

ЧАСТИНА V
Продукти для харчування дітей

Продукти для здорових дітей раннього віку

Індекс згідно МБТ 5061 89	Критерії згідно МБТ 5061 89	Одиниці виміру згідно МБТ 5061 89	Кількість та якість: згідно МБТ 5061 89		Примітки	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)		Наказ 13.05.2013 №368 "Регламент макс.рівнів МГ/КГ окремих забрудн.у харч.прод." (Набр.чинності 14.06.2016)	
			нормується	маркується		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Примітки	МГ/КГ Максимальн ий рівень	Додаток "Перелік пунктів МБТ що не застосовуєтьс я на тер. України"
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Продукти на молочній основі								
1.1.	Адаптовані молочні суміші								
1.1.1.	Органолептичні властивості:								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Консистенція	-	Дрібний сухий порошок. Допускається наявність легко розсипаються при механічному впливі грудочок. У відновленому вигляді - однорідна рідина без опадів	-	Допускається слабкий присмак рослинних масел і солодового екстракту при наявності їх в рецептурі				
	Смак і запах	-	Чистий, без сторонніх	-					
	Колір	-	Від білого до кремового	-					
1.1.2.	Харчова цінність (у встановлений продукт):								
1.1.2.1.	Для дітей від 0 до 1 місяця життя								
	Білок, в т. ч.:	г/л	18	+	Допустимі коливання ± 5 %				
	білки молочної сироватки	% від загального кол. білка	60	+					
1.1.2.1.1.	Казеїн	- " -	40	+					
1.1.2.1.2.	Амінокислоти у 100 г білку):	г			Допустимі коливання ± 10 %				
	Треонін	- " -	4	-					
	Валін	- " -	5	-					
	Метіонін	г	2.2	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Ізолейцин	- " -	4.5	-					
	Лейцин	- " -	9	-					
	Лізин	- " -	7	-					
	Фенілаланін	- " -	3.5	-					
	Триптофан	- " -	1.6	-					
	Гістидин	- " -	2.5	-					
	Цистин	- " -	1.7	-					
1.1.2.1.3.	Таурин	мг/л	45	-					
1.1.2.1.4.	Біологічна цінність білкового компонента	%	не менше 80 по відношенні до білка жіночого молока						
1.1.2.1.5.	Жир (молочний і рослинний)	г/л	35	+	Допустимі коливання ± 5 %				
	Лінолева кислота	% від суми жирних кислот	15	+					
	- " -	мг/л	5000	-					
1.1.2.1.6.	Вуглеводи (лактоза + декстрінмальтозою)	г/л	70	+	Допустимі коливання ± 5 %				
1.1.2.1.7.	Енергетична цінність	ккал/л	670	+	- " -				
1.1.2.1.8.	Мінеральні речовини:	в л			Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій	мг	500	+					
	фосфор	- " -	300	+					
	Ставлення кальцій: фосфор	-	1,2-2	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	калій	мг	600	+					
	натрій	мг	250	+					
	Ставлення калій : натрій	-	3	-					
	магній	мг	50	+					
	мідь	мкг	400	+					
	марганець	мкг	30	+					
	цинк	мг	2.5	+					
	хлор	мг	670	-					
	йод	мкг	35	+					
	сірка	мг	140	-					
1.1.2.1.9.	Зола	г/л	3.5	+					
1.1.2.1.10	Вітаміни:	в л			Допустимі коливання ± 10 %				
	ретинол (А)	мкг	500	+					
	токоферол (Е)	- " -	5000	+					
	ергокальциферол (Д2)	- " -	10	+					
	тіамин (В1)	- " -	400	+					
	рибовлафін (В2)	- " -	600	+					
	пантотенат (В3)	- " -	3000	+					
	піридоксин (В6)	- " -	400	+					
	фолацин (Вс)	- " -	50	+					
	ціанкобаламін (В12)	- " -	0.4	+					
	ніацин (РР)	- " -	4000	+					
	вітамін (К)	- " -	28	+					
	аскорбінова кислота (С)	мг	40	+					
1.1.2.1.11	Лізоцим	мг	100	+					
1.1.2.1.12	Осмолярність	мОсм/л	300 - 320	+					
1.1.2.1.13	Водно-сольове навантаження на нирки	мэка/л	127	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.1.2.2.	Для дітей від 1 до 3 міс. життя								
	Білок, в т. ч.:	г/л	17	+	Допустимі коливання ± 5 %				
	Білки молочної сироватки	% від загального кол. білка	60	+					
1.1.2.2.1.	казеїн	- " -	40	+					
1.1.2.2.2.	Амінокислоти (в 100 г білка):	г			Допустимі коливання ± 10 %				
	треонін	- " -	4	-					
	Валін	- " -	5	-					
	Метіонін	- " -	2.2	-					
	Ізолейцин	- " -	4.5	-					
	лейцин	- " -	9	-					
	Лізин	- " -	7	-					
	Фенілаланін	- " -	3.5	-					
	триптофан	- " -	1.6	-					
	Гістидин	- " -	2.5	-					
цистин	- " -	1.7	-						
1.1.2.2.3.	Таурин	мг/л	45	+					
1.1.2.2.4.	Біологічна цінність білкового компоненту	%	не менше 80 по відношенню до білка жіночого молока	-					
1.1.2.2.5.	Жир (молочний + рослинний)	г/л	35 - 38	+					
	Лінолева кислота	% Від суми жирних кислот	15	+					
	- " -	мг/л	5500	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.1.2.2.6.	Вуглеводи (лактоза + декстрінмальтозою)	г/л	70	+	Допустимі коливання ± 5 %				
1.1.2.2.7.	Енергетична цінність	ккал/л	680	+					
1.1.2.2.8.	Мінеральні речовини:	в л			Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій	мг	500	+					
	фосфор	- " -	300	+					
	Ставлення кальцій:	-	1,2 - 2	-					
	калій	мг	600	+					
	натрій	- " -	250	+					
	Ставлення калій:	-	3	-	- " -				
	натрій								
	магній	мг	50	+					
	мідь	мкг	400	+					
	марганець	- " -	30	+					
	цинк	мг	3	+					
	хлор	- " -	680	-					
	йод	мкг	35	+					
	сірка	мг	140	-					
1.1.2.2.9.	Зола	г/л	3.5	+					
1.1.2.2.10	Вітаміни:	в л			Допустимі коливання ± 10 %				
	ретинол (А)	мкг	500	+					
	токоферол (Е)	- " -	5000	+					
	ергокальциферол (Д2)	- " -	10	+					
	тіамін (В1)	- " -	400	+					
	рибофлавін (В2)	- " -	600	+					
	пантотенат (В3)	- " -	3000	+					
	піридоксин (В6)	- " -	400	+					
	фолацин (Вс)	- " -	50	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	ціанкобаламін (В12)	- " -	0.4	+					
	ніацин (РР)	- " -	4000	+					
	вітамін (К)	- " -	28	+					
	аскорбінова кислота (С)	мг	40	+					
1.1.2.2.11	Осмолярність	мОсм/л	300 - 320	+					
1.1.2.2.12	Водно-сольова навантаження на нирки	мэка/л	119	-					
1.1.2.3.	Для дітей від 4 до 12 міс.життя								
	Білок, в т. ч. .:	г/л	15.5	+	Допустимі коливання ± 5 %				
	білки молочної сироватки	% від загального кол. білка	60	+					
1.1.2.3.1.	казеїн		40	+					
1.1.2.3.2.	Амінокислоти (в 100 г білка):	г	-	-	Допустимі коливання ± 10 %				
	треонін	- " -	4	-					
	Валін	- " -	5	-					
	Метіонін	- " -	2.2	-					
	Ізолейцин	- " -	4.5	-					
	лейцин	- " -	9	-					
	Лізин	- " -	7	-					
	фенілаланін	- " -	3.5	-					
	триптофан	- " -	1.6	-					
	Гістидин	- " -	2.5	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	цистин	- " -	1.1	-					
1.1.2.3.3.	Біологічна цінність білкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока						
1.1.2.3.4.	Жир (молочний + рослинний)	г/л	38	+	Допустимі коливання ± 5 %				
	Линолева кислота	% от суммы жирных кислот	15	+					
	- " -	мг/л	5700	-					
1.1.2.3.5.	Вуглеводи (лактоза + декстрінмальтозою)	г/л	70	+	Допустимі коливання ± 5 %				
1.1.2.3.6.	Енергетична цінність	ккал/л	700	+					
1.1.2.3.7.	Мінеральні речовини:	в л		+	Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій	мг	600	+					
	фосфор	- " -	300	+					
	Ставлення кальцій: фосфор	-	1,2 - 2	-					
	калій	мг	600	+					
	натрій	- " -	250	+					
	Ставлення калій: натрій	мг	3	-					
	магній	- " -	55	+					
	мідь	мкг	400	+					
	залізо	мг	11	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	марганець	мкг	30	+					
	цинк	мг	3	+					
	хлор	- " -	700	-					
	йод	мкг	35	+					
	сірка	мг	140	-					
1.1.2.3.8.	Зола	г/л	3.5	+					
1.1.2.3.9.	Вітаміни:	в л			Допустимі коливання ± 10 %				
	ретинол (А)	мкг	750	+					
	токоферол (Е)	- " -	10000	+					
	ергокальциферол (D2)	- " -	10	+					
	тіамин (В1)	- " -	550	+					
	рибофлавін (В2)	- " -	800	+					
	пантотенат (В3)	- " -	3000	+					
	піридоксин (В6)	- " -	600	+					
	фолацин (Вс)	- " -	50	+					
	ціанкобаламін (В12)	- " -	0.4	+					
	ніацин (РР)	- " -	4000	+					
	вітамін (К)	- " -	28	+					
	аскорбінова кислота (С)	мг	60	+					
1.1.2.3.10	Осмолярність	мОсм/л	300 - 320	+					
1.1.2.3.11	Водно-сольове навантаження на нирки	мэкв/л	118	-					
1.1.3.	Показники безпеки, не більше:								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.1.3.1.	Токсичні елементи (в установленому продукті):	мкг							
	ртуть	- " -	0.005	-				0.005	∅
	свинець	- " -	0.05	-				0.02	
	кадмій	- " -	0.02	-				0.02	
	мідь	- " -	1	-					
	цинк	- " -	5	-					
	миш'як	- " -	0.05						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
бенз(а)пірен							0.001		
сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену							0.001		
Меламін							1		
1.1.3.2.	Антибіотики (в сухому продукті):	од / г							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	тетрациклінової групи	- " -	не доп.(< 0,01)						
	стрептоміцин	- " -	не доп.(< 0,5)						
	пеніцилін	- " -	не доп.(< 0,01)						
1.1.3.3.	Мікотоксини (в сухому продукті):	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не доп.(< 0,001)					0.0001	∅
	афлатоксин М1	- " -	не доп.(< 0,0005)					0.000025	∅
1.1.3.4.	Пестициди (у відновленому продукті):	мг/кг							
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.005	-					
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0.005	-					
	Ртутьвмісні пестициди (гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не доп. (< 0,005)					0.005	
	Всі інші пестицидів не допускаються								
1.1.3.5.	Мікробіологічні нормативи для продуктів типу instant відновлюваних при 37 - 40 град. С *				Мікробіологічні нормативи для сухих сумішей передбачені безпосередньо для кожного продукту				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Listeria monocytogenes				Відсутність у 25 г	10 зразків			
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО ** в 1 г сухого продукту, не більше	-	2000		Колонієутворюючих одиниць, що відповідає терміну "клітина"				
	Бактерії групи кишкових паличок (Поліформна) в 1 г		не допускаються						
	E. coli в 10 г		не допускаються						
	Staph. aureus в 10 г		не допускаються						
	B. cereus КУО** в 1 г, не більше	-	100						
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Salmonella в 100 г	-	не допускаються			Відсутність у 25 г	30 зразків (Salmonella)		
	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)					Відсутність у 10 г	30 зразків		
	мікроскопічні гриби(плесень) КУО в 1 г, не більше	-	50						
	Дріжджі КУО в 1 г, не більше		10						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Мікробіологічні нормативи для продуктів типу instant, відновлюваних при 70 град. С								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 г сухого продукту, не більше		3000						
	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)								
	в 1 г		не допускаються						
	E. coli в 10 г		не допускаються						
	Staph. aureus в 10 г		не допускаються						
	B. cereus КУО в 1 г, не більше		100						
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella в 100 г		не допускаються			Відсутність у 25 г	30 зразків (Salmonella)		
	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)					Відсутність у 10 г	30 зразків		
	Мікроскопічні гриби (цвілі) КУО в 1 г, не більше		50						
	Дріжджі КУО в 1 г, не більше		10						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.2.	Рідкі та пастоподібні молочні продукти								
1.2.1.	Молоко стерилізоване								
1.2.1.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Однорідна рідина без осаду і пластівців	-					
	Смак і запах	-	Чистий, без сторонніх, не властивих свіжому натуральному молоку, присмаку і запаху	-					
	Колір	-	Від білого до світло-жовтого	-					
	Кислотність	° Т	16 - 18						
1.2.1.2.	Харчова цінність:	в 100 г							
1.2.1.2.1.	Білок	г	2.8	+	Допустимі коливання ± 5 %				
1.2.1.2.2.	Жир	- " -	3.2	+	- " -				
1.2.1.2.3.	Вуглеводи	- " -	4.7	+	- " -				
1.2.1.2.4.	Енергетична цінність	ккал	58	+	- " -				
1.2.1.2.5.	Зола	г	0.7	-					
1.2.1.2.6.	Мінеральні речовини:	мг			Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій	- " -	125	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	фосфор	- " -	115	-					
	калій	- " -	160	-					
	натрій	- " -	60	-					
	магній	- " -	15	-					
	залізо	- " -	0.3	-					
1.2.1.2.7.	Вітаміни:	мг			Допустимі коливання ± 10 %				
	в -каротин	- " -	0.01	-					
	ретинол (А)	- " -	0.04	-					
	тіамин (В1)	- " -	0.02	-					
	рибофлавін (В2)	- " -	0.02	-					
	ніацин (РР)	- " -	0.1	-					
	аскорбінова кислота (С)	- " -	5.6	-					
1.2.1.3.	Показники безпеки, не більше:		не більше						
1.2.1.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.05	-				0.02	
	кадмій	- " -	0.02	-				0.02	
	ртуть	- " -	0.005	-				0.005	
	мідь	- " -	1	-					
	цинк	- " -	5	-					
	миш'як	- " -	0.05	-					
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін							2.5	
1.2.1.3.2.	Антибіотики:	од / г							
	тетрациклінової групи	- " -	не доп. (< 0,01)						
	стрептоміцин	- " -	не доп. (< 0,5)						
	пеніцилін	- " -	не доп. (< 0,01)						
1.2.1.3.3.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не допускаються (< 0,001)					0.0001	∅
	афлатоксин М1	- " -	не допускаються (< 0,0005)					0.000005	∅
1.2.1.3.4.	Пестициди:								
	ДДТ (сума ізомерів)		0.01						
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)		0.01						
	Ртутьвмісні пестициди(гранозан, меркурбензол) и др.		не доп. (< 0,005)					0.005	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Всі інші пестицидів не допускаються								
1.2.1.3.5.	Мікробіологічні нормативи:								
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 куб. см сухого продукту, не більше		100						
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
	Бактерії групи кишкових паличок в 10 куб. см		не допускаються						
	St. aureus в 10 куб.см		не допускаються						
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Salmonella в 100 куб. см	-	не допускаються						
1.2.2.	Кефір дитячий								
1.2.2.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Однорідна, що нагадує сметану з порушеним згустком	-	Допускається газоутворення у вигляді поодиноких бульбашок				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Смак і запах	-	Чистий, кисломолочний, освіжаючий, злегка гострий, специфічний для кефірних грибків. Без сторонніх, не властивих даному	-					
	Колір	-	Молочно-білий, злегка кремовий	-					
	Кислотність	° Т	80 - 100	-					
1.2.2.2.	Харчова цінність:	в 100 г							
1.2.2.2.1.	Білки	г	2.9	+	Допустимі коливання ± 5 %				
1.2.2.2.2.	Жир	- " -	3.2	+	- " -				
1.2.2.2.3.	Вуглеводи	- " -	4.1	+	- " -				
1.2.2.2.4.	Енергетична цінність	ккал	59	+					
1.2.2.2.5.	Зола	г	0.6	-					
1.2.2.2.6.	Мінеральні речовини:	мг			Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій	- " -	110	-					
	фосфор	- " -	80	-					
	калій	- " -	140	-					
	натрій	- " -	55	-					
	магній	- " -	15	-					
	залізо	- " -	0.3	-					
1.2.2.2.7.	Вітаміни:	мг			Допустимі коливання ± 10 %				
	в -каротин	- " -	0.01	-					
	ретинол (А)	- " -	0.02	-					
	тіамин (В1)	- " -	0.03	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	рибофлавін (B2)	- " -	0.17	-					
	ніацин (PP)	- " -	0.14	-					
	аскорбінова кислота (C)	- " -	0.7	-					
1.2.2.3.	Показники безпеки, не більше:								
1.2.2.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.05					0.02	
	кадмій	- " -	0.02					0.02	
	ртуть	- " -	0.005					0.005	∅
	мідь	- " -	1						
	цинк	- " -	5						
	миш'як	- " -	0.05						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них PCB (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[b]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін							2.5	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.2.2.3.2.	Антибіотики:	од / г							
	тетрациклінової групи	- " -	не доп. ($< 0,01$)						
	стрептоміцин	- " -	не доп. ($< 0,5$)						
	пеніцилін	- " -	не доп. ($< 0,01$)						
1.2.2.3.3.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не доп. ($< 0,001$)					0.0001	∅
	афлатоксин М1	- " -	не доп. ($< 0,0005$)					0.000005	∅
1.2.2.3.4.	Пестициди:	мг/кг							
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.01						
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0.01						
	Ртутьвмісні пестициди (гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не доп. ($< 0,005$)						
	Всі інші пестицидів не допускаються								
1.2.2.3.5.	Мікробіологічні нормативи:								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
	Бактерії групи кишкових паличок (поліформна) в 3 куб. см		не допускаються						
	St. aureus в 10 куб. см		не допускаються						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Salmonella в 50 куб. см		не допускаються						
1.2.3.	Сир дитячий.								
1.2.3.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Однорідна, ніжна, мажущаяся. Допускається невелика мучнистость	-					
	Смак і запах	-	Чистий, кисломолочний, освіжаючий, без сторонніх, не властивих доброякісним продуктам, присмаку і запаху	-					
	Колір	-	Молочно-білий або злегка кремовий, рівномірний по всій масі	-					
	Кислотність	° Т	150	+					
1.2.3.2.	Харчова цінність:	в 100 г							
1.2.3.2.1.	Білок	г	7	+	Допустимі коливання ± 5 %				
1.2.3.2.2.	Жир	- " -	15	+	- " -				
1.2.3.2.3.	Вуглеводи	- " -	2	+	- " -				
1.2.3.2.4.	Енергетична цінність	ккал	174	+	- " -				
1.2.3.2.5.	Зола	г	1	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.2.3.2.6.	Мінеральні речовини:				Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій	мг	160	-					
	фосфор	- " -	190	-					
	натрій	- " -	40	-					
	калій	- " -	80	-					
	магній	- " -	10	-					
	залізо	- " -	0.6	-					
1.2.3.2.7.	Вітаміни:	мг			Допустимі коливання ± 10 %				
	β-каротин	- " -	0.06	-					
	ретинол (А)	- " -	0.1	-					
	тіамин (В1)	- " -	0.05	-					
	рибофлавін (В2)	- " -	0.3	-					
	ніацин (РР)	- " -	0.3	-					
	аскорбінова кислота (С)	- " -	0.5	-					
1.2.3.3.	Показники безпеки, не більше:								
1.2.3.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.05					0.02	
	кадмій	- " -	0.02					0.02	
	ртуть	- " -	0.005					0.005	∅
	мідь	- " -	1						
	цинк	- " -	5						
	миш'як	- " -	0.05						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен							0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[b]флуорантену							0.001	
	Меламін							2.5	
1.2.3.3.2.	Антибіотики:	од / г							
	тетрациклінової групи	- " -	не доп. (< 0,01)						
	стрептоміцин	- " -	не доп(< 0,5)						
	пеніцилін	- " -	не доп. (< 0,01)						
1.2.3.3.3.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не допускаються (< 0,001)					0.0001	∅
	афлатоксин М1	- " -	не допускаються (< 0,0005)					0.000005	∅
1.2.3.3.4.	Пестициди:								
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.01						
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0.01		Всі інші пестицидів не допускаються				
	Ртутьвмісні пестициди(гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не допускаються					0.005	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.2.3.3.5.	Мікробіологічні нормативи:								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	- " -	не допускаються						
	St. aureus в 1 г	- " -	не допускаються						
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Salmonella в 50 г	-	не допускаються						
2.	Продукты на зерновій основі								
2.1.	Борошно для дитячого та дієтичного харчування (гречане, рисове, вівсяне, злакове)								
2.1.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Сухий, невеликий, розсипається порошок	-					
	Смак і запах	-	Чистий, без стороннього присмаку і запаху	-	Допускається присмак крупи, з якої виробляється борошно				
	Колір	-	Білий, до кремового (в залежності від виду борошна)	-					
2.1.2.	Харчова цінність(на 100 г сухого продукту):								
2.1.2.1.	Волога	г	9	+	Показники в залежності від виду крупи трохи різні				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.1.2.2.	Білок	- " -	7,4 - 16,0	+					
2.1.2.3.	Жир	- " -	0,2 - 12,8	+					
2.1.2.4.	Вуглеводи, в т. ч.:	- " -	69,4 - 89,4	+					
	крохмаль	- " -	61,7 - 82,6	+					
	клітковина	- " -	0,2 - 3	+					
2.1.2.5.	Енергетична цінність	ккал	367 - 390	+					
2.1.2.6.	Зола	г	0,5 - 1,5	+					
2.1.2.7.	Мінеральні речовини:	мг							
	натрій	- " -	22		Допустимі коливання ± 10 %				
	калій	- " -	50 - 280	-					
	кальцій	- " -	20 - 56	-					
	фосфор	- " -	119 - 203	-					
	залізо	- " -	1,3 - 4,0	-					
2.1.2.8.	Вітаміни:	мг							
	тіамин (В1)	- " -	0,06 - 0,4	-					
	рибофлавін (В2)	- " -	0,03 - 0,1	-					
	ніацин (РР)	- " -	1,0 - 3,1	-					
2.1.3.	Показники безпеки:								
2.1.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.3	-				0.1	
	кадмій	- " -	0.03	-				0.02	
	ртуть	- " -	0.02	-				0.01	∅
	мідь	- " -	10	-					
	цинк	- " -	50	-					
	миш'як	- " -	0.2	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	- " -						0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	- " -						0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)	- " -						1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен	- " -						0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -						0.001	
	Меламін	- " -						2.5	
2.1.3.2.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не доп. (< 0,001)					0.0001	∅
	дезоксиниваленол	- " -	не доп. (< 0,2)						∅
	зеараленон	- " -	не доп. (< 0,04)						∅
	охратоксин А	мкг/кг						0.0005	
2.1.3.3.	Пестициди:	мг/кг							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0,01 - 0,02		В залежності від виду зерна: пшениця, кукурудза - 0,02; гречиха, рис, овес - 0,01				
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	мг/кг	0,01 (кукурудза, пшениця < 0,2)		Всі інші пестицидів не допускаються				
2.1.3.4.	Мікробіологічні нормативи:								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 г, що не більше		10000						
	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1,0 г		не допускаються						
	St. aureus в 1 г		не допускаються						
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Salmonella в 25 г		не допускаються						
	мікроскопічні гриби (плісняви) КУО в 1 г, не більше		10						
	дріжджі КУО в 1 г, не більше		50						
2.2.	Каші								
2.2.1.	Сухі молочні (з гречаної, вівсяної, рисової борошном і манною крупюю)								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.2.1.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Мілкий, сухий порошок. Допускається наявність легко розсипних при механічному впливі комочків. У відновленому виді однорідна маса.	-					
	Смак і запах	-	Чистий, без стороннього присмаку і запаху	-	Допускається присмак круп, що вводяться в рецептуру				
	Колір	-	Від білого до кремового і сірого, в залежності від виду круп	-					
2.2.1.2.	Харчова цінність(на 100 г сухого продукта):								
2.2.1.2.1.	Волога	г	8	+	Залежно від виду круп показники дещо змінюються				
2.2.1.2.2.	Білок	- " -	14 - 16	+					
2.2.1.2.3.	Жир	- " -	12-18	+					
2.2.1.2.4.	Вуглеводи, в т. ч.:	- " -	60 - 63	+					
	крохмаль	- " -	19,5 - 28,3	+					
	клітковина	- " -	0,2 - 0,8	+					
2.2.1.2.5.	Енергетична цінність	ккал	229.3	+					
2.2.1.2.6.	Зола	г	3	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.2.1.2.7.	Мінеральні речовини:	мг							
	кальцій	- " -	504 - 534	-					
	фосфор	- " -	342 - 363	-					
	залізо	- " -	0.5	-	Допустимі коливання ± 10 %				
	нітрат							200 мгNO ₃ /кг	
2.2.1.2.8.	Вітаміни:	мг							
	тіамин (B1)	- " -	0,14 - 0,17	-					
	рибофлавін (B2)	- " -	0,56 - 0,64	-					
	ніацин (PP)	- " -	0.28	-	Допустимі коливання ± 10 %				
2.2.2.	Сухі молочні вітамінізовані (з гречаної, рисової борошном, толокно і манною крупою)								
2.2.2.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Сухий дрібний порошок. Допускається наявність легко розсипаються при механічному впливі грудочок. У відновленому вигляді однорідна маса	-					
	Смак і запах	-	Чистий, без стороннього присмаку і запаху	-	Допускається присмак круп, що вводяться в рецептуру				
	Колір	-	Від білого до кремового і рожевого в залежності від виду круп	-	- " -				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.2.2.2.	Харчова цінність(на 100 г сухого продукта):								
2.2.2.2.1.	Волога	г	5.5	+	Залежно від виду крупи показники можуть варіювати				
2.2.2.2.2.	Білок	- " -	13,5 - 16,5	+					
2.2.2.2.3.	Жир	- " -	17	+					
2.2.2.2.4.	Вуглеводи, в т. ч.:	- " -	49 - 58	+					
	крохмаль	- " -	19,5 - 28,3	-					
	клітковина	- " -	0,2 - 0,8	-					
2.2.2.2.5.	Енергетична цінність	ккал	408 - 431	+					
2.2.2.2.6.	Зола	г	3 - 3,5	-					
2.2.2.2.7.	Мінеральні речовини:	мг							
	натрій	- " -	280	-					
	калій	- " -	380 - 520	-					
	кальцій	- " -	310 - 340	-					
	магній	- " -	50 - 85	-					
	фосфор	- " -	290 - 370	-					
	залізо	- " -	22 - 23	+					
2.2.2.2.8.	Вітаміни:	мг							
	ретинол (А)	- " -	0.1	+					2.2.(1 -
	тіамин (В1)	- " -	1,1 - 1,3	+					
	рибофлавін (В2)	- " -	0,56 - 0,59	+					
	ніацин (РР)	- " -	10,5 - 11,0	+					
	аскорбінова кислота (С)	- " -	45	+					
2.2.(1 -2).3.	Показники безпеки для всіх видів каш, не більше (у відновленому продукті):								
2.2.(1 -2).3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	нітрати							200 мгNO ₃ /кг	
	свинець	- " -	0.1	-				0.1	
	кадмій	- " -	0.02	-				0.02	
	ртуть	- " -	0.01	-				0.01	∅
	мідь	- " -	5	-					
	цинк	- " -	10	-					
	миш'як	- " -	0.1						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологовому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них PCB (WHO-PCDD/F- TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологовому стані	
	сума PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологовому стані	
	бенз(а)пірен							0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[b]флуорантену							0.001	
	Меламін							2.5	
2.2.(1 -2).3.2.	Антибіотики (в сухому продукті):	од / г							
	тетрациклінової групи	- " -	не доп. (< 0,01)						
	стрептоміцин	- " -	не доп. (< 0,5)						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	пеніцилін	- " -	не доп. (< 0,01)						
2.2.(1 -2).3.3.	Мікотоксини (в сухому продукті):	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не доп. (< 0,001)					0.0001	∅
	афлатоксин М1	- " -	не доп. (< 0,0005)						∅
	дезоксиниваленол	- " -	не доп. (< 0,2)						∅
	зеараленон	- " -	не доп. (< 0,04)						∅
	охратоксин А							0.0005	∅
2.2.(1 -2).3.4.	Пестициди:	мг/кг	(В сухому продукті)						
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0,01 - 0,02		Залежно від виду зерна: пшениця, кукурудза - 0,02, гречка, рис, овес - 0,01				
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0,01 (кукурудза, пшениця < 0,2)						
	Всі інші пестицидів не допускаються								
2.2.(1 -2).3.5.	Мікробіологічні нормативи для каш, приготування яких вимагає варіння:				В сухому продукті				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 г продукту, що не більше		5 x 10 ⁴						
	БГКП (коліформні) в 0,1 г		не допускаються						
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Salmonella в 50 г		не допускаються						
	Мікроскопічні гриби (цвілі) в 1 г КУО, що не більше		200	-					
	Дріжджі КУО в 1 г, що не більше		100	-					
2.2.3.	Сухі швидкорозчинні суміші (каші типу instant з гречаної, рисової, вівсяної і пшеничним борошном):								
2.2.3.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Сухий, швидкорозчинний порошок або пластівці, легко відновлюється в теплій воді або молоці	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Смак і запах	-	Чистий, без стороннього присмаку і запаху	-	Для поліпшення смаку в рецептуру можуть бути введені фруктові або овочеві добавки в кількості 5 - 10%. .Допускається присмак круп, фруктів і овочів, внесених у рецептуру.				
	Колір	-	Залежить від виду введених в рецептуру фруктових та овочевих добавок, круп	-					
2.2.3.2.	Харчова цінність (на 100 г сухого продукту):								
2.2.3.2.1.	Білок	г	14,3 - 17,6	+					
2.2.3.2.2.	Жир	- " -	10,1 - 13,3	+					
2.2.3.2.3.	Вуглеводи, в т. ч.:	- " -	59,8 - 69,2	+					
	крохмаль	- " -	28,0 - 59,0	+					
	клітковина	- " -	0,1 - 0,4	+					
2.2.3.2.4.	Мінеральні речовини:	мг							
	нітрати							200 мгNO ₃ /кг	
	кальцій	- " -	412 - 502	+					
	фосфор	- " -	372 - 421	+					
	залізо	- " -	1,1 - 3,7	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.2.3.2.5.	Вітаміни:	мг			Залежно від виду крупи показники можуть варіювати				
	тіамин (В1)	- " -	1	+					
	ніацин (РР)	- " -	10	+					
	піридоксин (В6)	- " -	1	+					
	аскорбінова кислота (С)	- " -	45	+					
2.2.3.3.	Показники безпеки, не більше:								
2.2.3.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг	(у відновленому продукті):						
	нітрати							200 мгNO ₃ /кг	
	свинець	- " -	0.1	-				0.1	
	кадмій	- " -	0.02	-				0.02	
	ртуть	- " -	0.01	-				0.01	∅
	мідь	- " -	5	-					
	цинк	- " -	10	-					
	миш'як	- " -	0.1	-					
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен							0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену							0.001	
	Меламін							2.5	
2.2.3.3.2.	Мікотоксини в сухому продукті:	мг/кг		-					
	афлатоксин В1	- " -	не доп. (< 0,001)	-				0.0001	∅
	дезоксиниваленол	- " -	не доп. (< 0,2)	-					∅
	охратоксин А							0.0005	
	зеараленон	- " -	не доп. (< 0,04)	-					∅
2.2.3.3.3.	Пестициди:	мг/кг	(в сухому продукті):						
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0,01 - 0,02			Залежно від виду зерна: пшениця, кукурудза - 0,02, гречка, рис, овес - 0,01			
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0,01 (пшениця 0,2)						
	Всі інші пестицидів не допускаються								
2.2.3.3.4.	Мікробіологічні нормативи (в сухому продукті):								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів в 1 г КУО продукту, що не більше	мг/кг	3000						
	БГКП (коліформні) в 1 г		не допускаються						
	V. cereus КУО 1 г, не більше		100						
	Патогенні мікроорганізми, в т. Ч. Salmonella в 100г		не допускаються						
	Мікроскопічні гриби (цвілі) в КУО 1г, що не більше		50						
	Дріжджі, КУО в 1 г, що не більше		10						
3.	Плодово-ягідні та плодоовочеві консерви								
3.1.	Плодоовочеві консерви								
3.1.1.	Органолептичні властивості:		Однорідна тонкоподрібнена пюреподібна маса без насіння, кісточок і шкірки						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Консистенція	-	М'яка, пюреподібна	-					
	Запах і смак	-	Натуральні, добре вижарені, властиві даному виду продукту. НЕ допускаються сторонні присмак і запахи	-					
	Колір	-	Однорідний по всій масі, властивий консервованим плодам, ягодам або суміші плодів, ягід, овочів	-					
3.1.2.	Харчова цінність в 100 г:								
3.1.2.1.	Масова частка сухих речовин, не менше	г	0.4	+					
3.1.2.2.	Масова частка солі	г	0,195 - 0,25	+					
3.1.2.3.	Загальна кислотність, що не більше	%	0.8	+					
3.1.2.4.	Вуглеводи, в т. ч.:	г	10-20	+					
	крохмаль	- " -	0 - 4,6	+					
	клітковина	- " -	0,1 - 1,0	-					
	пектини	- " -	0,2 - 0,7	-					
3.1.2.5.	Мінеральні речовини:								
	фосфор	мг	3-70	+					
	калій	- " -	70 - 300	+					
	залізо	- " -	0,2 - 3,0	-					
3.1.2.6.	Вітаміни:								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	аскорбінова кислота (С)	мг	1,5 - 30	+	не більше 30 мл в збагачених аскорбіновою кислотою				
	в-каротин	- " -	сліди -7						
3.1.3.	Показники безпеки, не більше:								
3.1.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.3					0.3	
	кадмій	- " -	0.02					0.02	
	ртуть	- " -	0.01					0.01	∅
	мідь	- " -	5						
	цинк	- " -	10						
	миш'як	- " -	0.2						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін							2.5	
3.1.3.2.	Нітрати	мг/кг	50 - на фруктовій основі 100 - на овочевій основі					50 - на фруктовій основі 100 - на овочевій основі	∅
3.1.3.3.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не доп. (< 0,001)					0.0001	∅
	патулін	- " -	не доп. (< 0,02)						∅
3.1.3.4.	Пестициди:	мг/кг							
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0,1 (соки без м'якоті 0,05)						
	γ-ГХЦГ (линдан) і гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0,05 (соки без м'якоті 0,03)						
	Ртутьвмісні пестициди(гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не допускаються (< 0,005)						
	Всі інші пестицидів не допускаються								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.1.3.5.	Мікробіологічні показники:		Консерви плодовоовочеві для дитячого харчування повинні задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів						
3.2.	Овочні молочні і плодово молочні суміші								
3.2.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Сухий, швидко розчинний порошок, легко відновлюється в теплій воді	-					
	Смак і запах	-	Натуральні, добре вижарені, властиві даному виду продукту. НЕ допускаються сторонні	-					
	Колір	-	Однорідний по всій масі, властивий певних видів	-					
3.2.2.	Харчова цінність(в 100 г сухого продукту):								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.2.2.1.	Білок	г	7 - 10	+					
3.2.2.2.	Жир	- " -	6 - 8	+					
3.2.2.3.	Вуглеводи, в т. ч.:	г	60 - 75	+					
	крохмаль	- " -	7 - 11						
	клітковина	- " -	0,1 - 2,2						
3.2.2.4.	Мінеральні речовини:								
	натрій	мг	54 - 63	-					
	калій	- " -	175 - 270	+	Зміст мінеральних речовин і вітамінів варіює залежно від використовуваного сировини				
	кальцій	- " -	107 - 121	-					
	магній	- " -	18 - 30	-					
	фосфор	- " -	98 - 128	-					
	залізо	- " -	1 - 1,6	-					
3.2.2.5.	Вітаміни:								
	ретинол (А)	мг	0.5	+	Збагачені вітаміном А необхідно при відсутності у вихідних продуктах В-каротину				
	тіамин (В1)	- " -	0.3	+					
	ніацин (РР)	- " -	5	+					
	аскорбінова кислота (С)	- " -	50	+					
3.2.3.	Показники безпеки, не більше								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.2.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг	(У відновленому продукті)						
	нітрати							200 мгNO ₃ /кг	
	свинець	- " -	0.3					0.3	
	кадмій	- " -	0.02					0.02	
	ртуть	- " -	0.01					0.01	∅
	мідь	- " -	5						
	цинк	- " -	50						
	миш'як	- " -	0.2						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001		
Меламін							2.5		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.2.3.2.	Нітрати (в сухому продукті):	мг/кг	50 - на фруктовій основі 100 - на овочевій основі					50 - на фруктовій основі 100 - на овочевій основі	∅
3.2.3.3.	Мікотоксини(в сухому продукті):								
	афлатоксин В1	мг/кг	не доп. (< 0,001)					0.0001	∅
	афлатоксин М1	- " -	не доп. (< 0,0005)					0.000025	∅
	дезоксиниваленол	- " -	не доп. (< 0,2)						
	патулін	- " -	не доп. (< 0,02)						
3.2.3.4.	Пестициди (в сухому продукті):	мг/кг							
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.1						
	g-ГХЦГ (линдан) і гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)		0.05						
	Ртутьвмісні пестициди(гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не допускається						
	Всі інші пестициди не допускаються								
3.2.3.5.	Мікробіологічні нормативи (в сухому продукті):								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 г, не більше		3000						
	БГКП (колиформні) в 1 г	-	не допускаються						
	E. coli в 10 г	-	не допускаються						
	B. cereus КУО 1 г, не більше	-	100						
	St. aureus в 10 г	-	не допускаються						
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella в 100г	-	не допускаються						
	Мікроскопічні гриби (цвілі) КУО в 1 г, що не більше	-	50						
4.	М'ясні консерви								
4.1.	Органолептичні властивості:								
	Зовнішній вигляд		Однорідна пюреподібна маса з часткою м'язової тканини не більше 1,5 мм						
	Консистенція	-	М'яка пюреподібна	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Запах і смак	-	Властивий м'ясу, з якого виготовлений даний продукт, без сторонніх присмаку і запаху, слабосоленої	-					
	Колір	-	Від світло-коричневого або світло-рожевого до сірого різних відтінків. Допускається незначне потемніння верхнього шару вмісту банок						
4.2.	Харчова цінність:	в 100 г							
4.2.1.	Масова частка сухих речовин, не менше	г	20						
4.2.2.	Масова частка білка	- " -	10,5 - 13,5	+	Величина амінокислотного скоря по незамінним амінокислотам повинна бути близька до 1				
4.2.3.	Масова частка жиру	- " -	6,0 - 9,5	+					
4.2.4.	Масова частка кухонної солі, що не більше	- " -	0.4	+					
4.2.5.	Залізо	мг	1,6 - 2,0	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.2.6.	Вітаміни:	мг							
	тіамин (В1)	- " -	0,02 - 0,04	+					
	рибофлавін (В2)	- " -	0,07 - 0,11	+					
	ніацин (РР)	- " -	1,5 - 2,5	+					
4.2.7.	крохмаль або пшеничне борошно	г	2,0 - 3,0	+					
4.3.	Показники безпеки, не більше:								
	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.3					0.3	
	кадмій	- " -	0.03					0.02	
	ртуть	- " -	0.02					0.02	∅
	мідь	- " -	5						
	цинк	- " -	50						
	олово	- " -	не більше 100		Олово для консервів у сбірній жестяній тарі			50,0 (неорганічне)	
	миш'як	- " -	0.1						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	- " -						0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	- " -						0,2 пг/г ваги у вологому стані	
сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)	- " -						1,0 нг/г ваги у вологому стані		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін	- " -						2.5	
4.3.2.	Нітрати	мг/кг	не доп. (< 0,002)						
4.3.3.	Антибіотики:	од / г							
	тетрациклінової групи	- " -	не доп. (< 0,01)		Тетрациклінов ої групи <0,01 від / г;				
	стрептоміцин	- " -	не доп. (< 0,5)		пеніцилін <0,01 від / г;				
	пеніцилін	- " -	не доп. (< 0,01)		стрептоміцин <0,5од / г				
4.3.4.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не доп. (< 0,001)					0.0001	∅
4.3.5.	Пестициди:	мг/кг							
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.02						
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран(сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0.15						
	Ртутьвмісні пестициди(гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не доп. (< 0,005)						
	Всі інші пестицидів не допускаються								
4.3.6.	Гормональні препарати:	мг/кг							
	діетилстильбестрол	- " -	не доп.						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	естрадіол - 17в - естрон, естріол (сумарно)	- " -	0.01						
	эстрадіол - 17в	- " -	0.0005						
4.3.7.	Мікробіологічні показники		Консерви м'ясні повинні виготовлятися відповідно до "Санітарно- гігієнічними вимогами до виробництва м'ясних консервів для харчування дітей раннього віку" (М., 1984 г.). Готові продукти повинні задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів						
5.	Рибні консерви								
5.1.	Органолептичні властивості:								
	Зовнішній вигляд	-	Однорідна, тонкоподрібнено го маса	-	Допускається невелика кількість виділилася рідини				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Консистенція		Пюреподібна, соковита						
	Смак і запах	-	Приємний, властивий вареної риби, без стороннього присмаку і запаху	-	Допускається присмак внесених добавок				
	Колір	-	Від рожевого до кремового рівномірний по всій масі	-	Допускається незначне потемніння поверхневого шару				
5.2.	Харчова цінність(в 100 г продукта):								
5.2.1.	Сухі речовини	г	20 - 25	+					
5.2.2.	Білок	- " -	9 - 11	+					
5.2.3.	Жир	- " -	5 - 8	+					
5.2.4.	Вуглеводи	- " -	3 - 5	+					
5.2.5.	Енергетична цінність	ккал	120 - 140	+					
5.2.6.	Кухонна сіль, не більше	г	0.5	+					
5.2.7.	Мінеральні речовини:	мг			Вміст мінеральних речовин и вітамінів може варьірувати в залежності від вида риби				
	кальцій	- " -	74	-					
	фосфор	- " -	220	-					
	залізо	- " -	0.6	-					
5.2.8.	Вітаміни:	мг							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	тіамин (В1)	- " -	0.1	-					
	рибофлавін (В2)	- " -	0.2	-					
	ніацин (РР)	- " -	2	-					
5.2.9.	Пшеничне борошно, крупа	г	4-5	-					
5.3.	Показники безпеки, не більше:								
5.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг							
	свинець	- " -	0.5					0.5	
	кадмій	- " -	0.1					0.1	
	ртуть	- " -	0.15					0.15	∅
	мідь	- " -	10						
	цинк	- " -	30						
	олово	- " -	100		Олово для консервів в сбірній жестяній тарі			50,0 (неорганічне)	
	миш'як	- " -	0.5						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологодому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них PCB (WHO-PCDD/F- TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологодому стані	
	сума PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологодому стані	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін							2.5	
5.3.2.	Мікотоксини:	мг/кг							
	афлатоксин В1	- " -	не допускаються (< 0,001)		Визначаються за наявності в рецепті добавок рослинного походження				∅
	патулін	- " -	не допускаються (< 0,02)						∅
5.3.3.	Пестициди:	мг/кг							
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.2						
	γ-ГХЦГ (ліндан) и гексахлоран(сумма ізомерів ГХЦГ)	- " -	0.2						
	Ртутьвмісні пестициди (гранозан, меркурбензол і ін.)	- " -	не допускаються						
	Всі інші пестицидів не допускаються								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.3.4.	Мікробіологічні показники		Консерви рибні для дитячого харчування повинні задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів						
6.	Спеціалізовані продукти для лікувального харчування дітей								
6.1.	Продукт для дітей з харчовою алергією ("Фіталакт", "Лактанал")								
6.1.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Мілкий сухий порошок. В встановленому стані - однорідна жидкість рідина без осаду	-					
	Запах і смак	-	Чистий. Для "Фіталакта" з привкусом и запахом білком сої, кукурудзяного та кокосового масел, для "Лактанала" - гіркий	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Колір	-	Від білого до кремового	-					
6.1.2.	Харчова цінність:								
6.1.2.1.	Білок	г/100 г сухого продукта	"Фіталакт" - 12,0	+	Допустимі коливання ± 5 %				
			"Лактанал" - 14,0	+					
6.1.2.2.	Метіонін	- " -	"Фіталакт" - 0,3	+	в "Лактаналі" не нормується				
6.1.2.3.	Жир	- " -	"Фіталакт" - 27,0	+	Допустимі коливання ± 5 %				
			"Лактанал" - 26,0	+					
6.1.2.4.	Зола	- " -	"Фіталакт" - 3,0	+	- " -				
			"Лактанал" - 3,5	+					
6.1.2.5.	Мінеральні речовини:	мг/100 г сухого продукта			Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій		550	+					
	фосфор		420	+					
	магній		55	+					
	натрій		250	+					
	залізо		7.5	+					
	цинк		3.5	+					
мідь		0.35	+						
6.1.2.6.	Вітаміни:	мг/100 г сухого продукту			Допустимі коливання ± 10 %				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	аскорбінова кислота (С)		38	+					
	ретинол (А)		0.58	+					
	тіамин (В1)		0.39	+					
	рибофлавін (В2)		0.65	+					
	ергокальциферол (Д2)		0.008	+					
	токоферол (Е)		7.5	+					
	ніацин (РР)		5.4	+					
	піридоксин (В6)		0.35	+					
	ціанкобаламін (В12)		0.0003	+					
	фолацин (Вс)		0.04	+					
6.1.2.7.	Осмолярність, не більше	мОсм/кг сухого продукту	300	+					
6.1.2.8.	Енергетична цінність	ккал/100 г сухого продукту	514	+					
6.1.3.	Показники безпеки (у відновленому продукті):								
6.1.3.1.	Токсичні елементи (у відновленому продукті):	мг/кг, не більше							
	свинець	- " -	0.05					0.05	
	кадмій	- " -	0.02					0.02	
	ртуть	- " -	0.005					0.005	∅
	миш'як	- " -	0.05						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін							2.5	
6.1.3.2.	Мікотоксини:	- " -	не допускаються						
	афлатоксин В1		не доп. (< 0,001)					0.0001	∅
	афлатоксин М1		не доп. (< 0,0005)					0.000025	∅
	охратоксин А							0.0005	∅
6.1.3.3.	Антибіотики	- " -	не допускаються		На суху речовину				
6.1.3.4.	Пестициди:								
	ДДТ і ін. його метаболіти (сума ізомерів)		0.005						
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)		0.005						
	Ртутьвмісні пестициди та інші		не допускаються						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.1.4.	Мікробіологічні показники (На суху речовину):								
	Listeria monocytogenes				Відсутність у 25 г	10 зразків			
6.1.4.1.	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО	в 1 г	не більше 2000						
6.1.4.2.	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	- " -	не допускаються						
6.1.4.3.	Staph. aureus	- " -	не допускаються						
6.1.4.4.	Bac. cereus, КУО	- " -	не більше 100						
6.1.4.5.	Дріжджі, КУО	в 1 г	не більше 10						
6.1.4.6.	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели	в 100 г	не допускаються			Відсутність у 25 г	30 зразків (Salmonella)		
6.1.4.7.	Мікроскопічні гриби (цвілі), КУО	в 1 г	не більше 50						
6.2.	Продукти для дітей з непереносимістю лактози і галактоземією (низьколактозний продукт "Малютка", низьколактозні молоко)								
6.2.1.	Органолептичні властивості:								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Консистенція	-	Дрібний сухий порошок. У відновленому вигляді - однорідна рідина	-					
	Смак і запах	-	Чистий, властивий свіжому, молочному продукту. Для низьколактозні продукту "Малютка" - легкий Присмак и запах солодового екстракту	-					
	Колір	-	Від білого до кремового	-					
6.2.2.	Харчова цінність:								
6.2.2.1.	Білок	г/100 г сухого продукта	"Малютка" - 16,4	+	Допустимі коливання ± 5 %				
			молоко - 23,0	+					
6.2.2.2.	Жир	- " -	"Малютка" - 28,0	+	- " -				
			молоко - 25,5	+					
6.2.2.3.	Лактоза, не більше	- " -	"Малютка" - 0,4	+	- " -				
			молоко - 0,6	+					
6.2.2.4.	Мінеральні речовини:	мг/100 г сухого продукту			Допустимі коливання ± 10 %				
	кальцій		"Малютка" - 600	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			молоко - 780	+					
	фосфор		"Малютка" - 500	+					
			молоко - 970	+					
	натрій		200	+					
	магній		55	+					
	залізо		7.5	+					
	цинк		3.5	+					
	мідь		0.35	+					
6.2.2.5.	Вітаміни:	мг/100 г сухого продукту							
	ретинол (А)		0.6	+					
	аскорбінова кислота (С)		40	+					
	тіамин (В1)		0.4	+					
	рибофлавін (В2)		0.6	+					
	ергокальциферол (Д2)		0.008	+					
	токоферол (Е)		8	+					
	ніацин (РР)		5.5	+					
	піридоксин (В6)		0.4	+					
	ціанкобаламін (В12)		0.0003	+					
	фолацин (Вс)		0.04	+					
6.2.2.7.	Осмолярність, не більше	мОсм/кг сухого продукту	350	+	Допустимі коливання ± 10 %				
6.2.2.8.	Енергетична цінність	ккал/100 г сухого продукту	"Малютка" - 500	+					
			молоко - 490	+					
6.2.3.	Показники безпеки (у відновленому продукті):								
6.2.3.1.	Токсичні елементи (у відновленому продукті)	мг/кг, не більше							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	свинець	- " -	0.05					0.05	
	кадмій	- " -	0.02					0.02	
	ртуть	- " -	0.005						∅
	миш'як	- " -	0.05						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологодому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них PCB (WHO-PCDD/F- TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологодому стані	
	сума PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологодому стані	
	бенз(а)пірен	- " -	-	-				0.001	
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[b]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін							2.5	
6.2.3.2.	Мікотоксини (На суху речовину):								
	афлатоксин В1	- " -	не доп. 0,001)	(<				0.0001	∅
	афлатоксин М1		не доп. (< 0,0005)					0.000025	∅
	охратоксин А							0.005	∅

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.2.3.3.	Антибіотики	- " -	не допускаються		На суху речовину				
6.2.3.4.	Пестициди:	- " -	(в сухому продукті):						
	ДДТ (сума ізомерів)	- " -	0.005						
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	- " -	0.005						
	інші пестициди		не допускаються						
6.2.4.	Мікробіологічні показники (На суху речовину):								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
6.2.4.1.	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО	в 1 г	не більше 25000						
6.2.4.2.	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	- " -	не допускаються						
6.2.4.3.	Staph. aureus	- " -	не більше 200						
6.2.4.4.	Bac. cereus, КУО	- " -	не більше 100						
6.2.4.5.	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели	в 50 г	не допускаються			Відсутність у 25 г	30 зразків Salmonella		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)					Відсутність у 10 г	30 зразків		
6.2.4.6.	Мікроскопічні гриби (пліснява), КУО	в 1 г	не більше 100						
6.2.4.7.	Дріжджі, КУО	- " -	не більше 50						
6.3.	Продукти для лікувального харчування при захворюваннях, пов'язаних з підвищеною потребою дітей у різних харчових речовинах (гіпотрофія, хронічні захворювання органів дихання, муковісцидоз та ін.)								
6.3.1.	Органолептичні властивості:								
	Консистенція	-	Сухий порошок. У відновленому стані - однорідна рідина	-					
	Смак і запах	-	Чистий, властивий свіжому молочному продукту	-					
	Колір	-	Білий	-					
6.3.2.	Харчова цінність:								
6.3.2.1.	Білок	г/100 г сухого продукту	енпіт білковий - 47,2	+	Допустимі коливання ±15 %				
			енпіт знежирений - 47,0	+					
			енпіт протианемічний - 43,3	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			енпіт жировий - 19,6	+					
6.3.2.2.	Жир	- " -	енпіт білковий - 13,5	+					
			енпіт знежирений - 1,0	+					
			енпіт протианемічний - 7,8	+					
			енпіт жировий - 39,0	+					
6.3.2.3.	Мінеральні речовини:	мг/100 г сухого продукта			Допустимі коливання ± 10 %				
		кальцій		енпіт білковий - 755	+				
				енпіт знежирений - 863	+				
				енпіт протианемічний - 290	+				
				енпіт жировий - 870	+				
		фосфор		енпіт білковий - 690	+				
				енпіт знежирений - 850	+				
				енпіт протианемічний - 320	+				
				енпіт жировий - 600	+				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	натрій		енпіт білковий - 600	+					
			енпіт знежирений - 608	+					
			енпіт протианемічний - 840	+					
			енпіт жировий - 330	+					
	магній		енпіт білковий - 139	+					
			енпіт знежирений - 152	+					
			енпіт протианемічний - 57	+					
			енпіт жировий - 108	+					
	залізо		енпіт білковий - 73	+					
			енпіт знежирений - 73	+					
			енпіт протианемічний - 146	+					
			енпіт жировий - 73	+					
6.3.2.4.	Вітаміни:	мг/100 г сухого продукту			Допустимі коливання ± 10 %				
	ретинол (А)		енпіт білковий - 0,12	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			енпіт протианемічний - 0,065	+					
			енпіт жировий - 0,37	+					
	аскорбінова кислота (С)		енпіт білковий - 44,0	+					
			енпіт знежирений - 44,0	+					
			енпіт протианемічний - 35,0	+					
			енпіт жировий - 44,0	+					
	тіамин (В1)		енпіт білковий - 1,1	+					
			енпіт знежирений - 1,12	+					
			енпіт протианемічний - 0,94	+					
			енпіт жировий - 1,1	+					
	рибофлавін (В2)		енпіт білковий - 2,4	+					
			енпіт знежирений - 2,76	+					
			енпіт протианемічний - 1,63						
			енпіт жировий - 2,4	+					
	ергокальциферол (Д2)		енпіт білковий - 0,008	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			енпіт знежирений - 0,0?	+					
			енпіт протианемічний - 0,005	+					
			енпіт жировий - 0,025	+					
	токоферол (Е)		енпіт білковий - 2,2	+					
			енпіт знежирений - 0,0	+					
			енпіт протианемічний - 1,26	+					
			енпіт жировий - 6,8	+					
	ніацин (РР)		енпіт білковий - 9,4	+					
			енпіт знежирений - 9,49	+					
			енпіт протианемічний - 8,0	+					
			енпіт жировий - 9,0	+					
	піридоксин (В6)		енпіт білковий - 1,1	+					
			енпіт знежирений - 0,9	+					
			енпіт протианемічний - 1,1	+					
			енпіт жировий - 1,1	+					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.3.2.4.	Енергетична цінність	ккал/100 г сухого продукта	енпіт білковий - 415	+	Допустимі коливання ± 10 %				
			енпіт знежирений - 348	+					
			енпіт протианемічний - 448	+					
			енпіт жировий - 554	+					
6.3.2.5.	Показники безпеки - по пункту 6.1.3								
6.3.2.6.	Мікробіологічні показники(На суху речовину):								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		
6.3.2.6.1.	Кількість мезофільних аеробних і факультативно- анаеробних мікроорганізмів, КУО	в 1 г	не більше 25000		Для протидії анемічного не більше 50000				
6.3.2.6.2.	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	в 0,3 г	не допускаються						
6.3.2.6.3.	Staphylococcus aureus	в 1 г	не допускаються						
6.3.2.6.4	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели	в 50 г	не допускаються			Відсутність у 25 г	30 зразків Salmonella		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)					Відсутність у 10 г	30 зразків		
6.3.2.6.5	Плесневые грибы, КУО	в 1 г	не більше 100						
6.3.2.6.6	Дріжджі, КУО	в 1 г	не більше 50						
6.4.	Консерви м'ясні для дитячого дієтичного харчування								
6.4.1.	Органолептичні властивості:								
6.4.1.1.	Консистенція	-	М'яка, пюреподібна	-					
6.4.1.2.	Смак і запах	-	Слабосоленої, властивий даному виду продукту, без стороннього присмаку і запаху	-					
6.4.1.3.	Колір	-	Від світло-сірого і світло- рожевого до коричневого						
6.4.2.	Харчова цінність:								
6.4.2.1.	Білок	г/100 г продукта	Aug-13	+	Допустимі коливання ± 5 %				
6.4.2.2.	Жир	- " -	4,5 - 12,0	+	- " -				
6.4.2.3.	Поваренная соль	- " -	0.5	+	- " -				
6.4.2.4.	Зміст доступного Лізіна		не менее 70 % от общего						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.4.3.	Показники безпеки, не більше:								
6.4.3.1.	Токсичні елементи	мг/кг, не більше							
	свинець		0.3		Для консервів у збірній жерстяній тарі			0.05	
	олово		100					50,0 (неорганічне)	
	кадмій		0.03					0.02	
	ртуть		0.02					0.005	∅
	миш'як		0.1						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
	сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані	
бенз(а)пірен	- " -	-	-					0.001	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену	- " -	-	-				0.001	
	Меламін	- " -						2.5	
6.4.3.2.	Антибіотики		не допускаються						
6.4.3.3.	Мікотоксини:								
	афлатоксин В1		(< 0,001)					0.0001	∅
6.4.3.4.	Пестициди:	мг/кг, не більше							
	ДДТ и его производные		0.02						
	Ліндан, гексахлоран (сума ізомерів ГХЦГ)	-	0.15						
	інші пестициди	-	не допускаються						
6.4.3.5.	Вміст гормональних препаратів	мг/кг, не більше	не допускаються						
	діетилстильбестрол, естрон, естріол (сумарно)		0.01						
	естрадіол-17		0.0005						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.4.4.	Мікробіологічні показники:		Консерви м'ясні для дитячого дієтичного харчування повинні виготовлятися відповідно до "Санітарно-гігієнічними вимогами до виробництва м'ясних консервів для харчування дітей раннього віку" (М., 1984). Готові продукти повинні задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів						
6.5.	Продукти для вигодовування недоношених дітей (Новолакт = ММ)								
6.5.1.	Органолептичні властивості:								
6.5.1.1.	Консистенція	-	Дрібний, сухий порошок, у відновленому вигляді - однорідна рідина без осаду	-					
6.5.1.2.	Смак і запах	-	Чистий	-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.5.1.3.	Колір	-	Від білого до кремового	-					
6.5.2.	Харчова цінність:								
6.5.2.1.	Білок	г/100 г сухого продукту	16.9	+	Допустимі коливання $\pm 5\%$				
6.5.2.2.	Жир	- " -	33.1	+	- " -				
6.5.2.3.	Зола	- " -	2.6	+	- " -				
6.5.2.4.	Мінеральні речовини:	г/100 г сухого продукту			Допустимі коливання $\pm 10\%$				
	кальцій		576.9	+					
	фосфор		400	+					
	калій		692.3	+					
	натрій		269.2	+					
	залізо		30	+					
6.5.2.5.	Вітаміни:	г/100 г сухого продукту			Допустимі коливання $\pm 10\%$				
	ретинол (А)		0.7	+					
	аскорбінова кислота (С)		40	+					
	тіамин (В1)		0.6	+					
	рибофлавін (В2)		0.7	+					
	ергокальциферол (Д2)		0.009	+					
6.5.2.6.	Осмолярність, не більше	мОсм/кг	300	+					
6.5.2.7.	Енергетична цінність	ккал/100 г сухого продукту	720	+	- " -				
6.5.3.	Показники безпеки (у відновленому продукті):								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.5.3.1.	Токсичні елементи:	мг/кг, не більше							
	свинець		0.05					0.05	
	кадмій		0.02					0.02	
	ртуть		0.005					0.005	∅
	миш'як		0.05						
	сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,1 пг/г ваги у вологому стані (не допускається у дитячому харчуванні)	
	сума діоксинів і діоксиноподіб-них РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)							0,2 пг/г ваги у вологому стані	
сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)							1,0 нг/г ваги у вологому стані		
6.5.3.2.	Мікотоксини по п. 6.1.3.2								∅
6.5.3.3.	Антибіотики по п. 6.1.3.3								
6.5.3.4.	Пестициди по п. 6.1.3.4								
6.5.3.4.	Мікробіологічні показники (На суху речовину):								
	Listeria monocytogenes					Відсутність у 25 г	10 зразків		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.5.3.4.1.	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО	в 1 г, не більше	3000						
6.5.3.4.2.	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	в 1,0 г	не допускаються						
6.5.3.4.3.	Ешерихії колі	в 10 г	- " -						
6.5.3.4.4.	Staph. aureus	- " -	- " -						
6.5.3.4.5.	Bac. cereus, КУО	в 1 г, не більше	100						
6.5.3.4.6.	Пліснява, КУО	- " -	50						
6.5.3.4.7.	Дріжджі, КУО	- " -	10						
6.5.3.4.8.	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели	в 100 г	не допускаються			Відсутність у 25 г	30 зразків Salmonella		
	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)					Відсутність у 10 г	30 зразків		