 173 | дифлубензурон | 0,02 | /0,2 | 0,01/ (общ.) | 3,0/ | /0,006 | плодовые (семечковые); шампиньоны - 0,1; капуста-1,0 |
| 174 | дифлюфеникан | 0,01 | /0,05 | /0,15 | /0,6 | /0,001 | зерно хлебных злаков - 0,05 |
| 175 | дихлобуразол | 0,01* | нн | нн | нн | нн | зерно хлебных злаков-0,1* |
| 176 | дихлораль моче- | 0,02 | нн | нн | 5,0/ | нн | нн |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------|-------|------------------|-------|--------|---|
| | вина | | | | | | |
| 177 | дихлорпроп дихлорпроп-П | 0,002 | /0,1 | 0,02/ (с-т.) | 1,0/ | нн | зерно хлебных злаков, мука-0,05 |
| 178 | дихлорфос | 0,004 | /0,03 | 0,01/ (с-т.) | 0,2/ | /0,002 | капуста, плодовые (семечковые, косточковые), цитрусовые (мякоть), виноград, ягоды, чай -0,05; зерно хлебных злаков, отруби - 0,3; продукты животноводства, крупа – 0,01 |
| 179 | дихлофлуанид | 0,3 | /0,2 | 0,025/ (орг.) | 1,0/ | 1,0/ | ягоды, виноград, плодовые (семечковые)– 0,02 |
| 180 | дихлорпропен + дихлорпропан | нн | нн | 0,4/ (с-т.) | нн | нн | нн |
| 181 | дициандиаמיד (метаболит и полупродукт синтеза гранстара) | нн | нн | нн | /5,0 | /0,006 | нн |
| 182 | дорамектин | 0,001 | нн | нн | нн | нн | для крупного рогатого скота: мясо -0,01;жир- 0,15; печень-0,1; почки-0,03; для овец и свиней: мясо -0,01;жир- 0,1; печень-0,05; почки-0,03 |
| 183 | ивермектин | 0,001 | нн | /0,002 (с-т.) | /0,08 | /0,001 | для крупного рогатого скота: жир-0,04; печень- 0,1; мясо - нт; для овец и свиней: жир-0,02; печень-0,015; мясо-нт; мясо и субпродукты |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|--------|-------|-------------------|-------|--------|--|
| | | | | | | | птицы-0,001 |
| 184 | изобутена дихлориды (смесь) | нн | нн | 0,4/ (с-т.) | нн | 0,009/ | нн |
| 185 | изоксадифен-этил | 0,03 | /0,4 | 0,06/ (общ.) | /0,7 | /0,02 | кукуруза (зерно, масло) - 0,2 |
| 186 | изоксафлутол | 0,002 | /0.1 | 0.02/ (общ.) | /1,0 | /0,001 | кукуруза (зерно) - 0,05 |
| 187 | изопропалин | 0,001* | нн | нн | /1,0 | /1,0 | табак - 1 ,0* |
| 188 | изопропилфенаци н | нг | нг | 0,0003/ (общ.) | | | нг |
| 189 | изопропиолан | 0,002 | нн | 0,02/ (с-т.) | нн | нн | рис - 0,3 |
| 190 | изопротурон | 0,006 | /0,05 | /0,09 | /0,8 | /0,004 | зерно хлебных злаков - 0,01 |
| 191 | изофенфос | 0,001 | нн | 0,01/ (общ.) | /0,07 | /0,004 | рапс - нн |
| 192 | имазаквин | 0,25 | /0,3 | /0,1 (общ.) | /1,0 | /0,05 | соя (бобы, масло) - 0,1* |
| 193 | имазалил | 0,03 | /0,2 | 0,02/ (общ.) | /0,2 | /0,008 | зерно хлебных злаков - 0,1; соя (бобы), подсолнечник (семена), рапс (зерно) - 0,02; соя (масло), подсолнечник (масло), рапс (масло) - 0,04; кукуруза (зерно) - 0,3 |
| 194 | имазаметабенз | 0,025 | /0,3 | /0,4 | /0,1 | /0,02 | зерно хлебных злаков - 0,2 |
| 195 | имазамокс | 0,25 | /1,5 | 0,004(орг. общ.) | /1,0 | /0,02 | соя (бобы, масло), горох - 0,05; рапс (зерно, масло) - 0,1; подсолнечник (семена, масло) - 0,1 |
| 196 | имазапир | 0,25 | /0,5 | 0,1/ | /1,0 | /0,05 | ягоды дикорастущие - 2,0; грибы дикорастущие - 4,0; |

| | | | | | | | |
|-----|--------------|-------|-----------------|---------------------------|-------------|--------|---|
| | | | | | | | подсолнечник (семена, масло) - 0,1 |
| 197 | имазетапир | 0,2 | /0,1 | 0,09 (общ.) | /2,0 | /0,04 | soя (бобы, масло), горох-0,5 |
| 198 | имидаклоприд | 0,06 | /0,1 | 0,03/ (орг. + общ.) | 0,5/ (а) | /0,02 | кукуруза (зерно, масло), зерно хлебных злаков - 0,1; рапс (зерно, масло) -0,1; свекла столовая, сахарная, плодовые (семечковые)-0,5 томаты, картофель, капуста -0,5; подсолнечник (семена)-0,4; подсолнечник (масло)-0,2; черная смородина-3,0; огурцы-1,0; ягоды-3,0**; перец-1,0**; баклажаны-0,5** |
| 199 | индоксикарб | 0,01 | /0,9 | 0,015/ (общ.) | /0,3 | /0,005 | плодовые (семечковые), виноград-0,5 |
| 200 | иодфенфос | 0,004 | 0,5/(тр.) | 0,01/ (с-т.) | 0,5/ (А) | нн | капуста, крыжовник, виноград - 0,5; ягоды - 0,01 |
| 201 | иоксинил | 0,001 | 1/0,2 | 0,01/ (с-т.) | /0,1 | /0,001 | чеснок, лук-0,1 |
| 202 | ипконазол | 0,015 | /0,07 | 0,002/ (общ.+ орг.) | /0,4 | /0,01 | зерно хлебных злаков-0,02 |
| 203 | ипробенфос | нн | 0,03/ (м-в.) | 0,003/ (орг.) | 0,3/ (А) | /0,01 | нн |
| 204 | ипродиион | 0,06 | /0,15 | 0,01/ (с-т.) | /1,0 | нг | виноград - 0,4; огурцы, подсолнечник (семена, масло)- 0,02; картофель, |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------------------|--------|-----------------------|----------------------------|-------------------------|----|---|
| | | | | | | | морковь – 0,05; томаты-5,0; китайская капуста- 5,0**; салат-10,0** ягоды -15,0** |
| 205 | исазофос | 0,001 | 0,03/(м.- в.)(тр.) | 0,001/ (орг.) | 0,1/ /0,08 | | томаты, огурцы, ягоды-0,2 |
| 206 | йодсульфурон- метил натрия | 0,03 | нп | 0,001/ (орг. + общ.) | /1,0 | нп | зерно хлебных злаков-0,1; кукуруза (зерно, масло)-0,2 |
| 207 | калия винилокси- этилдитиокарбамаг | 0,0005 | нп | 0,002/ (с.-т.) | нп | нп | огурцы-0, 1 |
| 208 | каптан | 0,1 | /1,0 | 0,2/ (орг.) | 0,3/ /0,003 | | яблочный сок- 0,01; виноград, виноградный сок – 0,05; плодовые (семечковые)-3,0 |
| 209 | карбарил | 0,01 | 0,05/ (м.-вз.) | 0,02/ (с.-т.) | 1,0/ 0,002/ /0,01 | | хлопчатник (масло), кукуруза (зерно) -0,0125; плодовые (семечковые), картофель -0,05; мясо -0,01; молоко и молоч- ные продукты - 0,02 |
| 210 | карбендазим | 0,01 | /0,1 | 0,1/ /0,01 | 0,1/ /0,01 | | свекла сахарная- 0,1; зерно хлебных злаков- 0,2; земляника, смородина-0,05; плодовые (семечковые) - 0,05; виноград, огурцы-0,05* |
| 211 | карбоксин | 0,01 | /0,05 | 0,02/ (с.-т.) | 1,0/ /0,015 | | кукуруза (зерно), посо, зерно хлебных злаков, картофель- 0,2; кукуруза (масло) –нп |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|-------|--|--|-----------------|--------|--|
| 212 | карбосульфат | 0,01 | 0,01/ (кон- троль по карбо- фура- ну) | 0,02/ (с.-т.) (кон- троль по карбо- фурану) | /0,2 | /0,01 | кукуруза (зерно), свекла сахарная – 0,05; картофель - 0,25 (контроль по карбосульфату и его метаболитам) |
| 213 | карбофуран | 0,002 | 0,01/ (м.-в.) | 0,02/ (с.-т.) | 0,05/ /0,001 | /0,001 | свекла сахарная - 0,05; хмель сухой - 5,0*; рапс (зерно, масло)- 0,1; горчица (се- мена, масло) - 0,05 |
| 214 | карфентразон- этил | 0,03 | /0,06 | 0,1/ (общ.) | /1,4 | /0,01 | зерно хлебных злаков, рапс (зерно, масло), подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло)-0,02 |
| 215 | квизалопф-П- тефурил | 0,004 | /0,1 | 0,002/ (общ.) | /0,5 | /0,005 | картофель, морковь, томаты, капуста, подсолнечник (семена), соя (бобы), свекла сахарная, столовая - 0,04; лук, подсол- нечник (масло), соя (масло) - 0,06; рапс (зерно, масло) –0,02 |
| 216 | квинклолак | 0,35 | /0,2 | 0,03/ (общ.) | /0,1 | /0,02 | рис –0,05 |
| 217 | клетодим | 0,01 | /0,1 | 0,002/ (общ.) | /0,7 | /0,005 | лук, морковь, соя (бобы, масло), свекла сахарная, столовая - 0,1; картофель, подсолнечник (семена, масло) - 0,2; рапс (зерно, масло)-0,5 |
| 218 | клефоксидим | 0,01 | /0,1 | 0,004/ (общ.) | /1,0 | /0,01 | рис -0,05* |
| 219 | клодинафоп- | 0,002 | /0,2 | 0,01/ /0,002 | /0,6 | /0,002 | зерно хлебных |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------------------|-------|-------|---------------------------|------|--------|---|
| | пропаргил | | | (общ.) | | | злаков - 0,05 |
| 220 | клозантел | 0,03 | нн | нн | нн | нн | для крупного рогатого скота: жир, почки-3,0; печень, мясо-1,0; для овец: жир-2,0; мясо, печень-1,5; почки-5,0 |
| 221 | клоквинтосет-мексил | 0,04 | /0,07 | 0,001/ (орг.) | /0,8 | /0,01 | зерно хлебных злаков-0,1 |
| 222 | кломазон | 0,04 | /0,04 | 0,02/ (общ.) | /1,0 | /0,02 | соя (бобы, масло) - 0,01*; рис -0,2*; кукуруза (зерно), морковь, свекла сахарная, рапс (зерно, масло) - 0,1 |
| 223 | клопиралид | 0,15 | /0,1 | 0,04/ | 2,0/ | /0,01 | зерно хлебных злаков-0,2; капуста -0,05*; кукуруза (зерно)-2,0; мясо и мясопродукты - 0,3; молоко и молочные продукты, дикорастущие грибы и ягоды – 0,004; кукуруза (масло), свекла сахарная, рапс (зерно, масло) - 0,5 |
| 224 | клопиралида 2-этилгексил-ловый эфир | нн | нн | нн | /2,0 | /0,006 | нн |
| 225 | клотанидин | 0,08 | /0,1 | 0,5/(общ .+орг.) | /0,4 | /0,02 | картофель-0,05; рапс (зерно)-0,04; рапс (масло), сахарная свекла-0,1 |
| 226 | клофентезин | 0,004 | /0,07 | 0,01/ (с-т.) (общ.) | 1,0/ | /2,0 | виноград-1,0; цитрусовые-0,05*; плодовые (семечковые)- 0,5; картофель-0,05 |
| 227 | крезоксим-метил | 0,1 | /0,2 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,1 | огурцы, виноград, томаты - 0,5; плодовые (семечковые)-0,2; |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------|------------|------------|-------------------|-------|------------------|--|
| | | | | | | | ягоды - 0,1* |
| 228 | кродоксифос | 0,005 | нн | 0,05/ (с.-т.) | 0,2/ | нг | молоко, мясопродукты, молочные продукты -0,004; мясо - 0,05 |
| 229 | кумафос | 0,0005 | нн | нн | нн | нн | молочные продукты, яйца – 0,01; говядина, мясо птицы -0,1; свинина, мясопродукты - 0,2 |
| 230 | ленацил | 0,000 2 | /1,0 | 0,001/ (с.-т.) | 0,5/ | /0,0003 | свекла сахарная, столовая-0,1; |
| 231 | лофенурон | 0,01 | /0,1 | 0,005/ (общ.) | /0,8 | /0,01 | плодовые (семечковые), картофель - 0,04; томаты-0,5; виноград-0,1 |
| 232 | лямбда- цигалотрин | 0,002 | /0,05 | 0,001/ (с.-т.) | /0,1 | /0,003 | плодовые (косточковые) - 0,03*; хмель сухой-1,0*; горчица (семена, масло) - 0,1*; рапс (зерно, масло), соя (бобы, масло) - 0,1; кукуруза (зерно), капуста, томаты, горох, зерно хлебных злаков, картофель, морковь-0,01; плодовые (семечковые)- 0,03; свекла сахарная, лук -0,02; виноград, -0,15 |
| 233 | малатион | 0,02 | 2,0/ (тр.) | 0,05/ (орг.) | 0,05/ | 0,015/ (м.р.) | зерно хлебных злаков - 3,0; свекла сахарная, |

| | | | | | | | |
|-----|---|------------|------------------|-----------------|------------------|-------|--|
| | | | | | | | столовая, плодовые (семечковые, косточковые), виноград, капуста, огурцы, бахчевые, томаты, чай - 0,5; кукуруза (зерно), горох, соя (бобы) - 0,3; табак, хмель сухой, грибы, крупа (кроме манной) - 1,0; соя (масло) - 0,1; арахис-1,0*; хлеб-0,3*; цитрусовые - 0,2*; горчица, мак масличный - 0,1*; продукты животноводства, ягоды-0,01; подсолнечник (семена, масло)- 0,02; картофель-0,05 |
| 234 | мандипропамид | 0,03 | /0,2 | 0,05/ (орг.) | /1,0 | /0,01 | картофель-0,5; томаты-1,0; лук-0,1 |
| 235 | манкоцеб | 0,03 | /0,1 | 0,01/ (общ) | 0,5/ /0,001 | | картофель, лук, томаты, виноград, огурцы -0, 1 |
| 236 | масло И-8А индустриальное (вазелиновое) | нг | /100 | нн | нн | /1,0 | все растительные продукты - нг |
| 237 | масло нефтяное ингибированное | нн | нн | нн | 5,0/ /0,05 | | нн |
| 238 | меди бис (8- оксихиолят) | 0,005 * | нн | нн | нн | нн | зерно хлебных злаков, картофель, плодовые (семечковые), томаты - 1,0; свекла сахарная - 0,1; виноград - 0,5 |
| 239 | медьсодержащи е: -меди гидроокись | 0,17 | 3,0/ /0,0008/ | 1,0/ (орг.) | 0,5/ /0,0008/ | | картофель-2,0; хмель сухой- 10,0*; яйца, мясо - 2,0; плодовые (семечковые, |

| | | | | | | | |
|-----|--|-------|----------------|------------------|------|--------|--|
| | -меди сульфат -меди хлорокись -меди трикаптолактам дихлоридмоногидрат (контроль по меди) | | | | | | косточковые), томаты, ягоды, виноград, свекла сахарная, огурцы, лук, овощные, цитрусовые, бахчевые - 5,0 |
| 240 | меди трикаптолактам дихлоридмоногидрат (каптолактамовая часть молекулы) | 0,06 | нн | 0,03/ (с-т.) | 2,0/ | нн | свекла сахарная - 0,5; томаты, лук, морковь, яблоки, виноград -0,15; картофель-1,0 |
| 241 | мезосульфурон-метил | 1,0 | /0,9 | /0,006 (общ.) | /1,0 | /0,01 | зерно хлебных злаков-0,5 |
| 242 | мезотрион | 0,5 | /0,2 | 0,1/ (общ.) | /1,0 | /0,06 | кукуруза (зерно)-0,1 |
| 243 | мекопроп | 0,01 | 0,4/ (м-в.) | 0,06/ (орг.) | 1,0/ | /0,15 | зерно хлебных злаков - 0,25 |
| 244 | меназон | 0,06 | нн | 0,1/ (с-т.) | 1,0/ | /0,001 | плодовые (семечковые, косточковые), овощи, бахчевые, картофель, свекла сахарная, бобовые, табак - 1,0 |
| 245 | метазахлор | 0,003 | /0,1 | 0,002/ | 1,0/ | нг | капуста - 0,02; горчица (семена) -0,02*; горчица (масло), рапс (зерно, масло) - 0,1 |
| 246 | метазин | 0,001 | /0,1 | 0,002/ (с-т.) | 2,0/ | 0,01/ | картофель - 0,05*; горох - 0,1* |
| 247 | метальдегид | 0,02 | /1,0 | 0,001/ (общ.) | 0,2/ | 0,003/ | зерно хлебных злаков, плодовые (косточковые, семечковые), овощи (кроме картофеля), |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------|------|-------------------|-----------------|-------------------------------------|--|
| | | | | | | | виноград -0,7; цитрусовые - 0,2*; ягоды- 0,8 |
| 248 | мегаМ | нн | нн | 0,01/ (орг.) | 0,1/ (А) | 0,1(м- р.) 0,00 1/ (с.-с.) | нн |
| 249 | мегаМитрон | 0,025 | /0,4 | 0,3/ (с.-т.) | 0,5/ (с.-т.) | /0,003 | свекла сахарная, столовая -0,03 |
| 250 | метанитрофенилги д- разономезоксалево й кислоты диэтиловый эфир | 0,05* | нн | /0,003 (с.-т.) | /0,3 | нн | зерно хлебных злаков— 0,1*; огурцы -нн |
| 251 | метилбромид (контроль по неорганическому бромиду) | 0,4 | нг | 0,2/ (с.-т.) | 1,0/ (с.-т.) | /0,1 | зерно хлебных злаков, какао- бобы (для ввозимых после 24 часов проветри-вания) - 50,0; томаты - 3,0; продукты помола зерна, предназначенные для кулинарной обработки-10,0; огурцы - 2,5; салат - 2, 5*; укроп, сельдерей, петрушка - 1,5*; баклажаны, перец - 2, 0*; сухофрукты, арахис, орехи, какао-продукты (для непосредственно го употребления) - 0,5; сухофрукты (для ввозимых после 24 часов проветривания)- 20,0; арахис, орехи (для ввозимых после 24 часов про- |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|-------|------------------|-------------------|-------------|-------------------------------------|---|
| | | | | | | | ветривания) - 100,0 |
| 252 | метиллизотиоционат | 0,002 | /0,1 | нн | нн | /0,001 | огурцы, томаты- 0,05 |
| 253 | метконазол | 0,005 | /0,2 | 0,006/ (общ.) | /0,4 | /0,01 | рапс (зерно, масло)- 0,15 |
| 254 | метобромурон | 0,025 | /0,1 | 0,2/ (общ.) | /1,0 | 0,002/ | картофель - 0, 1; табак – 0,5 |
| 255 | метоксихлор | 0,1 | /1,6 | 0,02/ (с.-т.) | /1,0 | /0,01 | картофель - 0,3 |
| 256 | метоксурон | 0,1 | нн | 0,0 1/ (с.-т.) | 0,5/ | /0,01 | зерно хлебных злаков, овощи (кроме картофеля) - 0,1; морковь – 0,02 |
| 257 | С-метолахлор | 0,02 | /0,02 | 0,02/ (с.-т.) | /1,0 | /0,02 | бахчевые, огурцы- 0,05*; табак, хмель сухой-1,0*; хлопчатник(масло) соя (масло), капуста - 0,02; кукуруза (зерно), соя (бобы), подсолнечник (семена), свекла столовая, рапс (зерно, масло)- 0,1; подсолнечник (масло), свекла сахарная-0,05 |
| 258 | метомил | 0,01 | /0,1 | 0,1/ (общ.) | /0,1 | /0,001 | плодовые (семечковые)-0,2; виноград-0,05 |
| 259 | метрибузин | 0,01 | 0,2/ (м.-вз.) | 0,1/ | 1,0/ (а) | 0,02/ (м.р.) 0,003 (с.-с.) | томаты, картофель-0,25; soя (бобы, масло), кукуруза (зерно)- 0,1 |
| 260 | метсульфурон-метил | 0,003 | /0,1 | 0,01/ (общ.) | 5,0/ | 0,02/(м.р.) 0,005/ (с.с.) | зерно хлебных злаков, просо -0,05 |

| | | | | | | | |
|-----|---|--------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---|
| 261 | мефеноксам (металаксил, металаксил М) | 0,03 | 0,05/ (тр.) | 0,001 / (с.т.) | 0,5/ | /0,02 | картофель, лук, свекла сахарная, столовая - 0,05; огурцы, томаты - 0,5; капуста - 0,01; хмель сухой -5,0*; табак -1,0*; подсолнечник (семена, масло), виноград, кукуруза (зерно), рапс (зерно, масло), зерно хлебных злаков- 0,1 |
| 262 | мефенпир-диэтил | 0,1 | нн | 0,01/ (общ.+ орг.) | /1,3 | /0,02 | зерно хлебных злаков, кукуруза(зерно, масло)-0,5 |
| 263 | миклобутанил | нн | нн | 0,05/ (общ.) | /0,7 | /0,003 | нн |
| 264 | мильнеб | 0,01 | нн | нн | нн | нн | растительные пищевые продукты-1,0 |
| 265 | молинат | 0,01 | /0,9 | 0,07/ (орг.) | 0,5/ | /0,01 | рис-0,2 |
| 266 | монолинурон | 0,003 | /0,7 | 0,05/ (общ.) | нн | нн | картофель – 0,02; зерно хлебных зла- ков, зернобобовые - 0,2 |
| 267 | налед | 0,009* | нн | 0,02/ (орг.) | 0,5/ | 0,5/ | овощи-0,1; мясо - 0,3; картофель, яйца, молоко и продукты его переработки –0,2 |
| 268 | напропамид | 0,015 | нн | 1,0/ (орг.) | нн | нн | подсолнечник (семена)-0,15*; подсолнечник (масло)-0,05*; томаты, огурцы, кабачки, тыква-0,1*; табак-1,0* |
| 269 | натрий кремнефтористый | 0,001 | контроль по фак- тору | контроль по фак- тору | конт- роль по фак- тору | конт- роль по фактору | мясо (с учетом естественного фона)-0,4 |
| 270 | натрия | 69,0 | нн | 0,07/ | нн | нн | нн |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------|--------|-------|---------------|----------|--------|---|
| | салицилат | | | | | | |
| 271 | наприя трихлор-ацетат | нн | /0,2 | 5,0/ | 2,5/ | /0,2 | ягоды-0,01; свекла сахарная, столовая, овощи (кроме картофеля), плодовые (семечковые, косточковые), подсолнечник (семена, масло), зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,01 |
| 272 | нафтален-1-илтиокарбамид | нн | нн | нн | нд/++ | нн | нн |
| 273 | нафталевый ангидрид | 0,002 | /0,07 | 0,01/ (орг.) | 2,0/ | /0,001 | зерно хлебных злаков-0,02 |
| 274 | неонол | нн | нн | нн | /3,0 | нн | нн |
| 275 | никосульфурон | 0,2 | /0,2 | 0,004 (общ.) | 5,0/ (а) | /0,02 | кукуруза (зерно)-0,2; кукуруза (масло)-0,1 |
| 276 | нитроалкилфеноляты | 0,006* | нн | 0,01/ (с.-г.) | 1,0/ | нн | нн |
| 277 | нитротрихлорметан | нн | нн | нн | нн | нн | зерно для переработки -0,1 |
| 278 | нонилфенол | нн | нн | 0,01/ (орг.) | нн | нн | нн |
| 279 | норэ | 0,002 | /0,7 | 2,0/ (с.-г.) | нн | нн | растительные пищевые продукты-0,1 |
| 280 | оксадиксил | 0,06 | /0,4 | 0,01/ (орг.) | 5,0/ | /0,05 | картофель -0,1; хмель сырой - 0,25; виноград, томаты - 0,5; свекла сахарная - 1,0*; плодовые (семечковые) - 0,5*; табак, огурцы, лук - 0,04 |
| 281 | оксамил | 0,03 | нн | нн | /0,01 | нн | томаты, огурцы - 0,5*; свекла сахарная - 0,1*; хмель сухой- 1,0* |
| 282 | оксикарбоксин | 0,15* | нн | нн | нн | нн | зерно хлебных злаков - 0,2* |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------------|-------|---------------|------------------|------|------------------|--|
| 283 | оксиметилэтил-кетон | нн | нн | 0,03/ (общ.) | /2,0 | 0,002 | нн |
| 284 | оксифлуорфен | 0,003 | /0,2 | 0,02/ (орг.) | /1,0 | /0,001 | плодовые (семечковые), лук, подсолнечник (семена, масло)- 0,2 |
| 285 | олеиновый спирт (HD-ОСЕНОЛ) | нн | нн | 0,1/ (орг.) | нн | нн | нн |
| 286 | паратрионметил | 0,002 | 0,1/ (тр.) | 0,002/ (орг.) | 0,1/ | 0,001/ (м.р.) | плодовые (семечковые) – 0,004; томаты – 0,002; горох, зерно хлебных злаков-0,1; свекла сахарная- 0,05 |
| 287 | пебулат | 0,001 | /0,6 | 0,01/ (орг.) | 1,0/ | /0,01 | овощи (кроме картофеля), свекла сахарная - 0,05; табак -0,1 |
| 288 | пендиметалин | 0,008 | /0,15 | 0,05/ (орг.) | 0,5/ | /0,008 | соя (бобы, масло), чеснок, табак, хмель сухой - 0,1*; томаты, морковь, огурцы -0,05*; лук, петрушка, капуста, хлопчатник (масло) - 0,05; подсолнечник (семена, масло)- 0,1 |
| 289 | пенконазол | 0,007 | 0,1/ | 0,003/ (общ.) | /0,8 | /0,01 | огурцы, ягоды, арбуз- 0,1; томаты -0,1*; плодовые (семечковые), дыни-0,2; виноград, плодовые (косточковые)- 0,3; зерно хлебных злаков – 0,005 |
| 290 | пенноксулам | 0,05 | /0,9 | 0,005/ | /1,0 | /0,01 | рис-0,5 |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------|-------|----------------|------------------|-------|-------------------------------------|--|
| | | | | (общ.) | | | |
| 291 | пентанохлор | 0,15 | /0,6 | 0,1/ (орг.) | 1,0/ | /0,01 | томаты -1,5 |
| 292 | пенцикурон | 0,02 | /0,2 | 0,015/ (общ.) | /0,6 | /0,003 | картофель-0,1 |
| 293 | перметрин | 0,015 | /0,05 | 0,07/ (с.х.) | 0,5/ | 0,07/ (м.р.) 0,02/ (с.-с.) | хлопчатник (масло), подсолнечник (масло), соя (масло), кукуруза (зерно) - 0,1; плодовые (семечковые), рис- 0,01; плодовые (косточковые), виноград - 0,01; картофель - 0,05; дыня, зерно хлебных злаков, огурцы - 0,1; свекла сахарная, соя (бобы), горох, капуста - 0,05; подсолнечник (семена) - 1,0; перец, томаты - 0,4; ягоды-0,2 |
| 294 | пиноксаден | 0,05 | /1,5 | 0,002/ (орг.) | /1,0 | /0,02 | зерно хлебных злаков-1,0 |
| 295 | пинолен | нн | нн | нн | /20,0 | нн | нн |
| 296 | пиклорам | 0,2 | 0,05/ (тр.) | 0,04/ (с.т.) | 100/ | /0,02 | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), рапс (зерно, масло) – 0,01; ягоды дикорастущие - 0,5 |
| 297 | пирazosульфурон- этил | 0,04 | /0,2 | 0,005/ (общ.) | /1,0 | /0,001 | рис-0,1 |
| 298 | пиразофос | 0,001 | нн | нн | 0,05/ | нн | все пищевые продукты – 0,01 |
| 299 | пираклостробин | 0,03 | /0,2 | 0,01/ | /1,0 | /0,01 | виноград-2,0; |

| | | | | | | | |
|-----|----------------|-------|---|------------------|-------|-------------------------------------|---|
| | | | | (общ.) | | | плодовые (семечковые)-0,3; зерно хлебных злаков-0,1 |
| 300 | пиридабен | 0,008 | /0,3 | 0,1/ (общ.) | 0,4/ | 0,001/ | плодовые (семечковые)–0,2; цитрусовые -0,3 |
| 301 | пиридаг | 0,02 | /0,03 | 0,002/ (общ.) | /1,0 | /0,01 | кукуруза (зерно)-0,05 |
| 302 | пиридафентион | 0,001 | /0,05 | 0,002/ | /0,5 | нн | капуста-0,1; свекла сахарная, цитрусовые -0,1* |
| 303 | пиримикарб | 0,004 | /0,3 (м.-в.) | нд | /0,05 | 0,002/ | плодовые (семечковые, косточковые)-0,05; огурцы-0,1; хмель сухой- 1,0*; картофель, свекла сахарная, хлопчатник (масло), горох -0,02 |
| 304 | пиримифосметил | 0,01 | 0,5/ для рН-5,5 -0,1/ (тр) | 0,01/ | 2,0/ | 0,03/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.) | ягоды, шампиньоны, яйца – 0,004; дыни, перец, баклажаны, свекла сахарная -0,2*; брюква, турнепс, капуста, сельдерей (зелень), плодовые (косточковые), виноград, чай -0,5*; цитрусовые (мякоть) -0,1*; картофель, редис, сельдерей (корень), морковь -0,05*; рис, табак -1,0*; мясо птицы -0,1; печень птицы -0,5; |

| | | | | | | | |
|-----|--|--------|---------------|------------------|-------|-----------------------------------|--|
| | | | | | | | горох-5,0*; зерно хлебных злаков - 0,1; томаты, огурцы - 0,2 |
| 305 | пиримифосэтил | 0,008 | нн | нн | нн | нн | кукуруза (зерно)-0,1 |
| 306 | пирипроксифен | 0,07 | /0,4 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,03 | плодовые (семечковые), огурцы, томаты -0,2 |
| 307 | поли-бета-гидромасляная кислота | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 308 | полигексаметиленгуанидин | 0,002 | нг | 0,006/ (с-т.) | /0,4 | /0,0004 | картофель-0,2 |
| 309 | полиоксиэтилен додецилового эфира | нн | нн | /0,1 (орг.) | /10,0 | нн | нн |
| 310 | пиримисульфурон | 0,02 | 0,1/ | 0,005/ | 1,5/ | /0,015 | кукуруза (зерно)-0,05 |
| 311 | продукты метаболизма грибов-эндوفитов женьшеня | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 312 | продукты метаболизма грибов-эндوفитов облепихи | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 313 | проквиназид | 0,003 | /0,1 | 0,006/ (общ.) | /1,0 | /0,001 | виноград-0,5 |
| 314 | прометрин | 0,005 | 0,5/ (тр.) | 0,002/ (с-т.) | 5,0/ | /0,005 | тмин -0,1*; подсолнечник (семена, масло), кориандр, соя (бобы, масло), горох, чеснок, фасоль, картофель, чечевица, кукуруза (зерно, масло) -0,1; морковь, сельдерей, укроп, петрушка -0,02 |
| 315 | пропазин | 0,001* | 0,05/ (м.-в.) | 0,002/ (с-т.) | 5,0/ | 5,0/ (м.р.) 0,04/ (с-с.) | сorgho, кориандр -0,2*; зерно хлебных злаков, зернобобовые -0,2; морковь -0,04 |

| | | | | | | | |
|-----|----------------------------|------------|-----------|------------------|------|------------------------------------|--|
| 316 | пропаквизафоп | 0,015 | /0,15 | 0,001/ (общ.) | /1,0 | /0,0003 | хлопчатник (масло), лен - 0,01; свекла сахарная, рапс (зерно, масло)-0,1; капуста-0,2 |
| 317 | пропамокарб гидрохлорид | 0,08 | /0,2 | 0,1/ (общ.) | /0,7 | /0,07 | огурцы, картофель -0,1; салат-15,0**; редис -1,0** |
| 318 | пропанил | 0,04 | 1,5/(тр.) | 0,1/ (общ.) | 0,1/ | 0,1/ (м.р.) 0,02/(с.- с.) | рис-0,3 |
| 319 | пропаргит | 0,008 | /0,4 | 0,002/ (общ.) | /0,3 | /0,02 | хлопчатник (масло) - 0, 1*; плодовые (косточковые) - 0,5*; цитрусовые -0,3*; огурцы - 0,2*; плодовые (семечковые), соя (бобы, масло)- 0,1; виноград - 0,2; хмель сухой - 30,0 |
| 320 | пропахлор | 0,01* | /0,2 | 0,01/ (общ.) | 0,5/ | /0,05 | капуста, лук, чеснок, брюква, турнепс - 0,2; зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,3; кукуруза - 0,3*; соя (бобы) – 0,1 |
| 321 | пропизамид | 0,3 | /0,2 | 0,3/ | /0,5 | /0,003 | свекла сахарная -0, 1; цикорий салатный - 1,0* |
| 322 | пропетамфос | 0,000 5 | /0,02 | 0,002/ | /0,1 | /0,0002 | мясо-0,02; молоко -0,01 |
| 323 | пропиконазол | 0,02 | /0,2 | 0,15/ (орг.) | 0,5/ | /0,01 | зерно хлебных злаков, свекла сахарная, рапс (зерно, масло)-0,1; свекла столовая-0,05, виноград-0,5 |
| 324 | пропоксур | 0,02 | нн | нд (орг.) | нн | нн | продукты живот- новодства – 0,01 |
| 325 | просульфурон | 0,02 | /0,1 | 0,08/ (общ.) | /0,6 | /0,02 | кукуруза (зерно)- 0,02; зерно |

| | | | | | | | |
|-----|---|------------------|------------------|--------------------------|------|--------|--|
| | | | | | | | хлебных злаков, пшено - 0,05 |
| 326 | протиоконазол (по протиоконазол- дестио) протиоконазол- дестио (основной метаболит д.в. протиоконазола) | 0,05 0,01 | 0,1/ | 0,03/ (общ. +орг.) | /1,0 | /0,02 | рапс (зерно, масло)- 0,05; зерно хлебных злаков-0,3 |
| 327 | протиофос | 008* | нн | 0,01/ (орг.) | нн | нн | хлопчатник (масло), виноград - 0,1; капуста - 0,05* |
| 328 | профенфос | 0,002 | 0,1/ (тр.) | 0,06/ (орг.) | 0,3/ | /0,001 | капуста, лук, чеснок, брюква, турнепс - 0,2; зерно хлебных злаков, зернобобовые - 0,3; кукуруза - 0,3*; соя (бобы) – 0,1 |
| 329 | прохлораз | 0,01 | /0,3 | 0,05/ (с.-т.) | /0,1 | /0,001 | зерно хлебных злаков - 0,05; свекла сахарная-0,1 |
| 330 | процимидон | 0,04 | /0,5 | /0,004 (с.-т.) | 1,0/ | /0,02 | огурцы, томаты, виноград - 0,5*; горох - 1,0* |
| 331 | римсульфурон | 0,02 | /0,03 | 0,002/ (общ.) | /1,5 | /0,02 | кукуруза (зерно), картофель -0,01; кукуруза (масло)- 0,02 |
| 332 | сера | нт | 160,0/ (общ.) | нт | 6,0/ | /0,07 | нт |
| 333 | сероуглерод (продукт горения серной шашки) | нн | нн | 1,0/ | 1,0/ | 0,03/ | нт |
| 334 | сетоксидим | 0,1 | /0,2 | 0,04(общ.) (орг.) | /1,0 | /0,08 | свекла сахарная, soя (бобы, масло) - 0,1; цитрусовые, морковь -0,02; |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------|----------------------------------|---------------|---------------|--------------|---|
| | | | | | | | плодовые (семечковые, косточковые), виноград- 0,05*; капуста - 0,03 |
| 335 | симазин | 0,1 | 0,2/ (тр.) 0,01/ (фит.) | нд | 2,0/ 0,02/ | 0,02/ | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), картофель, капуста -0,1; плодовые (семечковые, косточковые)- 0,2; citrusовые - 0,05*; чай, виноград - 0,01; ягоды (в т. ч. дикорастущие) – 0,02 |
| 336 | смесь неионогенных ПАВ постоянного состава (адьювант Амиго, КС) | нн | нн | /0,1 (орг.) | /5,0 | нн | нн |
| 337 | смесь неионогенных ПАВ в составе Корвет | нн | нн | нн | /10,0 | нн | нн |
| 338 | спиносад | 0,024 | /0,1 | 0,11(орг.) | /1,0 | /0,002 | огурцы-0,5*; перец-1,0*; картофель-0,05* |
| 339 | спироксамин | 0,025 | /0,4 | 0,002/ | /0,3 | /0,01 | зерно хлебных злаков - 0,2; виноград-2,0; рис- 0,2*; свекла сахарная -0,1 |
| 340 | сульпрофос | нн | нн | /0,003 (орг.) | 0,5/ | 0,01/ (м.р.) | нн |
| 341 | сульфаниловой кислоты моноэтаноламинная соль | 0,01 | нн | 0,02/ | 1,0/ | нн | зерно хлебных злаков-1,0 |
| 342 | сульфометурон-метил | 0,01 | /0,02 | 0,02/ (общ.) | /1,0 | /0,02 | нн |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|-------|-------|------------------------|-------------|--------------------------------------|---|
| 343 | сульфометурон-метила калиевая соль | 0,01 | /0,04 | 0,1/ (общ) | 5,0/ | 0,05/ | нн |
| 344 | тау-флорвалинат | 0,01 | /0,01 | 0,002/ (общ.) | /0,1 | /0,001 | плодовые (семечковые), огурцы, виноград - 0,2; зерно хлебных злаков, соя (бобы, масло) - 0,01; плодовые (косточковые) - 0,01*; рапс (зерно, масло), картофель-0,1; томаты-0,1 |
| 345 | тебуконазол | 0,01 | /0,4 | 0,025/ (общ) | 0,3/ (а) | 0,01/ (м.р.) 0,003/ (с.-с.) | зерно хлебных злаков, просо, подсолнечник (семена, масло)- 0,2; виноград-1,0; свекла сахарная- 0,1; кукуруза (зерно), соя (бобы, масло)- 0,1; рапс (зерно, масло)-0,3; рис- 2,0 |
| 346 | темефос | 0,02 | /0,6 | 0,001/ (с.-т.) | 0,5/ | /0,01 | овощи (кроме картофеля), свекла сахарная, хлопчат-ник (масло) -0,3; цитрусовые, молоко – 0,01*; мясо, яйца-1,0 |
| 347 | тепралоксидим | 0,015 | /0,2 | 0,002/ (общ.+ орг.) | /1,0 | /0,01 | свекла сахарная - 0,5; соя (бобы) -5,0; соя (масло) -0,2 |
| 348 | тербацил | 0,01* | /0,4 | 0,02/ (с.-т.) | нн | нн | цитрусовые, плодовые (семечковые, косточковые) - 0,05 |
| 349 | тербуметон | 0,001 | /0,2 | 0,0025/ (с.-т.) | 0,5/ | /0,015 | плодовые (семечковые), виноград-0,1; цитрусовые -0,1* |

| | | | | | | | |
|-----|--|--------|----------------|-------------------|-----------------|----------------------------------|---|
| 350 | тербутилазин | 0,003 | /0,04 (тр.) | 0,005/ (с.-т.) | /1,0 | /0,002 | плодовые (семечковые), виноград, цитрусовые (мякоть), подсолнечник (семена)-0,1; картофель, подсолнечник (масло)-0,05 |
| 351 | тербутиурон | 0,0003 | /0,05 | 0,03/ (с.-т.) | /0,5 | нн | грибы- 0,1; ягоды - нн |
| 352 | тербутрин | 0,03 | /0,3 | 0,01/ (общ.) | /0,5 | /0,01 | зерно хлебных злаков - 0,1; карто- фель -0,1 |
| 353 | тербуфос | 0,001 | /0,05 | нн | /0,03 | /0,00002 | свекла сахарная- 0,01*; табак, картофель, кукуруза (зерно)- 0,05 |
| 354 | терпеноиды природные (смесь) | нг | нг | нг | нг | нг | нг |
| 355 | тетрадифон | 0,05 | нн | нн | нн | нн | овощи (кроме картофеля), бахчевые, плодовые (семечковые)-0,7; хлопчатник (масло), виноград - 0,1; цитрусовые - 0,2* |
| 356 | тетраконазол | 0,003 | /0,4 | 0,01/ (общ.) | /0,6 | /0,003 | зерно хлебных злаков - 0,2 |
| 357 | тетраметил- метилендиамин шавелевокислый | нн | нн | нн | /1,0 | нн | нн |
| 358 | тетраметрин | 0,05 | нн | нн | нн | нн | мясо, субпродукты, жир, молоко-0,2 |
| 359 | тетрафлуорон | 0,02 | нн | /0,05 | /0,1 | 0,6/ (мр) 0,06/ (с.-с.) | хлопчатник (масло)- нн; хлопчатник (семена) -0,1 |
| 360 | тетрахлорвинфос | 0,01* | 1,4/ (тр.) | 0,02/ (с.-х.) | 1,0/ (с.-х.) | /0,015 | капуста, плодовые (семечковые, косточковые)- 0,8; виноград, ягоды - 0,01; хлопчатник (масло) - 0,1; |

| | | | | | | | |
|-----|---------------|-------|-------|-------------------|-------------|---------|--|
| | | | | | | | хмель сухой -5,0 |
| 361 | тефлутрин | 0,005 | /0,14 | 0,02/ (общ.) | /0,07 | /0,0005 | свекла сахарная, подсолнечник (семена, масло), кукуруза (зерно, масло)-0,05; картофель-0,01 |
| 362 | тиабендазол | 0,3 | /1,0 | 0,05/ (с.-т.) | 0,2/ (а) | /0,08 | томаты-0,1*; картофель- 1,0; зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), просо, рис, горох, подсолнечник (семена, масло)- 0,2 |
| 363 | тиаклоприд | 0,005 | /0,07 | 0,004/ (с.-т.) | /0,4 | /0,002 | плодовые (семечковые), рапс (зерно, масло)-0,3; виноград-0,02; ягоды -1,0** |
| 364 | тиаметоксам | 0,015 | /0,2 | 0,01/ (общ.) | /0,4 | /0,01 | зерно хлебных злаков, картофель, горчица, рапс (зерно, масло), свекла сахарная, огурцы, горох, подсолнечник (семена, масло), капуста, лук - 0,05; томаты, баклажаны, перец-0,2; плодовые (семечковые), смородина, виноград-0,1 |
| 365 | тиодикарб | 0,03 | /0,5 | /0,1 | /0,3 | /0,003 | хлопчатник (масло) - 0,5 |
| 366 | тиофанатметил | 0,02 | /0,4 | 0,05/ (орг.) | 0,1/ (а) | /0,007 | свекла сахарная, зерно хлебных злаков - 1,0; хурма, фейхоа - 0,2*; огурцы, плодовые (семечковые, косточковые), |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------|-------|----------------|-------------------|-------------|--------------------------------------|---|
| | | | | | | | виноград – 0,5; смородина – 0,01 |
| 367 | тиоциклам | 0,006 | 0,07/ | 0,01/ | /0,2 | нн | свекла сахарная - 0,02; картофель-нн |
| 368 | тирам | 0,002 | /0,06 | 0,01/ (с.-т.) | 0,5/ | 0,05/ (м.р.) 0,001/ (с.-с.) | зерно хлебных злаков – 0,01; картофель-0,005 все пищевые продукты-0,01* |
| 369 | тифенсульфурон- метил | 0,01 | /0,07 | 0,01/ (общ.) | 2,0/ (а) | 0,05/ (м.р.) 0,02/ (с.-с.) | зерно хлебных злаков, лен (масло)- 0,5; кукуруза (зерно), соя (бобы, масло)- 0,02 |
| 370 | толилфлуанид | 0,02 | /0,25 | 0,0005/ (общ.) | /1,0 | /0,005 | плодовые (семечковые), огурцы, томаты- 1,0* ягода - 1,0; виноград-0,1* |
| 371 | тралкоксидим | 0,002 | /0,06 | 0,008/ (общ.) | /0,4 | /0,001 | зерно хлебных злаков-0,02 |
| 372 | триадименол | 0,03 | 0,02/ (тр.) | 0,002/ (общ.) | 0,5/ | 0,07/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.) | зерно хлебных злаков- 0,2; просо – 0,02* ; виноград -2,0; рис – 0,05*; огурцы, томаты, плодовые (семечковые)- 0,1; свекла сахарная-0,1 |
| 373 | триадимефон | 0,03 | 0,03/ (тр.) | 0,02/ (с.-т.) | 0,5/ | 0,05/ (м.р.) 0,02/ (с.-с.) | зерно хлебных злаков, свекла сахарная, огурцы, томаты – 0,5; дыня, плодовые (семечковые, косточковые)- 0,05; виноград – 0, 1 ; ягоды, фейхоа – 0,02 |
| 374 | триадименол + триадимефон | нт | нт | нт | нт | нт | ананасы-3,0** |
| 375 | триаллаг | 0,005 | /0,05 | 0,03/ (орг.) | 1,0/ | /0,003 | зернобобовые -0,05*; зерно хлебных злаков - 0,05 |
| 376 | триасульфурон | 0,005 | /0,1 | 0,004/ | /2,0 | /0,004 | зерно хлебных злаков - 0,1 |
| 377 | трибенуронметил | 0,01 | /0,01 | 0,06/ (общ.) | 5,0/ | 0,05 /(м.р.) 0,02/ | подсолнечник (семена, масло)-0,02; зерно хлебных |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------------------|-------|-------|-------------------|------|--------|--|
| | | | | | | (с.с.) | злаков-0,01 |
| 378 | триморфамид | 0,05* | /0,4 | /0,04 | /0,3 | /0,02 | зерно хлебных злаков, огурцы, плодовые (семечковые) - 0,2*; виноград -0,1* |
| 379 | тринексопак-этил | 0,004 | /0,4 | 0,03/ (общ.) | /0,9 | /0,002 | зерно хлебных злаков-0,2 |
| 380 | трис (2-этилгексил) фосфат (адьювант) | нг | нг | 0,25/ (орг.) | /2,0 | нн | нг |
| 381 | трипиконазол | 0,005 | /0,1 | 0,001/ (общ.) | /0,8 | /0,01 | посо, кукуруза (зерно)- 0,1; зерно хлебных злаков -0,04 |
| 382 | тритосульфурон | 0,06 | /0,04 | 0,005/ (общ.) | /1,0 | /0,03 | зерно хлебных злаков - 0,01 |
| 383 | трифенацин (по дифенацину) | нг | нг | 0,0002/ (общ.) | нн | нн | нг |
| 384 | трифлуксистербин | 0,03 | /0,2 | 0,03/ (общ.) | /1,0 | /0,02 | плодовые (семечковые)- 0,1; виноград- 0, 5 |
| 385 | трифлумизол | 0,05* | нн | Нн | /1,0 | нн | зерно хлебных злаков - 0,05*; огурцы, томаты, плодовые (семечковые)- 0, 1* |
| 386 | трифлусульфурон-метил | 0,04 | /0,06 | 0,05/ (общ.) | /1,0 | /0,01 | свекла сахарная - 0,02 |
| 387 | трифлуралин | 0,01 | /0,1 | 0,02/ (с.-т.) | 3,0/ | /0,01 | хлопчатник (семена и масло), арбуз - 0,25*; петрушка - 0,01; подсолнечник (семена), капуста, томаты, огурцы, чеснок, баклажаны, перец, лук, соя (бобы, масло), подсолнечник (масло), - 0,1; морковь - 0,01 *; табак - 0,5; рапс (зерно, масло)-0,1 |
| 388 | трифорин | 0,002 | /0,03 | 0,02/ (орг.) | 1,0/ | /0,2 | плодовые (семечковые), |

| | | | | | | | |
|-----|------------|-------|------|-----------------|------|--------|--|
| | | | | | | | виноград -0,01*; огурцы -0,1 |
| 389 | трихлорфон | 0,005 | 0,5/ | 0,01/ | 0,5/ | 0,002/ | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), бахчевые, виноград, листовые овощи, капуста, огурцы, перец, томаты, соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло), картофель, зернобобовые, горчица, рис, плодовые (семечковые, косточковые)- 0,1; свекла сахарная, лук, морковь, баклажаны, кабачки - 0,05; хлопчатник (масло) - 0,1*; грибы - 0,2; ягоды дикорастущие, молоко, молочные продукты, мясо-продукты-0,01 |
| 390 | фамоксадон | 0,01 | /0,1 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,01 | картофель-0,05; томаты-0,2; виноград-0,25; подсолнечник (семена, масло)- 0,1 |
| 391 | феназахин | 0,005 | /0,2 | 0,001/ | /0,3 | /0,007 | плодовые (семечковые)-0,2; виноград - 0,01 |
| 392 | фенамидон | 0,03 | /0,1 | 0,003/ | /1,0 | /0,01 | картофель - 0,03; |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|-------|----------------|--------------------|-------------|--|---|
| | | | | | | | томаты - 0,5 |
| 393 | фенаримол | 0,003 | 0,04/ | 0,00002/ (общ.) | /1,0 | /0,004 | плодовые (семечковые), виноград - 0, 1 |
| 394 | фенбутатиноксид | 0,03 | нн | /0,005 (с.-т.) | /1,5 | нн | нн |
| 395 | фенвалерат | 0,02 | 0,02/ (тр.) | 0,015/ (с.-т.) | 0,3/ | 0,02/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.) | хлопчатник (масло), кукуруза (зерно), соя (бобы, масло), горох - 0,1*; плодовые (семечковые), капуста- 0,01; виноград, картофель -0,01*; хмель сухой- 5,0*; зерно хлебных злаков - 0,02; рыба - 0,0015; смородина – 0,03* |
| 396 | фенитроцион | 0,005 | 1,0/ (тр.) | 0,006/ (с.-т.) | 0,1/ | /0,005 | зерно хлебных злаков - 1,0; рис - 0,3; хлеб, подсолнечник (семена, масло), плодовые (семечковые, косточковые), цитрусовые (мякоть), табак, свекла сахарная, столовая - 0,1; чай - 0,5*; ягоды и грибы дикорас- тающие -0,01 |
| 397 | фенкаптон | 0,001 | нн | нн | нн | нн | плодовые (семечковые)-0,3 |
| 398 | фенмедифам | 0,03 | 0,25/ (тр.) | 0,05/ (общ.) | 0,5/ | 0,02/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.) (а) | свекла сахарная, столовая - 0,2; цикорий, цикорий салатный -0,5 |
| 399 | феноксапроп-П-этил | 0,01 | /0,04 | 0,0003/ (общ.) | 0,2/ (а) | 0,01/ (м.р.) | зерно хлебных злаков, морковь, |

| | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|--|---|
| | | | | | | 0,004/ (с.-с.) (а) | свекла столовая, подсолнечник (масло), лук - 0,01; свекла сахарная, соя (бобы, масло) - 0,1; капуста, подсолнечник (семена) - 0,02; рапс (зерно, масло), горох - 0,2 |
| 400 | феноксикарб | 0,05 | /0,003 | 0,25/ (общ.) | /0,005 | /0,0005 | виноград - 0,1; плодовые (семечковые, косточковые) - 0,01 |
| 401 | феноксипропио- новой кислоты производные; метаболиты и полупродукты синтеза кентавра: -2, 3, 5-трихлор- пиримидин -2-этоксифир-2- хлорпропионово й кислоты -4-(3', 5'-дихлор- пиримидил-2-окси) фенол | 0,007* 0,002 0,004 0,01 | /0,02 нн нн нн | 0,03/ (общ.) нн нн нн | /1,0 нн нн нн | /0,003 /0,0015 /0,001 /0,0028 | свекла сахарная - 0,02 нн нн нн |
| 402 | фенпиклонил | 0,0025 | /0,05 | 0,02/ (общ.) | /0,6 | /0,001 | нн |
| 403 | фенпироксимаг | 0,01 | /0,3 | 0,001/ (общ.) | /0,05 | /0,005 | плодовые (семечковые) - 0,2; виноград - 0,3 |
| 404 | фенпролатрин | 0,01 | /0,05 | 0,06/ (с.-т.) | /0,1 | /0,002 | плодовые (семечковые), виноград - 0,02; хлопчатник (масло) - 0,03* |
| 405 | фенпропидин | 0,005 | /0,4 | 0,03/(орг.) | /1,0 | /0,005 | зерно хлебных злаков - 0,25 |
| 406 | фенпропиморф | 0,003 | /0,5 | /0,01 (общ.) | /1,0 | /0,003 | зерно хлебных злаков - 0,2*; подсолнечник (семена) - 0,05*; подсолнечник |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|--------|------------------|-------------------|-------|---------|--|
| | | | | | | | (масло) - 0,1 * |
| 407 | фентион | 0,001 | /0,1 | 0,001/ (орг.) | /0,3 | /0,001 | зерно хлебных злаков, зернобобовые, свекла сахарная-0,15; молоко и молочные продукты – 0,01; мясо и мясопродукты - 0,2 |
| 408 | фентоат | 0,003 | /0,4 | нн | 0,15/ | 0,15/ | цитрусовые - 0,05*; ягоды-0,01; плодовые (семечковые), виноград -0,1; зерно хлебных злаков, рис, плодовые (косточковые) -0,1* |
| 409 | фенурон | 0,025 | 1,8/ (м.-в.) | 0,2/ (общ.) | 3,0/ | нн | ягоды, грибы дикорастущие - 1,0 |
| 410 | фипронил | 0,0002 | 0,05/ (м.-в.) | 0,001/ (с.-т.) | /0,1 | /0,0001 | картофель, зерно хлебных злаков - 0,005 |
| 411 | флампроп-изопропил | 0,015* | нн | 1,0/ (с.-т.) | /0,5 | /0,002 | зерно хлебных злаков - 0,1 * |
| 412 | флампроп –М-метил | 0,01* | нн | 1,0/ (с.-т.) | нн | нн | зерно хлебных злаков - 0,06* |
| 413 | флорасулам | 0,05 | /0,1 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,04 | зерно хлебных злаков-0,05; кукуруза (зерно, масло) – 0,1 |
| 414 | флуазинам | 0,002 | /0,1 | 0,001/ (общ.) | /1,0 | /0,001 | картофель-0,025 |
| 415 | флуазифоп-П-бутил | 0,001 | /0,3 | 0,001/ (общ.) | /0,5 | /0,001 | свекла столовая - 0,1*; свекла сахарная - 0,02; морковь, горох - 0,03; плодовые (семечковые, косточковые) виноград- 0,02*; капуста, рапс (зерно, масло) - 0,04; подсолнечник (масло, семена), соя (бобы, масло)-0,04 |

| | | | | | | | |
|-----|----------------|-------|---------------|--------------------------|--------------|--------|---|
| 416 | флудиоксонил | 0,055 | /0,2 | 0,1/ (орг.) | /1,0 | /0,01 | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно) -0,02; подсолнечник (семена, масло), горох, свекла сахарная, картофель, соя (бобы, масло), рапс (зерно, масло) - 0,05; виноград (ягоды, сок)-2,0 |
| 417 | флуметсулам | 0,2 | /1,5 | 0,03/ (общ.) | /1,0 | /0,004 | зерно хлебных злаков-1,0 |
| 418 | флумиоксазин | 0,009 | /0,2 | 0,05/ (общ.+ орг.) | /1,0 | /0,005 | подсолнечник (семена, масло), соя (бобы, масло) - 0,1 |
| 419 | флуометурон | 0,03 | /0,03 | 0,01/ (с.-т.) | 5,0/ | 0,005/ | хлопчатник (масло) - 0,1; зерно хлебных злаков -0,5* |
| 420 | флуопиколид | 0,07 | /0,14 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,02 | картофель-0,05 |
| 421 | флуроксипир | 0,2 | /0,2 | 0,01/ (общ.) | /1,0 | /0,06 | зерно хлебных злаков, лук - 0,05 |
| 422 | флуорохлоридон | 0,04 | /0,03 | 0,04/ (с.-т.) | /1,2 | /0,001 | хлопчатник (масло)-0,01; картофель, подсолнечник (семена, масло), морковь - 0,1; |
| 423 | флутриафол | 0,004 | 0,1/ | 0,006/ (общ.) | /0,5 | /0,005 | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), просо, рис, горох, плодовые (семечковые), подсолнечник (семена, масло), виноград -0,05; свекла сахарная - 0,1 |
| 424 | флуфензин | 0,02* | /0,07 | /0,002 | /0,4 | /0,001 | плодовые (семечковые)-0,04*, виноград-0,02* |
| 425 | флущитринат | 0,02 | нн | нн | /0,1 (оп) | нн | зерно хлебных злаков-0,005 |
| 426 | фозалон | 0,006 | 0,5/ (тр.) | 0,001/ (орг.) | 0,5/ | 0,01/ | капуста, дыня-0,2*; хлопчатник (масло), баклажаны, |

| | | | | | | | |
|-----|--------|-------|------|-----------------|------|--------|---|
| | | | | | | | <p>томаты, свекла сахарная, плодовые (семечковые, косточковые), виноград, цитрусовые (мякоть), зерно хлебных злаков, табак, грибы, зернобобовые -0,2; картофель, соя (бобы, масло), мак масличный - 0,1; хмель сухой - 2,0*; рис - 0,3; продукты животноводства, ягоды дикорастущие- 0,01</p> |
| 427 | фоксим | 0,001 | 1,0/ | 0,002/ | 0,1/ | /0,001 | <p>зерно хлебных злаков, брюква, турнепс, горох, подсолнечник (масло), кукуруза (зерно)- 0,05*; картофель, томаты, баклажаны, мясо - 0,02; капуста, свекла сахарная - 0, 1; подсолнечник (семена) - 0,1 *; хмель сухой -0,5*; морковь, яйца – 0,01 зерно хлебных злаков после обработки в условиях хранения - 0,6</p> |
| 428 | фолпет | 0,01 | /0,1 | 0,04/ (орг.) | 0,5/ | /0,003 | <p>картофель, виноград, плодовые</p> |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------|--------|---------------|----------------------|-------|--------------------------------------|--|
| | | | | | | | (семечковые, косточковые)-0,02 |
| 429 | форамсульфурун | 8,5 | /1,0 | 0,3/ (общ.) | /1,0 | /0,02 | кукуруза (зерно)-1,0 кукуруза (масло)-0,5 |
| 430 | формотион | 0,02 | /0,2 | 0,004/ (орг.) | 0,5/ | 0,01/ (м.р.) | хлопчатник (масло), свекла сахарная, столовая, плодовые (семечковые, косточковые), капуста, виноград, чай, гранаты -0,2; цитрусовые (мякоть) -0,04*; хмель сухой -2,0* |
| 431 | фосмет | 0,02 | 0,1/ (тр.) | 0,2/ (орг.) | 0,3/ | /0,004 | свекла сахарная -0,25; грибы -0,1; картофель, ягоды дикорастущие -0,01 |
| 432 | фосфат эфира (адьювант) | нт | нт | 0,3/ (общ.+с.-т.) | /0,6 | нн | нт |
| 433 | фосфин | нт | /0,4 | /0,005 | 0,1/ | 0,01/ (м.р.) 0,001/ (с.-с.) | зерно хлебных злаков -0,1; зернопродукты, сахар, овощи и фрукты сухие, какао-бобы, чай, специи, орехи, арахис-0,01; соя (бобы)-0,05* |
| 434 | фторгликофен | 0,0006 | 0,03/ | 0,002/ | 0,5/ | /0,004 | зерно хлебных злаков -0,01 |
| 435 | фуратиокарб | 0,0001 | /0,01 | 0,0006/ (с.-т.) | /0,05 | /0,0001 | зерно хлебных злаков, подсолнечник (семена), рапс (зерно), кукуруза (зерно), свекла сахарная -0,02 |
| 436 | хептенофос | 0,003 | /0,2 | 0,006/ (с.-т.) | 0,5/ | нн | зерно хлебных злаков, зернобобовые, |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------|-------|-------|--------------------|-------------|---|--|
| | | | | | | | плодовые (семечковые, косточковые), виноград, огурцы, томаты, перец - 0,1*; цитрусовые (мякоть) - 0,05*; ягоды -0,01; картофель - 0,01* |
| 437 | хизалофоп-П-этил | 0,005 | /0,8 | 0,000 1/ (общ.) | 0,2/ (а) | /0,01 | свекла столовая - 0,01; арбуз, капуста, лук, свекла сахарная, морковь, картофель, томаты, рапс (зерно, масло) - 0,05; соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,1; горох-0,4 |
| 438 | хинометионат | 0,006 | нн | нн | 0,5/ (а) | 0,5/ (а) | нн |
| 439 | хлорамбен | 0,01 | /0,5 | 0,5/ (общ.) | 5,0/ (а) | нн | капуста, томаты, виноград, цитрусовые (мякоть), соя (бобы, масло), хлопчатник (масло) - 0,25 |
| 440 | хлорантранилипрол | 2,0 | /0,2 | 0,2/ (общ.) | /1,5 | /0,007 | плодовые (семечковые) - 0,5; картофель - 0,1 |
| 441 | хлорбромурон | 0,01 | /0,05 | 0,4/ (орг.) | 0,5/ (а) | 1,0/ (а) | зерно хлебных злаков, кукуруза (зерно), соя (бобы, масло) - 0,1; морковь - 0,2 |
| 442 | хлоридазон | 0,002 | /0,7 | 0,0 1/ (с.-т.) | 0,5/ (а) | 0,5/ (м.р.) 0,001/ (с.-с.) | свекла сахарная, столовая-0,1 |
| 443 | хлоримурон-этил | 0,005 | /0,1 | 0,03/ (общ.) | 3,0/ (а) | 0,03/ (м.р.) 0,002/ (с.-с.) (а) | соя (бобы, масло) - 0,05 |

| | | | | | | | |
|-----|------------------|-------|---------------|------------------|---------------|----------------|--|
| 444 | хлоринат | 0,02 | нн | 0,03/ (орг.) | /0,5 | нн | зерно хлебных злаков, овощи (кроме картофеля), плодовые (семечковые, косточковые) - 0,1 |
| 445 | хлормекватхлорид | 0,1 | /0,1 | 0,002/ (с-т.) | 0,3/ /0,02 | /0,02 | зерно хлебных злаков- 0,1; виноград, плодовые (семечковые), томаты, капуста - 0,05 |
| 446 | хлороксурон | 0,06 | /0,4 | нн | нн | нн | морковь-0,02 |
| 447 | хлороталонил | 0,005 | /0,2 | 0,02/ (общ.) | /2,0 | /0,001 | томаты-0,15*; плодовые (семечковые), виноград-0,15; огурцы -0,1* ; хмель сухой- 1,0* ; картофель -0,05; зерно хлебных злаков -0,1 |
| 448 | хлорпирифос | 0,003 | 0,2/ (тр.) | 0,002/ (с-т.) | /0,3 | 0,0002/ (а) | кукуруза (зерно) - 0,0006*; рапс(зерно, масло)-0,05; хлопчатник (масло) -0,0005*; зерно хлебных злаков-0,01; плодо-вые (семечковые)-0,5; виноград -0,4; картофель, свекла сахарная- 0,005; плодовые (косточковые)- 0,2**; цитрусовые- 0,3** |
| 449 | хлорпрофам | 0,02 | нн | 0,07/ | 2,0/ | /0,001 | лук, морковь, цикорий - 0,05; очищенный картофель для изготовления |

| | | | | | | | |
|-----|---|----------------------|-----------------|--|------------------|---------------------|--|
| 450 | хлорсульфоксим 2-амино-4-диметиламино-6-изопропилиденаминоокси-1,3,5-триазин - метаболит и полупродукт синтеза круга | 0,000 5 нн | /0,02 нн | 0,005/ (общ.) 0,1/ (общ.) | 0,5/ /0,5 | /0,0003 нн | чипсов-3,0 зерно хлебных злаков, лен (масло), кукуруза (кукуруза) -0,005 нн |
| 451 | хлорсульфоксим-метил | 0,000 7 | /0,1 | /0,005 (орг.) | 0,5/ | /0,0015 | зерно хлебных злаков, кукуруза(зерно)-0,005 |
| 452 | хлорсульфурон 2-амино-4-метил-6-метокси-1,3,5-триазин – метаболит и полупродукт синтеза хардина | 0,002 нн | /0,02 нн | 0,01/ (общ.) 0,4/ (орг.) | 5,0/ /2,0 | 0,001/ /0,02 | лен (семена)-0,01; зерно хлебных злаков -0,01 нн |
| 453 | хлорсульфурона калиевая соль | 0,01 | нд | 0,01/ (общ.) | 5,0/ | /0,003 | лен (семена) – 0,01 |
| 454 | хлорталдиметил | 0,000 5 | /0,1 | 1,0/ (с.-т.) | нн | /0,002 | картофель- 0,002; овощи, плодовые (семечковые, косточковые), рыба, мясо, сливочное масло – 0,05; молочные продукты -0,04; сахар-0,02 |
| 455 | хлортолурун | 0,01 | /0,06 | 0,02/ | /0,8 | /0,008 | зерно хлебных злаков - 0,0 1 * |
| 456 | хлорфенетол | 0,05 | нн | нн | /2,0 | нн | хлопчатник (масло), виноград - 0,1*; цитрусовые (мякоть) -0,1; плодовые (семечковые)-2,0 |
| 457 | хлорфлуазурон | 0,001 | /0,3 | 0,01/ | /0,25 | /0,001 | картофель, |

| | | | | | | | |
|-----|---|--------|----------------|-------------------|--------------|--------------------------------------|---|
| | | | | | | | хлопчатник (масло) - 0,05 |
| 458 | цианофос | 0,003* | /0,4 | 0,015/ (с.-т.) | 0,3/ 0,3/ | 0,3/ | цитрусовые - 0,05*; свекла, капуста, плодовые(семечковые е), виноград - 0,1 |
| 459 | цигексатин | 0,008 | /0,1 | 0,001/ (с.-т.) | 0,02/ | нн | хлопчатник (масло), плодовые (семечковые), виноград, цитрусовые - 0,01; соя (бобы, масло) - 0,1 *; хмель сухой - 1,0* |
| 460 | циклоат | 0,1 | 0,8/ (тр.) | 0,2/ (с.-т.) | 1,0/ | нн | свекла сахарная, столовая - 0,3 |
| 461 | цимоксанил | 0,02 | /0,04 | 0,3/ (орг.) | 0,3/ (а) | /0,003 | картофель, огурцы - 0,05; виноград, томаты-0,1; подсолнечник (семена, масло)-0,2 |
| 462 | цинеб | 0,02 | 0,2/ (общ.) | 0,03/ (орг.) | 0,1/ | 0,5/ (м.р.) 0,0003/ (с.-с.) | картофель - 0,1; зерно хлебных злаков, рис, горох - 0,2; томаты, огурцы, свекла сахарная, лук, бахчевые, плодовые (семечковые, косточковые), виноград- 0,6; хмель сухой, табак, роза эфиромасличная- 1,0; ягоды – 0,02 |
| 463 | цинидон-этил | нн | нн | нн | /0,8 | нн | нн |
| 464 | цинковая соль этиленбис-дитио- карбаминовой кислоты с этилен- тиурам-дисуль- фидом (комплекс), метирам (синоним) | 0,006 | 0,6/ | 0,1/ (с.-т.) | 0,1/ | /0,001 | все пищевые продукты - 0,02 |
| 465 | цинковая соль этиленбисдитио- карбаминовой кислоты с эти- лентиурам- дисульфидом и этиленбисдитио- | 0,005 | нн | 0,01/ | 0,5/ | нн | картофель, плодовые (семечковые), виноград - 0,1 |

| | | | | | | | |
|-----|--|-------|----------------|--------------------|------|-------------------------------------|--|
| | карбамат марганца (смесь) | | | | | | |
| 466 | циперметрин (зета и бета-циперметрины) | 0,01 | 0,02/ (тр.) | 0,006/ (с.-т.) | 0,5/ | 0,04/ (м.р.) 0,01/ (с.-с.) | хлопчатник (масло) - 0,01*; капуста-0,01; перец-0,2*; цитрусовые, подсолнечник (семена, масло), бахчевые, огурцы, томаты - 0,2; ягоды - 0,01; рыба - 0,0015; горох, рапс (масло), соя (масло), шампиньоны - 0,1; свекла сахарная, плодовые (семечковые), картофель, зерно хлебных злаков, морковь, соя (бобы), кукуруза (зерно) - 0,05; виноград - 0,5; мясо, печень, почки крупного рогатого скота, овец, свиней, птицы, жир - 0,2; молоко коров-0,05; яйца -0,1; плодовые (косточковые)-0,1* |
| 467 | ципродинил | 0,02 | /0,7 | 0,1/ (орг.) | /0,8 | /0,01 | плодовые (семечковые, косточковые)-0,4; виноград-2,0 |
| 468 | ципроконазол | 0,005 | /0,2 | 0,00 1/ (с.-т.) | /0,7 | /0,001 | зерно хлебных злаков -0,05; свекла сахарная, горох, плодовые |

| | | | | | | | |
|-----|------------------|--------|-------|-------------------|-------|--|--|
| | | | | | | | (семечковые), виноград-0,1 |
| 469 | эдилт | 0,0008 | нн | 0,002/ (с.-г.) | 0,2/ | нн | картофель, соя (бобы, масло), подсолнечник (семена, масло) - 0,02 |
| 470 | эмаметин бензоат | 0,003 | /0,07 | 0,005/ (общ.) | /0,1 | /0,001 | виноград-0,05; капуста-0,7; томатъ- 0,02 |
| 471 | эндосульфат | 0,002 | /0,1 | нн | 0,1/ | 0,017/ (м.р.) 0,0017/ (с.-с.) | ягоды, огурцы, томатъ-0,002; хлопчатник (масло) - 0,05 |
| 472 | эпоксиконазол | 0,004 | /0,4 | 0,0005/ (общ.) | /1,0 | /0,001 | зерно хлебных злаков-0,2; свекла сахарная-0,05 |
| 473 | эсфенвалерат | 0,0034 | /0,1 | 0,003/ (орг.) | /0,05 | /0,0004 | кукуруза (зерно)- 0,01*; подсолнечник (семена), соя (бобы) -0,02*; подсолнечник (масло), соя (масло) -0,04*; свекла сахарная - 0,01*; хлопчат- ник (масло), картофель, виноград, горох, зерно хлебных злаков, плодовые (семечковые), рапс- 0,1; капуста - 0,05; мясо и мясопродукты, молоко-0,01 |
| 474 | этабоксам | 0,04 | /0,14 | 0,02/ (общ.) | /1,0 | /0,01 | картофель-0,5; виноград-3,0 |
| 475 | эталфлуралин | 0,05 | нн | 0,4/ (общ.) | /0,5 | нн | арбузы -0,05*; хлопчатник (масло), подсолнечник (семена, масло), соя (бобы, масло) -0,02 |

| | | | | | | | |
|-----|---|--------|-------|-----------------|--------------------|--------------------------------|--|
| 476 | этефон | 0,006 | /0,5 | /0,04 | /1,0 | /0,008 | зерно хлебных злаков, цитрусовые, свекла сахарная, горох, томаты, капуста, огурцы - 0,5*; картофель - 0,15 |
| 477 | этиленгликоль | 0,001 | нн | нн | нн | нн | все растительные и пищевые продукты - 0,02 |
| 478 | этилмеркурихлорид (гранозан) | нн | нн | 0,0001/ (с.-г.) | 0,005/ (по группе) | 0,005/ | все пищевые продукты и производственное сырье - 0,005 |
| 479 | этилфенацин | нт | нт | 0,0002 (общ.) | 0,01/ (а) | /0,0002 | нт |
| 480 | этиофенкарб | 0,1 | нн | нн | 0,05/ | нн | картофель - 0,04; зерно- бобовые - 0,2*; свекла сахарная - 0,1*; хлопчатник (масло), зерно хлебных злаков, рис - 0,05*; хмель сухой - 1,0* |
| 481 | этиримол | 0,02 | /0,15 | нн | нн | нн | зерно хлебных злаков - 0,05 |
| 482 | этоксилат алифатических спиртов C ₈ -C ₁₀ | нн | нн | нн | нн | /2,0 | нн |
| 483 | этоксилат изодецилового спирта (адьювант) | нт | нт | 0,1/ (орг.) | /1,0 | /0,01 | нт |
| 484 | этофенпрокс | 0,015* | нн | нн | нн | нн | хлопчатник (масло), картофель - 0,1*; плодовые (семечковые) - 0,3* |
| 485 | этофумезат | 0,1 | /0,2 | 0,5/ (общ.) | 3,0/ (а) | 0,08/ (м.р.) 0,03/6 (с.-с.) | свекла столовая, сахарная-0,1; табак - 1,0* |
| 486 | этримфос | 0,003 | нн | нн | /0,5 | нн | хлопчатник (масло), плодовые (семечковые, косточковые), виноград -0,5*; свекла сахарная - |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | 0,01*; капуста, картофель, подсолнечник (семена, масло) - 0,1*; горох, зерно хлебных злаков (хранящиеся запасы) - 0,2*; ягоды (все) - 0,01 |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

12. В раздел 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами:

12.1. Последний абзац раздела 3 «Общие положения» изложить в следующей редакции: «Раздел содержит основные виды материалов (полимерных, синтетических, сталей, сплавов и других), предназначенных для использования в контакте с продуктами питания и основные химические вещества, присущие каждому виду материалов, которые следует контролировать при проведении санитарно-химических исследований. Гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ представлены в таблицах 2, 3. Органолептические показатели при исследовании материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и их нормативы представлены в таблицах 4, 5

После первого абзаца раздела 3 добавить «Органолептические показатели при исследовании материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами должны соответствовать требованиям, представленным в таблицах 4, 5

Добавить таблицу 4 «Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%

| Контролируемые показатели | Норматив |
|---------------------------|----------------|
| Запах (баллы) | Не более 1 |
| Привкус | Не допускается |
| Муть | Не допускается |
| Осадок | Не допускается |

Добавить таблицу 5 «Органолептические показатели при исследовании материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью не более 15%

| Контролируемые показатели | Норматив |
|---------------------------|----------|
|---------------------------|----------|

| | |
|---------------|----------------|
| Запах (баллы) | Не допускается |
| Вкус | Не допускается |
| Цвет | Не допускается |

12. В раздел 18 «Требования к изделиям медицинского назначения и медицинской техники»:

12.1. Из абзаца 5 подраздела 1 исключить женские гигиенические прокладки, пеленки и памперсы для детей, женские гигиенические тампоны (из кодов ТН ВЭД исключить 4818 40 110 0, 4818 40 130 0, 5601 10, 5601 10 100 0, 5601 10 900 0);

12.2. В абзац «Положения настоящего документа не распространяются на:» дополнить следующим «средства женской гигиены (женские гигиенические прокладки, женские гигиенические, пеленки и памперсы для детей), за исключением тех изделий, которые специально предназначены изготовителем для использования в медицинских целях»;

12.3. Из подраздела 2 определения «изделия медицинского назначения» исключить «стоматологические материалы»;

12.4. Предпоследний абзац подраздела 3 дополнить предложением «При отсутствии необходимости принятия мер безопасности изготовитель указывает: «Соблюдения мер безопасности не требуется»»;

12.5. В подразделе 4 «оценка УФ-поглощения в диапазоне длин волн 220-36 нм» изложить в редакции «оценка УФ-поглощения в диапазоне длин волн 220-360 нм»;

12.6. Последний абзац подраздела 4 изложить в следующей редакции - «клинические испытания (для женских гигиенических прокладок, подгузников, пеленок, предназначенных изготовителем исключительно для медицинских целей)»;

12.7. Абзац 2 подраздела 5 изложить в следующей редакции – «Маркировка наносится непосредственно на изделие и/или на упаковку. Для изделия, вводимого в обращение в стерильном виде, маркировка должна наноситься и на стерильную упаковку. Маркировка на изделие не наносится, если оно имеет слишком малые размеры, или этого не допускают его специфические свойства»;

12.8 Абзац 5 подраздела 5 изложить в следующей редакции – «Маркировка, наносимая непосредственно на изделие, должна содержать: наименование изготовителя и/или его товарный знак; наименование изделия; габариты, массу, электропитание, заводской номер (при необходимости), дату (год) изготовления (для ИМТ), срок годности или дату окончания срока годности, нормативный документ, требованиям которого соответствует изделие, знак обращения; другую информацию в соответствии с технической документацией изготовителя»;

12.9. Абзац 6 подраздела 5 изложить в следующей редакции – «Маркировка, наносимая на упаковку изделия, должна содержать: наименование страны-изготовителя, наименование, юридический адрес и торговую марку изготовителя, наименование изделия, нормативный документ, требованиям которого соответствует изделие, габариты, массу (при необходимости), способы ухода за изделием, год изготовления (для ИМТ), срок годности или дату окончания срока годности (для ИМН), знак обращения, другую информацию в соответствии с документацией изготовителя»;

12.10. Абзац 7 подраздела 5 изложить в следующей редакции – «Информация на ИМТ должна наноситься рельефным способом (тиснение, гравировка, литье, штамповка)» (далее по тексту).