

Продовольственный кодекс

2019 г.



Управление по контролю
качества продуктов и лекарств
Республики Корея

- 1. В переведенном документе отражено Уведомление Управления по контролю качества продуктов и лекарств (№ 2019-57, 3 июля 2019 г.)**

- 2. Переведенный на английский язык документ является услугой, предоставляемой для удобства пользователя, и не должен рассматриваться как имеющий официальные полномочия. Управление по контролю качества продуктов и лекарств не несет юридической ответственности за точность такого перевода, и в случае каких-либо расхождений в толковании версий на корейском и английском языках применяется версия на корейском языке.**

- 3. Точное содержание Уведомления см. на веб-сайте MFDS (www.mfds.go.kr)**



Глава 1. Общие положения	1
1. Общие принципы	2
2. Применение стандартов и спецификаций.....	7
3. Термины и определения	10
4. Классификация пищевых ингредиентов	17
Глава 2. Общие стандарты и спецификации для продуктов общего назначения	22
1. Стандарты для ингредиентов пищевого продукта	23
1) Требования по ингредиентам, и проч.	23
2) Стандарты по определению ингредиентов пищевого продукта	26
2. Стандарты производства/обработки.....	32
3. Стандарты и спецификации для продуктов общего назначения.....	37
1) Свойства и условия	37
2) Чужеродные примеси	37
3) Пищевые добавки	37
4) Гигиенические бактерии-индикатор и патогены, вызывающие болезни, распространяющиеся через пищеварительный тракт	37
5) Загрязняющие вещества	41
6) Стандарт по облучению пищевых продуктов	53
7) Максимальное пороговое значение по содержанию пестицидов	54
8) Максимальное пороговое значение по содержанию ветеринарных лекарственных средств	57
9) Максимальное пороговое значение по содержанию в продуктах животноводства и рыбопродуктах	61
10) Запрещенные соединения.....	62
11) Пороговое значение по красителю в пищевых продуктах для младенцев и детей в возрасте до 6 месяцев	64
12) Пороговое значение по содержанию δ -9-тетрагидроканнабинола	64
13) Пороговое значение по содержанию урушиола.....	65

14) Пороговое значение по содержанию грайанатоксина Ш	65
15) Спецификации по пищевым мясным продуктам	65
16) Спецификации по непастеризованному молоку	65
17) Спецификации для рыбопродуктов	65
18) Капсулы, используемые при производстве/обработке пищевых продуктов	66
4. Стандарты хранения и распределения	67
Глава 3. Стандарты и спецификации для продуктов, имеющих маркировку и продаваемых как предназначенные для младенцев/ детей младшего возраста	73
1. Определение	74
2. Стандарты производства/обработки	74
3. Спецификации	74
Глава 4. Стандарты и спецификации для продуктов с большим сроком хранения	76
1. Продукты в банках/бутылках	77
2. Стерилизованные продукты	77
3. Замороженные продукты	78
Глава 5. Стандарты и спецификации для каждого продукта питания	80
1. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки	81
2. Замороженные кондитерские изделия	87
2-1 Мороженое (*продукты животноводства)	87
2-2 Смеси для мороженого (*продукты животноводства)	89
2-3 Замороженные кондитерские продукты	91
2-4 Пищевой лед	92
3. Какао-продукты или шоколадные кондитерские изделия	93
3-1 Продукты обработки какао-бобов	93
3-2 Шоколадные кондитерские изделия	95
4. Сахариды	97
4-1 Сахар	97
4-2 Сахарные сиропы	99
4-3 Олигосахариды	100

4-4 Глюкоза	102
4-5 Фруктоза	103
4-6 Конфеты из сахара или мелассы («ёт»)	105
4-7 Обработанные сахаридные продукты	107
5. Джемь	108
6. Соевый творог или «мук» (крахмальный студень)	110
7. Пищевые жира и масла	112
7-1 Растительные жиры и масла (*продукты животноводства, за исключением рыбьего жира и прочих животных жиров и масел 112	
7-2 Животные жиры и масла	118
7-3 Обработанные продукты из пищевых жиров и масел	121
8. Лапша	127
9. Напитки	129
9-1 Чай	129
9-2 Кофе	132
9-3 Фруктовые/овощные напитки	134
9-4 Газированные напитки	137
9-5 Соевое молоко	139
9-6 Напитки, полученные при брожении	141
9-7 Напитки из женьшеня/красного женьшеня	143
9-8 Прочие напитки	145
10. Продукты специального диетического назначения	148
10-1 Молочные смеси (*продукты животноводства)	148
10-2 Детские смеси	153
10-3 Последующее детское питание	161
10-4 Зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста	168
10-5 Прочие продукты для младенцев/детей	176
10-6 Продукты для специальных медицинских целей	185
10-7 Питание для контроля веса	192
10-8 Продукты для беременных/кормящих	194
11. Соевые соусы и пасты	196
12. Приправы для пищевых продуктов	200
12-1 Уксусы	200
12-2 Соусы	202
12-3 Карри	205
12-4 Молотый жгучий перец или измельченный жгучий перец ..	207

12-5 Пряности	209
12-6 Пищевая соль	211
13. Маринованные или вареные пищевые продукты	215
13-1 Квашенные овощи «кимчи»	215
13-2 Маринованные продукты	217
13-3 Вареные продукты	219
14. Алкогольные напитки	220
14-1 «Такчу» (Корейское неочищенное рисовое вино)	220
14-2 «Якчу» (Корейское очищенное рисовое вино)	222
14-3 «Чхонджу» (Корейское чистое рисовое вино)	224
14-4 Пиво	225
14-5 Фруктовое вино	226
14-6 «Соджу» (Корейский дистиллированный ликер)	227
14-7 Виски	228
14-8 Бренди	229
14-9 Основные дистиллированные алкогольные напитки	230
14-10 Ликер	231
14-11 Прочие алкогольные напитки	232
14-12 Спиртные напитки	233
15. Обработанные сельскохозяйственные пищевые продукты	236
15-1 Крахмалопродукты	236
15-2 Продукты из пшеничной муки	239
15-3 Обработанные продукты из арахиса и орехов	241
15-4 Зерновые культуры	242
15-5 Пропаренный рис	243
15-6 Ферментированные продукты	244
15-7 Прочие обработанные сельскохозяйственные продукты питания	246
16. Обработанные мясопродукты и упакованные мясопродукты	249
16-1 Ветчина (*Продукция животноводства)	249
16-2 Колбасы (*Продукция животноводства)	251
16-3 Бекон (*Продукция животноводства)	253
16-4 Сухие мясные продукты (*Продукты животноводства)	254
16-5 Мясные приправы (*Продукты животноводства)	255
16-6 Мясной экстракт (*Продукты животноводства)	257
16-7 Обработанные мясосодержащие продукты	258

16-8 Упакованное мясо (*Продукты животноводства)	259
17. Яичные продукты	260
17-1 Яичный продукт (*Продукты животноводства)	260
17-2 Обработанные яйцесодержащие продукты	263
18. Молочные продукты	264
18-1 Молоко (*Продукты животноводства).....	264
18-2 Обработанное молоко (*Продукты животноводства).....	266
18-3 Козье молоко (*Продукты животноводства)	268
18-4 Ферментированное молоко (*Продукты животноводства) ..	269
18-5 Сливочное молоко (*Продукты животноводства)	271
18-6 Концентрированное молоко (*Продукты животноводства) ·	272
18-7 Кремы молочные (*Продукты животноводства).....	274
18-8 Масло сливочное (*Продукты животноводства).....	276
18-9 Сыры (*Продукты животноводства)	278
18-10 Сухое молоко (*Продукты животноводства).....	280
18-11 Сыворотка (*Продукты животноводства).....	282
18-12 Лактоза (*Продукты животноводства).....	284
18-13 Белковые продукты из гидролизованного молока (*Продукты животноводства).....	285
19. Обработанные рыбопродукты.....	286
19-1 Обработанные рыбопродукты	286
19-2 Соленые и ферментированные морепродукты	289
19-3 Вяленая рыба/Филе моллюсков	292
19-4 Нори с приправами.....	294
19-5 Агар	295
19-6 Прочие обработанные рыбопродукты	297
20. Обработанные пищевые продукты животного происхождения	299
20-1 Прочие мясопродукты и прочие яйцепродукты.....	299
20-2 Продукты из насекомых	302
20-3 Продукты из мягкотелой черепахи	304
20-4 Обработанные экстракты.....	307
21. Продукты из меда и пыльцы.....	308
21-1 Мед	308
21-2 Маточное молочко.....	311
21-3 Обработанные пищевые продукты из пыльцы.....	313
22. Полуфабрикаты	315

22-1 Продовольственное сырье	315
22-2 Полуфабрикаты/готовые к употреблению пищевые продукты	317
22-3 Пищевые продукты из пресного теста	320
23. Прочие пищевые продукты	322
23-1 Дрожжевые продукты	322
23-2 Прочие обработанные продукты	323
Глава 5. Стандарты и спецификации для готовых продуктов и проч., предоставляемых предприятием общественного питания (в т.ч. субъекты, оказывающие услуги по питанию)	325
1. Определение	326
2. Стандарты по ингредиентам	326
1) Требования по ингредиентам	326
2) Хранение и консервация ингредиентов	326
3. Стандарты по процедуре приготовления пищевых продуктов и управления ими	328
4. Спецификации	328
5. Методы испытания	330
Глава 6. Методы отбора и обработки проб	333
1. Значимость пробоотбора	334
2. Термины и определения	334
3. Общие принципы пробоотбора	334
4. Рекомендации по отбору и обработке проб	337
5. Инструменты и тара для пробоотбора	341
6. Отдельные методики отбора и обработки проб	342

Глава 1

Общие положения

Глава 1. Общие положения

1. Общие принципы

Если настоящим Уведомлением не предусмотрено иное, применяют следующие общие положения.

- 1) Настоящее Уведомление имеют следующие область применения и применимость:
 - А) Стандарты, применимые к ингредиентам пищевых продуктов; Стандарты для производства/обработки/использования/приготовления и хранения пищевых продуктов; Спецификации для пищевых компонентов; и Методы испытаний на соответствие стандартам/спецификациям согласно ст. 7 (1) Закона о санитарной обработке пищевых продуктов;
 - В) Стандарты для маркировки пищевых продуктов или пищевых добавок, маркировки оборудования, контейнеров и упаковки в соответствии с положениями ст. 10 (1) Закона о пищевой санитарии; и Стандарты для маркировки генетически модифицированных пищевых продуктов согласно ст. 12-2 (1);
 - С) Стандарты на обработку, упаковку, хранение и распространение продукции животноводства; Технические характеристики ингредиентов животноводческой продукции; и Стандарты санитарно-гигиенического качества продуктов животноводства в соответствии со ст. 4 (2) Закона о санитарном контроле продуктов животноводства.
- 2) Для целей настоящего Уведомления обработанные пищевые продукты классифицируют следующим образом: группа пищевых продуктов (основная категория), класс пищевых продуктов (категория) и тип пищевых продуктов (подкатегория).

Группа продуктов питания: Основная категория продуктов согласно «Главе 5. Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов», к которой относятся напитки и пищевые продукты с приправами и проч.

Класс продуктов питания: Категория продуктов в рамках группы пищевых

продуктов, например, чай; фруктовый/овощной напиток; уксус; и ветчина, и проч.

Тип продуктов питания: Подкатегория пищевых продуктов в классе пищевых продуктов, например, концентрированный фруктовый/овощной сок; фруктовый/овощной сок; ферментированный уксус; и разбавленная уксусная кислота и проч.

- 3) Как правило, факт соответствия стандартам и спецификациям, приведенным в данном Уведомлении, необходимо определять в соответствии с методами испытаний, изложенными настоящим документе; при условии возможности использования более прецизионных и точных методик, отличных от указанных в данном Уведомлении, и коммерческих наборов или оборудования для выявления микроорганизмов и токсинов и т.д.; кроме случаев сомнений в результатах, подлежащих дальнейшей проверке и определению в соответствии с методами, изложенными в настоящем документе.
- 4) Соответствие прочих аспектов, стандарты и спецификации для которых не были установлены в рамках настоящего Уведомления, подлежит предварительному определению министром по безопасности пищевых продуктов и лекарственных средств после его всестороннего рассмотрения соответствующих данных по каждому аспекту в отдельности, изложенных, в частности, в положениях Комиссии «Кодекса Алиментариус» (САС) или основных зарубежных стандартов/спецификаций, допустимого суточного потребления (ДСП) и факта потребления соответствующего пищевого продукта.
- 5) Пищевые продукты, для которых особый метод испытаний не предусмотрен в «Главе 5. Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов» в настоящем Уведомлении, должны быть испытаны согласно соответствующим методам испытаний в «Главе 8. Общие методы испытаний». При этом, пищевые продукты, стандарты, спецификации, или метод испытаний (даже при наличии стандартов и спецификаций) которых не был представлен в настоящем Уведомлении, подлежат проведению испытаний в соответствии с методами, утвержденными министром безопасности пищевых продуктов и лекарств, или иными методами, предложенными, в частности, Комиссией «Кодекса Алиментариус» (САС), Ассоциацией химиков-аналитиков, состоящих на государственной службе США (АОАС), Международной

организацией по стандартизации (ISO), аналитическим руководством по пестицидам (РАМ) и проч. В отношении пищевых продуктов, методы испытания которых не представлены ни в одном из вышеуказанных документов, испытания можно проводить в соответствии с методами, представленными в иных законах, или согласно международно признанным и аккредитованным методам испытаний. При этом, такие методы испытаний должны быть представлены.

6) В качестве единиц измерения и проч. используют следующие сокращения Международной системы единиц (СИ).

① Длина: м, см, мм, мкм, нм

② Объем: л, мл, мкл

③ Вес: кг, г, мг, мкг, нг, пг

④ Площадь: см²

⑤ Калорийность: ккал, кДж

⑥ Прочность при раздавливании: Н (Ньютон)

⑦ Температура: °С

7) Стандартной считается температура 20°С; нормальной – температура в диапазоне 15-25°С, комнатной – температура в диапазоне 1-35°С; и теплой – температура в диапазоне 30-40°С, соответственно.

8) Долю веса указывают в процентах (%). Тем не менее, содержание материала (г) в 100 мл раствора выражают как в процентах масса/объем (% масс./об.), а содержание материала (мл) в 100 мл раствора в процентах объем/объем (% об./об.). Части на миллион (ppm) веса указывают в мг/кг, но могут быть выражены в ppm или мг/л, в зависимости от обстоятельств. Части на миллиард (ppb) веса указывают в мкг/кг, но могут быть выражены в ppb или мкг/л, в зависимости от обстоятельств.

9) Радионуклиды, требующие управления в случае утечки радиоактивного вещества, выбирают в соответствии со следующими принципами:

(1) В рамках высвобождаемых при утечке радионуклидов в первую очередь указывают радиойод и цезий, являющиеся типичными индикаторными загрязнителями. Впоследствии, радионуклеотиды выбирают в соответствии с типом аварии с типом радиоактивного выброса.

(2) В случае обнаружения радиоактивного йода или цезия, дополнительно могут идентифицировать другие загрязнители, например, загрязнение

плутонием, стронцием и прочими нуклидами (в дальнейшем именуемые «прочие»). Кроме того, прочие нуклиды подлежат отбору и применению полностью или частично после всестороннего анализа на предмет возможного выброса в окружающую среду, периода полураспада, нанесения вреда организму человека и проч.

- (3) Стандарты для прочих нуклидов подлежат применению в течение одного года после окончания чрезвычайной ситуации, т.е. ликвидации утечки радиоактивных веществ.
 - (4) При возникновении затруднений в проведении прецизионных испытаний на прочие нуклиды вместо таких испытаний могут быть предоставлены сертификаты незагрязнения.
- 10) Лица, намеревающиеся установить, пересмотреть или освободить от ограничений по максимальному остаточному содержанию пестицидов или ветеринарных препаратов в пищевых продуктах, должны подать заявку в соответствии с Приложением 7 «Руководство по установлению максимального остаточного содержания пестицидов и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах».
- 11) Как правило, стандарты для вредных загрязняющих веществ должны устанавливаться в соответствии с принципом ALARA (т.е. разумно достижимого низкого уровня) с учетом общего воздействия на человека, уровня риска, и доли воздействия из-за степени загрязнения и потребления вредных загрязнителей в пищу.
- 12) Если специально не предусмотрено иное, испытания, изложенные в настоящем Уведомлении, должны соответствовать следующим принципам:
- (1) Атомный и молекулярный вес рассчитывают в соответствии с последней версией Международной таблицы атомных весов.
 - (2) Если специально не указано иное, холодной считается вода с температурой 15°C или ниже; теплой – вода с температурой 60-70°C; и горячей – вода с температурой около 100°C.
 - (3) Если специально не предусмотрено иное, «кипячение или нагревание в воде» означает нагревание при температуре приблизительно 100°C; при условии, что вместо воды можно использовать пар при температуре около 100°C.
 - (4) Если специально не указано иное, вода, используемая для испытаний, должна

быть дистиллированной или очищенной.

- (5) Раствор без указания конкретного растворителя означает раствор на водной основе.
- (6) Если специально не предусмотрено иное, декомпрессия не должна превышать 15 мм рт. ст.
- (7) При указании для продукта кислотного, щелочного и нейтрального рН, необходимо проверить рН с помощью лакмусовой бумаги или рН-метра (стеклянный электрод). Кроме того, сильно кислотным считается продукт с рН менее 3,0; среднекислым – с рН 3,0 и более, но менее 5,0; слабокислым – с рН 5,0 и более, но менее 6,5; нейтральным – с рН 6,5 и более, но менее 7,5; слабощелочным – с рН 7,5 и более, но менее 9,0; среднещелочным – с рН 9,0 и более, но менее 11,0; сильнощелочным – с рН 11,0 и более.
- (8) Концентрация раствора, выраженная как (1 → 5), (1 → 10) и (1 → 100) и проч., означает, что твердый реагент 1 г или жидкий реагент 1 мл растворяют в растворителе с получением 5 мл, 10 мл и 100 мл раствора и проч., соответственно. Кроме того, выражение, такое как (1 + 1) или (1 + 5) означает соотношение смешивания, при котором 1 г твердого реагента или 1 мл жидкого реагента растворяют в 1 мл или 5 мл растворителя. Если не предусмотрено иное, в качестве растворителя для разбавления используют воду.
- (9) Раствор, смешанный в соотношении (1:1) или (4:2:1) и проч., означает объемное отношение смешивания жидких реагентов или массовое отношение смешивания твердых реагентов.
- (10) При измерении количества капель воды следует использовать измерительный прибор таким образом, чтобы вес 20 капель дистиллированной воды составлял от 0,90 до 1,10 г при падении при температуре 20°C.
- (11) При использовании пробирки Нesslerа следует использовать пробирку из прозрачного стекла объемом 50 мл с плоским дном; внутренний диаметр должен составлять 20 мм, а внешний – 24 мм; длина от дна до пробки – 20 см. Разница между шкалами в каждой трубке не должна превышать 2 мм.
- (12) Если не указано иное, в качестве осушителя в эксикаторе используют

силикагель (диоксид кремния).

- (13) Если не указано иное, испытание проводят при нормальной температуре и наблюдают в течение 30 секунд после манипуляции. При этом продукты, зависящие от температуры, подлежат проведению испытаний при стандартной температуре.
- (14) Термин «прецизионное измерение» веса означает взвешивание с точностью до 0,1 мг, 0,01 мг или 0,001 мг. При этом, «точное измерение» веса означает взвешивание до десятых указанного значения.
- (15) Если рядом с размером проб указано «приблизительно», это означает, что должно быть взято 90-110% от указанного количества, если не указано иное.
- (16) В случае сушки или нагревания термин «постоянный вес» означает, что разница в весе пробы до и после нагревания составляет максимум 0,1% от ранее измеренного веса после непрерывной сушки или нагревания в течение дополнительного 1 часа.

2. Применение стандартов и спецификаций

Стандарты и спецификации применимы к пищевым продуктам и пищевым добавкам, указанным в данном Уведомлении (далее «пищевые продукты и проч.») в соответствии со следующими принципами:

- 1) Что касается продуктов питания, отдельно указанных в «Главе 5. «Стандарты и спецификации для каждого пищевого продукта», должны преимущественно применяться их соответствующие стандарты и спецификации.
- 2) Продукты питания и т.д. должны соответствовать «Главе 2. Общие стандарты и спецификации для продуктов общего назначения». Однако при недостаточной необходимости или низкой эффективности с учетом характеристик пищевых продуктов, такие Стандарты и Спецификации применяют выборочно в зависимости от их важности.
- 3) Пищевые продукты с длительным сроком хранения должны соответствовать Стандартам и Спецификациям, изложенным в пункте 1) и «Главе 3. Стандарты и спецификации для продуктов с большим сроком хранения» одновременно. В случае дублирования положений в Стандартах и Спецификациях применяют более строгое положение.

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

3) Продукты питания и продукты с длительным сроком хранения, продаваемые и маркированные для потребления младенцами и детьми младшего возраста, должны соответствовать требованиям «Главы 3. Продукты питания, продаваемые и маркируемые для потребления младенцами и детьми раннего возраста» и «Главы 4. Стандарты и спецификации для продуктов с длительным сроком хранения», соответственно, в соответствии со стандартами и спецификациями, указанными в пункте 1) выше. В случае дублирования положений в Стандартах и Спецификациях применяют более строгое положение.

- 4) Предел спецификации между «a – b» означает «от a и более до b и менее».
- 5) При сравнении определенного значения (называемого пределом

спецификации) и значения, полученного в результате испытания (называемого экспериментальным значением) для определения соответствия, экспериментальное значение измеряется до еще одного десятичного знака и округляется до того же десятичного знака, что и предел спецификации; и по сравнению с пределом спецификации для определения соответствия.

- 6) Во время испытаний с пределом количественного определения (ПКО), например, испытаний на остаточное содержание пестицидов и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах и проч., как указано в настоящем уведомлении, вещества, остаточное содержание которых не превышает ПКО, следует рассматривать как «необнаруженные».
- 7) В случае направления запроса в отношении нескольких испытываемых образцов в одном и том же состоянии в соответствии с «Главой 7. Методы отбора и обработки» согласно настоящему Уведомлению, все образцы подлежат рассмотрению как несоответствующие, если один или несколько образцов не соответствуют требованию,
- 8) Для целей настоящего Уведомления «красители» означают пищевые красители Зеленый № 3 и его алюминиевый лак, Красный № 2 и его алюминиевый лак, Красный № 3, Красный № 40 и его алюминиевый лак, Красный № 102, Синий № 1 и его алюминиевый лак, Красный № 2 и его алюминиевый лак, Желтый № 4 и его алюминиевый лак и Желтый № 5 и его алюминиевый лак.
- 9) Для целей настоящего Уведомления «другие красители, кроме разрешенных» относятся к тем красителям, которые не разрешены в соответствующих типах пищевых продуктов в соответствии со «Стандартами и техническими условиями на пищевые добавки» среди красителей, указанных в Главе 1. 2. 8).
- 10) Для целей настоящего Уведомления «консерванты» означают «дегидроацетат натрия, сорбиновая кислота и ее соли (калий, кальций), бензойная кислота и ее соли (натрий, калий и кальций), парагидроксибензоат (метил и этил), и пропионовая кислота и ее соли (натрий и кальций)».

- 11) Для целей настоящего Уведомления «антиоксидант» означает «бутилированный гидрокситолуол, бутилированный гидроксианизол, трет-бутилгидрохинон, пропил галлат, динатриевый этилендиаминтетраацетат, этилендиаминтетраацетат динатрия».
- 12) Стандартное содержание сахара (Бриксы[°]) в 100% фруктовом/овощном соке должно быть следующим:
- (1) Манго: Минимум 13[°]
 - (2) Ананасы: Минимум 12[°]
 - (3) Виноград, апельсин и груша европейская: Минимум 11[°]
 - (4) Яблоко или лайм: Минимум 10[°]
 - (5) Мандарин, грейпфрут, папайя: Минимум 9[°]
 - (6) Груша, арбуз, гуава: Минимум 8[°]
 - (7) Персик, абрикос, клубника и лимон: Минимум 7[°]
 - (8) Слива, дыня, абрикос японский: Минимум 6[°]
 - (9) Помидоры: Минимум 5[°]
 - (10) Прочее: См. справочный материал.

3. Термины и определения

- 1) «Определение» означает отдельный пищевой продукт, а также пищевые продукты, не классифицируемые в качестве «типа пищевого продукта», могут подпадать под действие применимых стандартов и спецификаций в отношении такого отдельного пищевого продукта, если они соответствуют его «определению». Однако в случае, если для этих продуктов установлены отдельные стандарты и спецификации, такие стандарты и спецификации должны преимущественно применяться.
- 2) «А, В, С,... и проч.» – такая концепция перечисления часто используемых предметов в качестве примеров и включения других, связанных предметов.
- 3) «А или В» может интерпретироваться как «А и В», «А и/или В», или «только А» или «только В»; то же самое относится к «А, В, С или D».
- 4) «А и В» должны удовлетворять требованиям как А, так и В одновременно.
- 5) «Адекватные ○○ процедуры (процессы)» означает процедуру (процесс), необходимую для производства и обработки пищевых продуктов; к общепринятым и широко используемым методам или научно доказанным методам достижения безопасности и целостности пищевых продуктов.
- 6) «Пищевые продукты и пищевые добавки должны соответствовать их Стандартам и спецификациям» означает, что они должны соответствовать применимым стандартам и спецификациям.
- 7) «Должен храниться» означает, что пищевой продукт следует хранить таким образом, чтобы поддерживать максимальное качество продуктов с учетом ингредиентов и свойств.
- 8) «Насколько это возможно», «рекомендуется» или «может» означает рекомендации, установленные для стимулирования повышения качества и уровня санитарии.
- 9) «Методы с аналогичным или лучшим эффектом» означают методы, отличные от указанных, которые обычно и широко используются или научно доказаны и которые способны поддерживать гигиеническое, пищевое и органолептическое качество продукта.
- 10) Для целей определения и типа пищевых продуктов «○○%», «минимум ○○%»,

«максимум 00%» и «менее 00%» указывают стандарты для смешивания ингредиентов или компонентов.

- 11) «Конкретные компоненты» – ингредиент, используемый в обработанных пищевых продуктах, и съедобную часть одного пищевого продукта в соответствии с «Главой 1. 4. Классификация пищевых ингредиентов и проч.»
- 12) «Сухое (твердое) вещество» – твердые вещества, остающиеся в результате сушки ингредиентов, при влагосодержании максимум 15%, если не указано иное.
- 13) «Твердый пищевой продукт» – пищевой продукт, имеющий определенную форму и объем.
- 14) «Жидкость или жидкий пищевой продукт» – пищевой продукт, находящийся в текучем или жидком состоянии в определенной концентрации.
- 15) «Таблетки» – пищевые продукты, представленные в небольшой сферической форме.
- 16) «Гранулы» – пищевые продукты, представленные в гранулированной форме.
- 17) «Порошок» – продукт, размер частиц которого не превышает размера гранул.
- 18) «Жареные или обработанные маслом пищевые продукты» – пищевые продукты, изготовленные/обработанные путем жарки или опрыскивания пищевым маслом и жиром после придания им формы в процессе производства.
- 19) «Алкогольная обработка» – способ замачивания или распыления продуктов с использованием этилового спирта в процессе производства с целью пастеризации.
- 20) «Срок годности» – период, когда продукт может быть продан потребителям.
- 21) «Готовая продукция» – готовая продукция, полученная в процессе производства и упаковки, готовая к сбыту и продаже.
- 22) «Спецификации» – спецификации, составленные в отношении конечных продуктов.
- 23) «Не должен обнаруживаться» означает не должен быть обнаружен при испытании, указанном в настоящем Уведомлении.
- 24) «Ингредиенты» – материалы, используемые для производства пищевых продуктов, в т.ч. съедобные части животных, растений или обработанные

животные и растения; пищевые добавки, разрешенные согласно «Стандартам и спецификациям для пищевых добавок»; и обработанные пищевые продукты, используемые для производства других пищевых продуктов.

- 25) «Основные ингредиенты» – ингредиенты, используемые для определения характеристик и отличий от прочих пищевых продуктов с учетом основного использования и характеристик отдельного продукта и проч.
- 26) «Простые экстракты» – экстракты (в т.ч. экстрагированный сок) из ингредиентов, полученные физически или с использованием растворителей (вода, этиловый спирт, диоксид углерода), а также экстракты, полученные путем неудаления или неразделения конкретных компонентов.
- 27) «Ингредиенты, одобренные для ограниченного использования в пищевых продуктах» – пищевые ингредиенты, для которых установлены условия их использования в пищевых продуктах.
- 28) «Ингредиенты, запрещенные для использования в пищевых продуктах» – ингредиенты, не подлежащие использованию для производства/обработки/приготовления пищи, кроме ингредиентов, указанных в главе 2. 1. 2) (6), (7) и (8).
- 29) «Получено из ингредиентов» – ингредиенты, соответствующие применимым стандартам и спецификациям, или ингредиенты, которые определенно получены из ингредиентов удовлетворительного качества; которые могут быть утверждены, если это подтверждено официально утвержденными данными или документами.
- 30) «Удовлетворительное качество и свежесть» ингредиентов – в случае сельскохозяйственных/лесных продуктов, продукты, приспособленные для потребления человеком путем удаления помятых или поврежденных частей; в случае рыбопродуктов – продукты, соответствующие «Спецификациям на рыбопродукты»; в случае морских водорослей – продукты, соответствующей формы и цвета, без повреждений, не позволяющих определить их тип по внешнему виду; в случае сельскохозяйственной/лесной/животноводческой/рыбной продукции и обработанных пищевых продуктов – продукты, соответствующие Стандартам и Спецификациям, изложенным в настоящем Уведомлении.

- 31) «Несъедобные части» – определенные части ингредиентов, обычно не употребляемые в пищу, в т.ч. продукты, испортившиеся или с исходным качеством, ухудшенным по причине неадекватной обработки в процессе производства, например, съедобные части, поврежденные, в т.ч. насекомыми и проч.
- 32) «Чужеродные примеси» – вещества, отличные от стандартных компонентов пищи, в т.ч. материалы животного происхождения (членистоногие и их яйца, личинки и экскременты; следы грызунов и насекомых; и шерсть животных, экскременты, паразиты и их яйца и проч.), материалы растительного происхождения (различные виды растений и их семена; плесень; солома; мякина и проч.) и материалы минерального происхождения (почва, песок, стекло, металл и осколки горшков и проч.).
- 33) «Двустворчатые моллюски» – моллюски с двумя раковинами, в частности: съедобный моллюск, устрица, съедобная мидия, морской гребешок, мидия, арка, атрина гребешковая, сердцевидка, китайская мактра, спизула, морской черенок, корбикулы, филиппинская венерка, нутталлия темная и проч.
- 34) Если в настоящем Уведомлении не указано иное, «охлаждение» или «замораживание» означает температуру в диапазоне от 0 до 10°C; или -18°C или ниже, соответственно.
- 35) «Холодные и темные места» или «прохладные и темные места» – места с температурой от 0 до 15°C, защищенные от солнечного света.
- 36) «Измеренное значение температуры охлаждения/замораживания» означает самую высокую температуру, измеренную в холодильнике/морозильной камере или охлаждающем/холодильном оборудовании и проч.
- 37) «Пастеризация» – если не указано иное, инактивация и сокращение числа вегетативных клеток микроорганизмов, таких как бактерии, дрожжи и плесень и проч.
- 38) «Стерилизация» – если не указано иное, уничтожение вегетативных клеток микроорганизмов и спор.
- 39) «Герметизация» – блокирование прохождения воздуха через тару или упаковку.
- 40) «Сверхкритическая экстракция» – извлечение пищевых компонентов из пищевого ингредиента или пищевого продукта с помощью диоксида углерода

при критической температуре и давлении или выше.

- 41) «Глубоководное море» – часть океана с глубиной не менее 200 м, на которую не проникает солнечный свет.
- 42) «Обработанные пищевые продукты» – продукты, изготовленные, обработанные и упакованные путем добавления продуктов или пищевых добавок к пищевым ингредиентам (сельскохозяйственным, лесным, животноводческим продуктам и продуктам рыболовства и проч.), преобразованных в неидентифицируемую форму (например, путем измельчения или резки и проч.), или путем смешивания таких преобразованных или добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к такой смеси. К данной категории не относятся сельскохозяйственные/лесные/животные/рыболовства, подвергнутые простой нарезке, очистке, засолке, созреванию или нагреванию (за исключением действий в целях пастеризации или в случае обработки, вызывающей значительные изменения ингредиентов), без использования пищевых добавок или иных ингредиентов в той степени, в которой их первоначальные формы еще можно идентифицировать; при условии, что такой процесс не сопряжен с санитарными рисками, а качество пищевых продуктов можно определить органолептически.
- 43) «Обработка пищевых продуктов облучением» – воздействие на пищевые продукты гамма-лучами или энергией, выделяемой электронным ускорителем, с использованием радиационного метода для предотвращения прорастания, для пастеризации, борьбы с насекомыми или контроля созревания. В зависимости от типа излучения, предполагаемого использования или метода обработки (облучения) данный процесс классифицируют как гамма-пастеризацию, электронно-лучевую пастеризацию, борьбу с насекомыми посредством гамма-излучения, борьбу с насекомыми посредством электронного пучка, облучение гамма-лучами и облучение электронным пучком (совместно именуемые «лучевая пастеризация», «лучевой контроль насекомых» и «радиационное облучение») и проч.
- 44) «Мясо» – туша, свежее мясо, внутренние органы и прочие компоненты животного происхождения, предназначенные для потребления человеком. «Туша после боенской разделки» – туша с отнятыми головой, хвостом, ногами и

удаленными внутренними органами; «свежее мясо» – мясо туши после боенской разделки с удаленными костями; «внутренние органы» – печень, легкие, сердце, желудок, поджелудочная железа, селезенка, почки, тонкий и толстый кишечник и проч., обработанные для потребления человеком; и «прочие части» – любые съедобные части, например, головы, хвосты, ноги, кожа, кровь и проч., полученные от и произведенные из животных, умерщвленных для потребления человеком.

- 45) «Продукты с большим сроком хранения» – консервированные/бутилированные пищевые продукты, пищевые продукты в герметическом термостойком пакете и замороженные пищевые продукты, производимые и обрабатываемые для обеспечения большого срока хранения или консервации.
- 46) «Вода для обработки пищевых продуктов» – вода, используемая для производства, обработки и приготовления пищевых продуктов.
- 47) «Женьшень», «красный женьшень» или «черный женьшень» – как указано в «Законе об использовании женьшеня в промышленности»; «женьшень на древесине» – как указано в «Законе о содействии развитию лесного хозяйства и горных деревень».
- 48) «Хангва» (корейские традиционные кондитерские изделия) – в основном зерна, фрукты или орехи и проч., покрытые медом, ирисом или сахаром и проч., в частности, «югва» (маслянно-медовое печенье), «якква» (выпечка пшеничной муки с медом) и «чонъгва» (цукаты) и проч.
- 49) «Слаш» – напиток, изготовленный концентрированием жидких продуктов вымораживанием после непосредственного смешивания упакованных напитков, например, безалкогольных напитков и проч., или воды и порошкообразного сока и проч.; или продукт, замороженный до полужидкого состояния с помощью мороженицы.
- 50) «Какао-жмых» – масса какао, масло какао или порошок какао; и «обезжиренный какао-жмых» – сухие вещества какао, оставшиеся после удаления жира.
- 51) «Сухое молочный остаток» – смесь молочного жира и обезжиренного сухого молока.
- 52) «Молочный жир» – жир, полученный из молока.

- 53) «Кровесодержащие яйца» – яйца с кровью, распределенной по содержимому яйца.
- 54) «Кровяное пятно» – пятно крови, вызванное разрывом крошечного кровеносного сосуда на поверхности желтка при извлечении желтка.
- 55) «Мясное пятно» – пятна крови, утратившие свой характерный красный цвет или небольшие включения тканей яйцевода.
- 56) «Яйца с волосными трещинами» – яйца с трещинами или разломами скорлупы, но с неповрежденной подскорлупной оболочкой, что, следовательно, не сопровождается утечкой содержимого.
- 57) «Загрязненные яйца» – яйца без разломов скорлупы, но с заметными пятнами на ней или посторонними включениями, например, экскрементами, кровью, содержимым яйца, перьями и проч. на его поверхности.
- 58) «Яйца с мягкой скорлупой» – яйца, подскорлупная оболочка которых не повреждена, но не позволяет надежно сохранить форму яйца ввиду тонкости скорлупы яиц.
- 59) «Замороженные съедобные рыбы головы» – головы трески (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*), южного хека (*Merluccius australis*), тунца и патагонского клыкача (*Dissostichus eleginoides*, *Dissostichus mawsoni*), срезаемые вместе с грудными и брюшными плавниками, прикрепленными к головам; и съедобные части любых видов съедобных рыб (кроме фугу); оба типа продуктов подвергают быстрой заморозке до достижения температуры в центре продукта равной -18°C или ниже и обработке, чтобы сделать их пригодными для потребления человеком.
- 60) «Замороженные съедобные рыбные внутренности» – съедобная икра рыбы (кроме икры рыбы-собаки), кишечник минтая, моллюски (икра), нидментальные железы кальмара и проч., изъятые из рыбы; продукты подвергают быстрой заморозке до достижения температуры в центре продукта равной -18°C или ниже и обработке, чтобы сделать их пригодными для потребления человеком.
- 61) «Неприготовленные сырые устрицы» – упакованные устрицы (в т.ч. замороженные устрицы), подлежащие употреблению в пищу в сыром виде, например, неочищенные устрицы, полуочищенные устрицы и очищенные устрицы.
- 62) Для описания спецификаций микроорганизмов используют следующие термины

(n, c, m, M):

- (1) n: количество испытуемых проб
- (2) c: Максимально допустимое количество проб; количество проб, превышающее допустимый предел (m), но не превышающее максимально допустимый предел (M); если число проб, которые превышают «m», но не превышает «M», не превышает «c», результаты определяются как соответствующие.
- (3) m: Допустимый предел микроорганизмов; если все пробы не превышают «m», результат определяется как соответствующий.
- (4) M: Максимально допустимый предел микроорганизмов; если одна или несколько проб превышают M, результат определяется как несоответствующий.

* Колониеобразующая единица (КОЕ) на 1 г или 1 мл, если специально не указано иное для m и M.

- 63) «Младенцы» – лица в возрасте до 12 месяцев.
- 64) «Дети младшего возраста» – лица от 12 до 36 месяцев.
- 65) «Пища для пожилых людей» означает пищевые продукты, которые были произведены и обработаны путем изменения свойств, обработки, чтобы они стали легкоусвояемыми компонентами или формами, или корректировки питательных веществ для облегчения потребления или переваривания пищи у пожилых людей.

4. Классификация пищевых ингредиентов

Ниже приведена общая классификация пищевых ингредиентов; в зависимости от характеристик и назначения применяемых пищевых продуктов или ингредиентов данная классификация может не применяться.

1) Ингредиенты растительного происхождения

Основная категория	Подкатегория	Товарная позиция
Зерна злаковых	-	Овес, просо обыкновенное, крупа гречневая, пшеница, ячмень, сорго, рис, кукуруза, Иовлевы слезы, просо итальянское, киноа, тритикале, просо японское, рожь и т.д.
Картофель	-	Картофель, сладкий картофель, конджак, ям, маниока (тапиока), таро и т.д.
Зернобобовые	-	Фасоль, фасоль золотистая, бобы соевые, фасоль обыкновенная, чечевица, фасоль лима, горох, нут, стручковая фасоль, широкая фасоль, красная фасоль, голубиный горох и т.д.
Орехи и семена/зерна	Арахис или орехи	Арахис, фундук, желудь, макадамия, каштан, миндаль, орех гинкго, кедровый орех, орех кешью, фисташки, пекан, грецкий орех и т.д.
	Масличные	Семена ослинника двулетнего, семена конопли, семена моринги, семена периллы, семена хлопка, семена оливкового рапса, кунжут, пальмы, семена подсолнечника, семена тыквы, сафлор и т.д.
	Семена, используемые для напитков и сладостей	Семена серповника, гуарана, какао-бобы, кофейные зерна, орехи колы и т.д.
Фрукты	Семечковые плоды	Хурма, айва, груша, мушмула, яблоко, гранат и др.
	Цитрусовые	Мандарин (включая нагами кумкват), лимон (включая лайм), цитрон, апельсин, корейский лимон (Юдзу), грейпфрут, понцирус и т.д.
	Косточковые плоды	Ююба, японский абрикос, персик, сан-су-ю, абрикос, китайская вишня, лимонник, слива, вишня и др.
	Ягоды и прочие мелкие плоды	Ягода годжи, киви аргута, клубника, инжир, ягоды [черника, голубика, корейская черная малина (включая малину, черную ягоду, лесную ягоду), бузина черноплодной рябины, шелковица, смородина, клюква/брусника и т.д.], акебия, виноград (включая дикий виноград) и др.
	Ассорти из тропических и субтропических фруктов	Сметанное яблоко, гуава, финиковая пальма, дуриан, личи, манго, мангостин, банан, джекфрут, авокадо, асаи, ацерола, питаия, лонган, кокос, киви, ананас, папайя, маракуйя и т.д.
	Соцветия капусты	Корейская капуста (кочан), брокколи (включая цветную), капуста (кочан, включая брюссельскую

		капусту) и т.д.
Овощи	Листовые овощные культуры	Лист горчицы, прибрежный горчичник лекарственный, горчица сарептская, курчаволистная горчица, осот, гондре, васоби корейский (листья), листья перца чили, крестовник неравнозубчатый, мангольд, пастушья сумка обыкновенная, тат-сой, дачунгче, дангви, седум лозовидный, листья купены, листья периллы, белокопытник (<i>Pteridium aquilinum ver. latiusculum</i>), редис (листья), одуванчик, листья амаранта, листья свеклы, листья шелковицы, листья альпийского лука-порей, салат (лист), астра Уллындо, шпинат, шинсунчо (<i>Cdonopsis lanceolata</i>), полынь корейская, маргаритка, сембагви, мальва китайская, салат (кочан), капуста ссам, чертополох уссурийский, салат индийский, листья лопуха, лилия обыкновенная, листья рапса, подорожники, листья шисо, чамнамун, пак-чой, чунче, чвинамун, цикорий (листья), капуста, восточноазиатская лесная петрушка, петрушка, листья тыквы и т.д.
	Стеблевые овощи	Соленый песчаник, лоза сладкого картофеля, королевский папоротник, папоротник (<i>Petasites japonicus</i>), дикий чеснок, дюреуп элатер, лук китайский, лук-порей, конский укроп, китайский чеснок, лук-порей, сельдерей, спаржа, побеги бамбука, кольраби, стебель таро, лук-батат, зеленый чеснок (включая стебель чеснока) и т.д.
	Корневые и клубневые овощные культуры	Васаби по-корейски (корень), морковь, деодок (<i>Angelica keiskei</i>), китайский колокольчик, корень купены, чеснок, редис (корень), мулбангки (корень), свекла (корень), сахарная свекла, имбирь, женьшень (включая древесный женьшень), корень репы, лук (луковица), корень лотоса, лопух, тигровая лилия, цикорий (корень), дикий пастернак и т.д.
	Плодоносящие овощи, бахчевые	Дыня, арбуз, огурец, шамое, тыква и др.
	Плодоносящие овощи, кроме бахчевых	Баклажан, перец чили, окра, помидор (включая помидор черри), фасоль и горох со стручками, сладкий перец (включая паприку) и др.
	Грибы	-
	Травы	Соу-сеп, листья кориандра, пятилистный лист женьшеня (лист колокольника мелковолосяного), листья моринги, лаванда, лимонник, лимонный март, листья бальзама, розмарин, ройбуш, матари, мате, мяты (перечная мята, копченая мята, яблочная мята, и др.), осот полевой, базилик, анисовый иссоп, тимьян, укроп, стевия, съедобные цветы (индийская

Травы и специи		хризантема, бархатцы, роза, ромашка, гибискус и др.), железница, орегано, листья оливы, листья лавра, жасмин, листья японского перца, синеголовник пахучий, тимьян, медовый куст, листья пажитника, листья фенхеля и т.д.
	Специи, фрукты или ягоды	Ягоды можжевельника, ваниль душистая, душистый перец, желтое дерево, кардамон (стручки и семена), бадьян, каперсы колючие, перец и т.д.
	Специи, семена	Семена горчицы, семена кориандра, базилик (семена), укроп (семена), семена сельдерея, семена аниса, мускатный орех, перилла (семена), тмин, семена тмина, семена пажитника, фенхель (семена) и т.д.
	Специи, корень или корневище	Корень куркумы и др.
	Прочие специи	Кора корицы, мирра, шафран, гвоздика (бутоны) и т.д.
Чайные листья	-	Чай
Хмель	-	Хмель
Водоросли	-	Водоросли <i>rapulosa</i> , морские водоросли, морские водоросли (<i>Gompi</i>), нори, морская капуста, водоросли (морские клубки), <i>Chondracanthus tenellus</i> , <i>Pelvetia siliquosa</i> , морские водоросли <i>fulvescens</i> , <i>Sargassum fulvellum</i> , морская горчица, водоросли <i>Furcata</i> , <i>Morylaerphora</i> , ирландский мох, морские кораллы, хлорелла, морские водоросли <i>fusiforme</i> , <i>Ulva pertusa</i> и др.
Прочие растения		сладкое сорго, сахарный тростник и др.

* «/» обозначает разные названия сельскохозяйственного товара, «()» обозначает часть сельскохозяйственного товара или другой сельскохозяйственный товар с тем же максимальным уровнем остатков пестицида.

2) Ингредиенты животного происхождения

Основная категория	Категория	Подкатегория	Товарная позиция
Продукты животного-водства	-	Мясо	Говядина, свинина, баранина, козлятина, мясо кролика, конина, оленина, курица, мясо фазана, мясо утки, мясо гуся, мясо индейки. мясо куропатки и др.
	-	Молоко	Коровье молоко, козье молоко и проч.
	-	Яйца	Яйцо, утиное яйцо, перепелиное яйцо и проч.
Рыбо-продукты	Рыбы	Пресноводная рыба	Змееголов, амурский сом, китайский илистый гольц, обыкновенный карась, карась, рыба-мандарин, карп, амурский чебачок, японская минога, карп обыкновенный и проч.
		Пелагическая рыба	Сима, лосось, аю, угорь обыкновенный и проч.
		Морская рыба	Скат, камбала, обыкновенная рыба-сабля, обыкновенный крокер, японская скумбрия, сайра, японская летучая рыба, азиатский паралихт, пятнистый терпуг, окунь, тихоокеанская треска, японский волосозуб, морской окунь, бычок, анчоусы, минтай, яшихт, морской язык, желтохвост, зунаси, стеклянный окунь, памп зеркальный, фугу, серебристый морской окунь, корейский морской окунь, темнополосый морской окунь, белопятнистый морской угорь, мелкопятнистая макрель, кефаль, корейские песчанковые, южный одноперый терпуг, японская ставрида, коносир, сардины, горбыль, восточная илища, мальй полосатый спинорог, тихоокеанская сельдь, скат, высокотелый берикс, плоскоголовая семижаберная акула, пелагическая лисья акула, лососевая акула, мако, катран, обыкновенная акула-молот, чудовищная химера, синяя акула, мальгашская ночная акула, окунь ара, пиявкороты, вареху, мерлуза новозеландская, синяя нототения, тунец (голубой тунец), южный голубой тунец, альбакор, большеглазый тунец, желтоперый тунец, длиннохвостый тунец, тунец полосатый, черный скипджек), тунец скумбриевидный, тунец макрелевый, парусник индо-тихоокеанский, полосатый копыеносец, рыба-меч и т.д.
-	Рыбья икра	Икра минтая, икра лосося, икра и проч.	
		Ракообразные	Креветки, крабы, омары, раки, рак, трехиглый прибрежный краб, криль и проч.
			1) Ракообразные: Устрицы, мидии, кровавые

	Беспозвоночные	Моллюски	моллюски, болотные моллюски, рогатый турбо, улитки, моллюски, морские ушки и проч. 2) Головоногие: осьминог, кальмар, длинный осьминог, каракатица, кальмар Бека, осьминог паутинный и проч. 3) Прочие моллюски: Эхиурида (<i>Urechis unicolor</i>), морской заяц, медуза и проч.
		Иглокожие (морские ежи)	Морской еж, морской огурец и др.
		Туникаты	Асцидия, бородавчатая асцидия, морщинистая асцидия и проч.
Прочие животные	-	Рептилии и амфибии	Съедобная трехкоготная черепаха, съедобная лягушка и проч.
	-	-	Съедобная улитка и проч.

Глава 2

Общие стандарты и спецификации для продуктов

2. Общие стандарты и спецификации для продуктов общего назначения

1. Стандарты для ингредиентов пищевого продукта

1) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Ингредиенты, используемые для производства пищевых продуктов, подлежат сбору, обращению, обработке, изготовлению или управлению с целью потребления человеком.
- (2) Ингредиенты должны быть свежими и хорошего качества; такие ингредиенты не должны быть испорчены или ухудшенного качества, а также не должны быть загрязнены токсичными или вредными веществами, нарушающими их безопасность.
- (3) В случае если натуральные ингредиенты, не подлежащие регистрации в сфере производства/обработки пищевых продуктов, подвергаются непосредственной обработке и используются для обработки пищевых продуктов, посторонние вещества в таких ингредиентах (например, почва, песок, грязь и проч.) должны быть в достаточной степени удалены и вымыты по мере необходимости с помощью воды для обработки пищевых продуктов. Кроме того, необходимо в надлежащей степени удалить несъедобную часть.
- (4) При покупке и использовании предприятиями, подлежащими лицензированию, регистрации или подаче отчетности, такие пищевые ингредиенты подлежат регистрации в рамках регистрации производственного бизнеса или полноценной импортной декларации и соблюдению соответствия применимым стандартам и спецификациям. Продукты, нарушающие соответствующие законы (например, ввиду истечения срока годности и проч.) не подлежат использованию.
- (5) Пищевые продукты и пищевые добавки должны соответствовать применимым стандартам и спецификациям, если таковые имеются; женьшень, красный женьшень и черный женьшень в соответствии с «Законом об использовании женьшеня в промышленности»; женьшень на древесине – в соответствии с «Законом о содействии развитию лесного

хозяйства и горных деревень»; продукты животноводства – в соответствии с «Законом о санитарном контроле продуктов животноводства». Однако в случае существования более строгих стандартов и спецификаций в отношении опасных загрязнителей (например, тяжелые металлы) в готовых продуктах, по сравнению со стандартами и спецификациями для ингредиентов, подлежащих использованию в таких готовых продуктах, ингредиенты используют надлежащим образом в соответствии со спецификациями для готовых продуктов.

- (6) В случае использования молотого порошка в качестве ингредиентов такой порошок должен быть свежим, не испорченным, без ухудшения качества; и при этом он не должен быть загрязнен чужеродными примесями.
- (7) Вода для обработки пищевых продуктов должна соответствовать стандартам питьевой воды в соответствии с «Законом об управлении питьевой водой» или должна представлять собой пресную воду, концентрированную воду, деионизированную минеральную воду или минеральную концентрированную воду, соответствующую стандартам/спецификациям раздела «Разработка и управление Законом о водах открытого моря».
- (8) В случае использования продуктов сельского хозяйства, животноводства или рыболовства и т.д., выращенных или выведенных с использованием технологий биологической инженерии, таких как технологии, которые искусственно рекомбинируют гены или напрямую вводят нуклеиновые кислоты, образующие гены, в клетки или органеллы внутри клеток, или технология слияния клеток за пределами семьи на основе таксономии ингредиентов, такие ингредиенты должны быть определены как соответствующие в результате проверки безопасности в соответствии с «Положением о проверке безопасности пищевых продуктов с ГМО» в соответствии со статьей 18 «Закона о пищевой санитарии».
- (9) Молочнокислые бактерии и проч., используемые в пищевых продуктах, должны быть пригодными для употребления в пищу людьми и безопасными с точки зрения пищевой санитарии.
- (10) Китайский сумах (*Rhus verniciflua*) можно использовать только в качестве ингредиента продукта для приготовления курицы с сумахом или уток с

водным экстрактом сумаха или чайного пакетика с экстрактом сумаха. В этом случае компоненты урушиола не должны обнаруживаться в продуктах, в которых используется китайский сумах. Кроме того, водный экстракт сумаха с компонентами урушиола, удаленными с помощью *Fomitella fraxinea* (Fr.) Кроме того, водный экстракт сумаха с компонентами урушиола, удаленными с помощью *Fomitella fraxinea* (Fr.) Imaz., можно использовать исключительно в соевых соусах и пастах, в ферментированном уксусе, в корейском неочищенном рисовом вине («такчу»), корейском очищенном рисовом вине («якчу»), корейском чистом рисовом вине («чхонджу») и фруктовые вина только перед процессом брожения. В вышеуказанных случаях используют следующий объем:

- (a) Соевые соусы, пасты и ферментированный уксус: Максимум 10,0% от массы готового продукта в пересчете на массу китайского сумаха, использованного при изготовлении экстракта
- (b) Неочищенные рисовые вина («такчу»), очищенные рисовые вина («якчу»), чистые рисовые вина («чхонджу») и фруктовые вина: Максимум 2,0% от массы готового продукта в пересчете на массу китайского сумаха, использованного при изготовлении экстракта

(11) Продукты из женьшеня или красного женьшеня

- ① В случае использования женьшеня в качестве ингредиентов, высушенный молодой женьшень («чунмисам»), рассаду женьшеня («миозам»), шкурку («сампи») и выжимка женьшеня можно использовать после удаления поврежденных частей.
- ② Листья женьшеня не должны содержать чужеродных примесей, например, прочих растений; и при этом листья, стебли или цветы женьшеня не должны быть повреждены.
- ③ Возраст свежих корней женьшеня, добавляемых в необработанном виде, не должен превышать 3 лет; (кроме гидропонного женьшеня, указанного в «Законе об использовании женьшеня в промышленности»). Женьшень, пораженный заболеванием, или женьшень более низкого сорта запрещено использовать.

(12) Яйца, используемые в качестве ингредиента при производстве и обработке пищевых продуктов, не должны быть непригодными для употребления в

пищу человеком (например, в случае испорченных яиц, яиц с прогорклым запахом или плесенью, или смешанные с посторонними веществами, содержащими кровь, или с вытекшим содержимым или повреждением желтка (за исключением физических причин) или яйца, с незавершенным или неудачным выводением и проч. Такие яйца должны соответствовать максимальному остаточному содержанию для яиц.

- (13) Сырое молоко не должно содержать лекарственных средств для нейтрализации, пастеризации, подавления размножения и хранения бактерий. Кроме того, коровье молоко и козье молоко могут не быть получены на одном и том же предприятии, а также не подлежат смешиванию.
- (14) Ингредиенты для замороженных съедобных рыбных голов должны классифицироваться как пригодные для потребления человеком (HS 0303) в соответствии с Международной конвенцией о Гармонизированной системе описания и кодирования товаров Всемирной таможенной организации (ВТО); обрабатываться в санитарном порядке; и утверждаться соответствующими органами. Кроме того, такие ингредиенты должны быть получены путем удаления внутренних органов и жабр при разрезании ингредиентов и путем обработки гигиеничным способом без использования иных материалов, например, пищевых добавок.
- (15) Ингредиенты для замороженных съедобных рыбных внутренностей должны классифицироваться как пригодные для потребления человеком (HS 0303, 0306 или 0307) в соответствии с Международной конвенцией о Гармонизированной системе описания и кодирования товаров Всемирной таможенной организации (ВТО); обрабатываться в санитарном порядке; и утверждаться соответствующими органами. Кроме того, такие ингредиенты должны быть получены путем удаления прочих внутренних органов по отделении прочих ингредиентов без использования иных материалов, например, пищевых добавок.
- (16) Сырые необработанные устрицы должны производиться в морских районах, которые соответствуют санитарным нормам для определенных морских районов в соответствии с «Санитарными стандартами качества воды для районов производства моллюсков» (уведомление Министерства

океанов и рыболовства); или обработанные в соответствии со стандартами для чистой воды путем естественного* или искусственного очищения**

* Естественное очищение: Процесс переноса устриц в зону, соответствующую стандартам на воду и обработанную с использованием естественной способности к очистке для снижения уровня микроорганизмов в устрицах

** Искусственное очищение: Процесс очистки устриц в ограниченной водной среде (например, береговые сооружения и проч.) с целью уменьшения количества болезнетворных микроорганизмов в устрицах.

- (17) Лед для рыбопродуктов, используемый для хранения и консервации рыбопродуктов и проч., подлежит санитарно-гигиенической обработке.
- (18) Ингредиенты, используемые в пищевых продуктах, содержащих экстракт прополиса, должны быть собраны от медоносных пчел и не содержать загрязнения.
- (19) Хлорелла в пищевом продукте, содержащем хлореллу, и спирулина в пищевом продукте, содержащем спирулину, должны быть культивируемыми в чистой среде.
- (20) Ингредиенты, используемые в пищевом продукте, содержащем кетокислоту, должны быть получены с использованием ракообразных (например, крабов и креветок и проч.), из которых можно извлечь незагрязненную кетокислоту. В пищевом продукте после его использования для производства таких пищевых продуктов с кетокислотой не должно оставаться никаких производственных остатков растворителя.
- (21) «Съедобные насекомые» должны соответствовать Стандартам и спецификациям и проч. по разведению съедобных насекомых, указанным в «Законе о разведении и поддержке использования насекомых в промышленности».
- (22) Плоды перца чили, пораженные заболеванием, плесенью, гнилью или имеющие крапчатую окраску ввиду сушки в ненадлежащих условиях, не подлежат использованию.
- (23) В случае, если пищевые субпродукты, образующиеся при производстве/обработке пищевых продуктов, предназначены для использования в качестве ингредиента для других продуктов, такие

побочные продукты подлежат сбору, обращению и санитарно-гигиенической обработке в соответствии со стандартами по обработке пищевых продуктов.

2) Стандарты по определению ингредиентов пищевого продукта

(1) Любые продукты, подпадающие под следующие положения, не подлежат использованию в качестве пищевого ингредиента при производстве/обработке или приготовлении пищи; при условии, однако, что в качестве пищевых ингредиентов могут использоваться ингредиенты, утвержденные министром по безопасности пищевых продуктов и лекарственных средств, а также ингредиенты, утвержденные в соответствии со «Стандартами утверждения временных стандартов и спецификаций на пищевые продукты и проч.».

① Продукты, сбор, обращение, обработка, производство и управление которыми осуществляли не с целью потребления человеком

② Продукты, безопасность и надежность использования в качестве пищевого ингредиента которых не была доказана

③ Прочие продукты, считающиеся непригодными для потребления человеком согласно постановлению министра безопасности пищевых продуктов и лекарственных средств.

(2) Что касается продуктов, не подпадающих под указанные выше (1) положения, министр по безопасности пищевых продуктов и лекарственных средств должен определить пригодность их использования в качестве пищевого ингредиента. Однако при выявлении или представлении нового факта, связанного с безопасностью пищевых ингредиентов, министр может пересмотреть и заново определить пригодность их использования в качестве пищевого ингредиента.

(3) Нетоксичные ингредиенты или ингредиенты, не оказывающие нежелательного действия или доказанно безопасные для употребления в пищу в Корее, кроме ингредиентов, используемых для подавления аппетита или оказывающие медицинского эффекта, могут считаться пригодными для использования как «Ингредиенты, одобренные для использования в пищевых продуктах» или «Ингредиенты, одобренные для ограниченного использования в пищевых продуктах».

(4) Следующие ингредиенты могут быть определены как «Ингредиенты, одобренные для ограниченного использования в пищевых продуктах», и их предполагаемое использование может быть ограничено определенным пищевым продуктом.

- ① Ингредиенты, исторически имеющие ограниченное применение в определенных продуктах (например, специи, экстрагированный чай, алкогольные напитки и проч.)
- ② Ингредиенты, подлежащие использованию только после полного удаления токсичных материалов или материалов, оказывающие нежелательное действие
- ③ Ингредиенты, требующие установления максимального допустимого уровня остаточного содержания токсичных веществ или веществ, оказывающих нежелательное действие

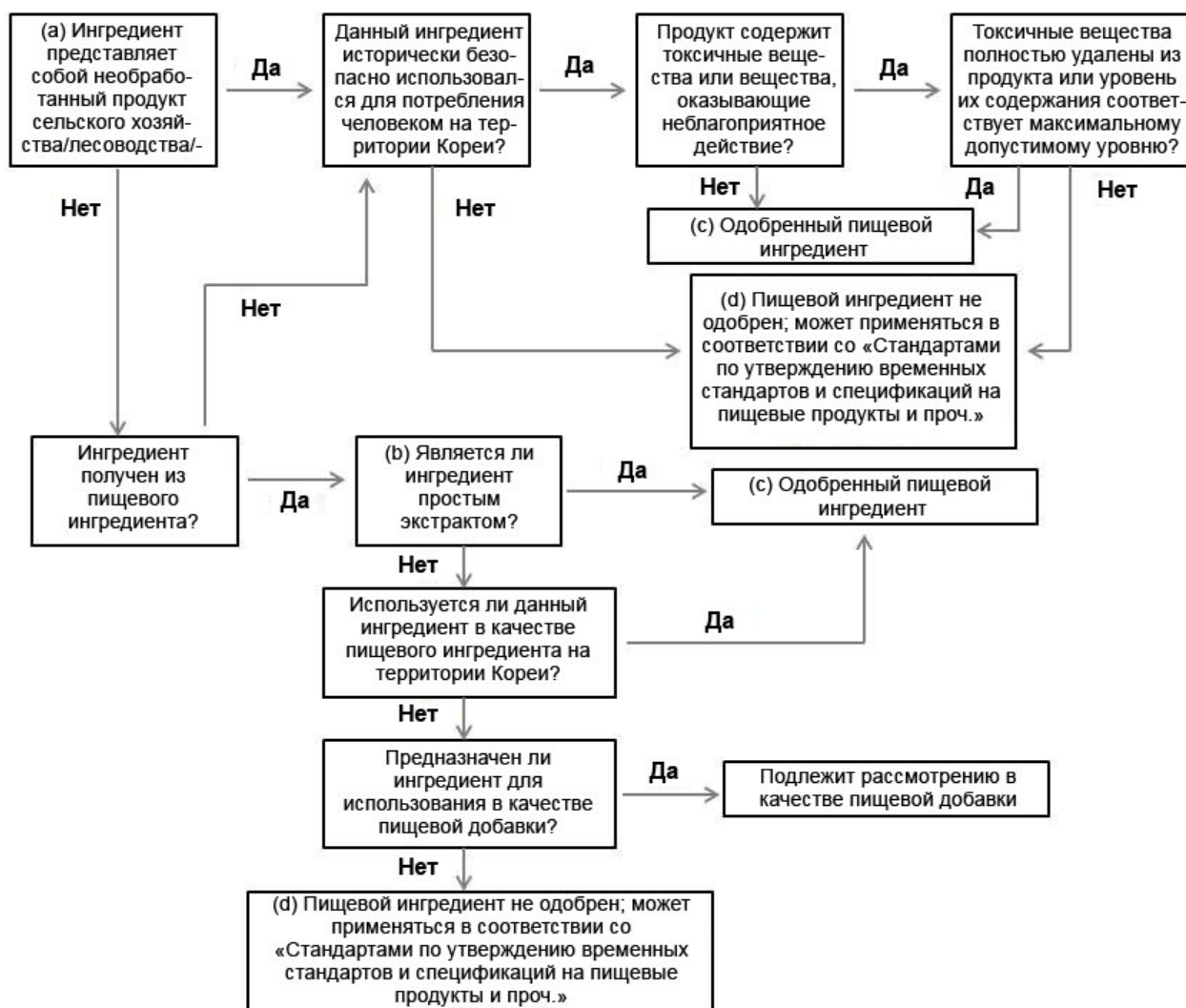
(5) Документы, подлежащие представлению для утверждения пищевых ингредиентов

Лица, подающие документы на утверждение, могут воспользоваться следующей схемой: «Дерево принятия решений по использованию пищевых ингредиентов». Подача документов должна включать следующие компоненты:

- ① Документы в отношении основных характеристик ингредиентов
 - (a) Названия или синонимы ингредиентов
 - (b) Научное название и часть, описывающая использование компонентов
 - (c) Документы в отношении таких характеристик ингредиентов, как компоненты и содержимое, фотографии и среда обитания и проч.
 - (d) Предполагаемое использование в питании
- ② Доказательства истории безопасного использования в пищевых продуктах
 - (a) Документы, подтверждающие, что ингредиенты традиционно употреблялись в пищу в Корее
- ③ Подлежащие представлению документы в отношении токсичных веществ или побочных эффектов
 - (a) Документы с указанием названий, молекулярной структуры и характеристик и проч. токсичных или оказывающих нежелательное действие веществ

- (b) Документы в отношении токсической реакции или оказывающих нежелательное действие веществ
- (c) Документы в отношении методов анализа содержания токсических веществ и проч.
- (d) Доказательства, свидетельствующие о полном удалении токсичных или оказывающих нежелательное действие веществ, если это применимо
- (e) В случае определения максимального допустимого уровня остаточного содержания токсичных веществ или веществ, оказывающих нежелательное действие, документы в отношении нормативных актов, причин определения такого уровня, и содержание веществ в готовой продукции

< Дерево принятия решения относительно использования пищевых ингредиентов >



- Пищевой ингредиент одобрен: Разрешено использовать в качестве «Ингредиента, одобренного для использования в пищевых продуктах»

или «Ингредиента, одобренного для ограниченного использования в пищевых продуктах».

- Пищевой ингредиент не одобрен: Не разрешено использовать в качестве пищевого ингредиента; тем не менее, данный ингредиент может быть разрешен к использованию в соответствии со «Стандартами для утверждения временных стандартов и спецификаций на пищевые продукты и проч.» (согласно ст. 5 Правил применения Закона о санитарной обработке пищевых продуктов)

(6) Ингредиенты, одобренные для употребления в пищу

- ① Список «Ингредиентов, разрешенных к применению в пищевых продуктах» соответствует [Приложению 1].
- ② Ингредиенты, перечисленные в «Главе 1. Общие положения 4. Классификация пищевых ингредиентов»

(7) Ингредиенты, разрешенные для ограниченного использования в продуктах питания

- ① Список «Ингредиентов, разрешенных к ограниченному применению в пищевых продуктах» соответствует [Приложению 1].
- ② Ингредиенты, классифицируемые как «Ингредиенты, одобренные для ограниченного использования в пищевых продуктах», должны соответствовать указанным условиям использования; в отношении ингредиентов, для которых не определено отдельных условий применения, применимы следующие стандарты использования:
 - (a) «Ингредиенты, одобренные для ограниченного использования в пищевых продуктах» должны использоваться менее чем на 50% от общего количества ингредиентов (за исключением воды для смешивания), исходя из веса ингредиента до обработки.
 - (b) В случае смешивания двух или более «ингредиентов, разрешенных для ограниченного использования в пищевых продуктах» при производстве пищевых продуктов, общее количество смеси должно быть менее 50% (без учета воды для смешивания), исходя из веса таких ингредиентов до обработки.
 - (c) За исключением случаев производства продукции, которая должна

поставляться производственным предприятиям в качестве ингредиентов и не продаваться конечным потребителям, вышеуказанные положения (а) и (b) могут не применяться.

(d) Если только один ингредиент растительного происхождения из списка «Ингредиенты, разрешенные для ограниченного использования в пищевых продуктах» используется в производстве напитков, алкогольных напитков и пряностей, такой ингредиент может использоваться до 100% (без учета воды для смешивания) в расчете на вес ингредиента.

(8) Ингредиенты, преобразованные из временных стандартов и спецификаций

① Список «Ингредиентов, преобразованных из временных стандартов и спецификаций», который включен в Продовольственный кодекс после утверждения в качестве пищевых ингредиентов в соответствии со «Стандартами для утверждения временных стандартов и спецификаций», должен соответствовать [Приложению 3].

② Ингредиенты, классифицируемые как «Ингредиенты, преобразованные в соответствии с временными стандартами и спецификациями», должны соответствовать указанным условиям производства (или использования).

(9) Требование о включении временно утвержденных пищевых ингредиентов в Корейский продовольственный кодекс

① Пищевые ингредиенты, утвержденные в соответствии со «Стандартами для утверждения временных стандартов и спецификаций», могут быть дополнительно перечислены в [Приложение 3] «Ингредиенты, преобразованные из временных стандартов и спецификаций» при соблюдении одного из следующих требований:

(a) с момента утверждения временных стандартов и спецификаций прошло не менее 3 лет;

(b) для утверждения временных стандартов и спецификаций было одобрено не менее 3 лиц; или же

(c) лица, получившие одобрение временных стандартов и спецификаций, запрашивают список (при условии одобрения не менее двух лиц и направлении запроса от обеих сторон).

2. Стандарты производства/обработки

- 1) В отношении ингредиентов, машин/инструментов и вспомогательных средств, используемых при производстве/обработке пищевых продуктов, необходимо на постоянной основе обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований и управлять такими средствами в соответствии с требованиями.
- 2) Вода для обработки пищевых продуктов должна соответствовать стандартам питьевой воды в соответствии с «Законом об управлении питьевой водой» или должна представлять собой пресную воду, концентрированную воду, деионизированную минеральную воду или минеральную концентрированную воду, соответствующую стандартам/спецификациям раздела «Разработка и управление Законом о водах открытого моря».
- 3) Перед использованием пищевая вода может быть обработана химикатами для очистки воды, указанными в «Законое об управлении питьевой водой», или с использованием таких методов, как процесс коагуляции, фильтрация (активированный уголь; песок; керамика; ячменный камень; диатомит; микрофильтр; ультрафильтр; обратноосмотическая мембрана; ионообменная смола), озонная пастеризация, УФ-пастеризация, электролиз и дезинфекция хлором и проч. в соответствии с предполагаемым использованием каждого продукта.
- 4) Пищевые продукты с определенными стандартами пропорций смешивания, изложенными в «Главе 5. Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов», должны соответствовать указанным стандартам; в случае обезвоженной или концентрированной пищи, подлежащей восстановлению путем добавления воды, компоненты и соотношение содержания (%) применяют после преобразования в продукты, находящиеся в восстановленном состоянии; при условии, однако, что добавляемая вода для смешивания может быть исключена в зависимости от характеристик каждого продукта при смешивании ингредиентов, в случае обработанных мясопродуктов и обработанных яйцепродуктов.
- 5) В случае ингредиента со 100-процентным соотношением смешивания

исключено содержание пищевых добавок; при условии, однако, что соответствующие пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, должны соответствовать спецификациям для таких продуктов, изложенным в «Главе 5. Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов».

- 6) В процессе производства/обработки и приготовления пищевых продуктов такие продукты должны быть защищены от фальсификации и загрязнения посторонними веществами или патогенными микроорганизмами и проч.; и во время производственного процесса, продукты, требующие временного хранения перед переходом к другому производственному процессу, подлежат обработке и хранению при соблюдении санитарно-гигиенических требований.
- 7) Экстракт пищевого продукта подлежит получению с использованием исключительно воды, этилового спирта или смеси воды, этилового спирта и углекислого газа; при условии, однако в случае изложения отдельных стандартов в Стандартах и Спецификациях на пищевые добавки, необходимо применять такие соответствующие стандарты использования.
- 8) Замороженные ингредиенты следует размораживать в отдельной, чистой зоне размораживания при соблюдении санитарно-гигиенических требований.
- 9) Ветеринарные препараты нельзя использовать при производстве, обработке, приготовлении, хранении и сбыте пищевых продуктов и проч.
- 10) Обработанные пищевые продукты подлежат упаковке при соблюдении санитарно-гигиенических требований во избежание загрязнения микроорганизмами и проч.
- 11) Продукты не должны изготавливаться в форме капсул или таблеток. Однако кондитерские изделия, конфеты, жевательная резинка, шоколадные кондитерские изделия, пищевая соль, соевые соусы и пасты, смеси приправ и обработанные сахаридные продукты могут быть изготовлены в форме таблеток, а пищевые жиры и масла – в форме капсул; однако при этом они должны быть изготовлены таким образом, чтобы исключить любые опасения по их неправильному пониманию или их восприятию как лекарственных средств или полезных для здоровья продуктов.

- 12) Во время обработки/переработки пищевых продуктов такие процессы, как сушка, концентрирование, термическая обработка, охлаждение или заморозка и проч. должны осуществляться надлежащим образом с учетом безопасности и питательности пищевых продуктов.
- 13) Непастеризованное молоко должно пройти процесс очистки для удаления чужеродных примесей и, при необходимости, процесс гомогенизации для разрушения глобул молочного жира.
- 14) Если не указано иное, молочные продукты подлежат пастеризации или стерилизации с использованием таких методов, как низкотемпературная длительная пастеризация (в течение 30 минут при 63-65°C), высокотемпературная кратковременная пастеризация (в течение 15-20 секунд при 72-75°C), стерилизация при сверхвысоких температурах (от 0,5 до 5 секунд при 130-150°C) или других методов с аналогичным или лучшим эффектом. Кроме того, пастеризованные продукты должны быть охлаждены до 10°C или ниже непосредственно после пастеризации; тогда как стерилизованные продукты должны быть расфасованы и упакованы в стерилизованный контейнер или упаковку с использованием процесса асептического розлива.
- 15) Пастеризованные пищевые продукты подлежат тепловой пастеризации в течение 30 минут при поддержании температуры в центре на уровне 63°C или выше или с использованием альтернативных методов с аналогичным или лучшим эффектом; и упакованы или обработаны при соблюдении санитарно-гигиенических требований для предотвращения загрязнения. Кроме того, стерилизованные пищевые продукты должны быть помещены в воздухонепроницаемый контейнер/упаковку и стерилизованы в течение 4 минут или дольше, при поддержании температуры в центре на уровне 120°C или выше, или использовании альтернативной методики стерилизации с аналогичным или лучшим эффектом. Однако пищевые продукты, указанные в «Стандартах и спецификациях для отдельных пищевых продуктов», должны соответствовать соответствующим стандартам.
- 16) Непастеризованные продукты подлежат обработке в соответствии со

следующими стандартами или с использованием методики с аналогичным или лучшим эффектом.

- (1) Свинина, используемая как сырое мясо, должна быть охлаждена до температуры 5°C или ниже в течение 24 часов после убоя.
- (2) Для измельчения сырого мяса или оттаивания замороженного сырого мясного ингредиента температура в центре мяса не должна превышать 10°C.
- 17) Комнатная температура на заводах по обработке мясопродуктов и упакованного мяса должна поддерживаться и контролироваться на уровне 15°C или ниже (кроме предприятий по термической обработке продуктов)
- 18) За исключением особых случаев в процессе обработки мясопродукта и упаковки мяса, такие ингредиенты подлежат скорейшей обработке.
- 19) Части рыбы, исключая мясо, должны храниться, поддерживая температуру в центре на уровне -18°C или ниже после надлежащего удаления несъедобной части.
- 20) Сырые необработанные устрицы должны быть очищены в достаточной степени гигиенической водой непосредственно после сбора; при этом избегают использования каких-либо пищевых добавок (кроме гипохлорита натрия).
- 21) Пищевые аппараты и контейнеры/упаковки должны соответствовать «Стандартам и спецификациям для пищевых аппаратов, тары и упаковок» в соответствии со ст. 9 «Закона о санитарной обработке пищевых продуктов».
- 22) Любой материал, используемый с целью поддержания свежести продукта путем удаления влаги, запаха и кислорода внутри упаковки для пищевых продуктов, должен быть упакован таким образом, чтобы предотвратить его попадание в пищу, с использованием материалов, соответствующих Стандартам и спецификациям для пищевых аппаратов, тары и упаковок.
- 23) Пищевая тара/упаковка должны изготавливаться только зарегистрированными поставщиками по изготовлению тары/упаковки, за исключением производителей тары/упаковки для упаковки собственных продуктов.

- 24) В случае использования морских водорослей fusiforme или водорослей Gulf в качестве ингредиента при производстве и переработке пищевых продуктов, они должны пройти процессы по снижению содержания неорганического мышьяка перед их использованием в пищевой промышленности. Такие процессы включают достаточную варку свежих морских водорослей fusiforme или водорослей Gulf в кипящей воде или достаточное кипячение после замачивания высушенных свежих морских водорослей fusiforme или водорослей Gulf в воде.
- 25) Фрукты и овощи, используемые при переработке для ланч-боксов (*доширак*), должны быть в достаточной степени промыты и продезинфицированы дезинфицирующими средствами, разрешенными в качестве пищевых добавок, а затем в достаточном количестве промыты чистой водой. Однако фрукты и овощи, предназначенные для употребления после очистки, а также фрукты и овощи, подвергнутые тепловой обработке после мытья, исключаются.
- 26) В случае ланч-боксов (*доширак*), которые распространяются в охлажденном состоянии, продукты следует быстро охладить до температуры охлаждения (за исключением вареного риса) после завершения приготовления перед их заполнением в контейнер для ланч-бокса. Однако это может не относиться к вареному рису, который упакован отдельно, и не повлияет на температуру гарниров.
- 27) В случае размораживания замороженных продуктов рыболовства в воде это должно производиться с соблюдением санитарных норм при температуре 21°C или ниже.
- 28) Пищевые продукты, подходящие для пожилых людей, должны производиться и обрабатываться в соответствии со следующим:
- (1) Фрукты и овощи должны быть в достаточной степени промыты и продезинфицированы дезинфицирующими средствами, разрешенными в качестве пищевых добавок, а затем в достаточной степени промыты чистой водой, чтобы предотвратить повреждение, вызванное микробами (однако, фрукты и плодовые овощи, предназначенные для употребления после

очистки от кожуры, а также фрукты и овощи, подвергнутые тепловой обработке после мытья, исключены). При использовании мяса, яиц или продуктов рыболовства в качестве пищевых ингредиентов они должны быть нагреты до достаточной степени готовности.

- (2) Должны производиться и обрабатываться с учетом способности пожилых людей потреблять, переваривать, поглощать, метаболизировать и выделять эти продукты, и должны соответствовать одному из следующих условий:
 - ① Должны сочетать ингредиенты или добавлять питательные вещества, содержащие 3 или более питательных веществ, среди которых белок, витамин А, С, D, рибофлавин, ниацин, кальций, калий, пищевые волокна, чтобы составлять не менее 10% от нормы потребления питательных веществ (рекомендуемое потребление или достаточное потребление) корейцев, указанных в дополнительной таблице 12.10 главы 8. Общие методы испытаний.
 - ② Продукт должен быть изготовлен с твердостью $500\ 000\ \text{Н/м}^2$ или менее для облегчения потребления пожилыми людьми.

3. Стандарты и спецификации для продуктов общего назначения

1) Свойства и условия

Продукт должен иметь уникальную форму, цвет и блеск без необычного вкуса или запаха.

2) Чужеродные примеси

(1) Продукты не должны содержать следующих чужеродных примесей:

- ① Чужеродные примеси, присутствующие в продуктах питания, которые превышают допустимую степень, и которые невозможно удалить дальше
- ② Антисанитарные чужеродные примеси, которые загрязнены
- ③ Твердые и острые чужеродные примеси, которые могут нанести вред человеческому телу. Однако остатки, которые не были полностью удалены в ходе обычной практики производства/обработки, например, кожуры растительных ингредиентов или прочих растений; земляных частиц; или волосков и костей мясных ингредиентов и проч., которые присутствуют в небольшом количестве и имеют низкий потенциальный риск, исключаются.

(2) Что касается металлических чужеродных примесей, то количество обнаруженного железного порошка не должно превышать 10,0 мг/кг в пищевом продукте при проведении испытаний в соответствии с «Главой 8. 1.2.1 Е. Металлические чужеродные примеси (железный порошок)». Кроме того, в продукте не должны обнаруживаться металлические чужеродные примеси размером минимум 2 мм.

3) Пищевые добавки

(1) Использование пищевых добавок в пищевых продуктах должно регулироваться стандартами и техническими условиями на пищевые добавки.

(2) В случае использования пищевых добавок, запрещенные к использованию в определенных пищевых продуктах, но полученные из ингредиентов, для которых такие пищевые добавки могут быть разрешены, такие пищевые добавки могут быть освобождены от ограничения стандартов на пищевые добавки в той степени, в которой они переносятся из ингредиента.

4) Гигиенические бактерии-индикатор и патогены, вызывающие болезни, распространяющиеся через пищеварительный тракт

(1) Гигиенические бактерии-индикаторы

А. Пищевые продукты в целом

Спецификации Позиции	Свойства продукта		n	c	m	M
Численность бактерий	Обработанные продукты,	Кроме	5	1	10	100
	предназначенные для детей в возрасте до 6 месяцев	порошковый продукт				
		Порошковые продукты	5	2	1000	10000
	Стерилизованный продукт		5	0	0	-
Бактерии группы кишечной палочки	Обработанные продукты, предназначенные для детей в возрасте до 6 месяцев		5	0	0	-
	Пастеризованный продукт	Кроме порошкового продукта	5	1	0	10
		Порошковые продукты	5	2	0	10

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

А. Пищевые продукты в целом

Спецификации Позиции	Свойства продукта		n	c	m	M
Численность бактерий	Стерилизованный продукт		5	0	0	-
Бактерии группы кишечной палочки	Пастеризованный продукт	Кроме порошкового продукта	5	1	0	10
		Порошковые продукты	5	2	0	10

В. Микробиологические стандарты для напитков из торговых автоматов (кроме герметичных продуктов)

А) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=1000$, $M=10000$ (исключая продукты, содержащие молочные продукты, молочнокислые бактерии, ферментированные продукты и фруктовые/овощные напитки, не подвергавшиеся тепловой обработке).

В) *Escherichia coli*: n=5, c=2, m=0, M=10

С. Рыбопродукты

А) Численность бактерий: Замороженные рыбопродукты животного происхождения, дезинфицированные и упакованные в тару/упаковку для сбыта и продажи, предназначенной для непосредственного потребления в пищу конечными потребителями: n=5, c=2, m=100 000, M=500 000

В) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

- ① Замороженные рыбопродукты животного происхождения, дезинфицированные и упакованные в тару/упаковку для сбыта и продажи, предназначенной для непосредственного потребления в пищу конечными потребителями: n=5, c=2, m=0, M=10
- ② Замороженные съедобные рыбы головы или замороженные съедобные рыбные внутренности: n=5, c=2, m=0, M=10
- ③ Сырые необработанные устрицы: n=5, c=1, m=230, M=700 НВЧ/100 г

Д. Еда для пожилых людей

- ① Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=0, m=0 (применимо только к пастеризованным продуктам)
- ② *Escherichia coli*: n=5, c=0, m=0 (применимо только к непастеризованным продуктам)

(2) Возбудители алиментарных болезней

А. В зависимости от характеристик пищевых продуктов применяются следующие спецификации возбудителей алиментарных болезней:

А) *Salmonella* spp., *Vibrio parahaemolyticus*, *Listeria monocytogenes*, Enterohemorrhagic

Escherichia coli, *Campylobacter jejuni/coli*, *Yersinia enterocolitica*

Пищевые продукты	Спецификации
Мясо (за исключением тех, которые используются в качестве ингредиентов для производства и обработки) и обработанные пищевые продукты, которые были пастеризованы или стерилизованы или которые предназначены для непосредственного употребления без дальнейшей обработки или приготовления	n=5, c=0, m=0/25 г

В) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*):

Пищевые продукты	Спецификации
① Соевые соусы и пасты (кроме «меджу»), соус, составная приправа, продукты из кимчи, соленые и ферментированные морепродукты, маринованные пищевые продукты и вареные продукты, среди продуктов, указанных в пункте А) выше	Максимум 10 000 на грамм (результат проверки стерилизованных продуктов должен быть отрицательными)
② Продукты, включенные в А), кроме указанных в ①	Максимум 1 000 на грамм (результат проверки стерилизованных продуктов должен быть отрицательными)

С) Палочка газовой гангрены (*Clostridium perfringens*)

Пищевые продукты	Спецификация
① Соевые соусы и пасты (кроме «меджу»), порошок острого перца или тертый острый перец, продукты «кимчи», соленые и ферментированные морепродукты, маринованные пищевые продукты, вареные продукты, составные приправы, специи, уксусы, порошок карри и карри (кроме жидких продуктов) среди продуктов питания, указанных в А) выше	Максимум 100 на грамм (результат проверки стерилизованных продуктов должен быть отрицательными).
② Ветчина, колбасы, мясные экстракты и яичные продукты из продуктов, указанных в пункте А) выше	n=5, c=1, m=10, M=100 (стерилизованные продукты должны быть n=5, c=0, m=0/25 г)
③ Сырая ветчина, ферментированная колбаса, натуральный сыр, плавленый сыр среди продуктов, указанных в пункте А) выше	n=5, c=2, m=10, M=100 (стерилизованные продукты должны быть n=5, c=0, m=0/25 г)
④ Продукты, включенные в А), кроме продуктов, указанных в ①, ② и ③	n=5, c=0, m=0/25 г

Д) Золотистый стафилококк (*Staphylococcus aureus*)

Пищевые продукты	Спецификации
① Ветчина, колбасы, мясные экстракты и сушеные продукты из филе рыбы/моллюсков среди продуктов, указанных в пункте А) выше	n=5, c=1, m=10, M=100 (стерилизованные продукты должны быть n=5, c=0, m=0/25 г)
② Сырая ветчина, ферментированная колбаса, натуральный сыр, плавленый сыр среди	n=5, c=2, m=10, M=100 (стерилизованные

продуктов, указанных в пункте А) выше	продукты должны быть n=5, c=0, m=0/25 г)
③ Продукты, включенные в А), кроме указанных в ① и ②	n=5, c=0, m=0/25 г

- В. В другом мясе и других обработанных пищевых продуктах животного происхождения результат по *Tubercule bacillus*, *Bacillus anthracis* и *Brucella spp.* должен быть отрицательным.
- С. В продуктах рыболовства, которые подвергаются санитарной обработке, такой как удаление несъедобных частей (чешуя, жабры, кишки и т.д.) и очистке, для непосредственного употребления без дальнейшего приготовления, *Salmonella spp.* и *Listeria monocytogenes* должны быть ограничены n=5, c=0, m=0/25 г; и *Vibrio parahaemolyticus* и *Staphylococcus aureus* не должны превышать 100 на грамм.
- Д. *Salmonella Enteritidis* должна быть обнаружена в любых съедобных яйцах, которые предназначены для непосредственного употребления человеком без дальнейшей обработки или нагревания.
- Е. В мясе (применимо только к мясному фаршу) и упакованном мясе, охлажденному или замороженному в упаковке после нарезки (включая рубленое мясо или фарш) для продажи, без добавок (продуктов химического синтеза и проч.), или прочих пищевых продуктов (100% содержание мяса, но применимо только к мясному фаршу), содержание *Escherichia coli* энтерогеморрагического штамма должно быть ограничено n=5, c=0, m=0/25 г.
- Ф. Продукты, изготовленные/проданные для потребления детьми в возрасте до 6 месяцев
- А) Бактерии рода *Кронобактер (Cronobacter)*: n=5, c=0, m=0

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) ~~Ф. Продукты, изготовленные/проданные для потребления детьми в возрасте до 6 месяцев~~

~~А) Бактерии рода *Кронобактер (Cronobacter)*: n=5, c=0, m=0 → <Удаление>~~

- Г. Норовирусные стандарты для предприятий общественного питания и проч.

Вода, используемая для мытья пищевых ингредиентов и посуды и проч.; приготовления и изготовления/обработки пищевых продуктов; и вода, предназначенная для питья на предприятиях общественного питания, предприятиях, предоставляющих услуги по питанию, предприятиях по производству/обработке пищевых продуктов и проч.: Бактерий не выявлено (при условии, что питьевая вода, поставляемая в предприятиях общественного питания, предприятиях, оказывающих услуги по питанию и проч., должна соответствовать Стандартам качества питьевой воды, изложенным в Законе об управлении питьевой водой)

5) Загрязняющие вещества

(1) Применение пределов для загрязняющих веществ

- ① Пределы содержания тяжелых металлов, яда моллюсков и полихлорированного бифенила (ПХД) в сушеных продуктах сельского/лесного/животноводческого/рыбного хозяйства, где содержание воды изменяется из-за процесса сушки, должны быть преобразованы и применены на основе свежего веса с учетом таких изменений содержания воды.
- ② Пределы радиоактивности в сушеных продуктах сельского/лесного/животноводческого/рыбного хозяйства, которые не предназначены для прямого потребления, должны быть преобразованы и применены на основе свежего веса с учетом изменений содержания воды.
- ③ Для продуктов переработки, для которых не установлены отдельные лимиты на загрязняющие вещества, такие как тяжелые металлы, микотоксины и яды моллюсков, должны применяться лимиты, установленные для соответствующих продуктов сельского/лесного/животноводческого/рыбного хозяйства, в соответствии с содержанием ингредиентов. В случае изменения содержания воды из-за процесса сушки ограничения должны применяться с учетом этого содержания воды.
- ④ Для продуктов переработки, которые предназначены для потребления после разбавления и уже имеют ограничения по тяжелым металлам, радиоактивности, диоксину и полихлорированному дифенилу (ПХБ), должны применяться ограничения, отражающие состояние продукта во время потребления (указание изготовителя в отношении потребления).

(2) Пороговые значения содержания тяжелых металлов

① Сельскохозяйственные продукты

Товарная позиция		Свинец (мг/кг)	Кадмий (мг/кг)	Неорганический мышьяк (мг/кг)
Зерновые (исключая шлифованный рис)		Максимум 0,2	Максимум 0,1 (не более 0,2 для пшеницы и риса)	Максимум 0,2 (применимо только к рису)*
Клубни и клубнелуковицы		Максимум 0,1	Максимум 0,1	-
Бобовые и зернобобовые		Максимум 0,2	Максимум 0,1 (максимум 0,2 для соевых бобов)	-
Орехи и семена/зерна	Арахис или орехи	Максимум 0,1	0,3	-
	Масличные	Максимум 0,3 (применимо только к кунжуту и перилле)	0,2 (применимо только к кунжуту)	-
Фрукты		Максимум 0,1	Максимум 0,05	-
Листовые овощи (в том числе капуста цветочная)		Максимум 0,3	Максимум 0,2	-
Листовые и стеблевые овощи		Максимум 0,1	Максимум 0,05	-
Корневые и клубневые овощные культуры		(Максимум 0,1 для лука; максимум 0,2 для женьшеня, древесного женьшеня, платикодона, ширококолокольчика)	Максимум 0,1 (максимум 0,05 для соевых бобов, максимум 0,2 для женьшеня и древесного женьшеня)	-
Плодоносящие овощи		Максимум 0,1 (максимум 0,1 для острого перца или тыквы)	Максимум 0,05 (максимум 0,1 для острого перца или тыквы)	-
Грибы		Максимум 0,3 (применимо только к культивируемым грибам, вешенке, вешенке степной, дубовику, мацутакэ, зимнему опенку и аурикулярии уховидной)	Максимум 0,3 (применимо только к культивируемым грибам, вешенке, вешенке степной, дубовику, мацутакэ, зимнему опенку и аурикулярии уховидной)	-
* Товарная позиция подлежит проведению испытания на содержание неорганического мышьяка с целью применения максимального допустимого уровня только в случае, если общее содержание мышьяка в рассматриваемом продукте превышает 0,2 мг/кг.				

② Продукты животноводства

Товарная позиция	Свинец (мг/кг)	Кадмий (мг/кг)
Мясо птицы*	Максимум 0,1	-
Свиная печень	Максимум 0,5	Максимум 0,5
Свинина**	Максимум 0,1	Максимум 0,05
Свиная печень	Максимум 0,5	Максимум 1,0
Говяжья печень	Максимум 0,5	Максимум 0,5
Говядина**	Максимум 0,1	Максимум 0,05
Говяжья печень	Максимум 0,5	Максимум 1,0
Непастеризованное и прочее молоко	Максимум 0,02	-

* Мясо птицы: Мышечная ткань тушки (включая присутствующий на ней жир и кожу) домашней птицы, например, курицы, утки, фазана, гуся, индейки и перепела и проч.

** Говядина и свинина: Мышечная ткань туши (или отрезанной части туши), включая присутствующие на ней жировые ткани (например, жир в мышцах и подкожный жир).

③ Рыбопродукты

Товарная позиция	Свинец (мг/кг)	Кадмий (мг/кг)	Ртуть (мг/кг)	Метилртуть (мг/кг)
Рыбы	Максимум 0,5	Максимум 0,1 (применимо только к пресноводным и пелагическим рыбам) Максимум 0,2 (применимо только к морским рыбам)	Максимум 0,5 (исключены рыбы, указанные в (а) ниже)	Максимум 1,0 (применимо только к рыбам, указанным в (а) ниже)
Моллюски	Максимум 2,0 (но максимум 1,0 для кальмаров, максимум 2,0 для обыкновенного осьминога с внутренностями)	Максимум 2,0 (но максимум 3,0 для длинных осьминогов с внутренностями)	Максимум 0,5	-
Ракообразные	Максимум 0,5 (но: максимум 0,5 для краба-плавунца (крабы вида <i>Portunidae</i>) с	Максимум 1,0 (но: максимум 5,0 для краба-плавунца (крабы вида <i>Portunidae</i>) с	-	-

	внутренностями)	внутренностями)		
Водоросли	Максимум 0,5 [применимо только к соленым водорослям вакаме (включая спорофилл соленых водорослей вакаме)]	Максимум 0,3 [применимо только к нори (включая сушеную нори) или соленым водорослям вакаме (включая спорофилл соленых водорослей вакаме)]	-	-
Годные к употреблению в пищу замороженные рыбы головы	Максимум 0,5	-	Максимум 0,5 (исключены рыбы, указанные в (а) ниже)	Максимум 1,0 (применимо только к рыбам, указанным в (а) ниже)
Годные к употреблению в пищу замороженные рыбы внутренности	Максимум 0,5 (но максимум 2,0 для головоногих моллюсков)	Максимум 3,0 (но: максимум 1,0 для икры рыбы; максимум 2,0 для головоногих)	Максимум 0,5 (исключены рыбы, указанные в (а) ниже)	Максимум 1,0 (применимо только к рыбам, указанным в (а) ниже)

Ⓐ Морские рыбы, подпадающие под действие ограничения по метилртути: Виды Sebastidae (включая красную рыбу, исключая прибрежную рыбу), альфонсино, широконосовая семжердечная акула, пелагическая молотилка, лососевая акула, короткоперое мако, остроконечная морская акула, гладкая голова-молот, серебряная химера, синяя акула, черноперая акула, опиленный окунь, розовый угорь, Черный орео (*Allocyttus niger*), Гладкий орео дори (*Pseudocyttus maculatus*), Оранжевый хищник (*Hoplostethus atlanticus*), Опа, прибрежный миксель (за исключением прибрежной рыбы), Серебряный склад, Пантагонский клыкач, Южный хек (только в популяциях Нидерландов), Черная треска, тунец, индо-тихоокеанский парусник, полосатый марлин, черный марлин, индийский подводный рыба, меч-рыба, тунец-пуля и тунец-фрегат

④ Обработанные продукты

Товарная позиция	Свинец (мг/кг)	Мышьяк (мг/кг)	Неорганический мышьяк (мг/кг)
○ Растительные жиры и масла, рыбий жир, прочие		Максимум	Максимум 0,1

животные жиры и масла, смешанные пищевые масла, ароматизированные масла, обработанные жиры и масла, кулинарный жир, маргарин	Максимум 0,1	0,1 (кроме масел криля)	(применимо только к маслам криля)
<p>○ Молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания; смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, смеси для детей от 1 до 6 лет, прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста и специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста</p> <p><Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)</p> <p>○ Молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания; смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, еда для младенцев/детей младшего возраста и специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста</p>	Максимум 0,01 [В случае порошковых продуктов стандарт должен применяться с учетом потребления после разбавления (метод приема, рекомендованный изготовителем)]	-	Максимум 0,1* (применимо только к продуктам, обработанным с использованием нешлифованного риса, рисовых отрубей, зародышей риса, морских водорослей fusiforme или gulf)
○ Продукты специального медицинского назначения (кроме специальных смесей для младенцев/детей раннего возраста), кондитерские изделия, крупы, лапша	-	-	Максимум 0,1* (применимо только к продуктам, обработанным с использованием нешлифованного риса, рисовых отрубей, зародышей риса, морских водорослей fusiforme или gulf)

○ Прочие пищевые продукты**	-	-	Максимум 1* (применимо только к продуктам, обработанным с использованием нешлифованного риса, рисовых отрубей, зародышей риса, морских водорослей fusiforme или gulf)
-----------------------------	---	---	--

* Если результат общего содержания мышьяка превышает предел неорганического мышьяка, продукт должен быть испытан на неорганический мышьяк.

** Под прочими продуктами понимаются все продукты, за исключением смесей для грудного вскармливания, детских молочных смесей, смесей для младенцев, смесей для дальнейшего питания, смесей из злаков для детей грудного/раннего возраста, других продуктов для детей грудного/раннего возраста, продуктов для специального медицинского назначения, кондитерских изделий, круп и лапши.

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

* Если результат общего содержания мышьяка превышает предел неорганического мышьяка, продукт должен быть испытан на содержание неорганического мышьяка.

** Под прочими продуктами понимаются все продукты, за исключением смесей для грудного вскармливания, детских молочных смесей, смесей для младенцев, смесей для дальнейшего питания, продуктов для детей грудного/раннего возраста, продуктов для специального медицинского назначения, кондитерских изделий, круп и лапши.

- ⑤ Съедобные насекомые (в пересчете на сухое в-во)
- ① Хрущака мучного (*Tenebrio molitor* L.) личинки: Максимум 0,1 мг/кг для свинца; не более 0,05 мг/кг кадмия; не более 0,1 мг/кг для мышьяка
- ② Сверчок двупятнистый (*Gryllus bimaculatus*): Максимум 0,3 мг/кг для свинца; максимум 0,3 мг/кг для кадмия
- ③ Японского жука-носорога *Allomyrina dichotoma* личинки: Максимум 0,3 мг/кг для свинца; максимум 0,3 мг/кг для кадмия
- ④ Дальневосточной мраморной бронзовки (*Protaetia brevitarsis*) личинки: Максимум 0,3 мг/кг для свинца; не более 0,05 мг/кг кадмия; не

более 0,1 мг/кг для мышьяка

(3) Пороговые значения по содержанию микотоксинов

① Общее количество афлатоксина (сумма B₁, B₂, G₁ и G₂)

Товарная позиция		Пороговое значение (мкг/кг)
Ингредиенты растительного происхождения*		Максимум 15,0 (однако не более 10,0 для B ₁)
Обработанные продукты	Смеси для младенцев, последующее детское питание, зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста и прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста	Максимум 0,10 (применимо только к рису)*
	<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) ○ Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, продукты для младенцев/детей младшего возраста	
Прочие пищевые продукты**		Максимум 0,15 (однако не более 10,0 для B ₁)

* Относится к ингредиентам растительного происхождения, кроме указанных в главе 1. Общие положения, 4) Классификация пищевых ингредиентов, 1) Ингредиенты растительного происхождения

** Все обработанные продукты, кроме детских смесей, последующего детского питания, зерновых смесей для младенцев/детей младшего возраста и прочих продуктов для младенцев/детей младшего возраста

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

* Относится к ингредиентам растительного происхождения, кроме указанных в главе 1. Общие положения, 4) Классификация пищевых ингредиентов, 1) Ингредиенты растительного происхождения

** Все обработанные пищевые продукты, кроме смесей для младенцев, последующего детского питания, зерновых смесей для младенцев/детей младшего возраста и прочих продуктов для младенцев/детей младшего возраста

② Афлатоксин M₁

Товарная позиция	Пороговое значение (мкг/кг)
Непастеризованное молоко и молочные продукты непосредственно до производства/обработки	Максимум 0,50
Молочные смеси (молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского	Максимум 0,025 [Для порошковых продуктов предел

питания); продукты, содержащие молочные компоненты, среди пищевых продуктов для специального диетического питания (смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, смеси для детей от 1 до 6 лет, прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста и специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Молочные смеси (молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания); продукты, содержащие молочные компоненты, среди пищевых продуктов для специального диетического питания (смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, еда для младенцев/детей младшего возраста и специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста)	применяется с учетом потребления после разведения (метод приема, рекомендованный производителем)]
---	---

③ Патулин

Товарная позиция	Пороговое значение (мкг/кг)
Яблочный сок Концентрат яблочного сока (включая продукты, используемые в качестве ингредиентов; в пересчете на коэффициент концентрации)	Максимум 50
Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста <Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, продукты для младенцев/детей младшего возраста	Максимум 10,0

④ Фумонизин

Товарная позиция	Пороговое значение (мг/кг, общее для В ₁ и В ₂)
Кукуруза и сорго	Максимум 4
Сорго, обработанное простым способом (измельчением, разрубка и т.д.)	
Кукуруза, подвергнутая простой обработке (измельчение, разрубка и т.д.)	Максимум 2
Обработанные зерновые продукты, содержащие 50% или более кукурузы или сорго после простой обработки;	Максимум 1
Зерновые культуры	
Обработанные зерновые продукты для изготовления попкорна	

⑤ Охратоксин А

Товарная позиция	Пороговое значение (мкг/кг)
Зерна	Максимум 5,0
Зерновые продукты после простой обработки (измельчение, резка и т.д.)	
Кофейные зерна и обжаренные кофейные зерна	
Растворимый кофе	Максимум 10,0
«Меджу» (спрессованная в плитки ферментированная соевая паста)	Максимум 20
Молотый красный перец	Максимум 7,0
Виноградный сок, концентрат виноградного сока (включая продукты, используемые в качестве ингредиентов; в пересчете на коэффициент концентрации), вино	Максимум 2,0
Сухофрукты	Максимум 10,0
Мускатный орех, куркума, перец	Максимум 15,0
Приправка продуктов, содержащих мускатный орех, куркуму или перец	
Смеси для младенцев, последующее детское питание, зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста и прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста <Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, продукты для младенцев/детей младшего возраста	Максимум 0,50

⑥ Дезоксиниваленол

Товарная позиция	Пороговое значение (мг/кг)
Зерновые (кроме кукурузы)	Максимум 1
Зерно и продукты его простой обработки (например, измельчения и резки и проч.; кроме кукурузы после простой обработки)	
Кукуруза	Максимум 2
Кукуруза после простой обработки (например, измельчения, резки и проч.)	
Зерновые культуры	Максимум 0,5
Смеси для младенцев, последующее детское питание, зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста и прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста <Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Смеси для младенцев, смеси для последующего	Максимум 0,2

детского питания, продукты для младенцев/детей младшего возраста	
Лапша	Максимум 0,75

⑦ Зеараленон

Товарная позиция	Пороговое значение (мкг/кг)
Зерна	Максимум 100 (не более 200 для кукурузы, используемой для производства крахмала или крахмального сахара)
Зерновые продукты после простой обработки (измельчение, резка и т.д.)	
Кондитерские изделия	Максимум 50
Смеси для младенцев, последующее детское питание, зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста, прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста	
<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, продукты для младенцев/детей младшего возраста	
Зерновые культуры	Максимум 50

(4) Диоксин

- ① Говядина: Максимум 4,0 пг на TEQ/г жира
- ② Свинина: Максимум 2,0 пг на TEQ/г жира
- ③ Курица: Максимум 3,0 пг на TEQ/г жира

(5) Полихлорированный бифенил (ПХБ): Максимум 0,3 мг/кг (применимо только к рыбам)

(6) Бензо(а)пирен

- ① Пищевые жиры и масла (растительные жиры и масла, рыбий жир, прочие животные жиры и масла, смешанные пищевые масла, ароматизированные масла, обработанные жиры и масла, кулинарный жир, маргарин): Максимум 2,0 мкг/кг
- ② «Сукджихаванг» (обработанный корень ремании) и высушенные адгезивные корни ремании: Максимум 5,0 мкг/кг
- ③ Копченая рыба: Максимум 5,0 мкг/кг (кроме сушеных продуктов)
- ④ Копченая сушеная рыба: Максимум 10,0 мкг/кг [Применяется в пересчете на массу свежей продукции (в случае, если содержание воды изменяется в результате процесса сушки, такое содержание воды учитывается для применения). Данный стандарт не

подлежит применению только в случае, если такой продукт используют в качестве ингредиента в продуктах с водным экстрактом; при этом в таких водных экстрактах не должен обнаруживаться бензо(а)пирен]

- ⑤ Рыба: Максимум 2,0 мкг/кг
- ⑥ Ракообразные: Максимум 10,0 мкг/кг
- ⑦ Моллюски (исключая раковинные моллюски) и ракообразные: Максимум 5,0 мкг/кг
- ⑧ Пищевые продукты для специальных диетических целей (молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания; смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, смеси для детей от 1 до 6 лет, прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста и специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста): Максимум 1,0 мкг/кг

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

- ⑧ Продукты для специального диетического питания молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания; смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, еда для младенцев/детей младшего возраста и специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста): Максимум 1,0 мкг/кг

- ⑨ Копченые мясопродукты и продукты их обработки: Максимум 5,0 мкг/кг
- ⑩ Черный женьшень (включая порошок): Максимум 2,0 мкг/кг
- ⑪ Концентрат черного женьшеня: Максимум 4,0 мкг/кг

(7) 3-MCPD (1,2-Монохлоропропан-1,2-диол)

Товарная позиция	Пороговое значение
Кислый гидролизированный соевый соус, смесь соевых соусов (применимо только для продуктов, изготовленных путем смешивания с кислым гидролизированным соевым соусом или его неразбавленным раствором)	Максимум 0,3 мг/кг
Гидролизированный растительный белок (HVP)	Максимум 1,0 мг/кг (в пересчете на сухое в-во)

* Гидролизированный растительный белок (HVP): Продукты, полученные путем гидролиза растительных белков из бобов, кукурузы или пшеницы и проч. и их

преобразования в аминокислоты путем химической обработки, такой как кислотный гидролиз (исключая продукты ферментативного гидролиза).

(8) Пороговое значения содержания меламина

Товарная позиция	Пороговое значение
○ Молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания, Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста, прочие пищевые продукты для младенцев/детей младшего возраста и пищевые продукты для специальных медицинских целей и проч. исключая пищевые продукты для специальных диетических целей.	Не должен определяться
<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста, прочие пищевые продукты для младенцев/детей младшего возраста и пищевые продукты для специальных медицинских целей и проч., помимо пищевых продуктов для специальных диетических целей.	
○ Все пищевые продукты и пищевые добавки, кроме указанных выше	Максимум 2,5 мг/кг

(9) Пороговое значение содержания яда моллюсков

① Паралитический яд моллюсков

Товарная позиция	Пороговое значение (мг/кг)
Моллюски	Максимум 0,8
Туникаты (корейский обыкновенный морской ананас (<i>Halocynthia roretzi</i>), бородавчатая асцидия (<i>Styela clava</i>), морщинистая асцидия (<i>Styela plicata</i>) и проч.)	

② Яд моллюсков, вызывающий диарею (Сумма оокаинозой кислоты и динофизитоксина-1)

Товарная позиция	Пороговое значение (мг/кг)
Двустворчатые моллюски	Максимум 0,16

(10) Максимально допустимое облучение

Нуклиды	Товарная позиция	Пороговое значение (Бк/кг, л)
^{131}I	Все продукты питания	Максимум 100
$^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$	Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, смеси для детей от 1 до 6 лет, прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста, специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста, молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания, молоко или молочные продукты, мороженое	Максимум 50
	<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.) Смеси для младенцев, смеси для последующего детского питания, питание для младенцев/детей младшего возраста, специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста, молочные смеси для младенцев, молочные смеси для последующего детского питания, молоко или молочные продукты, мороженое	
	Прочие пищевые продукты *	Максимум 100

* Под прочими продуктами понимаются все продукты питания и продукты сельского хозяйства/животноводства/рыболовства, за исключением смесей для младенцев, смесей для последующего питания, смесей из злаков для младенцев/детей младшего возраста, других продуктов для младенцев/детей младшего возраста, специальных смесей для младенцев/детей младшего возраста, молока и молочных продуктов.

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

* Под прочими продуктами понимаются все продукты питания и продукты сельского хозяйства/животноводства/рыболовства, за исключением смесей для младенцев, смесей для последующего питания, продуктов для младенцев/детей младшего возраста, специальных смесей для младенцев/детей младшего возраста, молока и молочных продуктов.

б) Стандарт по облучению пищевых продуктов

(1) Для облучения пищевых продуктов можно использовать либо гамма-лучи, либо электронные лучи.

- (2) ^{60}Co может использоваться в качестве источника гамма-луча, а ускоритель электронного пучка – в качестве источника электронного пучка.
- (3) В случае использования энергии гамма-излучения, излучаемой кобальтом-60 (^{60}Co), такая энергия не должна превышать поглощенную дозу для каждого пищевого продукта, разрешенного для облучения.
- (4) В случае использования ускорителя электронных пучков для облучения пищевых продуктов энергия электронных пучков должна быть ограничена максимумом равным 10 МэВ и не должна превышать поглощенную дозу для каждого пищевого продукта, разрешенного к облучению.
- (5) Облучение пищевых продуктов можно использовать только для одобренных ингредиентов и товарных позиций, обработка/хранение которых происходит в надлежащих санитарно-гигиенических условиях; и такая технология не должна использоваться для иных целей, кроме задержки прорастания, пастеризации, борьбы с насекомыми или созревания и проч.
- (6) Применимы следующие стандарты по облучению пищевых продуктов индивидуально для каждого продукта:
- ① Поглощенная доза для каждого разрешенного продукта питания

Товарная позиция	Цель облучения	Доза (кГр)
Картофель Лук репчатый; Чеснок	подавление прорастания	подавление прорастания
Каштан	Контроль насекомых/подавление прорастания	Максимум 0,25
Грибы (включая сушеные грибы)	Контроль насекомых/контроль созревания	Максимум 1
Яичный белок	Пастеризация;	Максимум 5
Зерновые (включая порошок); зернобобовые (включая порошок)	Пастеризация/ контроль насекомых;	Максимум 5
Крахмал	Пастеризация	Максимум 5
Продукты из сушеного мяса	Пастеризация	Максимум 7
Рыбный порошок, порошок из моллюсков, порошок из ракообразных	Пастеризация	Максимум 7
Порошок соевой пасты, порошок пасты острого перца, порошок соевого соуса	Пастеризация	Максимум 7
Сушеные овощи (включая порошок)	Пастеризация	Максимум 7

Дрожжевые пищевые продукты, ферментированные пищевые продукты	Пастеризация	Максимум 7
Продукты из водорослей	Пастеризация	Максимум 7
Порошок алоэ	Пастеризация	Максимум 7
Продукты из женьшеня (включая продукты из красного женьшеня)	Пастеризация	Максимум 7
Вяленая рыба с приправой/филе моллюсков с приправой	Пастеризация	Максимум 7
Сушеные специи и продукты из них	Пастеризация	Максимум 10
Композитные приправы	Пастеризация	Максимум 10
Соусы	Пастеризация	Максимум 10
Экстрагированный чай	Пастеризация	Максимум 10
Порошковый чай	Пастеризация	Максимум 10
Продукты для специальных медицинских целей	Пастеризация	Максимум 10

- (7) Облученные пищевые продукты не подлежат повторному облучению; пищевые продукты, изготовленные из облученных продуктов, используемых в качестве ингредиентов, не подлежат повторному облучению.

7) Максимальный остаточный уровень (МОУ) по содержанию пестицидов

- (1) Максимальный остаточный уровень пестицидов в сельскохозяйственных товарах

- ① Максимальный остаточный уровень для пестицидов в сельскохозяйственных товарах показан в [Приложении 4]. Однако, когда есть индивидуальные МОУ и групповые МОУ, сначала должны применяться индивидуальные МОУ.
- ② Если МОУ пестицидов в сельскохозяйственных товарах не установлены в [Приложение 4], МОУ по умолчанию будет 0,01 мг/кг.
- ③ Компоненты активных ингредиентов, содержащихся в пестициде, зарегистрированном для использования в «Законе о контроле за пестицидами» или законно используемом в странах происхождения в соответствии с законодательством страны, могут быть освобождены от установления МОУ по следующим причинам. И ингредиенты, подлежащие исключению, показаны в таблице ниже.
 - Ⓐ Ингредиенты, которые вряд ли могут причинить вред человеческому организму из-за их низкой токсичности
 - Ⓑ Ингредиенты, которые вообще не остаются в еде
 - Ⓒ Ингредиенты, которые трудно отличить от содержащихся в пищевых продуктах из-за их естественного присутствия.
 - Ⓓ Натуральные ингредиенты с гарантированной безопасностью для защиты

растений (микроорганизмы и т.д.)

№	активного компонента
	1-метилциклопропен
	Машинное масло
	Дециловый спирт
	<i>Monacrosporium thaumasium</i> KBC3017
	<i>Bacillus subtilis</i> DBB1501
	<i>Bacillus subtilis</i> CJ-9
	<i>Bacillus subtilis</i> M 27
	<i>Bacillus subtilis</i> MBI600
	<i>Bacillus subtilis</i> Y1336
	<i>Bacillus subtilis</i> EW42-1
	<i>Bacillus subtilis</i> JKK238
	<i>Bacillus subtilis</i> GB0365
	<i>Bacillus subtilis</i> KB401
	<i>Bacillus subtilis</i> KBC1010
	<i>Bacillus subtilis</i> QST713
	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> KBC1121
	<i>Bacillus pumilus</i> QST2808
	Бордоская жидкость
	<i>Beauveria bassiana</i> GHA
	<i>Beauveria bassiana</i> TBI-1
	<i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. aizawai
	<i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. aizawai NT0423
	<i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. aizawai GB413
	<i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. kurstaki
	<i>Bacillus thuringiensis</i> var. kurstaki
	Полисульфид кальция, известковая сера
	<i>Streptomyces goshikiensis</i> WYE324
	<i>Streptomyces colombiensis</i> WYE20
	Адгезивный агент
	Полиэтилен Метил Силоксан
	ИВА, 4-индол-3-масляная кислота
	ИАА, индол-3-илуксусная кислота
	Натриевая соль алкилсульфированного алкилата
	Алкил арил полиэтоксилат
	<i>Ampelomyces quisqualis</i> AQ94013
	Оксиэтиленовый метил силоксан
	Гиббериллин А3, Гиббериллин А ₄₊₇
	Карбонат кальция
	Сульфат меди основной
	Сульфат меди трехосновный
	Хлорокись меди
	Гидроксид меди
	<i>Trichoderma harzianum</i> YC 459

	<i>Paenibacillus polymyxa</i> AC-1
	<i>Paecilomyces fumosoroseus</i> DBB-2032
	Полинафтил метан сульфоновой кислоты диалкил диметил аммония (PMSAADA)
	Модифицированный полиэфиром полисилоксан
	Полиоксиэтилена метил полисилоксан
	Полиоксиэтиленалкиларилловый эфир
	Сложный эфир жирной кислоты полиоксиэтилена (PFAE)
	Сера
	Сложный эфир полинафтилметансульфоновой + эфир полиоксиэтиленовой жирных кислот
	Лигносульфонат натрия
	<i>Simplicillium lamellicola</i> BCP
	<i>Trichoderma atroviride</i> SKT-1
	Парафин, парафиновое масло
	Пеларгоновая кислота
	Этилформиат
	Масло чайного дерева
	Меди сульфат, пентагидрат
	Полиоксин D

(2) МОУ пестицидов и принципы применения к росткам сои (маш)

- ① Остаточное содержание 6-ВА (6-ВА, 6-бензиламинопурин, бензиладенин) не должен превышать 0,2 мг/кг.
- ② Карбендазим, тиабендазол, тирам, каптан, диоксид серы и прочие пестициды без МОУ, установленного для соевых бобов (включая маш) не должны обнаруживаться.
- ③ К пестицидам с МОУ, установленным для соевых бобов (включая маш), 1/10 МОУ для соевых бобов (включая маш) должны применяться с учетом МОУ, установленного для соевых бобов (включая маш).

(3) Применение предварительных МОУ пестицидов в обработанных пищевых продуктах

При обнаружении пестицидов в обработанных пищевых продуктах, для которых в [Приложении 4] не установлены МОУ, применяются следующие МОУ для пестицидов.

- ① Остаточное содержание может быть разрешено в рамках применимости МОУ к сырьевым товарам; то есть стандарты на ингредиенты сельскохозяйственной продукции и продукции животноводства подлежат применению в соответствии с содержанием ингредиентов. Также, в случае изменения содержания воды из-за

процесса сушки и т.д., такое содержание воды следует рассматривать для применения. [Однако, 7-кратный МОУ пестицидов для острого перца применяют к сушеному острому перцу (включая молотый острый перец и измельченный острый перец); 6-кратный МОУ для чая – к экстрактам зеленого чая; 4-кратный МОУ для свежего женьшеня – к сухому женьшеню и красному женьшеню; и 8-кратный МОУ для свежего женьшеня – к концентратам женьшеня и красного женьшеня, соответственно.]

8) Максимальный остаточный уровень (МОУ) для ветеринарных препаратов

(1) Применимость МОУ по содержанию ветеринарных лекарственных средств в пищевых продуктах

- ① Любые ветеринарные препараты, запрещенные к производству или импорту (включая метаболиты) из-за выявленных проблем безопасности и эффективности, не должны обнаруживаться. Такими запрещенными веществами являются следующие; на продукты, не перечисленные ниже, также может распространяться действие настоящего положения в соответствии с соответствующими законами и правилами.

№	Вещества, которые не должны быть обнаружены в продуктах питания* ¹
	 Нитрофуран ((Фуразолидон, Фуралтадон, Нитрофуразон, Нитрофурантоин, Нитрофурантин и проч.), препараты и метаболиты Определение остаточного содержания: 3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ), 3-амино-5-морфолинометил-2-оксазолидинон (АМОЗ), семикарбазид (SEM) ^{*2} , нитрофуразон ^{*3} , 1-аминогидантоин (АНД), нитровин
	 Хлорамфеникол Определение остаточного содержания: Хлорамфеникол
	 Малахитовый зеленый и метаболиты Определение остаточного содержания: Малахитовый зеленый, выраженный как сумма Малахитового зеленого и Лейкомалахитового зеленого
	 Диэтилстильбестрол (DES) Определение остаточного содержания: Диэтилстильбестрол
	 Диметридазол Определение остаточного содержания: Диметридазол, выраженный в виде суммы диметридазола и 2-гидроксиметил-1-метил-5-нитроимидазола (НММНИ)
	 Кленбутерол Определение остаточного содержания: Кленбутерол
	 Ванкомицин Определение остаточного содержания: Ванкомицин
	 Хлорпромазин Определение остаточного содержания: Хлорпромазин
	 Тиоурацил Определение остаточного содержания: Тиоурацил, выраженный как сумма 2-

	тиоурацила, 6-метил-2-тиоурацила, 6-пропил-2-тиоурацила и 6-фенил-2-тиоурацила
	Колхицин Определение остаточного содержания: Колхицин
	Пириметамин Определение остаточного содержания: Пириметамин
	Медроксипрогестерона ацетат, МРА Определение остаточного содержания: Медроксипрогестерона ацетат
	Хиноксалин-2-карбоновая кислота (QCA) Определение остаточного содержания: Хиноксалин-2-карбоновая кислота (QCA)
	Дапсон Определение остаточного содержания: Дапсон в пересчете на смесь дапсона и моноацетильного дапсона
	3-метил хиноксалин-2-карбоновая кислота (MQCA) Определение остаточного содержания: 3-метил хиноксалин-2-карбоновая кислота (MQCA)
	Ронидазол Определение остаточного содержания: Ронидазол, выраженный в виде суммы ронидазола и 2-гидроксиметил-1-метил-5-нитроимидазола (HMMNI)
	Метронидазол Определение остаточного содержания: Метронидазол, выраженный в виде суммы метронидазола и 1-(2-гидроксиэтил)-2-гидроксиметил-5-нитроимидазола (метронидазол-ОН)
	Ипронидазол Определение остаточного содержания: Ипронидазол, выраженный в виде суммы ипронидазола и 1-метил-2-(2'-гидроксиизопропил)-5-нитроимидазола (ипронидазол-ОН)

*Примечание 1. Исключительно для продуктов животноводства, рыбной продукции животного происхождения и продуктов их обработки.

*Примечание 2. Семикарбазид (SEM), метаболит нитрофуразона, применяется только к съедобной части продуктов животноводства и рыбопродуктов животного происхождения, не проходящих термическую обработку (включая простой разрез и исключая ракообразных).

*Примечание 3. Применимо только к ракообразным

<Уведомление MFDS 2019-00, 00 марта 2019 г.> (Дата вступления в силу: 1 апреля 2020 г.)

- ① Любые ветеринарные препараты, запрещенные к производству или импорту (включая метаболиты) из-за выявленных проблем безопасности и эффективности в соответствии с применимым законодательством, не должны обнаруживаться. Такими запрещенными основными веществами являются следующие; на продукты, не перечисленные ниже, также может распространяться действие настоящего положения в соответствии с

соответствующими законами и правилами.

№	Вещества, которые не должны быть обнаружены в продуктах питания* ¹	
	Вещество	Определение остаточного содержания
1	Нитрофураны - Фуразолидон - Фуралтадон	3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ) 3-амино-5-морфолиноэтил -2-оксазолидинон АМОЗ - Семикарбазид (SEM): применяется только к съедобной части продуктов животноводства и рыбопродуктов животного происхождения, не проходящих термическую обработку (включая простой разрез и исключая ракообразных) - Нитрофуразон: применимо только к ракообразным.
	- Нитрофурантоин	1-аминогидантоин (АГД)
	- Нитровин	Нитровин
2	Карбадокс	Хиноксалин-2-карбоновая кислота (QCA)
3	Олаквиндокс	3-метил хиноксалин- 2-карбоновая кислота (MQCA)
4	Хлорамфеникол	Хлорамфеникол
5	Хлорпромазин	Хлорпромазин
6	Кленбутерол	Кленбутерол
7	Колхицин	Колхицин
8	Дапсон	Дапсон – смесь дапсона и моноацетильного дапсона
9	Диэтилстильбестрол DES	Диэтилстильбестрол
10	Медроксипрогестерона ацетат, МРА	Медроксипрогестерона ацетат
11	Тиоурацил	Тиоурацил, выраженный как сумма 2-тиоурацила, 6-метил-2-тиоурацила, 6-пропил-2-тиоурацила и 6-фенил-2-тиоурацила
12	Генциан-виолет, Кристаллический фиолетовый	Генциан-виолет - это сумма генцианового и лейко-генцианового фиолетового.
13	Малахитовый зеленый	Малахитовый зеленый - сумма Малахитового зеленого и Лейкомалахитового зеленого
14	Метиленовый синий	Метиленовый синий - сумма Метиленового синего и Лазурного В
15	Диметридазол	Диметридазол - сумма диметридазола и 2-гидроксиметил-1-метил-5-нитроимидазола (НММНИ)
16	Ипронидазол	Ипронидазол - сумма ипронидазола и 1-метил-2-(2'-гидроксиизопропил)-5-нитроимидазола (ипронидазол-ОН)
17	Метронидазол	Метронидазол - сумма 1-(2-гидроксиэтил)-2-гидроксиметил-5-нитроимидазола (метронидазол-ОН)

18	Ронидазол	Ронидазол – сумма ронидазола и 2-гидроксиметил-1-метил-5-нитроимидазола (НММНИ)
19	Норфлоксацин	Норфлоксацин
20	Офлоксацин	Офлоксацин
21	Пефлоксацин	Пефлоксацин
22	Пириметамин	Пириметамин
23	Ванкомицин	Ванкомицин

* Примечание 1. Применимо только для продуктов животноводства, рыбной продукции животного происхождения и продуктов их обработки.

- ② Что касается пищевых субпродуктов животного происхождения (съедобные части, например, внутренние органы, кости, голова, хвост, ноги, кожа, кровь и проч.), которые не указаны в [Приложении 5] МОУ ветеринарных лекарственных средств в пищевых продуктах», пороговые значения для «мышц (мяса)» соответствующего животного применяется как к продукту животноводства; для «рыбы» – как к рыбной продукции.
- ③ Для производимых/обработанных пищевых продуктов, использующих ингредиенты, для которых установлены МОУ, остаточное содержание может быть разрешено как МОУ для сырьевых товаров. Другими словами, соответствующие МОУ должны применяться к продуктам в соответствии с содержанием их ингредиента; если содержание воды изменяется в результате процесса, такого как сушка и проч., такое содержание воды должно учитываться при применении.
- ④ К маточному молочку и прополису применяются МОУ для меда.
- ⑤ Для любых пищевых продуктов животного происхождения, для которых МОУ не указаны в данном Уведомлении, в последовательном порядке применяют следующие стандарты.
- (a) Стандарты Кодекса
- (b) Среди МОУ для аналогичных пищевых продуктов животного происхождения самые низкие МОУ применяют к соответствующей части; иными словами, для жвачных, нежвачных, домашних птиц, рыб и ракообразных, для которых не установлены МОУ, наименьшие МОУ для соответствующих частей других жвачных, нежвачных, домашних птиц, рыб и ракообразных, для которых установлены МОУ (при условии, что: для лошадей, которые не являются жвачными, применяются

существующие МОУ для жвачных, если таковые имеются).

(с) МОУ антибактериальных средств в животноводческой и рыбной продукции (включая молоко и яйца) и меде (включая маточное молочко и прополис) должен быть ограничен 0,03 мг/кг.

(2) МОУ содержания ветеринарных лекарственных средств соответствуют значениям, представленным в [Приложении 5].

(3) Неприменимость МОУ содержания ветеринарных лекарственных средств в пищевых продуктах. Вещества с доказанной безопасностью для человеческого организма, и вещества, освобожденные от представления документов об остаточном содержании в соответствии с «Положением о проверке безопасности/эффективности ветеринарных препаратов и проч. (уведомление от «Агентства по карантину животных и растений (QIA)»), могут быть освобождены требование об установлении МОУ. Тем не менее, могут быть установлены МОУ, если министр Корейского Управления по контролю качества продуктов и лекарств посчитает это необходимым.

9) Максимальные остаточные уровни (МОУ) в продуктах животноводства и рыболовства

(1) Они относятся к ограничениям, установленным для остаточного контроля ингредиентов пестицидов, таких как инсектициды и дезинфицирующие средства, которые не разрешены для прямого использования для соответствующих продуктах животноводства и рыболовства, но возникли из-за непреднамеренного загрязнения (корм, загрязнение окружающей среды и т.д.). Они указаны в [Приложении 6].

(2) Область применения МОУ к продуктам животноводства

① Мясо млекопитающих: Мышечные ткани туш животных (или их частей), включая прикрепленные к ним жировые ткани (например, жир в мышцах и подкожный жир); к данным продуктам относится мясо крупного рогатого скота, свиней, ягнят, коз, кроликов, лошадей, оленей и проч. (кроме мяса морских животных)

② Жир млекопитающих: Необработанные жиры из жировой ткани крупного рогатого скота, свиней, ягнят, коз, кроликов, лошадей,

олений и проч., исключая молочный жир.

- ③ Субпродукты млекопитающих: Съедобные ткани и органы, исключая мясо и жир умерщвленных животных, например, печень, легкие, сердце, желудок, поджелудочная железа, селезенка, почка, голова, хвост, ноги, кожа, кровь и кости (кости, содержащие сухожилия и ткани) крупного рогатого скота, свиней, ягнят, коз, кроликов, лошадей, оленей и проч.
- ④ Мясо птицы: Мышечная ткань (включая присутствующий на ней жир и кожу) домашней птицы, например, мясо курицы, утки, фазана, гуся, индейки и перепела и проч.
- ⑤ Жир птицы: Необработанные жиры из жировых тканей домашней птицы, например, курицы, утки, фазана, гуся, индейки и перепела и проч.
- ⑥ Субпродукты птицеводства: Съедобные ткани и органы, исключая мясо и жир, от умерщвленной птицы, включая такие части, как печень, сердце, желудок, кожа и ноги и проч., курицы, утки, фазана, гуся, индейки и перепела и проч., являющиеся съедобными.
- ⑦ Молоко: Непастеризованное молоко, полученное от млекопитающих, например, коровье молоко, овечье молоко или козье молоко и проч.
- ⑧ Молочные продукты: Молоко, обработанные молочные продукты, козье молоко, ферментированное молоко, пахта, концентрированное молоко, сливки, масло, сыр, сухое молоко, сывороточные продукты, лактоза и гидролизованные белковые продукты, производимые/обрабатываемые с использованием сырого молока или молочных продуктов в качестве основных ингредиентов.
- ⑨ Яйца: Яйца от домашней птицы, например, яйца, утиные и перепелиные яйца и проч., в частности, очищенные от скорлупы.

10) Запрещенные соединения

- (1) Соединения лекарственных средств, например, препараты для лечения эректильной дисфункции, средство против ожирения, противодиабетические средства и проч., и их аналоги не должны обнаруживаться. Речь идет о следующих соединениях:

① Препараты для лечения эректильной дисфункции и их аналоги

№	Соединение
	Силденафил
	Тадалафил
	Варденафил
	Уденафил
	Микроденафил
	Аванафил
	Гомосилденафил
	Хонгденафил
	Гидроксигомосилденафил
	Амино тадалафил
	Псевдоварденафил
	Гидрокси гонгденафил
	Диметилсилденафил
	Ксантоантрафил
	Гидроксиваденафил
	Норнеосилденафил
	Диметилхонгденафил
	Пиперидинохонгденафил
	Карбоденафил
	Тиосилденафил
	Диметилтиосилденафил
	Ацетилварденафил
	Бензилсилденафил
	Норнеоварденафил
	Оксохонгденафил
	Тиогомосилденафил
	Десульфоварденафил
	Нитроденафил
	Циклопентинафил
	Октилнортадалафил
	Хлороденафил
	Циннамилденафил
	Тиозинапиперифил
	Гидрокситиогомосилденафил
	Хлоропретадалафил
	Гидроксихлороденафил
	Дихлороденафил
	Деметилтадалафил
	Ацетаминотадалафил
	Метилгидроксигомосилденафил
	Пропоксифенилтиосилденафил
	Пропоксифенилтиогидроксигомосилденафил
	Пропоксифенилтиосилденафил
	Пропоксифенилтиоаилденафил
	Гомотадалафил

	Ацетиловая кислота
	Генденафил
	Имилазосагатриазинон
	Цис-циклопентилтадалафил
	Транс-циклопентилтадалафил
	Изопропилнортадалафил
	Декарбонсилденафил
	Дитиопропилкарбоденафил

② Препараты против ожирения и их аналоги

№	Соединение
1	Сибутрамин
2	Орлистат
3	Деметилсибутрамин
4	Дидесметилсибутрамин
5	Хлоросибутрамин
6	Хлоросипентрамин

③ Противодиабетические средства и их аналоги

№	Соединение
1	Глибенкламид
2	Гликлазид
3	Глимепирид
4	Глипизид

④ Прочие лекарственные соединения

№	Соединение
1	Т3
2	Т4
3	Эфедрин
4	Флуоксетин
5	Фенфлурамин
6	N-нитрософенфлурамин
7	Фенолфталеин
8	Йохимбин
9	Икарин
10	Сеннозид
11	Каскарозид

11) Предел красителя для пищевых продуктов, произведенных или проданных для детей младше 6 месяцев

(1) Красители: Не должен определяться

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

~~11) Предельные значения по красителям для пищевых продуктов, произведенных или проданных для детей младше 6 месяцев~~

~~Красители: Не должен определяться~~ → <Удаление>

12) Пороговое значение по содержанию δ -9-тетрагидроканнабинола

- (1) Семена конопли: Максимум 5 мг/кг
- (2) Масло из семян конопли: Максимум 10 мг/кг

13) Пороговое значение по содержанию урушиола

- (1) Продукты, содержащие сумах лаконосный: Не должен определяться

14) Пороговое значение по содержанию грайанатоксина III

- (1) Мед: Не должен определяться

15) Спецификации по пищевым мясным продуктам

- (1) Азот летучих оснований (мг%): Максимум 20

16) Спецификации по непастеризованному молоку

	Коровье молоко (после дойки)	Овечье молоко (после дойки)
Численность бактерий и количество соматических клеток:	В соответствии со стандартами гигиенических рейтингов КРС согласно ст. 4(2) Закона о санитарном контроле продуктов животноводства	Максимум 500000 на мл (Стандартный чашечный метод определения микроорганизмов на агаре)
Удельный вес	1,028-1,034 (15°C)	1,028-1,034 (15°C)
Кислотность	Молоко коров породы Гольштейн: Максимум 0,18% Молоко коров прочих пород: Максимум 0,20%	Максимум 0,2%
Спиртовая проба	Удовлетворительно	-
Проба на чистоту	Максимум 2,0 мг	-
Органолептическая проба	Удовлетворительно	-
Водная проба	Вода не должна добавляться	-

17) Спецификации для рыбопродуктов

- (1) Гистамин: Замороженная рыба, соленая рыба, рыбные консервы, продукты после простой обработки, например, сушеная или нарезанная рыба (рыбное

мясо, филе, сушеные анчоусы и проч.): максимум 200 мг/кг (применимо только к скумбрии, тунцу, лососю, тихоокеанской сайре, тихоокеанской сельди, анчоусы, японской королевской макрели, сардине, тунцу скумбриевидному, тунцу макрелевому и желтохвосту)

(2) Пороговое значение тетродотоксина

- ① Мясо: Максимум 10 мЕд/г
- ② Кожа: Максимум 10 мЕд/г
- ③ Типы съедобных моллюсков

	Научное название
	<i>Takifugu niphobles, Takifugu alboplumbeus</i>
	<i>Takifugu poecilonotus, Takifugu flavipterus</i>
	<i>Takifugu pardalis</i>
	<i>Takifugu snyderi</i>
	<i>Takifugu porphyreus</i>
	<i>Takifugu obscurus</i>
	<i>Takifugu chrysops</i>
	<i>Takifugu rubripes</i>
	<i>Takifugu chinensis</i>
	<i>Takifugu xanthopterus</i>
	<i>Lagocephalus inermis</i>
	<i>Lagocephalus wheeleri, Lagocephalus spadiceus</i>
	<i>Lagocephalus gloveri, Lagocephalus cheesemanii</i>
	<i>Sphoeroides pachygaster</i>
	<i>Takifugu flavidus</i>
	<i>ChiLomycterus affinis, ChiLomycterus reticulatus</i>
	<i>Diodon holocanthus</i>
	<i>Diodon liturosus</i>
	<i>Diodon hystrix</i>
	<i>Ostracion immaculatus</i>
	<i>Takifugu stictonotus</i>

(3) Пороговое значение содержания окиси углерода

- ① Рыбопродукты не должны подвергаться искусственной обработке окисью углерода.
- ② При определении того, обрабатывается ли соответствующий продукт оксидом углерода, «Глава 8. 6. 6.14 6.14.5 С. 1) В)» применяется к замороженной тилапии, замороженному тунцу и (охлажденным или замороженным) желтохвосту, которые представлены в виде филе или нарезаны; и «Глава 8. 6. 6.14 6.14.5 С. 2) В)» для замороженной тилапии в вакуумной упаковке и желтохвоста (охлажденных или замороженных).

18) Капсулы, используемые при производстве/обработке пищевых продуктов

- ① Испытание на распадаемость: Удовлетворительно
- ② pH: 3,0-7,5
- ③ Мышьяк (мг/кг): Максимум 1,5
- ④ Консерванты: Метилловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты; Этиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты: Максимум 1,0 (в виде парагидроксibenзойной кислоты)

4. Стандарты хранения и распределения

- 1) Все пищевые продукты подлежат обработке и сбыту в надлежащих санитарно-гигиенических требований, а помещения для хранения и сбыта таких продуктов не должны находиться в загрязненных районах. Кроме того, защита от жаркой погоды и насекомых подлежит тщательному контролю.
- 2) Пищевые продукты (включая сырье и ингредиенты, используемые для производства пищевых продуктов) должны быть защищены от прямых солнечных лучей, дождя/снега и проч.; и должным образом контролируется для предотвращения загрязнения вредными веществами, примесями и посторонними веществами (включая плесень и проч.); и не должны храниться с химикатами, пестицидами, ядовитыми или токсичными материалами и проч.
- 3) Необходимо принять меры предосторожности, чтобы гарантировать защиту продуктов от загрязнения чужеродными примесями. Кроме того, пищевые продукты должны храниться отдельно от других пищевых продуктов и пищевых добавок, которые могут повлиять на запах и вкус таких продуктов или иных продуктов, которые могут загрязнить или повлиять на их качество.
- 4) Продукты без указания инструкции по хранению, указанной на продукте, подлежат сбыту и хранению при комнатной температуре, вдали от прямых солнечных лучей; и пищевые продукты, срок хранения которых не превышает 7 дней при нормальных температурных условиях должны храниться и, если возможно, распределяться в холодных хранилищах или холодильных установках.
- 5) Охлажденные продукты, для которых температура хранения не указана в данном Уведомлении, должны храниться и распространяться при температуре 0-10°C для охлажденных продуктов и при -18°C или ниже для замороженных продуктов.

- 6) Готовые к употреблению продукты/полуфабрикаты должны быть предоставлены потребителям в кратчайшие сроки после изготовления. Для транспортировки и распределения таких пищевых продуктов в холодильнике и отопляемом оборудовании должно использоваться оборудование с регулируемой температурой и т.д. для поддержания постоянной температуры. В этом случае она должна поддерживаться в диапазоне 0-10°C для охлаждения и 60°C или выше для хранения в тепле.
- 7) Указанные ниже продукты должны храниться при температуре 10°C или ниже.
- ① Обработанные рыбопродукты (кроме стерилизованных продуктов или запеченных или жареных продуктов) Прочие переработанные рыбопродукты с содержанием воды 15% или ниже)
 - ② Пастеризованное соевое молоко (кроме пастеризованных продуктов с рН 4,6 или ниже)
 - ③ Приправленный «чоткаль»
 - ④ Соевый творог обработанный (кроме стерилизованных продуктов или продуктов с содержанием воды не более 15%)
- 8) Свежесобранные продукты и копченый лосось следует хранить при температуре 5°C или ниже. Кроме того, соевый творог и «мук» (крахмальный студень) (за исключением герметично закрытых соевых бобов и «мук») должны быть охлаждены или храниться в воде, соответствующей Стандарту качества питьевой воды, которая меняется как можно чаще.
- 9) Молоко, пастеризованное молоко, козье молоко, пахта, концентрированное молоко и сывороточные продукты, прошедшие пастеризацию, должны храниться в холодильнике; тогда как молоко, сыры, масла, которые являются ферментированными, должны храниться либо в холодильнике, либо в замороженном виде; за исключением продуктов, обрабатываемых таким образом, чтобы предотвратить порчу продукта, например, путем удаления влаги или добавления сахара и проч.
- 10) Сбыт и хранение мяса, фасованного мяса и обработанных мясопродуктов, хранящихся в холодильнике, при температуре -2–10°C (исключая -2–5°C для мяса птицы и упакованного мяса птицы). Однако стерилизованные или сушеные мясопродукты могут храниться при комнатной температуре.

<Уведомление MFDS 2019-57, 3 июля 2019 г.> (Дата вступления в силу: 3 июля 2020 г.)

- 10) Сбыт и хранение мяса, фасованного мяса и обработанных мясопродуктов, хранящихся в холодильнике, при температуре $-10-2^{\circ}\text{C}$ (исключая $-10-2^{\circ}\text{C}$ для мяса птицы и упакованного мяса птицы, фарша и мясных продуктов). Однако стерилизованные или сушеные мясопродукты могут храниться при комнатной температуре.
- 11) Рыбопродукты животного происхождения, используемые в качестве ингредиента для продуктов, подлежат хранению в охлажденном или замороженном виде; скоропортящиеся ингредиенты, например, оливковая мякоть для оливкового масла и проч., подлежат хранению при температуре -10°C или ниже; непастеризованное молоко – в охлажденном виде; и сырое мясо – в охлажденном или замороженном виде.
- 12) Пищевые яйца хранят/сбывают в охлажденном или замороженном виде при температуре $0-15^{\circ}\text{C}$; обработанные яичные продукты – при 10°C или ниже (исключая жидкие яичные продукты, подлежащие хранению при 5°C или ниже), если это возможно. Однако такие продукты могут пребывать в неохлажденном или незамерзшем состоянии при обработке способом, предотвращающим порчу таких продуктом, например, при сушке, консервировании с сахаром и засаливании и проч.; и яйца, хранящиеся при охлажденной температуре, должны храниться/распространяться в охлажденном виде в охлажденном состоянии.
- 13) В случае мытья яиц водой яйца должны быть промыты чистой водой (содержащей 100-200 ppm гипохлорита натрия или других средств с эквивалентным или лучшим пастеризационным эффектом) при температуре 30°C или выше и на 5°C выше температуры яиц; и вымытые яйца должны храниться/распространяться в охлажденном состоянии.
- 14) Сырые необработанные устрицы упаковывают в тару с крышкой (влагостойкая тара из синтетической смолы или алюминия) и хранят/сбывают при температуре 10°C или ниже.
- 15) Сбыт охлажденных пищевых продуктов не должен осуществляться при комнатной температуре (исключая фрукты и овощи).

- 16) Замороженные продукты нельзя продавать как продукты комнатной температуры или охлажденные после размораживания; за исключением случаев, когда предприятия по производству или переработке продуктов питания размораживают замороженный хлеб, рисовые лепешки, шоколад, соленые и ферментированные морепродукты, фруктовые/овощные соки или другие обработанные рыбные продукты (применимо только к тем, которые герметично закрыты после стерилизации или пастеризации), а предприятия по переработке молока среди предприятий по переработке продуктов животноводства размораживают замороженные сыры или сливочное масло с дополнительным указанием даты замороженной упаковки, даты размораживания и срока годности в соответствии с условиями распространения с даты размораживания (в пределах срока годности замороженных продуктов) на вышеуказанных продуктах.
- 17) Продукты комнатной температуры или охлажденные продукты не должны распространяться как замороженные продукты; Однако это может быть неприменимо в случаях, указанных ниже.
- ① Упаковка хранящегося при комнатной температуре или в охлажденном виде соуса, соевого соуса и пасты, пищевого жира и масла и продуктов с приправами с замороженными продуктами в качестве набора, дополняющего такие продукты. В данном случае упаковочная единица соуса, соевого соуса и пасты, пищевого жира, масла и продуктов с приправами не должна превышать 20 г; при этом срок годности набора как готового продукта не должен превышать срок годности любого хранящегося при комнатной температуре или в охлажденном виде продукта, упакованного вместе.
- ② Пастеризованные и стерилизованные напитки и кисломолочные продукты (за исключением упакованных в стеклянные бутылки и газированных напитков), которые предназначены для распространения при комнатной температуре или температуре охлаждения, могут продаваться в замороженном виде на торговом объекте только в том случае, если они имеют маркировку продаваться замороженными предприятиями по производству и переработке продукции. В этом случае замороженные продукты не подлежат продаже после размораживания.
- 18) Хранение или распространение хранящейся при комнатной температуре или в

охлажденном виде вяленой рыбы/филе моллюсков могут осуществляться в замороженном виде с целью поддержания их качества; при этом, сроки их годности не могут превышать срок годности до замораживания.

- 19) Сбыт замороженных рыбопродуктов может осуществляться только при температуре охлаждения в течение 24 часов после размораживания; при условии, что сбыт продуктов, упакованных в модифицированной газовой среде (МГС) после размораживания в целях антимикробного действия и поддержания качества, может осуществляться в течение определенного срока годности, если производитель дополнительно указал дату упаковки продукции в замороженном виде; дату размораживания; и дату истечения срока годности при условии сбыва с даты размораживания (не превышая срок годности продукта при его хранении в замороженном виде). При этом размороженные рыбопродукты не подлежат повторному замораживанию.
- 20) Размороженные продукты, подлежащие хранению в замороженном виде, нельзя повторно замораживать; кроме случаев размораживания для удаления несъедобных частей, например, внутренних органов замороженных рыбопродуктов и проч., нарезки замороженного мяса или удаления костей и проч.; при этом такие продукты подлежат повторной заморозке непосредственно после выполнения такой работы.
- 21) Перевозка замороженных или охлажденных продуктов должна осуществляться в рефрижераторных или морозильных транспортных средствах, способных поддерживать надлежащую температуру или иным способом с эквивалентным или лучшим эффектом. Однако это может быть неприменимо к ситуации, когда замороженные продукты доставляются потребителям (за исключением продуктов, предназначенных для использования в бизнесе). В этом случае нельзя размораживать любую часть замороженного продукта.
- 22) Соевый творог, цельный соевый творог и «мук» (крахмальный студень), которые необходимо хранить в охлажденном состоянии, со временем транспортировки 4 или более часов для междугородних продаж, должны перевозиться в рефрижераторе для поддержания качества. Перевозка обработанного цельного соевого творога также осуществляется на рефрижераторном транспортном средстве для поддержания качества.

- 23) В отношении продуктов, подверженных поглощению влаги, необходимо принять меры предосторожности во избежание такого поглощения.
- 24) Особое внимание следует уделить предотвращению повреждения тары/упаковки в процессе транспортировки и упаковки; при этом продукты должны быть максимально защищены от серьезных воздействий. Кроме того, консервированные продукты должны храниться во избежание появления ржавчины или коррозии на внешней поверхности.
- 25) Сроки годности продуктов устанавливаются производителями/переработчиками, операторами упаковки мяса, дистрибьюторами мяса, оптовыми дистрибьюторами яиц, переработчиками/дистрибьюторами мяса на месте и импортерами соответствующих продуктов (только в тех случаях, когда импортируемые охлажденные пищевые продукты должны распространяться при температуре хранения и распределения, установленной в Корее, из-за разницы в температурах хранения и распределения продуктов и температур, установленных в Корее, и такие продукты предназначены для распределения при температуре хранения и распределения, установленной в Корее; или если установлен отдельный срок годности, устанавливаемый для импортируемых пищевых продуктов, в течение срока годности, установленного производителем) для предотвращения опасности и обеспечения качества с учетом характеристик продуктов, таких как упаковочные материалы, условия хранения, методы производства и соотношение ингредиентов в смеси и т.д., а также других обстоятельств распространения, такие как хранение в холодильнике или замораживание и т.д.
- 26) «Срок годности» начинается по завершении упаковки (за исключением случаев продуктов, подлежащих дополнительной обработке после упаковки, такую дату рассчитывают по завершении окончательного процесса); в отношении капсульных продуктов – от завершения фасовки/наполнения. Для продуктов в упаковке с разными сроками годности, таких как подарочный набор, и для продуктов с простой обработки с неизменной сохраняемостью ингредиентов, таких как простая нарезка, простое связывание с использованием пищевых продуктов и т.д., самый короткий срок годности любого ингредиента продукта должен считаться сроком годности готового продукта. Тем не менее срок

годности яиц должен исчисляться с «даты кладки», а для продуктов, продаваемых как разделенные продукты, устанавливаются срок годности разделенных ингредиентов; и для замороженных продуктов, выпуск которых осуществляется после размораживания (хлебобулочные изделия, изделия из рисовой муки, шоколад, соленые и ферментированные морепродукты, фруктовые/овощные соки, сыры, масла или обработанные рыбопродукты (ограничено продуктами, герметически закрытыми после стерилизации или пастеризации), срок годности исчисляется с даты размораживания.

- 27) В случае фруктовых концентратов, импортируемых/храняемых/удерживаемых/перевозимых на судах и проч. установлены следующие температуры: в резервуаре (-5°C или ниже), внутреннем резервуаре хранения (0°C или ниже) и грузовой автоцистерне (0°C или ниже), соответственно. Также необходимо провести очистку конвейерных линий. При этом материалы и чистящие средства, используемые для хранения/удержания/транспортировки и очистки конвейерных линий, должны соответствовать «Стандартам и спецификациям для пищевых добавок» или «Стандартам и спецификациям для пищевых продуктов, тары и упаковок».
- 28) При температуре -9°C или ниже может транспортироваться только рыба, замороженная с соленой водой для производства консервированных рыб. Тем не менее, во время транспортировки температура должна поддерживаться на уровне -9°C или ниже при использовании санитарных контейнеров и транспортных чехлов и проч.
- 29) Хранение/дистрибуция льда должна осуществляться при температуре -10°C или ниже.
- 30) Упакованные продукты животноводства не подлежат повторному разделению и продаже во всех случаях, кроме:
- (1) В случае, если дистрибьюторы мяса или обработчики/дистрибьюторы на месте продают упакованное мясо после повторной нарезки или деления; и
 - (2) Если обработчики/дистрибьюторы мяса на местах продают обработанные мясопродукты (исключая консервированные/бутилированные продукты) после их производства или повторного деления.
- Кроме того, продукты животноводства без этикеток не должны участвовать в процессе купли-продажи, если они подпадают под требования маркировки.

Глава 3

Стандарты и спецификации для продуктов питания, маркированных и продаваемых как предназначенные для младенцев/детей младшего возраста

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

Глава 3. Стандарты и спецификации для продуктов питания, маркированных и продаваемых как предназначенные для младенцев/детей младшего возраста

1. Определение

«Продукты, маркированные и продаваемые как продукты, предназначенные для младенцев/детей младшего возраста» относятся к продуктам, которые маркируются и продаются как продукты, предназначенные для младенцев или детей младшего возраста, среди продуктов, подпадающих под категорию 1. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки – 22. Готовые блюда (кроме продуктов, относящихся к специальным диетическим продуктам). Эти продукты предназначены для употребления непосредственно или после смешивания с продуктами или после простого процесса приготовления, такого как нагревание.

2. Стандарты производства/обработки

- (1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.
- (2) Жидкие продукты должны изготавливаться как стерилизованные. (Однако молоко, переработанное молоко и ферментированные молочные продукты исключены)
- (3) При использовании в качестве ингредиента мед или кленовый сироп подлежат обработке способом, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.
- (4) Какао можно использовать в продуктах, предназначенных для маленьких детей от 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5% (для тех, которые предназначены для употребления после разбавления, это применяется в зависимости от

времени потребления.

(5) Красители и сахарин натрия использовать нельзя.

(6) Продукты должны производиться в соответствии со стандартами, установленными для детского питания, предназначенного для младенцев/детей младшего возраста, в п. 5) Загрязняющие вещества главы 2. Общие стандарты и спецификации для продуктов общего назначения, 3. Стандарты и спецификации для продуктов общего назначения

3. Спецификации

Гигиенические бактерии-индикатор и патогены, вызывающие болезни, распространяющиеся через пищеварительный тракт

Спецификации Позиция	Свойство продукта	n	c	m	M
Численность бактерий	① Стерилизованный продукт	5	0	0	-
	② Порошкообразные продукты, предназначенные для детей младше 6 месяцев	5	2	1000	10000
	Продукты, кроме указанных в ① и ② выше (за исключением порошкообразных продуктов или продуктов, содержащих молочнокислые бактерии, сыров)	5	1	10	100
Бактерии группы кишечной палочки (кроме стерилизованных продуктов)		5	0	0	-
Восковая бацилла (<i>Bacillus cereus</i>) (кроме стерилизованных продуктов)		5	0	100	-
Бактерии рода Кронобактер (<i>Cronobacter</i>) (применяемо только к продуктам для младенцев, за исключением стерилизованных продуктов)		5	0	0/60г	-

(2) Натрий (мг/100 г): Максимум 200 (однако максимум 300 для сыров; а для продуктов, предназначенных для употребления после разбавления или смешивания, должен применяться стандарт, отражающий метод потребления, предлагаемый производителем)

Глава 4

Стандарты и спецификации для продуктов с большим сроком хранения

Глава 4. Стандарты и спецификации для продуктов с большим сроком хранения

1. Продукты в банках/бутылках

«Консервированные/бутилированные продукты» – продукты, производимые путем помещения продуктов в консервную банку или бутылку с последующей дегазацией, герметизацией и пастеризацией или стерилизацией.

1) Стандарты производства/обработки

- (1) Для стерилизации продукты должны быть нагреты при поддержании температуры в центре на уровне 120°C в течение 4 минут, или используя альтернативные методы с эквивалентным или лучшим эффектом.
- (2) Пищевые продукты с низким содержанием кислоты с рН выше 4,6 должны быть помечены кодом с указанием состава, завода-переработчика и даты изготовления; при этом, сохранению подлежат регистрационные записи процесса стерилизации.
- (3) Кислые продукты с рН 4,6 или ниже подлежат пастеризации, например, при нагревании и проч.
- (4) Продукты подлежат пастеризации или стерилизации соответствующим способом в зависимости от характеристик данного продукта с целью повышения их сохранности; и последующей заморозке адекватным способом для предотвращения изменения цвета содержимого и подавления роста термофильных бактерий.

2) Спецификации

- (1) Свойства и условия: Крышки банок или бутылок не должны вспучиваться или деформироваться; а содержимое должно сохранять свой первоначальный цвет и блеск без постороннего привкуса или аромата.
- (2) Олово (мг/кг): Максимум 150 (применимо только к консервированным продуктам, кроме продуктов в алюминиевых банках; для кислых консервированных пищевых продуктов содержание олова не должно превышать 200)

(3) Бактерии: Реакция должна быть отрицательной для бактериального роста.

2. Стерилизованные продукты

«Стерилизованные продукты» – продукты, производимые путем упаковки изготовленных/обработанных или приготовленных пищевых продуктов в однослойную пластиковую пленку, металлическую фольгу или в герметичный термостойкий пакет или тару иной формы, образованную путем склеивания нескольких слоев пленки; с последующей герметизацией и нагреванием/пастеризацией или стерилизацией продуктов.

1) Стандарты производства/обработки

(1) Для стерилизации продукты должны быть нагреты при поддержании температуры в центре на уровне 120°C в течение 4 минут, или используя альтернативные методы с эквивалентным или лучшим эффектом. Пищевые продукты с низким содержанием кислоты с рН выше 4,6 должны быть помечены кодом с указанием состава, завода-переработчика и даты изготовления; при этом, сохранению подлежат регистрационные записи процесса стерилизации. Кислые продукты с рН 4,6 или ниже подлежат пастеризации, например, при нагревании и проч.

(2) Продукты подлежат пастеризации или стерилизации соответствующим способом в зависимости от характеристик данного продукта с целью повышения их сохранности; и последующей заморозке адекватным способом для предотвращения изменения цвета содержимого и подавления роста термофильных бактерий.

(3) Консерванты не должны использоваться.

2) Спецификации

(1) Свойства и условия: Продукты не должны вспучиваться или деформироваться; а содержимое должно сохранять свой первоначальный вкус, цвет и блеск, а также свойства материалов, без постороннего привкуса или аромата.

(2) Бактерии: Реакция должна быть отрицательной для бактериального роста.

(3) Красители: Не должны определяться

3. Замороженные продукты

«Замороженные продукты» – продукты, производимые путем изготовления/обработки или приготовления пищевых продуктов с последующим их замораживанием и хранением при температуре замерзания для обеспечения длительного срока годности продуктов, помещаемых в тару/упаковку.

- (1) Замороженные продукты для потребления без разогрева: Замороженные продукты, предназначенные для непосредственного потребления без дополнительного процесса нагрева
- (2) Замороженные продукты для потребления после разогрева: Замороженные продукты, нуждающиеся в дополнительном процессе нагревания перед употреблением

1) Стандарты производства/обработки

- (1) Пастеризованные продукты должны быть нагреты и пастеризованы при поддержании температуры в центре на уровне 63°C или выше в течение 30 минут, или используя альтернативные методы с эквивалентным или лучшим эффектом.
- 2) Спецификации (кроме мяса, упакованного мяса, молочных продуктов, мясных продуктов, продуктов из переработанных яиц, продуктов, содержащих переработанное мясо (непастеризованных), продуктов из переработанной рыбы (непастеризованных) и других продуктов питания животного происхождения (непастеризованных))

(1) Замороженные продукты для потребления без разогрева

- ① Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=100\ 000$, $M=500\ 000$ (кроме ферментированных продуктов и добавок с ферментированными продуктами или молочнокислыми бактериями)
- ② Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- ③ Кишечная палочка: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (кроме пастеризованных продуктов)
- ④ Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения (применимо к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

(2) Замороженные продукты для потребления после разогрева

- ① Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=1\ 000\ 000$, $M=5\ 000\ 000$ (для пастеризованных продуктов, $n=5$, $c=2$, $m=100\ 000$, $M=500\ 000$; кроме

ферментированных продуктов и добавок с ферментированными продуктами или молочнокислыми бактериями)

- ② Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- ③ Кишечная палочка: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (кроме пастеризованных продуктов)
- ④ Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения (применимо к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

Глава 5

Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов

Глава 5. Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов

1. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки

1) Определение

Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки – кондитерские изделия, конфеты, жевательная резинка, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки, производимых с использованием зерновой муки, сахара, яиц и молочных продуктов и проч. в качестве основных ингредиентов.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Легко- и скоропортящиеся ингредиенты подлежат охлаждению или заморозке.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При производстве желеобразных продуктов, например, формованного мини-желе и проч., которое можно употреблять путем заглатывания, их размеры должны соответствовать одной из следующих спецификаций:

- ① Минимальный внутренний диаметр стороны, контактирующей с крышкой, должен быть не менее 5,5 см; и минимальный внутренний диаметр по высоте и дну должен составлять не менее 3,5 см.
- ② Длина самой большой стороны должна быть не менее 10 см; ширина и толщина должны быть менее 1,5 см соответственно.

- (2) В качестве ингредиента желе, например, мини-желе и проч. запрещено использовать следующие желатинизаторы

- ① Конджак, глюкоманнан

<Уведомление MFDS 2018-74, 12 октября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

- (3) В случае если конфеты производятся путем покрытия их поверхности лимонной кислотой и яблочной кислотой и т.д. для получения кислого вкуса, материал

покрытия должен быть разбавлен так, чтобы компоненты лимонной кислоты, яблочной кислоты и т.д. составляли менее 50% (как сумма в случае смешивания различных кислот).

4) Тип продукта

(1) Кондитерские изделия

Кондитерские изделия – продукты, изготавливаемые путем выпекания, взбивания или жарки и проч. заготовок из зерновой муки и проч. в качестве основного ингредиента; или путем добавления к ним пищевых продуктов или пищевых добавок. К данному типу продуктов относятся: печенье, вафли, печенье, крекеры, «хангва» (традиционные корейские сладости) и закуски и проч.

(2) Конфеты

Конфеты – продукты, производимые с помощью таких процессов, как формование из сахаридов, сахарно-спиртовой или бобовой пасты и проч. в качестве основного ингредиента с добавлением пищевого продукта или пищевых добавок. К данному типу продуктов относятся: леденцы, карамель, «янггаенг» (желе из красной фасоли), желе и проч.

(3) Жевательная резинка

Жевательная резинка – продукт, обрабатываемый путем добавления прочих пищевых продуктов или пищевых добавок к основе жевательной резинки, основными ингредиентами которой являются натуральные или синтетические смолы и проч.

(4) Хлебобулочные изделия

Хлебобулочные изделия – тесто, ферментированное или неферментированное, приготовленное из пшеничной или другой зерновой муки, сахара, жира и масла и яиц и проч. в качестве основных ингредиентов; или замороженную смесь сливок, сахара и яиц и проч. в качестве основных ингредиентов; и их приготовленные продукты. К данному типу продуктов относятся: хлеб, торты,

бисквиты, пончики, пиццы, пироги, корн-доги, тирамису и муссы и проч.

(5) Изделия из рисовой муки

Изделия из рисовой муки – смесь тестообразных или приготовленных продуктов, приготовленных путем добавления пищевой соли, сахаридов, зерен, зернобобовых, овощей, фруктов или алкогольных напитков и проч. к основным ингредиентам, таким как рисовая мука, мука из клейкого риса, картофельная мука, крахмал или прочая зерновая мука и проч.

5) Спецификации

(1) Коэффициент кислотности: Максимум 2,0 (применимо только к жареным/обработанным маслом кондитерским изделиям; для «хангва» (традиционные корейские сладости) максимум 3,0)

(2) Другие красители, кроме разрешенных: Не должны определяться (применимо только к конфетам, жевательной резинке и хлебу)

(3) Антиоксидант (г/кг): Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих (применимо только к жевательной резинке):

Бутилгидроксианизол (ВНА); Дибутилгидрокситолуол; Трет-бутилгидрохинон	Максимум 0,4 г/кг (при использовании в комбинации сумма дибутилгидрокситолуола, бутилгидроксианизола и трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,4 г/кг)
--	--

(4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Пропионовая кислота; Пропионат натрия; Пропионат кальция	Максимум 2,5 (на основе пропионовой кислоты; применимо только к хлебу)
--	--

(5) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (применимо только к герметизированным кондитерским изделиям и конфетам; исключая ферментированные продукты и продукты, содержащие молочнокислые бактерии)

(6) Золотистый стафилококк (*Staphylococcus aureus*): $n=5$, $c=0$, $m=0/10$ г [Однако

применимо только к хлебу, который не был нагрет после нанесения или наполнения сливками (относится к хлебу, полученному путем добавления других пищевых продуктов и пищевых добавок в молоко, яйца, молочные сливки, пищевые жиры и масла в качестве основных ингредиентов, которые впоследствии проходят через такие процессы, как смешивание или аэрация).]

(7) Сальмонелла (*Salmonella* spp): $n=5$, $c=0$, $m=0/10$ г [Однако применимо только к хлебу, который не был нагрет после нанесения или наполнения сливками (относится к хлебу, полученному путем добавления других пищевых продуктов и пищевых добавок в молоко, яйца, молочные сливки, пищевые жиры и масла в качестве основных ингредиентов, которые впоследствии проходят через такие процессы, как смешивание или аэрация).]

(8) Кишечная палочка (*Escherichia coli*): $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к рисовым лепешкам)

(9) Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения
(применимо только к кондитерским изделиям и конфетам, содержащим молочнокислые бактерии)

(10) Прочность при раздавливании (Ньютоны): Максимум 5 (применимо только к желе, например, мини-желе и железные палочки и проч.)

<Уведомление MFDS 2018-74, 12 октября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

(11) Общая кислота (как лимонная кислота, %, масс./об.): Максимум 6,0
(применимо только к конфетам; и не более 4,5 для покрытых лаком для кислого вкуса)

(12) Общий афлатоксин (мкг/кг): Максимум 15,0 (как сумма B_1 , B_2 , G_1 и G_2 ; однако

V_1 не должно превышать 10,0 мкг/кг. Применимо только к кондитерским изделиям, конфетам и жевательной резинке с арахисом и орехами)

(13) Фумонизин (мг/кг): Максимум 1 (как сумма V_1 и V_2 ; применимо только к кондитерским изделиям, конфетам и жевательной резинке, содержащих минимум 50% кукурузы)

1.1 Свинец (мг/кг): Максимум 1,0 (применимо только к желе); максимум (применимо только к конфетам)

б) Методы испытания

(1) Коэффициент кислотности

Отбирают соответствующее количество образца и помещают в колбу Эрленмейера для получения необходимого количества жира и масла путем измельчения или нарезки. Добавляют очищенный эфир до полного покрытия образца и оставляют постоять примерно на 2 часа при периодическом встряхивании. Образец фильтруют через сухой фильтр, чтобы предотвратить распространение твердых частиц в образце. Затем к образцу в колбе Эрленмейера добавляют очищенный эфир (примерно половина от предыдущего количества), встряхивают для смешивания и повторно фильтруют с помощью того же фильтра. Фильтрат переносят в делительную воронку, добавляют воду в количестве, эквивалентном приблизительно 1/2–1/3 фильтрата, хорошо встряхивают для очистки и слой воды отбрасывают. Данную процедуру повторяют два раза. Слой эфира собирают. Раствор обезвоживают безводным сульфатом натрия, пропускают через газообразный азот или диоксид углерода, одновременно снижая давление в водяной бане при 40°C для полного удаления эфира.

Возьмите примерно 10 г оставшегося жира и проверьте его в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности». Обратите внимание, что «S» в формуле означает количество жира и масла в граммах.

(2) Красители, отличные от разрешенных

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Антиоксидант

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.3 Антиоксидант».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(5) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(6) *Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)*

Случайным образом отбирают 10 г сливок из продукта, покрытого или наполненного сливками; добавляют 90 мл стерильного физиологического раствора и гомогенизируют его. Используя этот раствор в качестве опытного, проведите испытания в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4.12 *Staphylococcus Aureus*, 4.12.1 Качественные испытания».

(7) Сальмонеллы (*Salmonella*):

Случайным образом отбирают 10 г сливок из продукта, покрытого или наполненного сливками. Испытание в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

(8) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(9) Численность молочнокислых бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.9 Численность

молочнокислых бактерий».

(10) Прочность при раздавливании

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.5 Тесты на физические свойства желеобразных продуктов».

<Уведомление MFDS 2018-74, 12 октября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

(1) Общая кислота

Возьмите 1-5 г гомогенизированного образца, добавьте 50 мл дистиллированной воды и полностью растворите при встряхивании. Этот раствор используется в качестве опытного. Калибруйте рН-метр с помощью каждого буферного раствора с рН 4,01, 7,00 и 10,01. После доведения температуры испытательного раствора до температуры буферного раствора, используемого для калибровки, используйте электрод откалиброванного рН-метра для перемешивания и титрования его 0,1 N раствором гидроксида натрия до достижения рН 8,2. Определите израсходованный 0,1 N раствор гидроксида натрия и рассчитайте общее количество кислоты, используя следующее уравнение. Найдите значение результата из средних значений, полученных в результате трех повторений эксперимента.

1 мл 0,1 N раствора гидроксида натрия=0,0064 г $C_6H_8O_7$

Общая кислота (% масс./об.): = $\frac{0,006 \times V \times f}{S} \times 100$ (как лимонная кислота)

V: Израсходованное количество 0,1 N NaOH (мл)

f: Коэффициент 0,1 N NaOH

S: Количество образца (г)

(12) Афлатоксин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 9.2 Микотоксин».

(13)Фумонизин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.2 Микотоксин».

(14)Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

2. Замороженные кондитерские изделия

Замороженные кондитерские изделия – продукты, предназначенные для употребления в замороженном виде после добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок в непастеризованное молоко, молочные продукты и питьевую воду. К данному типу продуктов относятся: мороженое, замороженные кондитерские изделия, смеси для мороженого и пищевой лед.

2-1 Мороженое (*Продукты животноводства)

1) Определение

Мороженое – продукт, производимый путем добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок к непастеризованному молоку и молочным продуктам, используемым в качестве ингредиентов, с последующим фризированием и закалкой смеси; и продукт, содержащий молочнокислые бактерии (включая лактобациллы, лактококки, бифидобактерии), мороженое, маркированное как продукт, содержащий молочнокислые бактерии или кисломолочные продукты.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При использовании яиц поверхность яиц должна быть вымыта/продезинфицирована перед использованием.
- (2) Пастеризацию следует проводить при поддержании температуры в центре продукта равной 68,5°C в течение минимум 30 минут или при использовании альтернативных методов с таким же или лучшим эффектом (при необходимости процесс пастеризации можно исключить продукты, содержащие молочнокислые бактерии).
- (3) При добавлении прочих ингредиентов после пастеризации необходимо принять меры предосторожности во избежание микробной контаминации.
- (4) На момент изготовления содержание обезжиренных сухих веществ молока в готовом продукте должно быть минимум 75% (по весу) компонентов с теми же характеристиками, что и для сухого обезжиренного молока (исключая замороженные кондитерские изделия).

(5) Процесс фризирования или закалки можно исключить в зависимости от характеристик таких продуктов, как щербет, мягкое мороженое и проч.

4) Тип продукта

(1) Мороженое

Мороженое, содержащее не менее 6% молочного жира и не менее 16% сухих веществ молока.

(2) Мороженое с низким содержанием жира

Мороженое, содержащее максимум 2% сырого жира и минимум 10% обезжиренных сухих веществ молока.

(3) Молочное мороженое

Мороженое, содержащее минимум 2% молочного жира и минимум 7% сухих веществ молока.

(4) Щербет

Мороженое, содержащее минимум 2% обезжиренных сухих веществ молока.

(5) Обезжиренное мороженое

Мороженое, содержащее минимум 5% сырого жира и минимум 5% обезжиренных сухих веществ молока.

5) Спецификации

(1) Молочный жир (%): Минимум 2,0 (применимо только к

молочному мороженому); Минимум 6,0

(применимо только к сливочному мороженому)

(2) Сырой жир (%): Максимум 2,0 (применимо только к сливочному мороженому с низким содержанием жира)

(3) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=100\ 000$ (исключая продукты, содержащие молочнокислые бактерии или кисломолочные компоненты)

(4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$

(5) Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения (применимо только к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

(6) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 г

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

2-2 Смеси для мороженого (*Продукты животноводства)

1) Определение

Смеси для приготовления мороженого – жидкие продукты, полученные путем добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок к непастеризованному молоку и молочным продуктам и проч., используемых в качестве ингредиентов, с последующим смешиванием и пастеризацией/стерилизацией смеси; и порошкообразные продукты – путем сушки и измельчения такой смеси в порошок, трансформируемых в мороженое при прямом замораживании или после добавления воды.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При использовании яиц поверхность яиц должна быть вымыта/продезинфицирована перед использованием.
- (2) Пастеризацию следует проводить при температуре 68,5°C в течение минимум 30 минут или при использовании альтернативных методов с таким же или лучшим эффектом (при необходимости процесс пастеризации можно исключить продукты, содержащие молочнокислые бактерии).
- (3) При добавлении прочих ингредиентов после пастеризации необходимо принять меры предосторожности во избежание микробной контаминации.
- (4) На момент изготовления содержание обезжиренных сухих веществ молока в готовом продукте должно быть минимум 75% (по весу) компонентов с теми же характеристиками, что и для сухого обезжиренного молока.

4) Тип продукта

(1) Смесь для приготовления сливочного мороженого

Относительно смесей для мороженого, содержащим минимум 6% молочного жира (минимум 18% для порошков) и минимум 16% сухих веществ молока

(минимум 48% для порошков).

(2) Смеси для приготовления мороженого с низким содержанием жира

Относительно смесей для мороженого, содержащих максимум 2% сырого жира и минимум 10% обезжиренного сухого молока.

(3) Смесь для приготовления молочного мороженого

Относительно смесей для мороженого, содержащим минимум 2% молочного жира (6% для порошков) и минимум 7% сухих веществ молока (21% для порошков).

(4) Смесь для приготовления щербета

Относительно смесей для мороженого, содержащим минимум 2% обезжиренного сухого молока (6% для порошка).

(5) Смеси для приготовления обезжиренного мороженого

Относительно смесей для мороженого, содержащим минимум 5% сырого жира (15% для порошков) и минимум 5% сухих веществ обезжиренного молока (15% для порошков).

5) Спецификации

(1) Молочный жир (%)

① Смесь для приготовления сливочного мороженого: Минимум 6,0 (Но: минимум 18,0 для порошкообразных продуктов)

② Смесь для приготовления молочного мороженого: Минимум 2,0 (Но: минимум 6,0 для порошкообразных продуктов)

(2) Сырой жир (%): Максимум 2,0 (применимо только к смеси для приготовления мороженого с низким содержанием жира)

(3) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=100\ 000$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ для стерилизованных продуктов; исключая продукты, содержащие молочнокислые бактерии и кисломолочные компоненты)

(4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (кроме стерилизованных продуктов)

(5) Численность молочнокислых бактерий: Минимум 10 000 000 на 1 мл (применимо только к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии);

Минимум 3 000 000 на 1 мл (применимо только к порошкообразным продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

(6) Вода (%): Максимум 5,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)

(7) *Salmonella* spp.: n=5, c=0, m=0/25г

(8) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 г

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

2-3 Замороженные кондитерские продукты

1) Определение

Замороженные кондитерские изделия – продукты, производимые путем смешивания других пищевых продуктов или пищевых добавок в питьевую воду, с последующим замораживанием; и не применимы к продуктам, указанным в п. 2-1 – 2-2.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Замороженные кондитерские изделия после пастеризации следует заморозить путем нагревания в течение 30 минут, поддерживая центральную температуру на уровне 63°C или выше, или используя альтернативные методы с таким же или лучшим эффектом.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Численность бактерий: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (применимо только к запечатанным продуктам; за исключением продуктов, содержащих ферментированные продукты или молочнокислые бактерии)

- (2) Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=2, m=0, M=10

- (3) Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения (применимо только к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

6) Методы испытания

(1) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(3) Численность молочнокислых бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.9 Численность молочнокислых бактерий».

2-4 Пищевой лед

1) Определение

Лед – питьевая вода в замороженном виде для использования при производстве/обработке/приготовлении/хранении пищевых продуктов и проч.; или предназначенных для прямого потребления.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Пищевой лед

Относительно льда, полученного путем замораживания питьевой воды, для непосредственного использования при производстве/обработке/приготовлении и проч. или для непосредственного потребления.

(2) Лед для рыбопродуктов

Лед, используемый для хранения и консервации рыбопродуктов.

5) Спецификации

Классификация Позиции	Пищевой лед	Лед для рыбопродуктов
(1) Хлорид-ион (мг/л)	Максимум 250	—
(2) Нитратный азот (мг/л)	Максимум 10,0	—
(3) Аммиачный азот (мг/л)	Максимум 0,5	—
(4) Потребление перманганата калия (мг/л)	Максимум 10,0	—
(5) рН	5,808,5	5,808,5
(6) Остаток после выпаривания (мг/л)	—	Максимум 1500
(7) Численность бактерий	n=5, c=2, m=100, M=1000	n=5, c=2, m=100, M=1000
(8) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10/50 мл	n=5, c=2, m=0, M=10/50 мл

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6.1.3 Пищевой лед и лед для рыболовства».

3. Какао-продукты или шоколадные кондитерские изделия

К какао-продуктам или шоколадным кондитерским изделиям относятся какао-масса, какао-масло и какао-порошок, полученных из какао-бобов (*Theobroma cacao*), а также другие какао-продукты, шоколад, молочный шоколад, белый шоколад и полушоколад и обработанные шоколадные продукты, полученные путем добавления к ним пищевых продуктов или пищевых добавок.

3-1 Продукты обработки какао-бобов

1) Определение

Продукты какао-бобов – какао-масса, какао-масло, какао-порошок и прочие обработанные какао-продукты, полученные из какао-бобов.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Запрещено добавлять алкогольные компоненты; при условии, что для производственного процесса содержание спирта не превышает 1% (в качестве спиртового компонента) может быть использовано для вкуса, улучшения вкуса или удаления запаха и проч.

4) Тип продукта

(1) Масса какао

Мелкий порошок какао-бобов или продукт какао-бобов в полутвердом состоянии, получаемые путем шелушения и измельчения какао-бобов; или твердая масса, формируемая при отверждении такой жидкости.

(2) Масло какао

Жир, полученный из какао-бобов путем компрессии или экстракции растворителем после шелушения.

(3) Порошок какао

Продукт, получаемый путем обжаривания и шелушения какао-бобов и

удаления из них жиров для получения твердой массы с последующим измельчением ее в порошок.

(4) Прочие какао-продукты

Прочие какао-продукты – продукты, полученные простой обработкой ингредиентов, полученных из какао-бобов, например, измельчением или прессованием и проч., или смесь, полученная путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок и проч. к таким продуктам, исключая массу какао, масло какао и порошок какао. Но: исключая продукты, подпадающие под категорию шоколадных кондитерских изделий, кондитерских изделий, хлебобулочных изделий или изделий из рисовой муки и проч.

5) Спецификации

(1) Свинец (мг/кг): Максимум 2,0 (применимо только к какао-порошку)

(2) Йодное число: 33 – 42 (применимо только к какао-маслу)

(3) *Salmonella* spp.: n=5, c=0, m=0/25г

6) Методы испытания

(1) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(2) Йодное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.3 Йодное число».

(3) Сальмонеллы (*Salmonella*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы проведения микробиологических испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

3-2 Шоколадные кондитерские изделия

1) Определение

Шоколадные кондитерские изделия – шоколад, молочный шоколад, белый шоколад, полушоколад и обработанные шоколадные продукты, обрабатываемые путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к обработанным какао-продуктам.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Запрещено добавлять алкогольные компоненты; при условии, что для производственного процесса содержание спирта не превышает 1% (в качестве спиртового компонента) может быть использовано для вкуса, улучшения вкуса или удаления запаха и проч.

4) Тип продукта

(1) Шоколад

Продукт с содержанием сухих веществ какао минимум 30% (минимум 18% масла какао и минимум 12% обезжиренного сухого вещества какао), производимые путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок и проч. к обработанным какао-продуктам.

(2) Молочный шоколад

Продукт с содержанием сухих веществ какао минимум 20% (минимум 2,5% обезжиренного масла какао) и содержанием сухих веществ молока минимум 12% (содержание молочного жира – минимум 2,5%), производимые путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок и проч. к обработанным какао-продуктам.

(3) Белый шоколад

Продукт с содержанием масла какао минимум 20% и содержанием сухих веществ молока минимум 14% (содержание молочного жира – минимум 2,5%), производимые путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок и проч. к обработанным какао-продуктам.

(4) Полушоколад

Продукт с содержанием сухих веществ какао минимум 7%, производимые

путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок и проч. к обработанным какао-продуктам.

(5) Обработанные шоколадные кондитерские изделия

Обработанные шоколадные кондитерские изделия – пищевые продукты с добавлениями, производимые путем смешивания, нанесения покрытия или добавления начинки и проч.; пищевые продукты, предназначенные для потребления человеком, например, орехи, конфеты, печенье и проч., с шоколадными кондитерскими изделиями, указанным в (1) (Шоколад)–(4) (Полушоколад); и содержание сухих веществ какао в которых составляет минимум 2%.

5) Спецификации

(1) Красители, отличные от разрешенных: Не должны определяться

(2) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (применимо только к запечатанным продуктам; за исключением продуктов, содержащих ферментированные продукты или молочнокислые бактерии)

(3) Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения (применимо только к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

(4) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{г}$

6) Методы испытания

(1) Красители, отличные от разрешенных

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(2) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(3) Численность молочнокислых бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.9 Численность молочнокислых бактерий».

(4) Сальмонеллы (*Salmonella*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы проведения микробиологических испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

4. Сахариды

Сахариды – сахар, сахарные сиропы, олигосахариды, глюкоза, фруктоза и конфеты из сахара или мелассы, полученные посредством обработки крахмальных ингредиентов или растворов сахара; или полученные из них сахаридные продукты.

4-1 Сахар

1) Определение

Сахар – сахар или прочие сахара, рафинированные из сахарных растворов или сахара-сырца, полученного из сахарного тростника или сахарной свеклы и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Производство сахара должно включать процессы растворения, фильтрации и кристаллизации.

4) Тип продукта

(1) Сахар

Продукты в кристаллизованной, порошкообразной или кусковой форме, получаемые путем рафинирования/обработки сахарного раствора или сахара-сырца. (100% раствор сахара или сахар-сырец)

(2) Прочие сахара

Прочие сахара – продукты, полученные путем рафинирования/обработки сахарного раствора или сахара-сырца и смешивания с пищевыми продуктами или пищевыми добавками.

5) Спецификации

Позиции \ Виды	Сахар	Прочие сахара
(1) Свойства и условия	Бесцветные коричневые кристаллы, кристаллический порошок или кусковая форма со сладким вкусом	-
(2) Содержание сахара (%)	Минимум 99,7 (но не менее 97,0 в коричневом сахаре)	Минимум 86,0
(3) Сахарин натрия	Не должны определяться	

(4) Свинец (мг/кг)	Максимум 0,5	Максимум 1,0
(5) Диоксид серы (г/кг)	Менее 0,020	

6) Методы испытания

(1) Содержание сахара (сахар)

26 г образца (точная навеска) помещают в мерную колбу объемом 100 мл и добавляют 80 мл воды для полного растворения образца. Медленно добавляют 1 мл щелочного раствора ацетата свинца и доводят до метки водой. При появлении на поверхности раствора слоя пены, добавляют одну каплю этанола для нейтрализации пенообразования, и энергично встряхивают для смешивания. При необходимости добавляют небольшое количество диатомита и фильтруют его с помощью сухого фильтра. 25 мл первичного фильтрата отбрасывают. Затем, используя следующий фильтрат в качестве образца для испытаний, испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытания пищевых компонентов, 2.1.4.1.3 Сахароза, С. Поляриметрия».

(2) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1. Сахарин натрия».

(3) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(4) Диоксид серы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.5 Серная кислота, гидросульфит натрия и его соли».

4-2 Сахарные сиропы

1) Определение

Сахарные сиропы – жидкие продукты, получаемые путем рафинирования и концентрирования и проч. тростниковый сок или кленовый сок, извлеченный из сахарного тростника или клена и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Общие сахараиды (%): Минимум 60,0

(2) Свинец (мг/кг): Максимум 1,0

(3) Сахарин натрия: Не должен определяться.

6) Методы испытания

(1) Общие сахараиды

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.4.1.3 Сахароза».

(2) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(3) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1. Сахарин натрия».

4-3 Олигосахариды

1) Определение

Олигосахариды – олигосахариды и обработанные олигосахаридные продукты, представляющие собой либо растворы сахаров, полученные посредством действия фермента на прямые или разветвленные цепи максимум 10 молекул сахара, с использованием сахаридных ингредиентов; или жидкость или порошок, которые фильтруют, очищают и концентрируют из такого раствора.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Олигосахариды

Фруктоолигосахариды, изомальтоолигосахариды, галактоолигосахариды, мальтоолигосахариды, ксилоолигосахариды, гентиоолигосахариды или смесь олигосахариды, представляющие собой либо растворы сахаров, полученные посредством действия ферментов на прямые или разветвленные цепи молекул сахара, с использованием сахарных ингредиентов; или жидкость или порошок, которые фильтруют, очищают и концентрируют из такого раствора.

(2) Обработанные олигосахаридные продукты

Продукты, обрабатываемые путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок к олигосахариду.

5) Спецификации

(1) Содержание олигосахаридов (%)

- ① Соответствующее содержание олигосахаридов минимум 10 в фруктоолигосахаридах, изомальтоолигосахаридах, галактоолигосахаридах, ксилоолигосахаридах и гентиоолигосахаридах
- ② Мальтоолигосахариды: Минимум 40
- ③ Обработанные олигосахаридные продукты: Не менее содержания каждого олигосахарида, указанного в ① – ②

(2) Свинец (мг/кг): Максимум 1,0

б) Методы испытания

(1) Олигосахариды

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6.2.1 Олигосахарид».

(2) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

4-4 Глюкоза

1) Определение

Глюкоза – продукт, получаемый фильтрацией, концентрированием и рафинированием сахара, полученного осахариванием крахмала в качестве основного ингредиента.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Эквивалент декстрозы (DE): Минимум 80,0 (применимо только к жидким продуктам)

(2) Сахарин натрия: Не должны определяться

(3) Порошок декстрина (%): Максимум 4,0 (применимо только к порошкообразным/кристаллизированным продуктам)

(4) Свинец (мг/кг): Максимум 0,5

6) Методы испытания

(1) Эквивалент декстрозы (DE)

Рассчитайте редуцирующий сахар (как глюкозу) путем тестирования в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.4.1.2 Уменьшение содержания сахара». Затем вычисляют декстрозный эквивалент (D.E).

$$D.E = \frac{\text{Уменьшение содержания сахара (\% глюкозы)}}{\text{Сахаридные твердые вещества в образце (\%)}} \times 100$$

(2) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1. Сахарин натрия».

(3) Порошок декстрина

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6.2.2 Глюкоза».

(4) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

4-5 Фруктоза

1) Определение

Фруктоза – продукт, полученный изомеризацией глюкозы, полученной осахариванием крахмала в качестве основного ингредиента; или продукт, получаемый обработкой сахарного раствора, полученного гидролизом сахара.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Фруктоза

Кристаллизованные или порошкообразные продукты – продукты, полученные путем кристаллизации и сушки концентрированной жидкости, полученной изомеризацией глюкозы, производимой путем осахаривания, фильтрации, рафинирования и концентрирования крахмала или гидролиза сахара.

(2) Прочая фруктоза

Концентрированный жидкий продукт, полученный изомеризацией глюкозы, посредством осахаривания, фильтрации, рафинирования и концентрирования крахмала; или смесь, полученная добавлением пищевому продукту или пищевых добавок к ней или к фруктозе.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Фруктоза	Прочая фруктоза
(1) Фруктоза (%)	Минимум 98,0 (на безводной основе)	Минимум 35,0 (на безводной основе)
(2) Постоянная вращения $[\alpha]_{D^{20}}$	-89,0 – -93,5	-
(3) Сахарин натрия	Не должен определяться	
(4) Свинец (мг/кг)	Максимум 0,5	Максимум 0,5

6) Методы испытания

(1) Фруктоза

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6.2.3 Фруктоза».

(2) Постоянная вращения

10 г образца (точная навеска) в пересчете на безводное вещество (в пересчете на количество в соответствии с содержанием воды в образце) и растворяют его в воде. Затем добавляют 0,2 мл аммиачного раствора для испытаний и доводят раствор до 100 мл водой. Затем измеряют его плотность при 20°C, используя поляриметр 200 мм, и умножают полученное значение на 5 для получения показателя относительной плотности.

(3) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1. Сахарин натрия».

(4) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 10.1 Испытания для тяжелых металлов».

4-6 Конфеты из сахара или мелассы («ёт»)

1) Определение

Конфеты из сахара или мелассы («ёт») – крахмальный сироп, прочие виды потоки и декстрин, получаемые обработкой сахарного раствора, полученного путем ферментативного или кислотного гидролиза крахмала или ингредиентов крахмала, в качестве основных ингредиентов.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Крахмальный сироп

Крахмальный сироп – густая и вязкая жидкость, отфильтрованная и концентрированная после ферментативного или кислотного гидролиза крахмала или зерновой муки и ингредиентов крахмала; или обработанный продукт гидролизата.

(2) Прочие виды конфет из сахара или мелассы

Прочие виды конфет из сахара или мелассы – продукты, полученные путем обработки крахмального сиропа, или смесь, полученная путем добавления к нему пищевого продукта или пищевых добавок.

(3) Декстрин

Декстрин – обработанный гидролизат, полученный путем ферментативного или кислотного гидролиза крахмалистых ингредиентов, таких как зерновая мука и крахмал.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Крахмальный сироп	Прочие виды конфет из сахара или мелассы	Декстрин
(1) Эквивалент декстрозы (DE)	Минимум 20,0	Минимум 10,0	Менее 20,0
(2) Сахарин натрия	Не должны определяться		
(3) Свинец (мг/кг)	Максимум 1,0		

6) Методы испытания

(1) Эквивалент декстрозы (DE)

Испытание пробы проводят в соответствии с «4-4. Глюкоза, 6) Методы проведения испытаний, (1) Эквивалент декстрозы (DE)».

(2) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1 Свинец натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

4-7 Обработанные сахаридные продукты

1) Определение

Обработанный сахаридный продукт – продукт, полученный с использованием сахаров, глюкозы, фруктоз, конфет из сахара или мелассы, сахарных сиропов, олигосахаридов меда и прос. в качестве основных ингредиентов. Однако в случае, если для этих продуктов установлены отдельные стандарты и спецификации, такие стандарты и спецификации должны преимущественно применяться.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (2) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (3) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным продуктам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

6) Методы испытания

(1) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(2) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(3) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

5. Джемы

1) Определение

Джемы – продукты, производимые путем желирования или приготовления сиропов с фруктами, овощами, молочными продуктами и проч., путем добавления сахаридов и проч. К данному типу продуктов относятся: джемы и прочие джемы.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) После пастеризации продукты подлежат охлаждению для сохранения их качества и предотвращения роста термофильных бактерий.

4) Тип продукта

(1) Джем

Джем – продукт, производимый из желеобразных фруктов или овощей (минимум 30% в пересчете на вес свежей продукции) вместе с сахаридами.

(2) Прочие джемы

Прочие джемы – продукты, произведенные путем обработки фруктов, овощей, молочных продуктов и проч. с добавлением/без добавления сахаридов. К данному типу продуктов относятся: сиропы (минимум 20% в пересчете на вес свежей продукции), начинки для фруктовых пирогов, сгущенное молоко и проч.

5) Спецификации

- (1) Красители: Не должны определяться (Кроме Прочих джемов)
- (2) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 1,0 (в виде сорбиновой кислоты)
Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 1,0 (как бензойная кислота)
Метилвый эфир пара- гидроксибензойной кислоты;	Максимум 1,0 (в виде парагидроксибензойной кислоты)

Этиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты	
Пропионовая кислота; Пропионат натрия; Пропионат кальция	Максимум 1,0 (как пропионовая кислота)
Вышеуказанные консерванты при использовании вместе	Максимум 1,0 (в виде суммы сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, парагидроксибензойной кислоты и пропионовой кислоты)

(3) Свинец (мг/кг): Максимум 1,0

б) Методы испытания

(1) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(2) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(3) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

6. Соевый творог или «мук» (крахмальный студень)

1) Определение

Соевый творог – продукт, произведенный/обработанный путем коагуляции соевого молока, полученного из зернобобовых в качестве основных ингредиентов. К данному типу продуктов относятся: соевый творог, «юбу» и обработанный соевый творог. «Мук» (крахмальный студень) – продукт, производимый из крахмала или полисахаридов в качестве основных ингредиентов.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Чужеродные примеси, например, почва, песок, солома и проч., подлежат надлежащему удалению из ингредиентов в процессе предварительной обработки.
- (2) Соевый порошок, используемый в качестве ингредиента, должен находиться в вакуумной упаковке; заполненный азотом после вакуумизации; или при дистрибуции/хранении в охлажденных условиях.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Рекомендуется упаковывать готовую продукцию.
- (2) На упаковке соевого творога необходимо нанести/указанию названия производителя или товарного знака для отличия его от других производителей.
- (3) При производстве «юбы» необходимо использовать только соевое молоко, подвергнутое термической обработке или методом обработки с аналогичным или лучшим эффектом.
- (4) При производстве соевого творога следует использовать только морскую воду (включая подземный рассол), соответствующие Водным стандартам, указанным в «Указе о соблюдении Рамочного закона об экологической политике, [Приложение] Экологические стандарты 3. D. 1) и 4).

4) Тип продукта

(1) Соевый творог

Продукт, коагулированный путем добавления коагулянта в соевое молоко, полученное из зернобобовых (включая порошок соевых бобов; 100%, исключая поваренную соль)

(2) «Юба»

Пленка, получаемая при нагревании зернобобовых при постоянной температуре, или продукт, получаемый при обработке такой пленки.

(3) Обработанный соевый творог

Продукт, полученный путем добавления прочих пищевых продуктов во время производства соевого творога; или путем добавления прочих пищевых продуктов или пищевых добавок в соевый творог и его обработки; (при условии, что соевый творог должен составлять минимум 30% от продукта)

(4) «Мук» (крахмальный студень)

«Мук» (крахмальный студень) – продукт, обработанный с использованием таких крахмала, водорослей или конджака (*Amorphophallus konjac*) в качестве основных ингредиентов.

5) Спецификации

(1) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к фасованным и герметизированным продуктам)

(2) Красители: Не должен определяться.

6) Методы испытания

(1) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

7. Пищевые жиры и масла

Пищевые жиры и масла – продукты, производимые путем производства/обработки нерафинированного масла, получаемого из ингредиентов, содержащих жиры и масла, подходящих для потребления человеком; или изготовленные путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким продуктам. К данному типу продуктов относятся: растительные жиры и масла, животные жиры и масла и обработанные пищевые жиры и масла.

7-1 Растительные жиры и масла

1) Определение

Растительные жиры и масла – продукты, полученные посредством обработки нерафинированного масла, полученного из растений (включая измельченный порошок), содержащих жиры и масла, пригодные для потребления человеком; или продукты, произведенные/обработанные с использованием таких продуктов в качестве ингредиентов. К данному типу продуктов относятся: соевое масло, кукурузное масло, рапсовое масло, масло из рисовых отрубей, кунжутное масло, экстрагированное кунжутное масло, масло периллы, экстрагированное масло периллы, сафлоровое масло, подсолнечное масло, хлопковое масло, арахисовое масло, оливковое масло, пальмовые масла, кокосовое масло и масло острого перца и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Нерафинированное масло, собранное в результате экстракции и проч., подлежит дегуммированию, химической нейтрализации, деколоризации или дезодорации или прочим комбинированным процессам рафинирования с аналогичным или лучшим эффектом.**
- (2) Нерафинированное масло, полученное путем компрессии или использования диоксида углерода (сверхкритическая экстракция), подлежит таким процессам,**

как отстаивание и фильтрация и проч. для удаления любых отложений.

- (3) Для корректировки кислотности в процессе рафинирования масла из рисовых отрубей запрещено использовать глицерин.
- (4) Кунжутное масло и масло периллы, полученные путем прессования или использования диоксида углерода (сверхкритическая экстракция), никогда не должны смешиваться с другими пищевыми жирами и маслами.
- (5) Экстрагирующие растворители, диоксид углерода и гидроксид натрия и проч., используемые в процессе производства, подлежат обработке в соответствии со стандартами и спецификациями на пищевые добавки.

4) Тип продукта

(1) Соевое масло

Соевое масло – нерафинированное масло, полученное из соевых бобов и обработанной для потребления человеком.

(2) Кукурузное масло (масло зародышей кукурузы)

Нерафинированное масло, полученное из зародышей кукурузы и обработанное для потребления человеком.

(3) Рапсовое масло (каноловое масло)

Нерафинированное масло, полученное из рапса и обработанное для потребления человеком.

(4) Масло из рисовых отрубей (масло нешлифованного риса)

Нерафинированное масло, полученное из нешлифованного риса и обработанное для потребления человеком.

(5) Кунжутное масло

Прессовое кунжутное масло, полученное посредством прессования семян кунжута; или кунжутное масло, сверхкритично-экстрагированное с использованием диоксида углерода (сверхкритическая экстракция).

(6) Экстрагированное кунжутное масло

Нерафинированное масло, экстрагированное из семян кунжута и рафинированное.

(7) Перилловое масло

Прессовое перилловое масло, полученное посредством прессования семян периллы; или перилловое масло, сверхкритично-экстрагированное с использованием диоксида углерода (сверхкритическая экстракция).

(8) Экстрагированное перилловое масло

Нерафинированное масло, экстрагированное из семян периллы и рафинированное.

(9) Сафлоровое масло

Нерафинированное масло, полученной из семян сафлора и обработанной для потребления человеком. К данному типу продуктов относятся: сафлоровое масло и высокоолеиновое сафлоровое масло.

(10) Подсолнечное масло

Нерафинированное масло, полученной из семян подсолнечника и обработанной для потребления человеком. К данному типу продуктов относятся: подсолнечное масло (в т.ч. прессовое) и высокоолеиновое подсолнечное масло.

(11) Хлопковое масло

Нерафинированное масло, полученное из семян хлопка и обработанное для пригодности для потребления человеком. К данному типу продуктов относятся: хлопковое масло, хлопковое салатное масло и хлопковое стеариновое масло.

(12) Арахисовое масло

Нерафинированное масло, полученное из арахиса и обработанное для потребления человеком.

(13) Оливковое масло

Масло, полученное посредством физического или механического прессования/фльтрации или рафинирования оливок; или путем их смешивания.

(14) Пальмовые масла

Пальмовое масло, полученное из пальмовых плодов; пальмовое олеиновое масло или пальмовое стеариновое масло, полученное путем фракционирования

пальмового масла; и пальмовое масло, полученное из ядра пальмы.

(15) Кокосовое масло

Нерафинированное масло, полученное из мякоти кокоса и обработанное для потребления человеком.

(16) Масло семян жгучего перца

Нерафинированное масло, полученное из семян жгучего перца и обработанное для потребления человеком.

(17) Прочие растительные жиры и масла

Нерафинированное масло, полученное из одного ингредиента растительного происхождения и обработанное для потребления человеком; или полученная из обезжиренной муки после отжима масла и очищенная для употребления человеком. Однако в случае, если для этих продуктов установлены отдельные стандарты и спецификации, такие стандарты и спецификации должны преимущественно применяться.

5) Спецификации

Тип / Позиция	Соевое масло	Кукурузное масло	Рапсовое масло	Масло из рисовых отрубей
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6 (максимум 4,0 для прессованного масла)			
(2) Йодное число	123 – 142	103 – 130	95 – 127	92 – 115

Тип / Позиция	Кунжутное масло	Экстракто- вое кунжутное масло	Перилловое масло	Экстрагированное перилловое масло
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 4,0	Максимум 0,6	Максимум 5,0	Максимум 0,6
(2) Йодное число	103 – 118	103 – 118	160 – 209	160 – 209
(3) Антиоксидант (г/кг)	-	-	Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:	
			Бутилгидроксиа низол (ВНА); Дибутилгидрокс илтолуол; Трет- бутилгидрохи-	Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизолола (ВНА);

			нон	дибутилгидрокситолуола и трет-бутилгидрохиона не должна превышать 0,2).
			Пропилгаллат	Максимум 0,1
(4) Линоленовая кислота (%) *	Максимум 0,5	-	-	-
(5) Эруковая кислота (%)	Не должны определяться	-	-	-

* Содержание линоленовой кислоты в пальмитиновой кислоте (C_{16:0}), стеариновой кислоте (C_{18:0}), олеиновой кислоте (C_{18:1}), линолевой кислоте (C_{18:2}), линоленовой кислоте (C_{18:3}), арахидоновой кислоте (C_{20:0})

Тип Позиция	Сафлоровое масло	Подсолнечное масло	Хлопковое масло
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6 (максимум 4,0 для прессованного масла)		
(2) Йодное число	140 – 150 (80 – 100 для продуктов с высоким содержанием олеина)	120 – 142 (78 – 90 для продуктов с высоким содержанием олеина)	102 – 120 (83 – 105 для хлопкового стеаринового масла, 105 – 123 для хлопкового салатного масла)
(3) Холодный тест	—	—	Должен быть прозрачным и прозрачным в течение 5 часов и 30 минут (ограничено хлопковым салатным маслом)

Тип Позиция	Арахисовое масло	Оливковое масло
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6 (максимум 2,0 для смеси масел и прессового масла)	
(2) Йодное число	84 – 103	75 – 94
(3) Антиоксидант (г/кг)	Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:	
	Бутилгидроксианизол (ВНА); Дибутилгидрокситолуол; Трет-бутилгидрохион	Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизола (ВНА); дибутилгидрокситолуола

	и трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,2).
Пропилгаллат	Максимум 0,1

Тип / Позиция	Пальмовое масло	Пальмовое олеиновое масло	Пальмовое стеариновое масло	Пальмоядерное масло
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6 (максимум 4,0 для прессованного масла)			
(2) Йодное число	-	Максимум 5,0	Максимум 3,0	-
(3) Антиоксидант (г/кг)	44 – 60	-	-	14 – 22

Тип / Позиция	Кокосовое масло	Масло семян жгучего перца	Прочие растительные жиры и масла	
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6 (максимум 4,0 для прессованного масла)	Максимум 0,6 (максимум 3,0 для прессованного масла)	Максимум 0,6 (максимум 4,0 для прессованного масла)	
(2) Пероксидное число	-	-	-	
(3) Йодное число	7 – 11	120 – 139	-	
(4) Антиоксидант (г/кг)	-	-	Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:	
			Бутилгидроксианизол (ВНА); Дибутилгидрокситолуол; Трет-бутилгидрохинон	Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизола (ВНА); дибутилгидрокситолуола и трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,2).
			Пропилгаллат	Максимум 0,1

6) Методы испытания

(1) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(2) Йодное число (по Вийсу)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.3 Йодное число».

(3) Холодная проба

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.3.1.1 Испытание на охлаждение».

(4) Антиоксидант

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.3 Антиоксидант».

(5) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(6) Линоленовая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.4 Жирные кислоты».

(7) Эруковая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.4 Жирные кислоты».

7-2 Животные жиры и масла (*Продукты животноводства, за исключением рыбьего жира и других животных жиров и масел)

1) Определение

Животные жиры и масла – нерафинированное масло, полученное из ингредиентов животного происхождения, содержащих жир и масло; или продукты, произведенные/обработанные с использованием таких жиров и масел в качестве ингредиентов, в т.ч. съедобное говяжье и свиное сало и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Жировое сырье (почечный и околопочечный жир), сырое говяжье сало или свиное сало подлежат использованию после физико-химических испытаний по мере необходимости.
- (2) Сырое говяжье и свиное сало не должны храниться в одной упаковке или таре; тара/упаковка должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям для обеспечения защиты от утечки, окисления, загрязнения содержимого и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Сырые жиры и масла должны подвергаться рафинированию путем дегуммирования, химической нейтрализации, деколоризации или дезодорации или прочим комбинированным процессам рафинирования с аналогичным или лучшим эффектом. (Однако сырое говяжье сало и сырое свиное сало исключаются)
- (2) Масло криля, полученное из антарктического криля (*Euphausia superba*), должно производиться и обрабатываться таким образом, чтобы оно содержало не менее 30%, масс./об. фосфолипидов.

4) Тип продукта

(1) Съедобное говяжье сало

Продукт, обработанный путем обработки сырого говяжьего сала с целью обеспечения его пригодности для потребления человеком.

(2) Съедобное свиное сало

Продукт, обработанный путем обработки сырого свиного сала с целью

обеспечения его пригодности для потребления человеком.

(3) Сырое говяжье сало

Сырье съедобного говяжьего сала, обработанного и полученного из сырого жира (ингредиент для сырого говяжьего сала как жировая ткань КРС).

(4) Сырое свиное сало

Сырье съедобного свиного сала, обработанного и полученного из сырого жира (ингредиент для сырого свиного сала как жировая ткань свиней).

(5) Жир рыбий технический

Относится к сырому жиру, полученному из рыб, ракообразных и моллюсков среди продуктов рыболовства и обработанному для использования в пищу человеком.

(6) Прочие животные жиры и масла

Прочие животные жиры и масла – продукты, представляющие собой сырой жир, полученный из ингредиентов животного происхождения и обработанный для обеспечения его пригодности для потребления человеком; за исключением тех, которые классифицированы в соответствии с вышеуказанными типами пищи (1) - (5).

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Съедобное говяжье сало	Съедобное свиное сало	Сырое говяжье сало	Сырое свиное сало	Жир рыбий технический	Прочие животные жиры и масла
(1) Удельный вес (40°C/20°)	0,893 – 0,904	0,894 – 0,906	-	-	-	-
(2) Рефракционная плотность (2°C)	1,448 – 1,460	1,448 – 1,461	-	-	-	-
(3) Вода (%)	Максимум 0,3		Максимум 0,7		-	-
(4) Неомыляемое вещество (%)	Максимум 1,2		-	-	-	-
(5) Коэффициент кислотности	Максимум 0,3		Максимум 4,0		Максимум 3 (Максимум 45 для масла криля)	Максимум 0,6 (Максимум 4,0 для прессованного масла)
(6) Пероксидное	-		-		Максимум	-

число					5	
(7) Число омыления	190 – 202	192 – 203	-	-	-	-
(8) Йодное число	32 – 50	45 – 70	-	-	-	-
(9) Антиоксидант (г/кг)	Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:					
	Бутилированный гидроксианизол (ВНА); Дибутилгидрокситолуол; Тет-бутилгидрохинон Пропилгаллат	Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизола (ВНА); дибутилгидрокситолуола и трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,2)				

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

7-3 Обработанные продукты из пищевых жиров и масел

1) Определение

Обработанные продукты из пищевых жиров и масел – продукты, произведенные/обработанные путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к овощам или животным жирам и маслам в качестве основных ингредиентов. К данному типу продуктов относятся: смешанное пищевое масло, ароматизированное масло, обработанный жир и масло, кулинарный жир, маргарин, растительные сливки и имитационный сыр, и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Смешанное пищевое масло

Простая смесь из 2 или более типов пищевых жиров и масел, тип продукта которых указан в данном Уведомлении (исключая кунжутное масло прессовое, перилловое масло прессовое и ароматизированное масло).

(2) Ароматизированное масло

Пищевое масло (исключая прессовое кунжутное масло, кунжутное масло сверхкритической экстракции, прессовое перилловое масло и перилловое масло сверхкритической экстракции), смешанное с приправами, ароматизаторами, натуральными экстрактами и приправами и проч. (содержание пищевого жира и масла – минимум 50%); и используемое для ароматизации пищевого продукта во время приготовления или обработки такого продукта.

(3) Обработанные жиры и масла

Рафинированное масло, пригодное для потребления человеком путем изменения физических и химических свойств масла гидрогенированием, фракционированием и переэтерификацией растительных или животных жиров и масел.

(4) Кулинарный жир

Растительные или животные жиры и масла в твердой или жидкой форме, используемые с добавлением или без добавления пищевых добавок для

обеспечения необходимых технологических свойств, например, пластичности и эмульгируемости и проч.

(5) Маргарин

Продукт в твердой или жидкой форме, полученный смешиванием растительного или животного жира и масла (включая молочный жир) с водой, пищевыми продуктами и пищевыми добавками и проч. и их эмульгированием. (Но: если в качестве ингредиента используют молочный жир, содержание жира в продукте должно быть менее 50% в весовом соотношении)

(6) Имитационный сыр

Продукт, производимый путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок к съедобным жирам и масляным и белковым ингредиентам в качестве основных ингредиентов и путем их эмульгирования.

(7) Растительный крем

Продукт, произведенный путем добавления пищевого продукта или пищевых добавок, например, сахаридов и проч., к растительному жиру и маслу в качестве основного ингредиента; и используемый в качестве начинки или украшения тортов или хлебобулочных изделий или для усиления вкуса кофе или пищевого продукта.

(8) Прочие продукты из пищевых жиров и масел

Прочие продукты из пищевых жиров и масел – продукты, обработанные с использованием растительных или животных жиров и масел в качестве основных ингредиентов (исключая пресловое кунжутное масло и пресловое перилловое масло).

5) Спецификации

Тип Позиция	Смешанное пищевое масло	Ароматизированное масло
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6 (максимум 4,0 для преслованного масла)	Максимум 3,0
(2) Пероксидное число	-	
(3) Йодное число	-	-
(4) Красители	-	Не должны определяться

(5) Антиоксидант (г/кг)	Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:		-
	Бутилирован- ный гидроксианизол (ВНА); Дибутилгидро- кситолуол; Трет- бутилгидрохинон	Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизола (ВНА); дибутилгидрокситолуола и трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,2)	
	Пропилгаллат	Максимум 0,1	

Тип Позиция	Обработанные жиры и масла	Кулинарный жир	Маргарин
(1) Сырой жир (%)	-	-	Минимум 80,0 (исключая маргарин с низким содержанием жира, который должен составлять минимум 10,0 и максимум 80,0)
(2) Коэффициент кислотности	Максимум 0,6	Максимум 0,8 (исключая продукты, предназначенные для использования в ресторане или бизнесе, а не для розничной дистрибуции или продажи, при добавлении эмульгаторов, таких как лецитин и глицериновые эфиры жирных кислот и проч.)	Максимум 1,0 (исключая случая использования молочного жира или лецитиновых или глицериновых эфиров жирных кислот и проч.)
(3) Пероксидное число	Максимум 3,0	-	-
(4) Красители	-	-	Не должны определяться
(5) Антиоксидант (г/кг)	Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:		
	Бутилированный гидроксианизол (ВНА); Дибутилгидрокситолуол; Трет-бутилгидрохинон		Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизола (ВНА); дибутилгидрокситолуола и трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,2).
	Пропилгаллат		Максимум 0,1
	-	-	Кальций Двунатриевый Этилендиаминтетраацетат Максимум 0,1 (при использовании в сочетании с динатриевым этилендиаминтетраацетатом сумма динатриевого этилендиаминтетраацетата дигидрата не должна превышать 0,1 г/кг)
			Консерванты не должны быть

(6) Консерванты (г/кг)	-	-	обнаружены, кроме следующих:	
			Натрия дегидроуксусная кислота	Максимум 0,5 (в виде дегидроуксусной кислоты)
			Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 1,0 (как бензойная кислота)
			Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 1,0 (как бензойная кислота)
			При использовании в комбинации с вышеуказанными веществами (типов бензойной кислоты и сорбиновой кислоты)	Максимум 1,0 [как смесь бензойной кислоты и сорбиновой кислоты. Тем не менее, для маргарина с низким содержанием жира (жирный спред) – максимум 2,0 как смесь бензойной кислоты и сорбиновой кислоты; и содержание бензойной кислоты не должно превышать 1,0.]

Тип Позиция	Имитационный сыр	Растительный крем
(1) Вода (%)	-	Максимум 8,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)
(2) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=1, m=0, M=10	n=5, c=1, m=0, M=10 (но: исключая сушеные продукты)
(3) Красители, отличные от разрешенных	Не должны определяться	-

Тип Позиция	Прочие продукты из пищевых жиров и масел
(1) Коэффициент кислотности	Максимум 3,0
(2) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=1, m=0, M=10 (только для пастеризованных продуктов)
(3) Численность бактерий	n=5, c=0, m=0 (применимо только к стерилизованным продуктам)
(4) Кишечная палочка (<i>Escherichia coli</i>)	n=5, c=1, m=0, M=10 (применимо только к непастеризованным продуктам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

6) Методы испытания

(1) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(2) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(3) Йодное число (по Вийсу)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.3 Йодное число».

(4) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(5) Антиоксидант

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.3 Антиоксидант».

(6) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(7) Сырой жир

Испытание в соответствии с «Главой 8. 6.3.1.2 Сырой жир».

(8) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.1.1 Вода, 2.1.1.1 Методика потери массы при высушивании, А. Метод сушки в сушильном шкафу при нормальном давлении». Но: время сушки составляет 1 час при температуре 105°C.

(9) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(10) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(11) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

8. Лапша

1) Определение

Лапша – продукт, изготавливаемый экструдированием, термообработкой и сушкой и проч., зерновой муки или крахмала, используемых в качестве основных ингредиентов; например, влажная лапша, приготовленная лапша, сушеная лапша и обжаренная на масле лапша.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Обработанные спиртом продукты (с содержанием этилового спирта – минимум 1%) должны обрабатываться таким образом, чтобы остатки спирта не влияли на качество.
- (2) Крахмальная лапша должна быть изготовлена с как минимум 80% крахмала в качестве основного ингредиента.

4) Тип продукта

(1) Влажная лапша

Влажная лапша – лапша, упакованная сразу после экструдирования зерновой муки или крахмала; или продукты с высушенной поверхностью.

(2) Вареная лапша

Вареная лапша – продукт, изготовленный путем варки лапши из зерновой муки или крахмала, в качестве основного ингредиента после или во время процесса экструзии лапши.

(3) Сушеная лапша

Сушеная лапша – продукт, произведенный сушкой влажной или приготовленной лапши и содержащий максимум из 15% воды.

(4) Жареная в масле лапша

Жареная в масле лапша – продукт, изготовленный путем жарки влажной, приготовленной и высушенной лапши в масле.

5) Спецификации

- (1) Красители: Не должны определяться
- (2) Консерванты: Не должны определяться
- (3) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к алкогольной продукции)
- (4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

6) Методы испытания

(1) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(2) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(3) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(4) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

9. Напитки

Напитки – продукты, предназначенные для питья, включая чай, кофе, фруктовые/овощные напитки, газированные напитки, соевое молоко, ферментированные напитки, напитки из женьшеня/красного женьшеня и проч.

9-1 Чай

1) Определение

Чай – питьевой продукт, производимый/обрабатываемый с использованием растительных ингредиентов в качестве основных. К данному типу продуктов относятся: экстрагированные, жидкие и твердые чай.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Сырье извлекают с использованием воды, этилового спирта или углекислого газа в качестве растворителей и соответствующих методов, например, холодный настой, теплый настой и проч., в зависимости от характеристик сырых ингредиентов.

(2) Чай «ссангхва» (корейский черный травяной чай) изготавливают с использованием в качестве ингредиентов растворимых экстрактов, экстрагированных и отфильтрованных корня пиона молочноцветкового (*Paeonia lactiflora* Pallas); подготовленные корни реманнии (*Rehmannia glutinosa* (Gaertn.) Libosch. Ex. Steud.); корни астрагала перепончатого (*Astragalus membranaceus* Bunge); корни дудника гигантского (*Angelica gigas* Nakai); корневища жгуна-корня (*Cnidium officinale* Makino); древесина коричневого дерева (*Cinnamomum cassia* (L.) Presl); и корни солодки (*Glycyrrhiza uralensis* Fischer). Также в данный продукт можно добавлять имбирь, «ююба» и кедровые орешки во время производства.

4) Тип продукта

(1) Экстрагированный чай (чайная настойка)

Экстрагированный чай – питьевой продукт, производимый с использованием ростков, листьев, цветов, стеблей, корней или плодов и проч. растений, а также зерен и проч., в качестве основных ингредиентов и предназначенных для питья фильтрата после растворения в воде.

(2) Жидкий чай

Жидкий чай – питьевой продукт (в форме экстракта, концентрата или порошка), производимый путем обработки ингредиентов растительного происхождения в качестве основных ингредиентов, например, путем экстракции или при использовании других методов; или в форме сиропа или жидкости, приготовленный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

(3) Твердый чай

Твердый чай – питьевой продукт в твердой форме, например, порошок и проч., производимый из ингредиентов растительного происхождения в качестве основных ингредиентов.

5) Спецификации

(1) Красители: Не должны определяться

(2) Свинец (мг/кг): Максимум 5,0 для экстрагированного чая; максимум 0,3 для жидкого чая; максимум 2,0 для твердого чая.

(3) Кадмий (мг/кг): Максимум 0,1 (только для жидкого чая)

(4) Олово (мг/кг): Максимум 150 (применимо только к жидким продуктам в неалюминиевых банках)

(5) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (применимо только к жидким продуктам)

(6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к жидким продуктам).

6) Методы испытания

(1) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(2) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(3) Кадмий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(4) Олово

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(5) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(6) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

9-2 Кофе

1) Определение

Кофе – кофейные зерна, обработанные с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок. К данному типу продуктов относятся: обжаренный кофе (кофейные зерна, обжаренные или молотые после обжарки), растворимый кофе (сухие растворимые экстракты обжаренного кофе), кофейную смесь, кофейные напитки (включая кофейную смесь и молочных продуктов, содержащих минимум 0,5% сухих веществ кофе и предназначенных для питья).

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) В качестве растворителей для экстракции кофейных зерен используют воду, этиловый спирт или углекислый газ.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Свинец (мг/кг) : Максимум 2,0
- (2) Олово (мг/кг) : Максимум 150 (применимо только к жидким продуктам в неалюминиевых банках)
- (3) Красители: Не должны определяться
- (4) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (применимо только к жидким продуктам; для продуктов с сухим обезжиренным молочным остатком не менее 4% должно быть $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$. Однако, стерилизованные продукты должны быть $n=5$, $c=0$, $m=0$)
- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к жидким продуктам).

6) Методы испытания

(1) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(2) Олово

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(3) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

9-3 Фруктовые/овощные напитки

1) Определение

Фруктовые/овощные напитки – продукты, произведенные из фруктов или овощей, в качестве основных ингредиентов, которые нужно пить в неизменной форме или после разбавления. К данному типу продуктов относятся: концентрированный фруктовый/овощной сок, фруктовый/овощной сок и фруктовый/овощной напиток.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Фрукты и овощи необходимо надлежащим образом промыть водой.

4) Тип продукта

(1) Концентрированный фруктовый/овощной сок (или фруктово-овощной порошок)

Фруктовый сок; овощной сок; или смесь фруктовых и овощных соков с концентрацией максимум 50%; или продукты, измельченные в порошок (кроме используемых в качестве ингредиентов)

(2) Фруктовый/овощной сок

Фруктовый/овощной сок, полученный путем физической обработки фруктов или овощей, например, прессованием, измельчением, экстракцией сока и проч. (включая концентрированный фруктовый/овощной сок; фруктовый/овощной сок; или фруктовый порошок; овощной порошок; фруктовый/овощной сок, восстановленный из фруктового/овощного порошка; фруктовое/овощное пюре/паста); или такой сок с добавками пищевых продуктов или пищевых добавок (содержит минимум 95% фруктовых/овощных соков)

(3) Фруктовые/овощные напитки

Продукт, полученный путем обработки концентрированного фруктового/овощного сока (или фруктового/овощного порошка) или фруктового/овощного сока и проч. в качестве основного ингредиента

(содержащего как минимум 10% фруктового сока, овощного сока или фруктового/овощного сока).

5) Спецификации

- (1) Свинец (мг/кг): Максимум 0,05
- (2) Кадмий (мг/кг): Максимум 0,1
- (3) Олово (мг/кг): Максимум 150 (применимо только к продуктам в неалюминиевых банках)
- (4) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (но: для продуктов, не подвергаемых тепловой обработке, или продуктов, содержащих ингредиенты, не подвергнутые тепловой обработки $n = 5$, $c = 1$, $m = 100\ 000$, $M = 500\ 000$ или менее)
- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (исключая продукты, не подвергнутые тепловой обработки, и продукты, содержащие ингредиенты, не подвергнутые тепловой обработки)
- (6) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к продуктам, не подвергнутым тепловой обработки, и продуктам, содержащим ингредиенты, не подвергнутым тепловой обработки)
- (7) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

<p>Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция</p>	<p>Максимум 0,6 (как бензойная кислота). Однако в случае концентрированного фруктового сока сумма бензойной кислоты и сорбиновой кислоты не должна превышать 1,0 г/кг при использовании вместе с сорбиновой кислотой, сорбатом калия и сорбатом кальция; а содержание бензойной кислоты не должно превышать 0,6 г/кг. Кроме того, данные вещества не должны быть обнаружены в продуктах, не подвергнутых тепловой обработке).</p>
<p>Сорбиновая кислота Сорбат калия Сорбат кальция</p>	<p>Максимум 1,0 (в качестве сорбиновой кислоты; применимо только к концентрированному фруктовому соку, фруктовому/овощному соку; сумма сорбиновой кислоты и бензойной кислоты не должна превышать 1,0 г/кг при использовании вместе с бензойной кислотой, бензоатом натрия, бензоатом калия и бензоатом кальция; и бензойной кислотой не должно превышать 0,6 г/кг.)</p>

б) Методы испытания

(1) Свинец и кадмий

① Приготовление опытного раствора

При применении сернокислотно-азотно-кислотного метода в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 10.1 Тяжелые металлы, 10.1.2.1 А. Область применения методов испытаний», отбирают 100 г образца (для продуктов, подлежащих разбавлению перед потреблением, отбирают количество, полученное путем деления 100 г на коэффициент разбавления для потребления, а для концентрированного фруктового сока – на коэффициент концентрации); и следуют указаниям «Главы 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы, 9.1.2 В. Приготовление опытного раствора».

② Процесс испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы, 9.1.2 С. Измерение».

(2) Олово

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(3) Численность бактерий

Отбирают образец, упакованный в тару, промывают поверхность водой и оставляют высохнуть на воздухе. Затем колпачок и дно вплоть до шкалы 5-10 протирают ватным шариком, пропитанным 70%-ным спиртом, стерилизуют пламенем и охлаждают в стерильном боксе. Открывают, распечатывают или отпускают стерильным инструментом; содержимое немедленно переносят в другой стерильный контейнер и тщательно перемешивают. Используя этот раствор в качестве опытного, проведите испытания в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

В случае газированных безалкогольных напитков содержимое переносят в другой стерильный контейнер, тщательно перемешивают в течение примерно 5

минут для удаления диоксида углерода, и используют его в качестве испытуемого раствора.

(4) Бактерии группы кишечной палочки

Используя вышеуказанный опытный раствор, приготовленный для (3) подсчета бактерий, испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(5) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Используя вышеуказанный опытный раствор, приготовленный для (3) подсчета бактерий, испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(6) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1 Консерванты».

9-4 Газированные напитки

1) Определение

Газированные напитки – газированные напитки и газированная вода, содержащая диоксид углерода.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Газированные напитки

Смесь питьевой воды, пищевых продуктов или пищевых добавок и углекислого газа; или газированная вода с добавленной пищевых продуктов или пищевых добавок.

(2) Газированная вода

Воде, естественно содержащей углекислый газ; или питьевая вода с добавлением углекислого газа.

5) Спецификации

(1) Давление углекислого газа (кг/см²)

① Газированная вода: Минимум 1,0

② Газированные напитки: Минимум 0,5

(2) Свинец (мг/кг): Максимум 0,3

(3) Кадмий (мг/кг): Максимум 0,1

(4) Олово (мг/кг): Максимум 150 (применимо только к продуктам в неалюминиевых банках)

(5) Численность бактерий: n=5, c=1, m=100, M=1000

(6) Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=1, m=0, M=10

(7) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 0,6 (в качестве бензойной кислоты; при использовании в сочетании с сорбиновой кислотой, сорбатом калия или сорбатом кальция сумма бензойной кислоты и сорбиновой кислоты не должна превышать 0,6; а использование в качестве
--	---

	сорбиновой кислоты не должно превышать 0,5. Однако они не должны определяться в газированной воде)
Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция;	Максимум 0,5 (в качестве сорбиновой кислоты; при использовании в сочетании с бензойной кислотой, бензоатом натрия, бензоатом калия или бензоатом кальция сумма сорбиновой кислоты и бензойной кислоты не должна превышать 0,6; использование в качестве сорбиновой кислоты не должно превышать 0,5. Однако они не должны определяться в газированной воде)

(1) Давление газа

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6.4.1.1 Давление газа».

(2) Свинец и кадмий

Испытание в соответствии с «9-3. Фруктовые/овощные напитки, 6) Методы испытаний, (1) Свинец и кадмий».

(3) Олово

Испытание в соответствии с оловом». «9-3. Фруктовые/овощные напитки, 6) Методы испытаний, (2) Олово».

(4) Численность бактерий

Испытания в соответствии с Общей численностью бактерий». «9-3.

Фруктовые/овощные напитки, 6) Методы испытаний, (4) Общая численность бактерий».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с Бактериями группы кишечной палочки.» «9-3. Фруктовые/овощные напитки, 6) Методы испытаний, (5) Бактерии группы кишечной палочки».

(6) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

9-5 Соевое молоко

1) Определение

Соевое молоко – экстракты зернобобовых или обработанные продукты зернобобовых; или продукты, изготовленные/обработанные путем добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок к таким экстрактам. К данному типу продуктов относятся: неразбавленное и обработанное соевое молоко.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Зернобобовые должны подвергаться процессу предварительной обработки для тщательного удаления загрязнений, почвы, песка, соломы и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При непосредственном использовании зернобобовые подлежат надлежащей тепловой обработке для инактивации веществ, ухудшающие качество продукта.
- (2) Готовая продукция подлежит пастеризации или стерилизации, а также пастеризованные продукты должны быть охлаждены до 10°C или ниже после пастеризации (кроме пастеризованных продуктов со значением pH не более 4,6).
- (3) Содержание твердых веществ в порошкообразных изделиях должно быть минимум 50%.

4) Тип продукта

(1) Неразбавленное соевое молоко

Молоко, экстрагированное из зернобобовых (содержание твердых частиц – минимум 7%), или его порошкообразная форма.

(2) Обработанное соевое молоко

Напиток, полученный путем добавления фруктового/овощного сока (включая фруктовые пюре) или пищевых продуктов или пищевых добавок (с содержанием сухого вещества – минимум 1,4%), например, молоко, молочные продукты или зерновой порошок и проч., в неразбавленное соевое молоко или экстракт обработанных зернобобовых продуктов; или превращение его в

порошкообразный продукт (содержание твердого вещества зернобобовых – минимум 7%)

5) Спецификации

(1) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ в стерилизованных продуктах)

(2) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (за исключением стерилизованных продуктов)

6) Методы испытания

(1) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5. Общая численность бактерий».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

9-6 Напитки, полученные при брожении

1) Определение

Ферментированные напитки – продукты, полученные путем ферментации молочных продуктов или ингредиентов растительного происхождения с микроорганизмами, такими как молочнокислые бактерии или дрожжи и проч., и продукты их обработки; кроме микроорганизмов в кисломолочных продуктах.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Напиток с молочнокислыми бактериями

Напиток с молочнокислыми бактериями – продукты, полученные путем ферментации молочных продуктов или ингредиентов растительного происхождения с молочнокислыми бактериями и их обработки (в т.ч. пастеризации).

(2) Дрожжевой напиток

Дрожжевой напиток – продукт, полученный путем ферментирования молочных продуктов или ингредиентов растительного происхождения с помощью дрожжей и путем их обработки (в т.ч. пастеризацией).

(3) Прочие напитки, полученные при брожении

Прочие напитки, полученные при брожении – продукты, полученные путем ферментации молочных продуктов или ингредиентов растительного происхождения с помощью микроорганизмов и путем их обработки (в т.ч. пастеризацией).

5) Спецификации

(1) Численность молочнокислых бактерий или дрожжей: Минимум 1000000/1 мл
(применимо только к
молочнокислым бактериям и
дрожжевым напиткам; исключая
пастеризованные продукты)

(2) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (применимо только к

пастеризованным продуктам)

- (3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$
- (4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 0,05 (как сорбиновая кислота; однако, они не должны обнаруживаться в пастеризованных продуктах).
--	---

6) Методы испытания

(1) Численность молочнокислых бактерий или дрожжей

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Общие методы испытаний, 4.10. Методы проведения микробиологических испытаний, 4.9 Численность молочнокислых бактерий, или 4.10 Количество грибов (дрожжевых и плесневых)».

(2) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты.

9-7 Напитки из женьшеня/красного женьшеня

1) Определение

Напитки из женьшеня/красного женьшеня – продукты, полученные путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок и проч. к компонентам женьшеня, красного женьшеня или растворимого женьшеня/красного женьшеня для целей непосредственного употребления.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Возраст свежего женьшеня, добавляемых в необработанном виде к напиткам с женьшенем/красным женьшенем, не должен превышать 3 лет. Женьшень, пораженный заболеванием, или женьшень более низкого сорта запрещено использовать.
- (2) Высушенный молодой женьшень («чунмисам»), рассаду женьшеня («миозам»), шкурку («сампи») и выжимка женьшеня можно использовать после удаления поврежденных частей.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При производстве напитков из женьшеня/красного женьшеня необходимо удалить любые взвешенные вещества, полученные из женьшеня/красного женьшеня.
- (2) Он должен содержать минимум 0,15% растворимых компонентов женьшеня/красного женьшеня; или не менее 1 корня женьшеня возрасте не менее 3 лет или красного женьшеня (в расчете на 80 мг/г сапонины женьшеня и 70 мг/г сапонины красного женьшеня, соответственно).

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Компоненты из женьшеня/красного женьшеня: Подлежит проверке
- (2) Красители: Не должны определяться
- (3) Свинец (мг/кг): Максимум 0,3
- (4) Олово (мг/кг): Максимум 150 (применимо только к продуктам в неалюминиевых банках)
- (5) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$
- (6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$

(7) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 0,6 (как бензойная кислота; при использовании в сочетании с метиловым эфиром пара-гидроксибензойной кислоты или этиловым эфиром пара-гидроксибензойной кислоты сумма использования в качестве бензойной кислоты и использования в качестве парагидроксибензойной кислоты не должна превышать 0,6; и использование в качестве парагидроксибензойной кислоты не должно превышать 0,1)
Метиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты; Этиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты	Максимум 0,1 (как парагидроксибензойная кислота; при использовании в комбинации с бензойной кислотой, бензоатом натрия, бензоатом калия и бензоатом кальция, сумма парагидроксибензойной кислоты и бензойной кислоты должна составлять максимум 0,6; а содержание парагидроксибензойной кислоты не должно превышать 0,1).

б) Методы испытания

(1) Компоненты из женьшеня/красного женьшеня

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.4.2.1 Компоненты из женьшеня/красного женьшеня».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(4) Олово

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(5) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(6) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы

кишечной палочки».

(7) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

9-8 Прочие напитки

1) Определение

Прочие напитки – продукты, предназначенные для питья, производимые путем добавления в питьевую воду пищевых продуктов или пищевых добавок, или к продуктам, обработанным с использованием ингредиентов животного/растительного происхождения; в другом месте не поименованные или не включенные.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Смеси напитков

Смесь напитков – продукт, полученный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок в питьевую воду или ингредиентов животного/растительного происхождения; и обработанных для производства напитков.

(2) База для напитков

База для напитков – продукт, произведенный с использованием ингредиентов животного/растительного происхождения; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким ингредиентам; продукт, предназначенный для питья после разбавления питьевой водой и проч.

5) Спецификации

(1) Содержание кислорода (мг/л): Минимум 24 (применимо только к продуктам, искусственно наполненным кислородом)

(2) Свинец (мг/кг): Максимум 0,3

(3) Кадмий (мг/кг): Максимум 0,1

(4) Олово (мг/кг): Максимум 150 (применимо только к продуктам в неалюминиевых банках)

(5) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (кроме порошкообразных)

продуктов и продуктов, содержащих молочнокислые бактерии)

(6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$

(7) Численность молочнокислых бактерий: Не менее указанного значения (но: применимо только к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

(8) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 0,6 (как бензойная кислота; при использовании в комбинации с метиловым эфиром пара-гидроксибензойной кислотой, этиловым эфиром пара-гидроксибензойной кислотой, сумма бензойной кислоты и парагидроксибензойной кислоты должна составлять максимум 0,6 г/кг; а использование парагидроксибензойной кислоты не должно превышать 0,1 г/кг, также они не должны быть обнаружены в порошкообразных продуктах).
Метиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты; Этиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты	Максимум 0,1 (как парагидроксибензойная кислота; при использовании в комбинации с бензойной кислотой, бензоатом натрия, бензоатом калия и бензоатом кальция, сумма парагидроксибензойной кислоты и бензойной кислоты должна составлять максимум 0,6 г/кг; а содержание парагидроксибензойной кислоты не должно превышать 0,1 г/кг, также они не должны быть обнаружены в порошкообразных продуктах).

6) Методы испытания

(1) Содержание кислорода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.4.3.1 Содержание кислорода».

(2) Свинец и кадмий

Испытание в соответствии с «9-3. Фруктовые/овощные напитки, 6) Методы испытаний, (1) Свинец и кадмий и т.д.»

(3) Олово

Испытание в соответствии с «9-3. Фруктовые/овощные напитки, 6) Методы испытаний, (2) Олово».

(4) Численность бактерий

Отбирают образец, упакованный в тару, промывают поверхность водой и оставляют высохнуть на воздухе. Затем протирают крышку и расположенные рядом части ватным тампоном, пропитанным 70% спиртом. Открывают, распечатывают или отпускают стерильным инструментом; содержимое немедленно переносят в другой стерильный контейнер и тщательно перемешивают. Используя этот раствор в качестве опытного, проведите испытания в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

В случае газированных безалкогольных напитков содержимое переносят в другой стерильный контейнер, тщательно перемешивают для удаления диоксида углерода, и используют его в качестве испытуемого раствора.

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Используя вышеуказанный опытный раствор, приготовленный для (3) подсчета бактерий, испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(6) Численность молочнокислых бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.9 Численность молочнокислых бактерий».

(7) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

10. Продукты специального диетического назначения

Пищевые продукты специального диетического назначения – продукты, произведенные/обработанные, например, путем смешивания продуктов и питательных веществ и проч.; продукты, предназначенные для определенных лиц, нуждающихся в особой диете, например, младенцы/дети младшего возраста, пациенты, пожилые люди, люди, страдающие ожирением, или беременные/кормящие грудью женщины и проч. К таким продуктам относятся: молочная смесь; детская смесь; смесь для последующего детского питания; молочная смесь для младенцев/детей младшего возраста; прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста; пищевые продукты для специальных медицинских целей; смеси для контроля веса; и продукты для беременных/кормящих женщин.

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

Пищевые продукты специального диетического назначения – продукты, произведенные/обработанные, например, путем смешивания продуктов и питательных веществ и проч.; продукты, предназначенные для определенных лиц, нуждающихся в особой диете, например, младенцы/дети младшего возраста, пациенты, пожилые люди, люди, страдающие ожирением, или беременные/кормящие грудью женщины и проч. К таким продуктам относятся: молочная смесь; детская смесь; смесь для последующего детского питания; продукты для младенцев/детей младшего возраста; пищевые продукты для специальных медицинских целей; смеси для контроля веса; и продукты для беременных/кормящих женщин.

10-1 Молочные смеси (*Продукты животноводства)

1) Определение

Молочные смеси – продукты, произведенные с составом, аналогичным грудному молоку, из непастеризованного молока или молочных продуктов в качестве основного ингредиента, с добавлением в них питательных веществ, необходимых для роста младенцев/детей младшего возраста, например, минералов и витаминов и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

(1) Сырье не подлежит облучению.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При добавлении витаминов, легко разрушающихся под воздействием тепла, или минералов, труднорастворимых в растворе перед пастеризацией, такие питательные вещества следует добавлять надлежащим образом с учетом степени разрушения витаминов и растворимости минералов, соответственно.
- (2) В продуктах необходимо равномерно смешать добавляемые витамины, минералы и питательные вещества и проч.
- (3) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.
- (4) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность таких питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке в качестве эталона.

4) Тип продукта

(1) Молочная смесь для младенцев

Продукт в виде порошка (содержащего минимум 60,0% молочного компонента) или жидкости (минимум 9,0% молочного компонента) для непосредственного употребления, изготавливаемые/обрабатываемые для получения состава, аналогичного грудному молоку, для использования в качестве заменителя грудного молока в случае затруднений при кормлении грудью.

(2) Молочная смесь для последующего детского питания

Продукт в виде порошка (содержащего минимум 60,0% молочного компонента) или жидкости (минимум 9,0% молочного компонента), производимого для младенцев/детей младшего возраста от 6 месяцев и старше.

5) Спецификации

Позиции	Тип	Молочная смесь для младенцев		Молочная смесь для последующего детского питания
			Максимально рекомендуемый стандарт	
(1) Калорийность (ккал/100 мл)		60 – 70		60 – 85
(2) Вода (%)		Максимум 5,0 (исключая жидкие продукты)		Максимум 5,0 (исключая жидкие продукты)
(3) Сырой белок (г/100 ккал)		1,8–3,0		2,4–5,5
(4) Сырой жир (г/100 ккал)		4,4–6,0		3,0–6,0
(5) Линолевая кислота		Минимум 300	1400	Минимум 300

Позиции	Тип	Молочная смесь для младенцев		Молочная смесь для последующего детского питания
			Максимально рекомендуемый стандарт	
	(мг/100 ккал)			
(6)	α -линоленовая кислота (мг/100 ккал)	Минимум 50		-
(7)	Соотношение линолевой кислоты к α -линоленовой кислоте	5:1–15:1		-
(8)	Углеводы (г/100 ккал)	9,0–14,0		-
(9)	Молочный компонент (г/100 ккал)	Минимум 12,0		Минимум 12,0
(10)	Витамин А (мкг/100 ккал или МЕ/100 ккал)	60–180 или 200-600		75–225 или 250-750
(11)	Витамин D (мкг/100 ккал или МЕ/100 ккал)	1,0–2,5 или 40-100		1,0–3,0 или 40-120
(12)	Витамин С (мг/100 ккал)	Минимум 10,0	30 (кроме 70 для жидких продуктов)	Минимум 8,0
(13)	Витамин В1 (мкг/100 ккал)	Минимум 60	300	Минимум 40
(14)	Витамин В2 (мкг/100 ккал)	Минимум 80	500	Минимум 60
(15)	Ниацин (мкг/100 ккал)	Минимум 300	1500	Минимум 250
(16)	Витамин В6 (мкг/100 ккал)	Минимум 35	175	Минимум 45 (Однако, если количество белка составляет 3,0 г или более, витамин В6 должен увеличиваться как минимум на 15 мкг на дополнительный грамм белка).
		(но: если вес общего белка составляет 2,3 г или более, содержание витамина В6 следует увеличить на 15 мкг на каждый дополнительный грамм белка).		
(17)	Фолиевая кислота (мкг/100 ккал)	Минимум 10,0	50	Минимум 4,0
(18)	Пантотеновая кислота (мкг/100 ккал)	Минимум 400	2000	Минимум 300
(19)	Витамин В12 (мкг/100 ккал)	Минимум 0,1	1,5	Минимум 0,15
(20)	Витамин К1 (мкг/100 ккал)	Минимум 4,0	27	Минимум 4,0
(21)	Биотин (мкг/100 ккал)	Минимум 1,5	10	Минимум 1,5
(22)	Витамин Е	Минимум 0,5 или	5,0	Минимум 0,5 или не менее

Позиции	Тип	Молочная смесь для младенцев		Молочная смесь для последующего детского питания
			Максимально рекомендуемый стандарт	
(мг α -ТЕ/100 ккал или МЕ/100 ккал)		Минимум 0,7	Или 7,0	Более 0,7 (но: если количество линолевой кислоты составляет минимум 1 г, содержание витамин Е увеличивается как минимум на 0,5 мг α -ТЕ или 0,7 МЕ на каждый дополнительный грамм линолевой кислоты).
		(но: если количество линолевой кислоты составляет минимум 1 г, содержание витамин Е увеличивается как минимум на 0,5 мг α -ТЕ или 0,7 МЕ на каждый дополнительный грамм линолевой кислоты).		
(23) Натрий (мг/100 ккал)		20–60		20–85
(24) Калий (мг/100 ккал)		60 – 180		Минимум 80
(25) Хлор (мг/100 ккал)		50 – 160		Минимум 55
(26) Кальций (мг/100 ккал)		Минимум 50	140	Минимум 90
(27) Фосфор (мг/100 ккал)		Минимум 25	100	Минимум 60 (Но: соотношение кальция и фосфора должно быть 1:1-2:1)
		(Но: соотношение кальция и фосфора должно быть 1:1-2:1)		
(28) Магний (мг/100 ккал)		Минимум 5,0	15	Минимум 6,0
(29) Железо (мг/100 ккал)		Минимум 0,45 (Минимум 1,0 для продуктов, обогащенных железом)		1,0–2,0
(30) Йод (мкг/100 ккал)		Минимум 10,0	60	Минимум 5,0
(31) Медь (мкг/100 ккал)		Минимум 35	120	-
(32) Цинк (мг/100 ккал)		Минимум 0,5	1,5	Минимум 0,5
(33) Марганец (мкг/100 ккал)		Минимум 1,0	100	Минимум 5,0
(34) Селен (мкг/100 ккал)		1,0 – 9,0		Минимум 9,0
(35) Сахарин натрия		Не должен определяться		
(36) Краситель		Не должен определяться		
(37) Численность бактерий		n=5, c=2, m=1000, M=10 000 (n=5, c=0, m=0 для стерилизованных продуктов; исключая продукты, содержащие молочнокислые бактерии)		
(38) Бактерии группы кишечной палочки		n=5, c=1, m=0, M=10 (кроме стерилизованных продуктов)		
(39) Бактерии рода Кронобактер (<i>Cronobacter</i>)		n=5, c=0, m=0/60 г (исключая стерилизованные продукты)		-

Позиции	Тип	Молочная смесь для младенцев	Молочная смесь для последующего детского питания
		Максимально рекомендуемый стандарт	
(40) Карбид (обожженная частица)		Максимум 7,5 мг/100 г	
(41) Восковая бацилла (<i>Bacillus cereus</i>)		n=5, c=0, m=100 (исключая стерилизованные продукты)	
(42) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)		n=5, c=0, m=0/25 г	
(43) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)		n=5, c=0, m=0/25 г	
(44) Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)		n=5, c=0, m=0/25 г	
(45) Палочка газовой гангрены (<i>Clostridium perfringens</i>)		n=5, c=0, m=0/25 г	

* Витамин А₁ мкг=3.33 МЕ; Витамин D₁ мкг=40 МЕ; Витамин Е₁ мг=1.49 МЕ; 1 мг α-ТЕ (альфа-токоферолэквивалент) = 1 мг d-α-токоферол.

Примечание) Для применения спецификации компонентов к жидким продуктам, спецификации для каждого компонента подлежат преобразованию на основе технических характеристик воды для порошкообразных продуктов (5,0%).

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний».

10-2 Смеси для младенцев

1) Определение

Смеси для младенцев – продукты, производимые/перерабатываемые в порошкообразную или жидкую форму для использования в качестве заменителя при затруднениях в грудном вскармливании или кормлении молочной смесью, с использованием изолятов соевого белка или белков, выделенных из других пищевых продуктов, в качестве источников белка и добавлением других пищевых продуктов и питательных веществ, например, минералов, витаминов и проч., к таким источникам белка для обеспечения ими нормального роста/развития младенцев; исключая молочные смеси.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Соевые белковые изоляты или белки, выделенные из других пищевых продуктов, подлежащие использованию в качестве ингредиента, подлежащего обработке для их соответствия требованиям по детскому питанию; при условии, однако, что глютен не может быть использован в качестве источника белка.
- (2) Сырье не подлежит облучению.
- (3) В качестве ингредиента запрещено использовать какао.
- (4) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.
- (2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.
- (3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке,

или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность применяемых питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке в качестве эталона.

- (4) Аминокислотный показатель белка в готовых продуктах должен быть минимум 85.

* Таблица стандартного состава незаменимых аминокислот для расчета показателей аминокислот

(Единицы: мг/г сырого белка)

Классификация	Гистидин	Изолейцин	Лейцин	Лизин	Метионин + цистин	Фенилаланин + тирозин	Треонин	Триптофан	Валин	Итого
Аминокислотный состав	19	28	66	58	25	63	34	11	35	339

- (5) Для жидких продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10-15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться.
- (6) В качестве емкостей с жидкостью или пастой запрещено использовать оловянную тубу.
- (7) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.
- (8) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.
- (9) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями

или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 5,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)
- (2) Калорийность (ккал/100 мл): 60 – 70
- (3) Сырой белок (г/100 ккал): 1,8 – 4,0
- (4) Сырой жир (г/100 ккал): 4,4 – 6,0
- (5) Линолевая кислота (мг/100 ккал): Минимум 300
- (6) α -линоленовая кислота (мг/100 ккал): Минимум 50
- (7) Соотношение линолевой кислоты к α -линоленовой кислоте: 5:1–15:1
- (8) Углеводы (г/100 ккал): 9,0 – 14,0
- (9) Витамин А (мкгRE/100 ккал или МЕ/100 ккал): 75 – 150 или 250 – 500
- (10) Витамин D (мкг/100 ккал или МЕ/100 ккал): 1,0 – 2,5 или 40 – 100
- (11) Витамин С (мг/100 ккал): Минимум 8
- (12) Витамин В₁ (мкг/100 ккал): Минимум 40
- (13) Витамин В₂ (мкг/100 ккал): Минимум 60
- (14) Ниацин (мкг/100 ккал): Минимум 250
- (15) Витамин В₆ (мкг/100 ккал): Минимум 35 (Однако, если количество белка составляет 2,3 г или более, содержание витамина В₆ должно увеличиваться как минимум на 15 мкг на дополнительный грамм белка.)
- (16) Фолиевая кислота (мкг/100 ккал): Минимум 4,0
- (17) Пантотеновая кислота (мкг/100 ккал): Минимум 300
- (18) Витамин В₁₂ (мкг/100 ккал): Минимум 0,1
- (19) Витамин К₁ (мкг/100 ккал): Минимум 4,0
- (20) Биотин (мкг/100 ккал): Минимум 1,5
- (21) Холин (мг/100 ккал): Минимум 7,0
- (22) Витамин Е (мг α -ТЕ/100 ккал или МЕ/100 ккал): Минимум 0,5 или не менее 0,7 (но: содержание витамин Е увеличивается как минимум на 0,5 мг α -ТЕ или 0,7 МЕ на каждый дополнительный грамм линолевой кислоты).

- (23) Натрий (мг/100 ккал): 20 – 60
- (24) Калий (мг/100 ккал): 80 – 200
- (25) Хлор (мг/100 ккал): 55 – 150
- (26) Кальций (мг/100 ккал): Минимум 50
- (27) Фосфор (мг/100 ккал): Минимум 25 (Однако соотношение кальция и фосфора должно быть 1,2:1 – 2:1.)
- (28) Магний (мг/100 ккал): Минимум 6,0
- (29) Железо (мг/100 ккал): Минимум 1,0
- (30) Йод (мкг/100 ккал): Минимум 5,0
- (31) Медь (мкг/100 ккал): Минимум 60
- (32) Цинк (мг/100 ккал): Минимум 0,75
- (33) Магний (мкг/100 ккал): Минимум 5,0
- (34) Селен (мкг/100 ккал): Максимум 9,0
- (35) Сахарин натрия: Не должен определяться
- (36) Красители: Не должен определяться
- (37) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=1000$, $M=10000$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ для стерилизованных продуктов; кроме продуктов, содержащих молочнокислые бактерии)
- (38) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (кроме стерилизованных продуктов)
- (39) *Cronobacter* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/60$ г (кроме стерилизованных продуктов)
- (40) *Bacillus cereus*: $n=5$, $c=0$, $m=100$ (кроме стерилизованных продуктов)
- (41) Карбид: Максимум 7,5 мг/100 г [Сравните со стандартным диском А как установлено Американским институтом молочных продуктов (ADPI)] (но: применимо только к порошкообразным продуктам).

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Калорийность

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.6 Расчет калорий».

(3) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».

(4) Сырой жир

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.1 Сырой жир».

(5) Линолевая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.1.5.4 Жирная кислота».

(6) α -линоленовая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.1.5.4 Жирная кислота».

(7) Соотношение линолевой кислоты к α -линоленовой кислоте

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.1.5.4 Жирная кислота».

(8) Углеводы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.1 Общие методы испытаний компонентов».

(9) Витамин А

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.1 Витамин А».

(10) Витамин D

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы

испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.7 Витамин D».

(11) Витамин С

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.4 Витамин С».

(12) Витамин В₁

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.2 Витамин В₁».

(13) Витамин В₂

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.3 Витамин В₂».

(14) Ниацин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.5 Ниацин».

(15) Витамин В₆

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.9. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.9 Витамин В₆ (пиридоксин); или 2.2.2.12.2 Витамин В₆».

(16) Фолиевая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.12.3 Фолиевая кислота».

(17) Пантотеновая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.10 Пантотеновая кислота; или 2.2.2.12.4 Пантотеновая кислота».

(18) Витамин В₁₂

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.11 Витамин В₁₂;

или 2.2.2.12.5 Витамин В₁₂».

(19) Витамин К₁

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.8 Витамин К₁».

(20) Биотин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.12.7 Биотин».

(21) Холин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.12.6 Холин».

(22) Витамин Е

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.6 Витамин Е».

(23) Натрий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 1.2 Методы испытаний на микроэлементы, 1.2.1.6 Натрий».

(24) Калий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 1.2 Методы испытаний на микроэлементы, 1.2.1.7 Калий».

(25) Хлор

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1 Минеральные компоненты, 2.2.1.14 Хлор».

(26) Кальций

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.2 Кальций».

(27) Фосфор

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы

испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.3 Фосфор».

(28) Магний

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.1.15 Магний».

(29) Железо

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.4 Железо».

(30) Йод

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.9 Йод».

(31) Медь

Готовят опытный раствор в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 9.1 Испытание на содержание тяжелых металлов, 9.1.2.В. Приготовление опытного раствора, 2) Метод сухого озоления», и проводят испытания образца в соответствии с «9.1.2. С. Измерение, 1) атомно-абсорбционная спектрофотометрия; или 2) Индуктивно-связанная плазма».

(32) Цинк

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.8 Цинк».

(33) Марганец

Готовят опытный раствор в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 9.1 Испытание на содержание тяжелых металлов, 9.1.2.В. Приготовление опытного раствора, 2) Метод сухого озоления», и проводят испытания образца в соответствии с «9.1.2. С. Измерение, 1) атомно-абсорбционная спектрофотометрия; или 2) Индуктивно-связанная плазма».

(34) Селен

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.10. Селен.»

(35) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1 Сахарин натрия».

(36) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(37) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(38) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(39) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»

(40) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

(41) Карбид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 1.2.2 Методы испытаний на чужеродные примеси, 1.2.2 Чужеродные примеси для отдельных пищевых продуктов, С. Порядок проведения испытаний, F) Порошок для приготовления мороженого, Сгущенное молоко, Сгущенное молоко с сахаром, Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром, цельное сухое молоко, обезжиренное сухое молоко, подслащенное сухое молоко и модифицированное сухое молоко и молочная смесь».

10-3 Смеси для последующего детского питания

1) Определение

Смеси для последующего детского питания – продукты, изготовленные/обработанные в порошкообразную или жидкую форму, используемые в качестве жидкости для детского питания путем добавления питательных веществ, например, минералов, витаминов и проч., необходимых для нормального роста/развития младенцев и детей младшего возраста в возрасте 6 месяцев и старше – к содержащим белки продуктам, например, изолятам соевого белка и проч., используемым в качестве ингредиентов; исключая молочные смеси.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Сырье не подлежит облучению.
- (2) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.
- (2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.
- (3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность применяемых питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке в качестве эталона.
- (4) Аминокислотный показатель белка в готовых продуктах должен быть

минимум 85.

* Таблица стандартного состава незаменимых аминокислот для расчета показателей аминокислот согласно п. 10-2 3) (4).

(5) Для жидких продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10-15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться.

(6) В качестве емкостей с жидкостью или пастой запрещено использовать оловянную тубу.

(7) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.

(8) Какао можно использовать для детей младше 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5% в расчете на продукт, потребляемый после разбавления.

(9) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.

(10) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Вода (%): Максимум 5,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)

(2) Калорийность (ккал/100 мл): 60 – 85

(3) Сырой белок (г/100 ккал): 3,0 – 5,5

(4) Сырой жир (г/100 ккал): 3,0 – 6,0

- (5) Линолевая кислота (мг/100 ккал): Минимум 300
- (6) Витамин А (мкгRE/100 ккал или МЕ/100 ккал): 75 – 225 или 250 – 750
- (7) Витамин D (мкгRE/100 ккал или МЕ/100 ккал): 1,0 – 3,0 или 40 – 120
- (8) Витамин С (мг/100 ккал): Минимум 8
- (9) Витамин В₁ (мкг/100 ккал): Минимум 40
- (10) Витамин В₂ (мкг/100 ккал): Минимум 60
- (11) Ниацин (мкг/100 ккал): Минимум 250
- (12) Витамин В₆ (мкг/100 ккал): Минимум 45 (Однако, если количество белка составляет 3,0 г или более, содержание витамина В₆ должно увеличиваться как минимум на 15 мкг на дополнительный грамм белка.)
- (13) Фолиевая кислота (мкг/100 ккал): Минимум 4,0
- (14) Пантотеновая кислота (мкг/100 ккал): Минимум 300
- (15) Витамин В₁₂ (мкг/100 ккал): Минимум 0,15
- (16) Витамин К₁ (мкг/100 ккал): Минимум 4,0
- (17) Биотин (мкг/100 ккал): Минимум 1,5
- (18) Витамин Е (мг α-ТЕ/100 ккал или МЕ/100 ккал): Минимум 0,5 или не менее 0,7 (но: содержание витамин Е увеличивается как минимум на 0,5 мг α-ТЕ или 0,7 МЕ на каждый дополнительный грамм линолевой кислоты).
- (19) Натрий (мг/100 ккал): 20 – 85
- (20) Калий (мг/100 ккал): Минимум 80
- (21) Хлор (мг/100 ккал): Минимум 55
- (22) Кальций (мг/100 ккал): Минимум 90
- (23) Фосфор (мг/100 ккал): Минимум 60 (Однако соотношение кальция и фосфора должно быть 1,2:1 – 2:1.)
- (24) Магний (мг/100 ккал): Минимум 6,0
- (25) Железо (мг/100 ккал): Минимум 1,0
- (26) Йод (мкг/100 ккал): Минимум 5,0
- (27) Цинк (мг/100 ккал): Минимум 0,5
- (28) Селен (мкг/100 ккал): Максимум 9,0

- (29) Сахарин натрия: Не должен определяться
- (30) Красители: Не должен определяться
- (31) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=1000$, $M=10000$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ для стерилизованных продуктов; кроме продуктов, содержащих молочнокислые бактерии)
- (32) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (кроме стерилизованных продуктов)
- (33) *Bacillus cereus*: $n=5$, $c=0$, $m=100$ (кроме стерилизованных продуктов)
- (34) Карбид: Максимум 7,5 мг/100 г [Сравните со стандартным диском А как установлено Американским институтом молочных продуктов (ADPI)] (но: применимо только к порошкообразным продуктам).

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Калорийность

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.6 Расчет калорий».

(3) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».

(4) Сырой жир

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.1 Сырой жир».

(5) Линолевая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы

испытаний, 2.1.5.4 Жирная кислота».

(6) Витамин А

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.1 Витамин А».

(7) Витамин D

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.7 Витамин D».

(8) Витамин С

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.4 Витамин С».

(9) Витамин В₁

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.2 Витамин В₁».

(10) Витамин В₂

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.3 Витамин В₂».

(11) Ниацин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.5 Ниацин».

(12) Витамин В₆

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.9. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.9 Витамин В₆ (пиридоксин); или 2.2.2.12.2 Витамин В₆».

(13) Фолиевая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.12.3 Фолиевая кислота».

(14) Пантотеновая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.10 Пантотеновая кислота; или 2.2.2.12.4 Пантотеновая кислота».

(15) Витамин В₁₂

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.11 Витамин В₁₂; или 2.2.2.12.5 Витамин В₁₂».

(16) Витамин К₁

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.8 Витамин К₁».

(17) Биотин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.12.7 Биотин».

(18) Витамин Е

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.6 Витамин Е».

(19) Натрий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 1.2 Методы испытаний на микроэлементы, 1.2.1.6 Натрий».

(20) Калий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 1.2 Методы испытаний на микроэлементы, 1.2.1.7 Калий».

(21) Хлор

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1 Минеральные компоненты, 2.2.1.14 Хлор».

(22) Кальций

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы

испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.2 Кальций».

(23) Фосфор

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.3 Фосфор».

(24) Магний

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.1.15 Магний».

(25) Железо

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.4 Железо».

(26) Йод

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.9 Йод».

(27) Цинк

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.8 Цинк».

(28) Селен

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.10. Селен.»

(29) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1. Сахарин натрия».

(30) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(31) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы

испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(32) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(33) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

(34) Карбид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 1.2.2 Методы испытаний на чужеродные примеси, 1.2.2 Чужеродные примеси для отдельных пищевых продуктов, С. Порядок проведения испытаний, F) Порошок для приготовления мороженого, Сгущенное молоко, Сгущенное молоко с сахаром, Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром, цельное сухое молоко, сухое обезжиренное молоко, подслащенное сухое молоко и модифицированное сухое молоко и молочная смесь».

10-4 Зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста

1) Определение

Зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста – продукты, произведенные/обработанные путем добавления пищевых продуктов и питательных веществ к крахмальным ингредиентам, например, зерновым, зернобобовым, клубневым и тушеным овощам и проч., используемым в качестве основных (минимум 25% в пересчете на сухие вещества в готовом продукте), для отнятия ребенка от груди и пищевых добавок младенцами и детьми младшего возраста в период отнятия их от груди.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

(1) Сырье не подлежит облучению.

(2) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.

(2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.

(3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность применяемых питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке в качестве эталона.

(4) Аминокислотный показатель белка в готовых продуктах должен быть минимум 85.

* Таблица стандартного состава незаменимых аминокислот для расчета

показателей аминокислот согласно п. 10-2 3) (4).

- (5) При добавлении в зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста сахарады не должны превышать 20% от общего количества калорий; а количество сахара не должно превышать 50% от общего количества сахаров.
- (6) Для жидких продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10-15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться.
- (7) В качестве емкостей с жидкостью или пастой запрещено использовать оловянную тубу.
- (8) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.
- (9) Какао можно использовать для детей младше 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5% в расчете на продукт, потребляемый после разбавления.
- (10) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.
- (11) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным и твердым продуктам)
- (2) Сырой белок (%): Минимум 10,0 (в пересчете на сухой вес)
- (3) Сырой жир (%): Минимум 5,0 (в пересчете на сухой вес)
- (4) Степень желатинизации (α): Минимум 80,0 (применимо только к

порошковым/твердым продуктам, содержащим минимум 25% зерновых, зернобобовых, клубневых и овощных культур и проч. или их продуктам)

- (5) Натрий (мг/100 ккал): Максимум 100
- (6) Железо (мг/100 ккал): Минимум 2,0
- (7) Витамин А (мкгРЕ/100 ккал или МЕ/100 ккал): Минимум 60
или минимум 200
- (8) Витамин В₁ (мкг/100 ккал): Минимум 80
- (9) Витамин В₂ (мкг/100 ккал): Минимум 130
- (10) Витамин С (мг/100 ккал): Минимум 4
- (11) Сахарин натрия: Не должен определяться
- (12) Красители: Не должен определяться
- (13) Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=0, m=0
- (14) *Cronobacter* spp.: n=5, c=0, m=0/60 г (применимо только к продуктам для младенцев; за исключением стерилизованных продуктов)
- (15) *Bacillus cereus*: n=5, c=0, m=100

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».

(3) Сырой жир

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.1 Сырой жир».

(4) Степень желатинизации (α)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.5.2.1 Степень желатинизации

(α)».

(5) Натрий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.6 Натрий».

(6) Железо

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.4 Железо».

(7) Витамин А

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.1 Витамин А».

(8) Витамин В₁

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.2 Витамин В₁».

(9) Витамин В₂

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.3 Витамин В₂».

(10) Витамин С

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.4 Витамин С».

(11) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1. Сахарин натрия».

(12) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(13) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(14) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»

(15) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

10-4 Зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста →

<Удалить>

1) Определение

~~Зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста — продукты, произведенные/обработанные путем добавления пищевых продуктов и питательных веществ к крахмальным ингредиентам, например, зерновым, зернобобовым, клубневым и тушеным овощам и проч., используемым в качестве основных (минимум 25% в пересчете на сухие вещества в готовом продукте), для отнятия ребенка от груди и пищевых добавок младенцами и детьми младшего возраста в период отнятия их от груди.~~

2) Требования по ингредиентам и проч.

~~(1) Сырье не подлежит облучению.~~

~~(2) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.~~

3) Стандарты производства/обработки

~~(1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.~~

~~(2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.~~

~~(3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность применяемых питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке в качестве эталона.~~

~~(4) Аминокислотный показатель белка в готовых продуктах должен быть минимум 85.~~

~~— * Таблица стандартного состава незаменимых аминокислот для расчета показателей аминокислот согласно п. 10-2-3) (4).~~

~~(5) При добавлении в зерновые смеси для младенцев/детей младшего возраста сахара не должны превышать 20% от общего количества калорий; а количество сахара не должно превышать 50% от общего количества сахаров.~~

~~(6) Для жидких продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10-15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться.~~

~~(7) В качестве емкостей с жидкостью или пастой запрещено использовать оловянную тубу.~~

~~(8) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium*~~

botulinum.

- ~~(9) Какао можно использовать для детей младше 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5% в расчете на продукт, потребляемый после разбавления.~~
- ~~(10) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.~~
- ~~(11) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.~~

~~4) Тип продукта~~

~~5) Спецификации~~

- ~~(1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным и твердым продуктам)~~
- ~~(2) Сырой белок (%): Минимум 10,0 (в пересчете на сухой вес)~~
- ~~(3) Сырой жир (%): Минимум 5,0 (в пересчете на сухой вес)~~
- ~~(4) Степень желатинизации (α): Минимум 80,0 (применимо только к порошкообразным/твердым продуктам, содержащим минимум 25% зерновых, зернобобовых, клубневых и овощных культур и проч. или их продуктам)~~
- ~~(5) Натрий (мг/100 ккал): Максимум 100~~
- ~~(6) Железо (мг/100 ккал): Минимум 2,0~~
- ~~(7) Витамин А (мкг RE/100 ккал или ME/100 ккал): Минимум 60 или минимум 200~~
- ~~(8) Витамин В1 (мкг/100 ккал): Минимум 80~~
- ~~(9) Витамин В2 (мкг/100 ккал): Минимум 130~~
- ~~(10) Витамин С (мг/100 ккал): Минимум 4~~
- ~~(11) Сахарин натрия: Не должен определяться~~
- ~~(12) Краситель: Не должен определяться~~
- ~~(13) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=0, m=0$~~
- ~~(14) *Cronobacter* spp.: $n=14, c=5, m=0/60$ г (применимо только к продуктам для младенцев; за исключением стерилизованных продуктов)~~
- ~~(15) *Bacillus cereus*: $n=5, c=0, m=100$~~

~~6) Методы испытаний~~

- ~~(1) Вода~~
 - ~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».~~
- ~~(2) Сырой белок~~
 - ~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».~~
- ~~(3) Сырой жир~~
 - ~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы~~

- испытаний, 2. – Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.1 Сырой жир».
- ~~(4) Степень желатинизации (α)~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.5.2.1 Степень желатинизации (α)».~~
- ~~(5) Натрий~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.6 Натрий».~~
- ~~(6) Железо~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.4 Железо».~~
- ~~(7) Витамин А~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.1 Витамин А».~~
- ~~(8) Витамин В1~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.2 Витамин В1».~~
- ~~(9) Витамин В2~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.3 Витамин В2».~~
- ~~(10) Витамин С~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2.2.1. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2.4 Витамин С».~~
- ~~(11) Сахарин натрия~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1 Сахарин натрия».~~
- ~~(12) Красители~~
~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».~~
- ~~(13) Бактерии группы кишечной палочки~~
~~Испытание в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».~~
- ~~(14) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)~~
~~методы в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»~~
- ~~(15) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*):~~
~~методы в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».~~

10-5 Прочие продукты для младенцев/детей

1) Определение

Прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста – продукты, изготовленные/обработанные, чтобы помочь младенцам/детям младшего возраста адаптироваться к пищевым продуктам в период отлучения от груди или развития; за исключением пищевых продуктов, указанных в п. 10-1–10-4.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

(1) Сырье не подлежит облучению.

(2) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.

(2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.

3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность соответствующих питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке.

(4) Для продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10~15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться.

(5) В качестве емкостей с жидкостью или пастой запрещено использовать оловянную тубу.

- (6) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.
- (7) Какао можно использовать для детей младше 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5%. (Для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, такое количество должно основываться на количестве, используемом при разведении).
- (8) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.
- (9) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным и твердым продуктам)
- (2) Степень желатинизации (α) (%): Минимум 80,0 (применимо только к порошковым/твердым продуктам, содержащим минимум 25% зерновых, зернобобовых, клубневых и овощных культур и проч. или их продуктам; исключая продукты, потребляемые после тепловой обработки)
- (3) Натрий (мг/100 г): Максимум 200 (для продуктов, предназначенных для потребления после смешивания с водой, по весу при смешивании с водой)
- (4) Сахарин натрия: Не должен определяться
- (5) Красители: Не должен определяться
- (6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (кроме стерилизованных продуктов)
- (7) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ для стерилизованных продуктов; исключая порошкообразные

продукты)

(8) *Cronobacter* spp.: n=5, c=0, m=0/60 г (применимо только к продуктам для младенцев; за исключением стерилизованных продуктов)

(9) *Bacillus cereus*: n=5, c=0, m=100 (кроме стерилизованных продуктов)

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Степень желатинизации (α)

Испытание пробы проводят в соответствии с «10-4 Зерновая смесь для младенцев/детей младшего возраста, 4) Методы испытаний, (4) Степень желатинизации (α)».

(3) Натрий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.6 Натрий».

(4) Сахарин натрия

Испытания в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1 Сахарин натрия».

(5) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(6) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(7) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(8) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»

(9) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

~~10-5 Прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста → <Удалить>~~

~~1) Определение~~

~~Прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста — продукты, изготовленные/обработанные, чтобы помочь младенцам/детям младшего возраста адаптироваться к пищевым продуктам в период отлучения от груди или развития; за исключением пищевых продуктов, указанных в п. 10-1-10-4.~~

~~2) Требования по ингредиентам и проч.~~

~~(1) Сырье не подлежит облучению.~~

~~(2) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.~~

~~3) Стандарты производства/обработки~~

~~(1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.~~

~~(2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.~~

~~3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при~~

необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность соответствующих питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание зависит от содержания веществ в грудном молоке.

~~(4) Для продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10-15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться. -~~

~~(5) В качестве емкостей с жидкостью или настой запрещено использовать оловянную тубу.~~

~~(6) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.~~

~~(7) Какао можно использовать для детей младше 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5%. (Для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, такое количество должно основываться на количестве, используемом при разведении).~~

~~(8) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.~~

~~(9) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.~~

~~4) Тип продукта~~

~~5) Спецификации~~

~~(1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным и твердым продуктам)~~

~~(2) Степень желатинизации (α) (%): Минимум 80,0 (применимо только к порошковым/твердым продуктам, содержащим минимум 25% зерновых, зернобобовых, клубневых и овощных культур и проч. или их продуктам; исключая продукты, потребляемые после тепловой обработки)~~

~~(3) Натрий (мг/100 г): Максимум 200 (для продуктов, предназначенных для потребления после смешивания с водой, по весу при смешивании с водой)~~

~~(4) Сахарин натрия: Не должен определяться~~

~~(5) Краситель: Не должен определяться~~

~~(6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (кроме стерилизованных продуктов)~~

~~(7) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ для стерилизованных продуктов; исключая порошкообразные продукты)~~

~~(8) *Cronobacter* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/60$ г (применимо только к продуктам для младенцев; за исключением стерилизованных продуктов)~~

~~(9) *Bacillus cereus*: $n=5$, $c=0$, $m=100$ (кроме стерилизованных продуктов)~~

~~6) Методы испытаний~~

~~(1) Вода~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».~~

~~(2) Степень желатинизации (α)~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «10 4 Зерновая смесь для младенцев/детей младшего возраста, 4) Методы испытаний, (4) Степень желатинизации (α)».~~

~~(3) Натрий~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.6 Натрий».~~

~~(4) Сахарин натрия~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1 Сахарин натрия».~~

~~(5) Краситель~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».~~

~~(6) Бактерии группы кишечной палочки~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы~~

кишечной палочки».

~~(7) Численность бактерий~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».~~

~~(8) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»~~

~~(9) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)~~

~~Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».~~

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 июня 2020 г.)

10-4 Детское питание для младенцев/детей младшего возраста

1) Определение

Под детским питанием для младенцев/детей младшего возраста понимаются такие продукты, как каши или пюре, пастообразные продукты (или продукты, которые переходят в такое состояние после смешивания с водой, молоком и т.д.), произведенные и обработанные для помощи младенцам и детям младшего возраста в адаптации к продуктам в период отлучения от груди или периода развития.

2) Требования по ингредиентам и проч.

(1) Сырье не подлежит облучению.

(2) Сухие ингредиенты должны быть высушены до низкого уровня влажности перед хранением для предотвращения роста микробов; прочие ингредиенты должны храниться в соответствии с их свойствами путем установки контрольного оборудования для температуры и влажности.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Они подлежат пастеризации или стерилизации для предотвращения риска роста микробов.

- (2) Порошкообразные продукты должны быть упакованы/заполнены азотом, диоксидом углерода или смесью азота и диоксида углерода; жидкие продукты подлежат стерилизации в асептической упаковке.
- (3) С целью добавления питательных веществ, содержащихся в грудном молоке, или с целью сделать продукт пригодным в качестве единственного источника питания для младенцев/детей младшего возраста, при необходимости могут быть добавлены другие питательные вещества; при условии, однако, что полезность применяемых питательных веществ должна быть научно доказана, а содержание должно зависеть от содержания веществ в грудном молоке в качестве эталона.
- (4) Для продуктов, предназначенных для непосредственного потребления, содержание твердых веществ должно составлять 10~15%; и для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, концентрация твердых веществ может варьироваться.
- (5) В качестве емкостей с жидкостью или пастой запрещено использовать оловянную трубу.
- (6) При использовании в качестве ингредиента меда или кленового сиропа подлежат обработке, подходящим для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.
- (7) Какао можно использовать для детей младше 12 месяцев и старше; и объем использования не должен превышать 1,5%. (Для продуктов, предназначенных для потребления после разбавления, такое количество должно основываться на количестве, используемом при разведении).
- (8) Для предотвращения загрязнения микроорганизмами или другими источниками, оборудование для распылительной сушки, используемое при производстве порошкообразных пищевых продуктов для младенцев/детей младшего возраста, подлежат периодической очистке.
- (9) Перед упаковкой необходимо использовать эффективные методы предотвращения ухудшения качества, вызванного чужеродными примесями или металлами; среди методов: использование сит, ловушек, магнитов или электрических металлоискателей и проч.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным и твердым продуктам)
- (2) Степень желатинизации (α) (%): Минимум 80,0 (применимо только к порошковым/твердым продуктам, содержащим минимум 25% зерновых, зернобобовых, клубневых и овощных культур и проч. или их продуктам; исключая продукты, потребляемые после тепловой обработки)
- (3) Натрий (мг/100 г): Максимум 200 (для продуктов, предназначенных для употребления после смешивания с водой, из расчета на смешанное с водой состояние)
- (4) Сахарин натрия: Не должен определяться
- (5) Красители: Не должен определяться
- (6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (кроме стерилизованных продуктов)
- (7) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ ($n=5$, $c=0$, $m=0$ для стерилизованных продуктов; исключая порошкообразные продукты)
- (8) *Cronobacter* spp.: $n=0$, $c=0$, $m=0/60$ г (применимо только к продуктам для младенцев; за исключением стерилизованных продуктов)
- (9) *Bacillus cereus*: $n=5$, $c=0$, $m=100$ (кроме стерилизованных продуктов)

6) Методы испытания

- (1) Вода
Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».
- (2) Степень желатинизации (α)
Испытание пробы проводят в соответствии с «10-4 Зерновая смесь для

младенцев/детей младшего возраста, 4) Методы испытаний, (4) Степень желатинизации (α)».

(3) Натрий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.6 Натрий».

(4) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.2.1 Сахарин натрия».

(5) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(6) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(7) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(8) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»

(9) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

10-6 Продукты для специальных медицинских целей

1) Определение

Пищевые продукты для специальных медицинских целей – категория пищевых продуктов, специально изготовленных/переработанных и предназначенных для орального или трубного кормления пациентов с ограничениями, нарушениями или расстройствами способности принимать, переваривать, усваивать или метаболизировать обычные пищевые продукты или продукты, соответствующие пищевым потребностям, физиологически отличными от потребностей здорового человека ввиду заболеваний или клинических состояний для полной или частичной замены приема пищи.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Пищевые продукты должны быть изготовлены/обработаны в соответствии с санитарными нормами согласно принципам применения пунктов Системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР); пастеризованные или стерилизованные для предотвращения рисков микробиологического загрязнения вредными микроорганизмами, например, вирусами или бактериями.
- (2) Пищевые продукты должны производиться/обрабатываться с учетом способности потребителей принимать, переваривать, усваивать, метаболизировать и выделять и проч. в соответствии с типом пищевого продукта.
- (3) При смешивании, производстве и обработке ингредиентов стандарты для каждого предприятия требуют поддержки с научной точки зрения при обосновании медицинских и физиологических аспектов.
- (4) Селен, хром и молибден можно добавлять в качестве питательных веществ, в зависимости от потребностей потребителей в типе пищевого продукта.
- (5) В качестве ингредиента для смесей для младенцев/детей младшего возраста с аллергией на коровий молочный белок запрещено использовать негидролизованное молоко, сухое молоко и сыворотку.
- (6) Стандарты производства/обработки пищевых продуктов для пациентов

классифицируются следующим образом в соответствии с заболеваниями:

- ① Сбалансированное диетическое питание для пациентов должно иметь в составе помимо ингредиентов питательные вещества, покрывающих минимум 50% дневной нормы витамина А, В₁, В₂, В₆, С, D, Е, ниацина, фолиевой кислоты, белка, кальция и железа на 1000 ккал продукта для замены полного или частичного приема пищи.
- ② Диабетическое питание должно иметь в составе помимо ингредиентов питательные вещества, покрывающие минимум 50% дневной нормы витамина А, В₁, В₂, В₆, С, D, Е, ниацина, фолиевой кислоты, белка, кальция, цинка и железа на 1000 ккал продукта для замены полного или частичного приема пищи. Калории от насыщенных жиров должны покрывать менее 10% от общего количества калорий. Холестерин не должен превышать 100 мг на 1000 ккал продукта; и калории моносахаридов и дисахаридов должны покрывать менее 10% от общего количества калорий.
- ③ Питание для пациентов с заболеванием почек должно иметь в составе помимо ингредиентов питательные вещества, покрывающих минимум 50% дневной нормы витамина В₁, В₂, В₆, С, D, Е, ниацина и фолиевой кислоты на 1000 ккал продукта для замены полного или частичного приема пищи. Тем не менее, витамины А и D должны покрывать минимум 20% от суточной нормы. Калий и фосфор – питательными веществами, потребление которых пациентами с заболеваниями почек необходимо ограничивать; и не должен превышать указанное содержание или находиться в пределах диапазона значений. Кроме того, продукты для пациентов с заболеванием почек, не требующим диализа, должны иметь состав, обеспечивающий покрытие 10% или менее от общего количества калорий, полученных от белков; для пациентов с заболеваниями почек, требующими диализа, – 12% или менее, по крайней мере, с калорийностью 1,5 ккал на 1 мл (г) продукта. Содержание натрия не должно превышать 800 мг на 1000 ккал продукта.
- ④ Гидролизованые продукты питания для пациентов с заболеваниями кишечника должно иметь в составе помимо ингредиентов питательные вещества, покрывающих минимум 50% дневной нормы витамина А, В₁, В₂, В₆, С, D, Е, ниацина, фолиевой кислоты, кальция, цинка и железа на 1000 ккал продукта. Кроме того, они должны покрывать 30% или более от суточной нормы

потребления белка на 1000 ккал продукта; при этом белок представлен в виде гидролизатов или свободных аминокислот.

- ⑤ Пищевые продукты для обеспечения потребления нормы калорий и питательных веществ должна иметь калорийность равную 3 ккал на мл (г)
- ⑥ Несмотря на положения в п. ① – ⑤ выше, пищевые продукты могут быть изготовлены/обработаны в соответствии с конкретными потребностями пациента при консультации с врачами и проч., для обеспечения их пригодности для определенных пациентов
- ⑦ За исключением болезней, указанных выше в п. ①– ⑤, пищевые продукты для пациентов должны быть изготовлены/обработаны таким образом, чтобы удовлетворить потребности в питании, соответствующие отдельным заболеваниям.
- ⑧ Если пищевые продукты, подпадающие под вышеуказанные пункты, нацелены на определенную демографическую группу, в качестве стандарта могут использоваться суточную норму потребления для корейцев (KDRI), характерные для такой группы.

4) Тип продукта

(1) Пищевые продукты для пациентов

Пищевые продукты для пациентов – пищевые продукты, произведенные/обработанные путем корректировки содержания питательных веществ для обеспечения сбалансированности питательных веществ, необходимых пациентам и способных полностью или частично заменить прием пищи; исключая продукты, подпадающие под тип (2)-(4).

(2) Продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ

Продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ – продукты, изготовленные/обработанные путем удаления или ограничения содержания компонентов, не метаболизируемых в организме, или путем добавления прочих компонентов, необходимых вышеуказанным пациентам. Для целей данного раздела врожденное нарушение обмена веществ определяется как заболевание, связанное с накоплением вредных веществ или дефицитом основных веществ, обусловленных неспособностью метаболизирующих ферментов к действию или нарушениями в

транспортировке веществ и проч. по причине дефицита врожденного биохимического метаболизма вследствие генетического расстройства. Примеры включают, помимо прочего, следующее: фенилкетонурия; гипотиреоз; галактоземия; гомоцистинурия; лейциноз; врожденная гиперплазия надпочечников; и прочие нарушения, связанные с нарушением обмена аминокислот, органических кислот, углеводов, жиров и жирных кислот и минералов и проч.

(3) Смеси для младенцев/детей младшего возраста с аллергией на белок молока

Смеси, изготовленные/обработанные для замены грудного молока или молочных смесей детям из группы высокого риска/детям с повышенной чувствительностью к молочному белку или с аллергическими заболеваниями в семейном анамнезе; продукты, изготовленные путем включения гидролизованных молочных белков или аминокислот в качестве единственных белковых ингредиентов и добавления к ним питательных веществ, например, минералов и витаминов и проч. Однако к данному типу не относятся продукты, классифицируемые как молочные смеси; смеси для младенцев; смеси для последующего детского питания; злаковые смеси для младенцев/детей младшего возраста; прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста; и продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ.

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

(3) Смеси для младенцев/детей младшего возраста с аллергией на белок молока
Смеси, изготовленные/обработанные для замены грудного молока или молочных смесей детям из группы высокого риска/детям с повышенной чувствительностью к молочному белку или с аллергическими заболеваниями в семейном анамнезе; продукты, изготовленные путем включения гидролизованных молочных белков или аминокислот в качестве единственных белковых ингредиентов и добавления к ним питательных веществ, например, минералов и витаминов и проч. Однако к данному типу не относятся продукты, классифицируемые как молочные смеси; смеси для младенцев; смеси для последующего детского питания; продукты для младенцев/детей младшего возраста; и продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ.

(4) Специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста

Продукты, специально разработанные для обеспечения питания здоровым младенцам/детям младшего возраста (в возрасте от 0 до 36 месяцев), а также недоношенным детям и проч., с существенно отличными физиологическими потребностями в питании. Однако к данному типу не относятся продукты, классифицируемые как молочные смеси, смеси для младенцев; смеси для последующего детского питания; злаковые смеси для младенцев/детей младшего возраста; прочие продукты для младенцев/детей младшего возраста; продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ; и смеси с для младенцев/детей младшего возраста с аллергией на белок коровьего молока.

<Уведомление MFDS 2018-98, 29 ноября 2018 г.> (Дата вступления в силу: 1 января 2020 г.)

(4) Специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста

Продукты, специально разработанные для обеспечения питания здоровым младенцам/детям младшего возраста (в возрасте от 0 до 36 месяцев), а также недоношенным детям и проч., с существенно отличными физиологическими потребностями в питании. Однако к данному типу не относятся продукты, классифицируемые как молочные смеси, смеси для младенцев; смеси для последующего детского питания; продукты для младенцев/детей младшего возраста; продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ; и смеси с для младенцев/детей младшего возраста с аллергией на белок коровьего молока.

5) Спецификации

Тип Позиция	Пищевые продукты для пациентов	Продукты для пациентов с врожденными нарушениями обмена веществ
(1) Вода (%)	Максимум 10,0% (применимо только к порошкообразным продуктам)	
(2) Калорийность	-	-
(3) Сырой белок	Не меньше указанного значения. (однако при необходимости ограничение содержания обусловлено характеристиками заболевания, не превышающими указанное количество)	Не меньше указанного значения. (однако при необходимости ограничение содержания обусловлено характеристиками заболевания, не превышающими указанное количество)
	Не меньше указанного значения. (однако при необходимости ограничение содержания	Не меньше указанного значения. (однако при необходимости ограничение содержания

(4) Сырой жир	обусловлено характеристиками заболевания, не превышающими указанное количество)	обусловлено характеристиками заболевания, не превышающими указанное количество)
(5) Витамины	Не менее указанного значения (применимо только к витамину А, В ₁ , В ₂ , В ₆ , С, D, Е, ниацину и фолиевой кислоте)	Не меньше указанного значения. (однако при необходимости ограничение содержания обусловлено характеристиками заболевания, не превышающими указанное количество)
(6) Минералы	Не менее указанного значения (применимо только к кальцию, железу и цинку)	Не меньше указанного значения. (однако при необходимости ограничение содержания обусловлено характеристиками заболевания, не превышающими указанное количество)
(7) Фтор	Максимум 0,2 мг/100 ккал. (применимо только к пищевым добавкам, содержащим фтор)	-
(8) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=0, m=0	
(9) Численность бактерий	n=5, c=1, m=10, M=100 (n=5, c=2, m=1 000, M=10 000 для порошкообразных продуктов)	
(10) Краситель	Не должен определяться	
(11) Восковая бацилла (<i>Bacillus cereus</i>)	n=5, c=0, m=100	

Тип	Смеси для младенцев/детей младшего возраста с аллергией на белок коровьего молока	Специальные смеси для младенцев/детей младшего возраста
Позиция		
(1) Вода (%)	Максимум 10,0% (применимо только к порошкообразным продуктам)	
(2) Сырой белок	Не менее указанного значения	
(3) Сырой жир	Не менее указанного значения	
(4) Витамины	Не менее указанного значения	
(5) Минералы	Не менее указанного значения; но: для селена – максимум 9 мкг/100 ккал, для хрома и молибдена – максимум 10 мкг/100 ккал.	
(6) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=0, m=0	
(7) Численность бактерий	n=5, c=1, m=10, M=100 (n=5, c=2, m=1 000, M=10 000 для порошкообразных продуктов)	
(8) Краситель	Не должен определяться	
(9) Карбид	Максимум 7,5 мг/100 г (Сравните со стандартным диском А как установлено Американским институтом молочных продуктов (ADPI)); (но: применимо только к порошкообразным продуктам).	

(10) Бактерии рода Кронобактер (<i>Cronobacter</i>)	n=5, c=0, m=0/6г (применимо только к порошкообразным продуктам для детей младше 6 месяцев)
(11) Восковая бацилла (<i>Bacillus cereus</i>)	n=5, c=0, m=100

6) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Питательные вещества

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(5) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(6) Бактерии рода Кронобактер (*Cronobacter*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.21 *Cronobacter* spp.»

(7) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

(8) Карбид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.2. Чужеродные примеси, 1.2.2 Чужеродные примеси для отдельных пищевых продуктов, С. Порядок проведения испытаний, F) Порошок для приготовления мороженого, Сгущенное молоко, Сгущенное молоко с сахаром, Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром, цельное сухое молоко, сухое обезжиренное молоко, подслащенное сухое молоко и модифицированное сухое молоко и молочная смесь».

10-7 Питание для контроля веса

1) Определение

Питание для контроля веса – продукты, изготовленные путем добавления или удаления необходимых питательных веществ для полной или частичной замены питания лицам, которым требуется сбросить или набрать вес.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) В качестве полной или частичной замены питания ингредиенты подлежат смешиванию с добавлением питательных веществ для обеспечения 25% или более суточной нормы витамина А, В₁, В₂, В₆, С, ниацина, фолиевой кислоты и витамин Е и 10% или более суточной нормы белка, кальция, железа и цинка на порцию. Однако для пищевых продуктов, предназначенных для определенной демографической группы в качестве стандарта могут использоваться суточную норму потребления для корейцев (KDRI), характерные для такой группы.
- (2) Смесь, заменяющая дневной рацион, должна обеспечивать минимум 800 ккал и максимум 1200 ккал. Таковую смесь необходимо разделить на 3-4 порции в день; каждая порция должна заменять еду и обеспечивать 1/3-1/4 от общего количества ежедневных калорий. Смесь, заменяющая 1–2 приема пищи в день, должна обеспечивать минимум 200 ккал и максимум 400 ккал на порцию; при условии, однако, что калории могут быть рассчитаны на основе метода подачи, заявленного на этикетке продукта.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным, гранулированным и твердым сухим продуктам)
- (2) Сырой белок (г): Не менее указанного значения.
- (3) Витамины: Не менее указанного значения (применимо только к витаминам А (мкг), В₁ (мг), В₂ (мг), В₆ (мг), С (мг), ниацину (мг), фолиевой кислоте (мкг) и витамину Е (мг)).

(4) Минералы: Минимум указанного количества [применимо только к кальцию (мг), железу (мг) и цинку (мг)].

(5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$

(6) *Bacillus cereus*: $n=5$, $c=0$, $m=100$ ($n=5$, $c=0$, $m=1\ 000$ для продуктов с использованием соевых соусов и паст в качестве ингредиентов)

6) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».

(3) Витамины

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2 Витамины».

(4) Минералы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1 Минералы».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(6) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

10-8 Продукты для беременных/кормящих

1) Определение

Продукты для беременных/кормящих – продукты, изготовленные/обработанные для использования в качестве полной или частичной замены рациона для беременных и кормящих женщин, у которых потребности в питании отличаются от обычных людей ввиду беременности, родов или кормления грудью.

2) Требования по ингредиентам и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) В продуктах необходимо равномерно смешать витамины и минералы и проч., добавляемые для полной или частичной замены рациона для беременных/кормящих женщин.
- (2) Ингредиенты подлежат смешиванию с добавлением питательных веществ исходя из суточного рациона питания для корейцев (KDRI) для беременных/кормящих женщин. Кроме того, содержание питательных веществ в таких продуктах, в день или на порцию, необходимо скорректировать соответствующим образом.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным и твердым продуктам)
- (2) Питательные вещества (%): Не менее указанного значения
- (3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=0$, $m=0$
- (4) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к жидким продуктам)
- (5) Красители: Не должен определяться

6) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Питательные вещества

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.2 Методы испытаний на микроэлементы».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(5) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

11. Соевые соусы и пасты

1) Определение

Соевые соусы и пасты – продукты, произведенные/обработанные путем ферментирования/созревания ингредиентов животного/растительного происхождения, культивируемых с *Aspergillus* и проч.; или путем ферментации/выдержки «меджу» (спрессованной в плитки ферментированная соевая паста) и проч. в качестве основного ингредиента после смешивания с солью и проч. Такие продукты включают, помимо прочего, следующие позиции: «Меджу» по-корейски; улучшенный «меджу»; соевый соус по-корейски; сваренный соевый соус; кислотно-гидролизированный соевый соус; гидролизированный ферментированный соевый соус; смесь соевых соусов; соевая паста по-корейски; соевая паста; соевая паста с острым перцем; «чунджанг» (черная соевая паста); «чунгукджанг» (быстро ферментированная соевая паста); и смесь паст и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) После ферментации или нейтрализации сырой соевый соус подлежит фильтрации для извлечения соевого соуса и проч.
- (2) После смешивания с приправами, пищевыми добавками и проч. с отфильтрованным неочищенным соевым соусом следует обрабатывать его таким образом, чтобы предотвратить такие риски, как загрязнение плесневыми грибами.
- (3) В процессе производства для улучшения вкуса и вкуса или для устранения запахов и проч. могут использоваться спиртовые компоненты.
- (4) При производстве соевой пасты с острым перцем запрещено использовать пигменты плесневого гриба *Monascus*. Кроме того, в продукте не должно быть обнаружено цитринина.

4) Тип продукта

- (1) «Меджу» по-корейски

Продукт, приготовленный путем паровой обработки или варки соевых бобов, в качестве основного ингредиента и последующего их формования и ферментации.

(2) Улучшенный «меджу»

Продукт, приготовленный путем паровой обработки или варки соевых бобов, в качестве основного ингредиента и последующей их ферментации с использованием избранных бактериальных посевов.

(3) Соевый соус по-корейски

Продукт, полученный путем ферментации/созревания «меджу», в качестве основного ингредиента после смешивания его с солевым раствором и проч.; и путем последующей обработки фильтрата.

(4) Сваренный соевый соус

Продукт, полученный путем культивирования *Aspergillus* и проч. в соевых бобах, обезжиренных соевых бобах или зернах и проч.; путем смешивания их с солевым раствором и проч.; брожения/созревания; и последующей обработки фильтрата.

(5) Кислотно-гидролизированный соевый соус

Продукт, полученный путем гидролиза ингредиентов, содержащих белки с кислотой; и путем обработки фильтрата.

(6) Ферментно-гидролизированный соевый соус

Продукт, полученный путем гидролиза ингредиентов, содержащих белки с ферментами; и путем обработки фильтрата.

(7) Смесь соевых соусов

Продукт, полученный путем смешивания кислотно-гидролизованного соевого соуса или фермент-гидролизованного соевого соуса с соевым соусом по-корейски или сваренным соевым соусом и обработки смеси; или путем обработки фильтрата после ферментации/выдерживания неочищенного кислого гидролизованного соевого соуса с добавлением белковых или углеводных ингредиентов; или путем смешивания такого сырого соевого соуса с неочищенным сваренным соевым соусом или неочищенным кислотно-гидролизированным соевым соусом и проч. и последующей обработки смеси.

(8) «Доенджанг» (соевая паста) по-корейски

Продукт, полученный путем добавления солевого раствора в «меджу» по-корейски; ферментации; и отделения фильтрата.

(9) «Доенджанг» (соевая паста)

Продукт, полученный путем ферментации/выдержки соевых бобов, риса, ячменя, пшеницы или обезжиренных соевых бобов и проч., в качестве основного ингредиента после культивирования в них *Aspergillus* и проч. и смешивания их с солью; или путем ферментации «меджу» в солевом растворе, отделения фильтрата и его обработки.

(10) «Гочуджанг» (соевая паста с острым перцем)

Продукт, полученный путем культивирования *Aspergillus* и проч., на зернобобовых или зерновых и проч., используемых в качестве основного ингредиента и проч., добавления в него порошка острого перца (минимум 6%) или соли и проч., и с последующей ферментацией/созреванием; или путем добавления порошка острого перца (минимум 6%) или соли и проч., после их созревания.

(11) «Чунджанг» (черная соевая паста)

Продукт, полученный путем культивирования *Aspergillus* и проч. на соевых бобах, рисе, ячмене, пшенице или обезжиренной сое и проч., используемых в качестве основного ингредиента и проч., с последующим добавлением в продукт соли и карамельного красителя и проч., с дальнейшей ферментацией/созреванием; или путем добавления соли и карамельного красителя и проч. к ним после их созревания.

(12) «Чунгукджанг» (быстроферментированная соевая паста)

Продукт, представляющий собой пасту, таблетки или порошок, изготовленный путем ферментации зернобобовых в качестве основного ингредиента с бактериями *Bacillus*; или путем добавления к таким соевым бобам порошка острого перца и чеснока и проч.

(13) Смесь паст

Продукт, изготовленный/обработанный на основе соевого соуса, соевой пасты, соевой пасты из острого перца, «чунджанг» или «чунгукджанг» и проч., в

качестве основного ингредиента, с последующим смешиванием с пищевым продуктом или пищевыми добавками, или без них. К данному типу продуктов относится соевая паста с приправами, соевая паста с острым перцем или прочие смеси соевых соусов и паст (минимум 50% соевого соуса и пасты).

(14) Прочие соевые соусы и пасты

Соевый соус, соевая паста и соевая паста с острым перцем, за исключением продуктов, подпадающих под тип, указанный в (3)-(10).

5) Спецификации

- (1) Общий азот (% , масс./об.): Минимум 0,8 (применимо только к соевому соусу; для соевого соуса по-корейски – минимум 0,7)
- (2) Красители: Не должен определяться
- (3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=1, m=0, M=10$ (применимо только к смеси паст (пастеризованным продуктам))
- (4) Консерванты (г/кг; но: г/л для соевого соуса): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 1,0 (как сорбиновая кислота; применимо только к соевой пасте по-корейски, соевой пасте, соевой пасте с острым перцем, «чунджанг», «чунгукджанг» (только для несухих продуктов) и смеси паст)
Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 0,6 (как бензойная кислота; применимо только к соевому соусу. При использовании в комбинации с метиловым эфиром пара-гидроксibenзойной кислотой, этиловым эфиром пара-гидроксibenзойной кислотой, сумма бензойной кислоты и парагидроксibenзойной кислоты должна составлять максимум 0,6 г/кг; а использование парагидроксibenзойной кислоты не должно превышать 0,25 г/кг).
Метиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты; Этиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты	Максимум 0,25 (как парагидроксibenзойная кислота; применимо только к соевому соусу. При использовании в сочетании с бензойной кислотой, бензоатом натрия, бензоатом калия и бензоатом кальция сумма парагидроксibenзойной кислоты и бензойной кислоты не должна превышать 0,6 г/кг; и парагидроксibenзойной кислоты не более 0,25 г/кг.)

6) Методы испытания

Для порошкообразных продуктов из соевого соуса пробу разбавляют дистиллированной водой в соответствии с указанной концентрацией или коэффициентом разбавления.

(1) Общий азот

К образцу добавляют 10 мл воды и доводят до объема 100 мл, после отбирают 20 мл образца. Затем, испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок» и вычисляют количество азота.

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

12. Приправы для пищевых продуктов

Приправы для пищевых продуктов – продукты, используемые для улучшения вкуса и аромата при производстве/обработке/приготовлении пищевых продуктов. К данному типу продуктов относятся: уксусы, соусы, карри, острый перец, специи и пищевые соли.

12-1 Уксусы

1) Определение

Уксус – ферментированный уксус, полученный путем ферментации зерна, фруктов или алкогольных напитков и проч., в качестве основных ингредиентов или путем смешивания/выдерживания зерна, осахаренной жидкости или фруктового сусла и проч. с такими ферментированными ингредиентами; или разбавленная уксусная кислота, изготовленная путем разбавления ледяной уксусной кислоты, или ледяная уксусная кислота с питьевой водой.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Ферментированный уксус и разбавленная уксусная кислота не должны смешиваться.

4) Тип продукта

(1) Ферментированный уксус

Раствор, полученный путем ферментации уксусной кислоты фруктов/зернового сусла (браги), фруктового вина, фруктового сусла, зернового вина, жидкости, осахаренной зерном, спиртов или сахаридов и проч., в качестве ингредиентов; и путем смешивания фруктового сусла или осахаренной жидкости из зерна и проч. с таким ферментированным раствором и выдерживания смеси. К данному типу продуктов относится раствор, полученный путем сбраживания хурмы с уксуснокислыми бактериями, называемый уксусом из хурмы.

(2) Разбавленная уксусная кислота

Раствор, приготовленный разбавлением ледяной уксусной кислоты или

уксусной кислоты питьевой водой.

5) Спецификации

- (1) Общая кислота (как уксусная кислота, %, масс./об.): 4,0 – 20,0 (Минимум 2,6 для уксуса из хурмы)
- (2) Красители: Не должен определяться
- (3) Консерванты (г/л): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Метилловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты; Этиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты	Максимум 0,1 (в виде парагидроксibenзойной кислоты)
---	---

6) Методы испытания

(1) Общая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.1.1 Общая кислота».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

12-2 Соусы

1) Определение

Соусы – продукты, производимые путем добавления специй, соевых соусов и паст, сахаридов, пищевой соли, уксусов и пищевых жиров и масел и проч. к ингредиентам животного/растительного происхождения; и продукты, используемые для улучшения вкуса и аромата до/после приготовления пищи; исключая продукты, для которых были установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Алкогольные компоненты могут быть использованы для усиления вкуса и аромата.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Композитные приправы

Продукт, изготовленный путем смешивания пищевого продукта с сахарами, пищевой солью, специями, гидролизированным белком, дрожжами или их экстрактом или пищевыми добавками и проч. и путем обработки смеси для получения порошка, гранул или твердого вещества и проч. для получения содержания влаги не более 8%; и продукт, используемый для придания уникального вкуса и аромата пищевому продукту.

(2) Майонез

Продукт, полученный эмульгированием или иным методом, с использованием пищевых жиров и масла и яичных желтков/цельных яиц; или с использованием ингредиентов, таких как уксус или фруктовый сок, яичные желтки, яичные белки, гидролизированный белок, пищевая соль, сахара и специи и проч.

(3) Томатный кетчуп

Продукт, изготовленный в основном из томатов или томатного концентрата (минимум 20% из расчета на 25% растворимых сухих веществ) и

произведенным путем добавления к нему сахаридов, уксуса, пищевой соли, специй и лимонной кислоты и проч.

(4) Соус

Продукты, полученные путем добавления специй, соевых соусов и паст, сахаридов, пищевой соли или уксуса и проч., к ингредиентам животного/растительного происхождения и их смешивания; или путем ферментации/созревания такой смеси. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

5) Спецификации

- (1) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (2) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным продуктам; $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ для смеси продуктов)
- (3) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (4) Красители, отличные от разрешенных: Не должен определяться
- (5) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Метилловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты; Этиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты	Максимум 0,2 (как парагидроксибензойная кислота; применимо только к соусу).
Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 1,0 (применимо только к соусу; при использовании с Метилловым эфиром пара-гидроксибензойной кислоты или Этиловым эфиром пара-гидроксибензойной кислоты сумма использования сорбиновой кислоты и пара-гидроксибензойной кислоты должна быть не более 1,0, а использование в качестве пара-гидроксибензойной кислоты не более 0,2)
	Максимум 0,5 (как сорбиновая кислота; применимо только к томатному кетчупу)
Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 1,0 (как бензойная кислота; применимо только к майонезу)

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(3) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(5) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(6) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

12-3 Карри

1) Определение

Карри – порошок карри, приготовленный с использованием специй в качестве ингредиентов с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Порошок карри

Продукт, изготовленный с использованием натуральных трав и специй, таких как куркума (турмерик), имбирь, кориандр или тмин и проч. в качестве ингредиентов; с последующей их сушкой/обработкой для получения порошка.

(2) Карри

Продукт, полученный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок и проч., в порошок карри (твердые или порошкообразные продукты должны содержать минимум 5% порошка карри; жидкие продукты, минимум 1% порошка карри).

5) Спецификации

(1) Красители: Не должен определяться

(2) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(4) Кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (кроме пастеризованных продуктов)

6) Методы испытания

(1) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(2) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

12-4 Молотый жгучий перец или измельченный жгучий перец

1) Определение

Молотый жгучий перец или измельченный жгучий перец – продукты, получаемые после сушки в порошок или измельчения зрелых плодов жгучего перца или их разновидностей, принадлежащих к семейству пасленовых.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Жгучий перец для изготовления порошка жгучего перца должен использоваться только после удаления стеблей (кроме чашечек), а пораженную часть жгучего перца необходимо удалить перед использованием.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При производстве порошка жгучего перца запрещено использовать любые материалы, кроме семян жгучего перца, содержащихся в жгучем перце, используемом в качестве ингредиента (например, пищевая соль, сахариды, отруби, карбонат и крахмал и проч.)
- (2) Семена, содержащиеся в жгучем перце, могут использоваться, только если они получены из острого перца, используемого в качестве ингредиента; и семена, полученные иначе, не подлежат добавлению и использованию для производства порошка перца.
- (3) Порошок жгучего перца должен быть скорейшим образом помещен и упакован в пакеты или контейнеры, соответствующие «Стандартам и спецификациям для инструментов, тары и упаковки», например, алюминизированная упаковочная ПЭТ-пленка или ПЭ-бутылки, стекло и проч.; и защищены от влаги и солнечного света для предотвращения микробного загрязнения и ухудшения качества.
- (4) В процесс производства порошка жгучего перца необходимо включить металлоискатели.

4) Тип продукта

(1) Молотый красный перец

Продукты, получаемые после сушки и измельчения в порошок зрелых плодов жгучего перца или их разновидностей, принадлежащих к семейству пасленовых.

(2) Измельченный жгучий перец

Продукты, получаемые после сушки и измельчения зрелых плодов жгучего перца или их разновидностей, принадлежащих к семейству пасленовых.

5) Спецификации

(1) Вода (%): Максимум 15,0

(2) Зола (%): Максимум 7,0

(3) Нерастворимая в кислоте зола (%): Максимум 0,5

(4) Примеси: Не обнаружено (крахмал, отруби, карбонатная и пищевая соль и проч.)

(5) Численность плесневых грибов (%): Максимум 20 (кроме измельченного острого перца)

(6) Красители: Не должны определяться

(7) *Escherichia coli* : n=5, c=2, m=0, M=10

6) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Зола

Точно отмеряют 2-4 г образца и проверяют в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.2 Зола».

(3) Нерастворимая в кислоте зола

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.2.1 Нерастворимая в кислоте зола».

(4) Примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.2.2 Примеси».

(5) Численность плесневых грибов

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1,7 Численность плесневых грибов».

(6) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(7) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

12-5 Пряности

1) Определение

Пряности – продукты, полученные путем простой обработки листьев, стеблей, плодов и корней растений пряностей (включая острый перец, чеснок, имбирь;) или смешивания пищевых продуктов или пищевых добавок с такими пряными растениями и обработки смеси; продукт, используемый для улучшения вкуса и аромата других продуктов. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Натуральные специи запрещено смешивать с пищевыми продуктами или пищевыми добавками, кроме пряных растений.
- (2) При изготовлении композиции специй, содержащей жгучий перец или порошок жгучего перца, запрещено использовать пигмент *Monascus* и цитринин не должен обнаруживаться.

4) Тип продукта

(1) Натуральные специи

Продукты, полученные путем обработки растений и измельчения их в порошок и проч.

(2) Композиция специй

Продукт, изготовленный путем смешивания пищевых продуктов или пищевых добавок с натуральными специями и обработки смеси.

5) Спецификации

- (1) Примеси: Не должны определяться (применимо только к натуральным специям)
- (2) Красители: Не должны определяться (исключая продукты из хрена или горчицы)
- (3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=2, m=0, M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (4) Кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5, c=2, m=0, M=10$ (кроме пастеризованных или сушеных продуктов)

(5) Численность плесневых грибов (%): Максимум 10 (применимо только к продуктам, содержащим острый перец или молотый острый перец)

6) Методы испытания

(1) Примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.3.1 Примеси».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(5) Численность плесневых грибов

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1,7 Численность плесневых грибов».

12-6 Пищевая соль

1) Определение

Пищевые соли – продукт, полученный путем повторной обработки или переработки кристаллов, в основном состоящих из хлорида натрия, полученных из морской воды (в т.ч. глубоководной воды), каменной соли или озерной соли и проч.; или путем кристаллизации или рафинирования/кристаллизации морской воды.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Самосадочная соль и прочие соли, импортируемые в пищевых целях, подлежат классификации/сертификации как пригодные для потребления человеком в стране происхождения и производиться способом, соответствующим санитарно-гигиеническим и техническим требованиям, который соответствует определению каждого типа пищевых солей.
- (2) Самосадочную соль запрещено смешивать с другими материалами, например, с пищевыми добавками и проч.
- (3) Пищевую соль запрещено смешивать с солями, не предназначенными для потребления человеком, например, с промышленными солями и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Самосадочная соль

Кристаллы соли, в основном состоящие из хлорида натрия, полученного естественным испарением морской воды в садочном бассейне; и соли, полученные измельчением, промывкой, обезвоживанием или сушкой таких кристаллов.

(2) Восстановленная соль

Соли, получаемые путем растворения, фильтрации, осаждения, перекристаллизации и обезвоживания неочищенной соли (100%) с помощью очищенной воды, морской воды или концентрата морской воды и проч.

(3) Жженая/расплавленная соль

Соль, полученная путем преобразования ее первоначальной формы с использованием таких методов, как сжигание/плавление неочищенной соли (100%); кроме продуктов, обработанных путем промывки, измельчения или прессования сырой соли и проч.

(4) Столовая соль

Соль, произведенная путем добавления соляного раствора, концентрированного/очищенного из морской воды (в т.ч. глубоководной воды) или водного раствора в неочищенной соли (100%), с помощью оборудования для выпаривания.

(5) Прочие виды соли

Прочие виды соли – соли, не поименованные или не включенные в п. (1)-(4), производимые в виде порошка или кристаллов и проч. путем обработки каменной соли или озерной соли и проч., с целью сделать ее пригодной для употребления человеком.

(6) Обработанная соль

Соль, полученная смешением различных видов пищевой соли или добавлением пищевых продуктов или пищевых добавок как минимум к 50% самосадочной соли, обработанной соли, жженной/расплавленной соли, столовой соли или прочих видов солей; и путем обработки такой смеси.

5) Спецификации

Тип Позиция	Самосадочная соль	Восстановленная соль	Жженная/расплавленная соль	Столовая соль	Прочие виды соли	Обработанная соль
(1) Хлорид натрия (%)	Минимум 70,0	Минимум 88,0	Минимум 88,0	Минимум 95,0 (Минимум 70,0 для глубоководной морской соли)	Минимум 88,0	Минимум 35,0
(2) Общий хлор (%)	Минимум 40,0	Минимум 54,0	Минимум 50,0	Минимум 58,0 (Минимум 40,0 для глубоководной морской соли)	Минимум 54,0	Минимум 20,0
				Максимум 4,0 (Максимум		

(3) Вода (%)	Максимум 15,0	Максимум 9,0	Максимум 4,0	10,0 для глубоководной морской соли)	Максимум 9,0	Максимум 5,5
(4) Нерастворимые вещества (%)	Максимум 0,15 (Максимум 0,3 для серой соли)	Максимум 0,02	Максимум 3,0	Максимум 0,02	Максимум 0,15	-
(5) Сульфат-ион (%)	Максимум 5,0	Максимум 5,0	Максимум 5,0	Максимум 0,4 (Максимум 5,0 для глубоководной морской соли)	Максимум 5,0	Максимум 5,0
(6) Мышьяк (мг/кг)	Максимум 0,5					
(7) Свинец (мг/кг)	Максимум 2,0					
(8) Кадмий (мг/кг)	Максимум 0,5					
(9) Ртуть (мг/кг)	Максимум 0,1					
(10) Ферроцианид-ион (г/кг)	Не должен определяться			Максимум 0,010		

6) Методы испытания

(1) Приготовление пробы

Образец измельчают до достижения размера частиц, позволяющего им пройти через сито 0,84 мм, но не через сито 0,177 мм, и хорошо перемешивают.

(2) Хлорид натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1.5 Пищевая соль».

(3) Общий хлор

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.4.1 Общий хлор».

(4) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(5) Нерастворимые вещества

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.4.2 Нерастворимые вещества».

(6) Сульфат-ион

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.4.3 Сульфатион».

(7) Мышьяк

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(8) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(9) Кадмий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(10) Ртуть

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы, 9.1.6 Ртуть (Hg)».

(11) Ферроцианидный ион

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.6.4.5 Ферроцианидный ион».

13. Маринованные или вареные пищевые продукты

Маринованные или вареные пищевые продукты – пищевые продукты, произведенные путем добавления пищевой соли, уксуса, сахаридов или соевых соусов и паст к ингредиентам животного/растительного происхождения; и путем их последующего маринования или кипячения; например, «кимчи», маринованные и вареные пищевые продукты.

13-1 Квашенные овощи «кимчи»

1) Определение

«Кимчи» – «кимчи», приготовленные с использованием овощей, например, корейской капусты и проч., в качестве основных ингредиентов, и их обработка с/без ферментации после процесса засолки и перемешивания приправ; и приправа «кимчи», используемая для изготовления «кимчи».

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Овощи, используемые в качестве ингредиента, должны быть полностью вымыты для удаления чужеродных примесей.

4) Тип продукта

(1) «Кимчисок» (приправы для «кимчи»)

«Кимчисок» (приправы для «кимчи») – продукт, полученный путем добавления порошка красного перца, сахаридов и пищевой соли и проч. к ингредиентам растительного происхождения и смешивания их; и используемый для приготовления «кимчи» путем добавления и смешивания с овощами и проч.

(2) «Кимчи»

Продукты, приготовленные с использованием овощей, например, корейской капусты и проч., в качестве основных ингредиентов, с/без ферментации после процесса засолки и перемешивания приправ; или посредством обработки таких овощей.

5) Спецификации

- (1) Свинец (мг/кг): Максимум 0,3
- (2) Кадмий (мг/кг): Максимум 0,2
- (3) Красители: Не должен определяться
- (4) Консерванты: Не должен определяться
- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

6) Методы испытания

(1) Свинец и кадмий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(4) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

13-2 Маринованные продукты

1) Определение

Маринованные продукты – маринованные и консервированные продукты, произведенные путем консервирования овощей, фруктов, специй, дикорастущих растений, рыбопродуктов и проч. в пищевой соли, уксусе, сахариде или соевых соусах и пастах и проч., и обработки их с добавлением прочих продуктов или без них. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Маринованный пищевой продукт

Маринованный пищевой продукт – продукт, изготовленный путем консервирования основных ингредиентов в пищевой соли, соевых соусах и пастах или уксусе и проч.; или путем смешивания таких ингредиентов и добавления приправ/обработки смеси.

(2) Засахаренные продукты питания

Засахаренные продукты – продукты, изготовленные путем сохранения основных ингредиентов в сахарадах, например, меду или сахарадах и проч.; или путем обработки таких консервированных продуктов после добавления в них пищевых продуктов или пищевых добавок. Продукты с содержанием воды максимум 10% определяются как сухие засахаренные продукты.

5) Спецификации

(1) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(2) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(3) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным продуктам)

(4) Красители: Не должны определяться (исключая герметически закрытые и термопастеризованные или стерилизованные продукты)

(5) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены,

кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 1,0 (как сорбиновая кислота; применимо только к маринованным продуктам)
	Максимум 0,5 [как сорбиновая кислота; применимо только к засахаренным продуктам (исключая сухие засахаренные продукты)]
Бензойная кислота; Бензоат натрия; Бензоат калия; Бензоат кальция	Максимум 1,0 (как бензойная кислота; применимо только к маринованным продуктам. При использовании в сочетании с сорбиновой кислотой, сорбатов калия или сорбатов кальция сумма бензойной кислоты и сорбиновой кислоты не должна превышать 1,5; а использование в качестве сорбиновой кислоты не должно превышать 1,0.

б) Методы испытания

(1) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(3) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(4) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(5) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

13-3 Вареные продукты

1) Определение

Вареные продукты – пищевые продукты, приготовленные в основном из ингредиентов животного/растительного происхождения путем тепловой обработки и варки или жарки после добавления пищевой соли, соевых соусов, паст, сахаридов и проч.; или путем добавления приправы и обработки таких вареных ингредиентов.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Численность бактерий $n=5, c=0, m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (2) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=1, m=0, M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (3) Красители: Не должен определяться
- (4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 1,0 (как сорбиновая кислота; применимо только к продуктам питания, в которых в качестве основного ингредиента используются сельскохозяйственные продукты)
--	--

6) Методы испытания

(1) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(3) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 3.4 Красители».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

14. Алкогольные напитки

Алкогольные напитки – алкогольные напитки, произведенные/обработанные путем ферментации и перегонки зерновых, клубневых и фруктовых овощей, фруктов и ингредиентов крахмала и проч., используемые в качестве основных ингредиентов, как это предусмотрено Законом о налоге на спиртные напитки, например, ферментированные алкогольные напитки, дистиллированные алкогольные напитки и спирт и проч.

14-1 «Такчу» (Корейское неочищенное рисовое вино)

1) Определение

«Такчу» (корейское неочищенное рисовое вино) – неочищенный жидкий продукт, полученный путем кондиционирования сусла, ферментированного из крахмальных ингредиентов (кроме пророщенных зерен), «коджи», ингредиентов растительного происхождения и воды и проч., с добавлением/без добавления диоксида углерода и проч. во время процесса кондиционирования.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Общая кислота (% масс./об.): Максимум 0,5 (как уксусная кислота)

(3) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 0,5

(4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 0,2 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

(5) Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=2, m=0, M=10 (применимо только

к пастеризованным продуктам)

(6) Кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (кроме пастеризованных продуктов)

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Общая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Общая кислота».

(3) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(6) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

14-2 «Якчу» (Корейское очищенное рисовое вино)

1) Определение

«Якчу» (корейское очищенное рисовое вино) – очищенный жидкий продукт, полученный путем фильтрации и кондиционирования сусла, ферментированного из крахмальных ингредиентов (кроме пророщенных зерен), «коджи», ингредиентов растительного происхождения и воды и проч., с добавлением/без добавления спирта и проч. во время процесса ферментации/кондиционирования.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Этиловый спирт (% , об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.
- (2) Общая кислота (% , масс./об.): Максимум 0,7 (как уксусная кислота)
- (3) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 0,5
- (4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 0,2 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=2, m=0, M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (6) Кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5, c=2, m=0, M=10$ (кроме пастеризованных продуктов)

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Общая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации

спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Общая кислота».

(3) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(6) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

14-3 «Чхонджу» (Корейское чистое рисовое вино)

1) Определение

«Чхонджу» (корейское чистое рисовое вино) – продукт, полученный путем фильтрации и кондиционирования сула, ферментированного из риса среди зерновых (в т.ч. из клейкого риса), «коджи» и воды и проч., с добавлением/без добавления спирта и проч. во время процесса ферментации/кондиционирования.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% , об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Общая кислота (% , масс./об.): Максимум 0,3 (как янтарная кислота)

(3) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 0,5

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Общая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Общая кислота».

Однако 0,1 Н р-ра гидроксида натрия 1 мл = 0,006 г янтарной кислоты.

(3) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

14-4 Пиво

1) Определение

Пиво – продукт, полученный путем кондиционирования сусла, ферментированного или отфильтрованного из пророщенных зерен, хмеля, ингредиентов крахмала, воды и проч., с добавлением/без добавления диоксида углерода и спирта и проч. в процессе ферментации/кондиционирования.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 0,5

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

14-5 Фруктовое вино

1) Определение

Фруктовое вино – продукт, полученный путем сбраживания фруктов или фруктов с добавлением сахара; или путем смешивания пюре с фруктовым соком, углекислым газом или алкогольными напитками и проч. и путем фильтрации/кондиционирования смеси.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Этиловый спирт (% , об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.
- (2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 1,0
- (3) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 0,2 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

- (4) Свинец (мг/кг): Максимум 0,2 (применимо только к виноградному вину)

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(3) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(4) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1.2 Свинец (Pb)».

14-6 «Соджу» (Корейский дистиллированный ликер)

1) Определение

«Соджу» (корейский дистиллированный ликер) – продукт, полученный путем ферментации с использованием ингредиентов крахмала, «коджи» и воды и проч. и путем перегонки их другими способами, кроме непрерывной перегонки; или разбавлением спирта водой, с/без добавок и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 0,5

(3) Альдегид (мг/100 мл): Максимум 70,0

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(3) Альдегид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.2.1 Альдегид».

14-7 Виски

1) Определение

Виски – продукт, полученный путем дистилляции браги, ферментированной из пророщенных зерен, с добавлением/без добавления зерен с использованием воды и проч. в качестве ингредиента; и хранения его в бочке.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.
- (2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 0,5
- (3) Альдегид (мг/100 мл): Максимум 70,0

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(3) Альдегид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.2.1 Альдегид».

14-8 Бренди

1) Определение

Бренди – продукт, полученный путем дистилляции фруктового вина (в т.ч. фруктовое вино) и хранения его в бочке.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 1,0

(3) Альдегид (мг/100 мл): Максимум 70,0

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(3) Альдегид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.2.1 Альдегид».

14-9 Основные дистиллированные алкогольные напитки

1) Определение

Основные дистиллированные алкогольные напитки – продукт, произведенный путем ферментации и перегонки ингредиентов, содержащих крахмал и сахар, например, ликер «каолян», ром, джин, водка и текила и проч.; или путем смешивания дистиллированных спиртных напитков.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.
- (2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 1,0 (Однако не более 0,5 для продуктов, в которых в качестве основного ингредиента используются злаки)
- (3) Альдегид (мг/100 мл): Максимум 70,0

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

(3) Альдегид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.2.1 Альдегид».

14-10 Ликер

1) Определение

Ликер – продукт, производимый путем добавления сахара, ингредиентов растительного происхождения, экстрактов и проч. в дистиллированные спиртные напитки.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 1,0

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

14-11 Прочие алкогольные напитки

1) Определение

Прочие алкогольные напитки – спиртные напитки, в другом месте не поименованные или не включенные в пункты с 14-1 «Такчу» (Корейское неочищенное рисовое вино) до 14-10 алкогольные напитки и 14-12 спиртные напитки.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Этиловый спирт (% об.): Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метиловый спирт (мг/мл): Максимум 1,0

6) Методы испытания

(1) Этиловый спирт

Соответствует положениям Закона о налоге на спиртные напитки.

(2) Метанол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.1.1 Метанол».

14-12 Спиртные напитки

1) Определение

Спиртные напитки – продукт, полученный путем ферментации и перегонки таких ингредиентов как крахмал или сахарид или путем перегонки неочищенного спирта; продукты могут употребляться в виде напитка после разбавления; кроме напитков из неочищенного спирта, запрещенного к непосредственному употреблению, без предварительной очистки посредством содержащихся в них примесей, но могут употребляться как таковые, после очистки.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

	Спиртные напитки	Зерновой спирт
(1) Свойства и условия	Бесцветная и прозрачная жидкость, без взвешенных частиц, постороннего привкуса или постороннего запаха	Бесцветная и прозрачная жидкость с уникальным запахом
(2) Этиловый спирт (% об.):	Минимум 95	85-90
(3) Остаток после выпаривания (мг/100 г)	Максимум 2,5	Максимум 2,5
(4) Общая кислота (как уксусная кислота, %, масс./об.)	Максимум 0,002	Максимум 0,05
(5) Альдегид (ацетальдегид мг/100 мл)	Максимум 1	Максимум 10
(6) Метиловый спирт (мг/мл)	Максимум 0,15	Максимум 0,5
(7) Сивушное масло (% об.)	Максимум 0,01	Максимум 0,5
(8) Тяжелые металлы (мг/кг)	-	Максимум 3 для меди
(9) Перманганат восстановитель	Время обесцвечивания не должно превышать время обесцвечивания	-

	стандартного раствора равного 5 минут	
(10) Цветная реакция с серной кислотой	Не должен определяться	-
(11) Хлорид	Не должен определяться	-

б) Методы испытания

(1) Свойства и условия

30 мл испытуемого раствора и воды соответственно вносят в пробирку (внутренний диаметр, около 23 мм) и проверяют выдерживает ли смешанный раствор сравнение на бесцветность/прозрачность с водой. Кроме того, при разбавлении до концентрации 25% раствор должен сохранять свой уникальный запах без постороннего привкуса/запах.

(2) Этиловый спирт

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.1 Этиловый спирт».

(3) Остаток после выпаривания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.2 Остаток после выпаривания».

(4) Общая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.3 Общая кислота».

(5) Альдегид, метанол и сивушное масло

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.4 Альдегид, метанол и сивушное масло».

(6) Тяжелые металлы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы».

(7) Перманганат восстановитель

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.5 Перманганат восстановитель».

(8) Цветная реакция с серной кислотой

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.6 Цветная реакция с серной кислотой».

(9) Хлорид

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.7.3.7 Хлорид».

15. **Обработанные сельскохозяйственные пищевые продукты**

Обработанные сельскохозяйственные пищевые продукты – продукт, полученный путем обработки сельскохозяйственных продуктов, в качестве основных ингредиентов, например, крахмальные продукты, продукты из пшеничной муки, обработанные продукты из арахиса или орехов, зерновых, пропаренного риса и ферментных продуктов и проч.; исключая, однако, продукты, для которых были установлены отдельные стандарты и спецификации.

15-1 **Крахмалопродукты**

1) **Определение**

Крахмалопродукты – продукты, полученные путем измельчения, просеивания и разделения и проч. такого ингредиента как крахмал; или путем их обработки после добавления в них пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) **Требования по ингредиентам и проч.**

3) **Стандарты производства/обработки**

- (1) При производстве крахмала разные виды крахмалов не следует смешивать вместе.

4) **Тип продукта**

(1) **Крахмал**

Порошок, полученный путем измельчения, просеивания и отделения и проч. такого ингредиента как крахмал, например, картофеля или батата и проч.

(2) **Обработанные крахмалопродукты**

Обработанный крахмалопродукт – пищевой, продукт получаемый путем обработки крахмала, с/без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

5) **Спецификации**

- (1) **Свойства и условия:** Приемлемо (применимо только к обработанному крахмальному продукту)

- (2) Чужеродные примеси: Приемлемо (применимо только к обработанному крахмальному продукту)
- (3) Вода (%)
 - ① Картофельный крахмал: Максимум 20,0
 - ② Крахмал батата: Максимум 18,0
 - ③ Прочие виды крахмала: Максимум 15,0
- (4) Зола (%): Максимум 0,4 (исключая обработанные крахмальные продукты)
- (5) Кислотность (расход 0,02 N р-ра гидроксида натрия): Максимум 3 мл (исключая обработанные крахмальные продукты)
- (6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным обработанным крахмальным продуктам)
- (7) Численность бактерий: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным обработанным крахмальным продуктам)
- (8) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным обработанным крахмальным продуктам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

6) Методы испытания

(1) Свойства и условия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.1 Свойства и условия».

(2) Чужеродные примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.2 Чужеродные примеси».

(3) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(4) Зола

Точно отмеряют 3-5 г образца и проверяют в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.2 Зола».

(5) Кислотность

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.8.1.1 Кислотность».

(6) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(7) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(8) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

15-2 Продукты из пшеничной муки

1) Определение

Продукты из пшеничной муки – порошок, полученный такими способами, как отбор, демпфирование, измельчение и разделение и проч. пшеницы; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к такому порошку с целью улучшения его питательных свойств.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Пшеничная мука

Порошок, полученный с помощью таких процессов, как отбор, увлажнение, измельчение и разделение и проч. пшеницы; и включает в себя цельнозерновую муку, пшеничную муку, манную крупу и проч.

(2) Обогащенная пшеничная мука

Пшеничная мука, получаемая путем добавления к пшеничной муке пищевых продуктов или пищевых добавок с целью улучшения их питательных свойств.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Пшеничная мука				Обогащенная пшеничная мука
	Сорт 1	Сорт 2	Сорт 3	Прочие	
(1) Вода (%)	Максимум 15,5				
(2) Зола (%)	Максимум 0,6	Максимум 0,9	Максимум 1,6	Максимум 2,0	Максимум 2,0
(3) Просеивание (%)	Максимум 0,03				
(4) Свинец (мг/кг)	Максимум 0,2				
(5) Кадмий (мг/кг)	Максимум 0,2				

6) Метод испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Зола

Точно отмеряют 3-5 г образца и проверяют в соответствии с «Главой 7. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.2 Зола (при влажности 14%)».

(3) Просеивание

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.8.2.1 Просеивание».

(4) Свинец

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1.2 Свинец (Pb)».

(5) Кадмий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1.3 Кадмий (Cd)».

15-3 Обработанные продукты из арахиса и орехов

1) Определение

Обработанные продукты из арахиса и орехов – продукт, полученный путем простой обработки арахиса или орехов; или добавления пищевого продукта или пищевых добавок к такому арахису или орехам и обрабатывая их, включая арахисовое масло или обработанный арахисовый или ореховый продукт.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Арахисовое масло

Продукт, полученный путем обжарки и измельчения арахиса; добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; и их обработке.

(2) Обработанные продукты из арахиса и орехов

Продукты, полученные путем простой обработки арахиса или орехов; или добавления пищевых продуктов или пищевых добавок, например, сахара или пищевых жиров и масла и проч., к такому арахису или орехам, используемым в качестве основных ингредиентов, и их обработки.

5) Спецификации

(1) Общий афлатоксин (мкг/кг): Максимум 15,0 (как сумма В₁, В₂, G₁ и G₂; однако В₁ не должно превышать 10,0 мкг/кг.)

(2) *Salmonella* spp.: n=5, c=0, m=0/25г

6) Методы испытания

(1) Афлатоксин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.2 Микотоксины».

(2) Сальмонеллы (*Salmonella*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы проведения микробиологических испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

15-4 Зерновые культуры

1) Определение

Злаки – продукты, произведенные/обработанные на основе зерна, например, кукуруза, пшеница или рис и проч., в качестве основного ингредиента, обогащенных такими питательными веществами, как витамины и минералы; и путем добавления овощей, фруктов и орехов и проч. по мере необходимости.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Сырье и ингредиенты подлежат смешиванию с добавлением питательных веществ для обеспечения 25% или более суточной нормы потребления витамина А, В₁, В₂, В₆, С, ниацина, фолиевой кислоты и витамин Е и 10% или более суточной нормы потребления железа и цинка на порцию. Тем не менее, продукты, предназначенные для определенных возрастных групп, необходимо производить на основе рекомендуемых по ежедневной диете для корейцев (KRDA), специфичных для таких возрастных групп.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Витамины: Не менее указанного значения
- (2) Минералы: Не менее указанного значения
- (3) Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=2, m=0, M=10

6) Методы испытания

(1) Витамины

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.2 Витамины».

(2) Минералы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.2. Методы испытаний на микроэлементы, 2.2.1 Минералы».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

15-5 Пропаренный рис

1) Определение

Пропаренный рис – продукт, полученный путем пропаривания, сушки и измельчения рисовых зерен; или пропариванием и сушкой измельченного риса.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Общий афлатоксин (мкг/кг): Максимум 15,0 (как сумма В₁, В₂, G₁ и G₂; однако В₁ не должно превышать 10,0 мкг/кг.)

(2) Диоксид серы (г/кг): Менее 0,030

(3) Свинец (мг/кг): Максимум 0,2

(4) Кадмий (мг/кг): Максимум 0,2

6) Методы испытания

(1) Афлатоксин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.2 Микотоксины».

(2) Диоксид серы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.5 Серная кислота, гидросульфит натрия и его соли».

(3) Свинец и кадмий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.1 Тяжелые металлы, 9.1.2 Свинец (Pb) и 9.1.3 Кадмия (Cd). Методы испытаний».

15-6 Ферментированные продукты

1) Определение

Ферментированные продукты – продукты, полученные путем культивирования пищевых микроорганизмов в ингредиентах растительного происхождения для обогащения ингредиентов ферментами; или путем извлечения части, содержащей фермент, из пищевых продуктов; или путем обработки такой части как основного ингредиента.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Микроорганизмы, используемые для культивирования, должны быть безопасными.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (исключая жидкие продукты)
- (2) Сырой белок (%): Минимум 10,0
- (3) α -амилаза: Не менее указанного значения
- (4) Протеаза: Не менее указанного значения
- (5) *Escherichia coli*: n=5, c=1, m=0, M=10

6) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний на пищевые компоненты, 2.1. Общие методы испытания компонентов, 2.1.3. Азотистые соединения, 2.1.3.1. Общий азот и сырой белок».

(3) α -амилаза

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.8.3.1 α -амилаза».

(4) Протеаза

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.8.3.1 Протеаза».

(5) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

15-7 Прочие обработанные сельскохозяйственные продукты питания

1) Определение

Прочие обработанные сельскохозяйственные продукты питания – продукты, полученные путем обработки сельскохозяйственных продуктов, например, фруктов, овощей, зерновых, зернобобовых, клубневых овощей, клубнелуковиц и грибов и проч. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Обработанный фруктовый/овощной продукт

Обработанный фруктовый/овощной продукт – продукт, произведенный путем производства/обработки фруктов, овощей или грибов, в качестве основных ингредиентов; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким продуктам и их обработке.

(2) Обработанные зерновые продукты

Обработанный зерновой продукт – продукт, произведенный путем производства/обработки зерновых, например, риса, пшеницы или кукурузы и проч., в качестве основных ингредиентов; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким зерновым и их обработки.

(3) Обработанный зернобобовый продукт

Обработанный зернобобовый продукт – продукт, произведенный путем производства/обработки зернобобовых, например, бобов, бобов мунг или фасоли красной и проч., в качестве основных ингредиентов; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким зернобобовым и путем их обработки.

(4) Обработанный клубневый продукт и клубнелуковицы

Обработанный клубневый продукт и клубнелуковицы – продукты, произведенные путем производства/обработки клубневых и клубнелуковиц,

например, картофеля, батата или таро и проч., в качестве основного ингредиента; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким клубневым и клубнелуковицам и их обработки.

(5) Прочие обработанные сельскохозяйственные продукты питания

Прочие обработанные сельскохозяйственные продукты – продукты, изготавливаемые путем производства/обработки сельскохозяйственных продуктов, в качестве основного ингредиента; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к таким продуктам и их обработки; исключая продукты, не включенные в другие типы.

5) Спецификации

(1) Свойства и условия: Удовлетворительно

(2) Чужеродные примеси: Удовлетворительно

(3) Коэффициент кислотности: Максимум 4,0 (применимо только к кунжутному и соевому порошку); Максимум 5,0 (применимо только к жареным/обработанным маслом продуктам)

(4) Значение пероксида: Максимум 60 (применимо только к жареным/обработанным маслом продуктам)

(5) Красители: Не должны определяться (применимо только к обработанным фруктам/овощам)

(6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(7) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(8) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным обработанным фруктам/овощам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

(9) Общий афлатоксин (мкг/кг): Максимум 15,0 (как смесь B_1 , B_2 , G_1 и G_2 ; но: содержание B_1 не должно превышать 10,0 мкг/кг. Применимо только к кукурузным продуктам,

6) Методы испытания

(1) Свойства и условия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.1 Свойства и условия».

(2) Чужеродные примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.2 Чужеродные примеси».

(3) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(4) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(5) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(6) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(7) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(8) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(9) Афлатоксин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 9.2 Микотоксины».

16. Обработанные мясопродукты и упакованные мясопродукты

Обработанные мясопродукты и упакованные мясопродукты – продукты, произведенные путем обработки мяса или обработанных мясопродуктов, в качестве основного ингредиента, например, ветчина, колбаса, бекон, сушеное мясо, мясо с приправами, мясные экстракты, мясосодержащие продукты и упакованное мясо.

16-1 Ветчина (*Продукты животноводства)

1) Определение

Ветчина – продукт, произведенный путем отбора мяса или обработанных мясопродуктов по частям; с последующей обрезкой, посолом и сушкой, копчением или термообработкой таких частей; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к мясу с последующим посолом и сушкой, или копчением или тепловой обработкой и обработкой.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Для прессованных ветчин, изготовленных путем смешивания рыбного мяса, рыбное мясо должно составлять менее 10% от общего содержания мяса.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

- (1) Ветчина: Ветчина – продукт, произведенный путем отбора мяса по частям; с последующей обрезкой и посолом/сушением или копчением или термообработкой и обработкой таких частей (в т.ч. с костями и кожей).
- (2) Сырая ветчина: Сырая ветчина – продукт, приготовленный из соленых мясных частей; или путем добавления пищевых добавок к таким частям и копчения при низкой температуре или их посол/сушка (в т.ч. с костями и кожей).
- (3) Прессованная ветчина: Прессованная ветчина – продукт, приготовленный путем соления куска мяса; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к такому мясу и его посола/сушки, копчения или тепловой обработки; при этом содержание мяса должно быть как минимум 75%, а содержание крахмала – как максимум 8%.

5) Спецификации

- (1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07
- (2) Красители: Не должен определяться
- (3) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

- (4) Численность бактерий $n=5, c=0, m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (5) *Escherichia coli*: $n=5, c=2, m=10, M=100$ (применимо только к сырой ветчине)
- (6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=2, m=10, M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (7) *Salmonella* spp.: $n=5, c=0, m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (8) *Listeria monocytogenes*: $n=5, c=0, m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (9) *Staphylococcus aureus*: $n=5, c=1, m=10, M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного употребления; однако для сырых ветчин $n=5, c=2, m=10, M=100$)

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-2 Колбасы (*Продукты животноводства)

1) Определение

Колбасы – продукт, полученный путем измельчения мяса/производства фарша или мясных полуфабрикатов с/без посола и копчения или тепловой обработки после добавления в них пищевых продуктов или пищевых добавок; или ферментирования при низкой температуре и посола или сушки; или их помещения в оболочку и охлаждения/заморозки (с содержанием мяса – минимум 70%; и крахмала – максимум 10%).

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Сухие колбасы необходимо обрабатывать до достижения содержания воды максимум 35%; а колбасы полусухие – максимум 55%.
- (2) В охлажденных/замороженных продуктах при помещении мясного фарша в оболочку запрещено использовать внутренние органы.

4) Тип продукта

- (1) Колбасные изделия: Колбасные изделия – продукт, приготовленный путем посола/сушки или копчения мяса (в т.ч. смешанных с яйцом, которые составляют менее 10% от содержания мяса); или путем его помещения в оболочку и охлаждения/замораживания после добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок.
- (2) Ферментированная колбаса: Ферментированная колбаса – продукт, полученный путем ферментации мяса и его посола или сушки с/без копчения при низкой температуре после добавления в него других пищевых продуктов или пищевых добавок.
- (3) Смешанная колбаса: Смешанная колбаса – продукт, приготовленный путем посола/сушки или копчения мяса (в т.ч. смешанных с яйцом, составляющим менее 20% от содержания мяса); или путем его помещения в оболочку и охлаждения/замораживания после добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок.

5) Спецификации

- (1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07

(2) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

- (3) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (4) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к ферментированным колбасным изделиям)
- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (6) Энтерогеморрагическая кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к охлажденным/замороженным продуктам при помещении мясного фарша в оболочку).
- (7) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (8) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (9) *Staphylococcus aureus*: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного употребления; однако для ферментированных колбасных изделий $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$)

б) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-3 Беконы (*Продукты животноводства)

1) Определение

Бекон – продукт, полученный путем обрезки и посола свиного брюха или специфических частей (свиная вырезка, мясо лопатки), с последующим копчением или нагреванием с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07

(2) Красители: Не должен определяться

(3) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

(4) Численность бактерий $n=5, c=0, m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=2, m=10, M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(6) *Salmonella* spp.: $n=5, c=0, m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)

(7) *Listeria monocytogenes*: $n=5, c=0, m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-4 Сухие мясные продукты (*Продукты животноводства)

1) Определение

Сушеное мясо – продукт, полученный сушкой или тепловой обработкой и сушкой мяса с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок (с содержанием мяса – минимум 85%).

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Сушеное мясо должно быть высушено таким образом, чтобы содержание воды в нем не превышало 55%

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07
- (2) Красители: Не должен определяться
- (3) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

- (4) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (6) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (7) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-5 Мясные приправы (*Продукты животноводства)

1) Определение

Мясо с приправами – продукт, приготовленный с приправой к мясу или обработанным мясным продуктам с добавлением пищевых продуктов или пищевых добавок; или путем обработки таких продуктов с приправами, например, путем тепловой обработки и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

- (1) Мясо с приправами: Мясо с приправами – пищевой продукт, приготовленный путем добавления приправ к мясу или мясным полуфабрикатам, с пищевыми продуктами или пищевыми добавками; или путем тепловой обработки мяса с/без приправ. К данному типу продуктов относятся: «пхеньюк» (холодная мясная нарезка) или «суюк» (ломтики вареного мяса) и проч. (с содержанием мяса – минимум 60%).
- (2) Мясной фарш: Мясной фарш – продукт, полученный путем рубки или измельчения мяса (исключая внутренние органы), добавления в него пищевых продуктов или пищевых добавок и их охлаждения или заморозки; или путем копчения или тепловой обработки такого мяса; например, котлеты для гамбургера/фрикадельки/свинные котлеты и проч. (с содержанием мяса – минимум 50%).
- (3) Обработанные ребра: Обработанное ребро – продукт, полученный путем обрезки ребер (применимо только к продуктам с прикрепленными костями); с добавлением к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; с добавлением приправ и копчением, или тепловой обработкой.
- (4) Натуральная оболочка: Натуральная оболочка – продукт, произведенный путем соления (посола в рассоле) и обработки кишечника КРС, например, свиного или овечьего кишечника и проч., для помещения в них мяса или обработанных мясопродуктов.

5) Спецификации

- (1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07 (исключая натуральную оболочку)
- (2) Красители: Не должен определяться
- (3) Консерванты (г/кг): Не должен определяться
- (4) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (6) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (7) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (8) Энтерогеморрагическая кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к мясному фаршу)

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-6 Мясной экстракт (*Продукты животноводства)

1) Определение

Мясной экстракт – продукт, извлеченный водой из мяса, используемого в качестве основного ингредиента; или обработанный добавлением пищевых продуктов или пищевых добавок к таким экстрактам.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к сушеным продуктам)
- (2) Красители: Не должен определяться
- (3) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (применимо только к жидким продуктам для непосредственного употребления)
- (4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам; или жидким продуктам, предназначенным для непосредственного употребления).
- (5) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (исключая пастеризованные продукты; и жидкие продукты, предназначенные для непосредственного употребления)
- (6) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)
- (7) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-7 Обработанные мясосодержащие продукты

1) Определение

Обработанный мясосодержащий продукт – продукт, изготовленный/обработанный с использованием мяса в качестве основного ингредиента, кроме пищевых продуктов, включенных в п. 16-1~16-6.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07

(2) Красители: Не должен определяться

(3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(4) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(5) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам)

(6) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

16-8 Упакованное мясо (*Продукты животноводства)

1) Определение

Упакованное мясо – пищевой продукт, приготовленный путем нарезки мяса (включая рубку или измельчение) и охлаждения или заморозки в виде, в котором она находится в оригинальной упаковке; без добавления других пищевых продуктов или пищевых добавок, например, продуктов химического синтеза и проч. (при содержании мяса равном 100%).

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Свойства и условия: Должен иметь уникальный цвет и блеск, не иметь привкуса/запаха.

(2) Красители: Не должен определяться

(3) Азот летучих оснований (мг%): Максимум 20

(4) Консерванты (г/кг): Не должен определяться

(5) Энтерогеморрагическая кишечная палочка *Escherichia coli*: n=5, c=0, m=0/25 г (применимо только к мясному фаршу)

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

17. Яичные продукты

17-1 Яичный продукт (*Продукты животноводства)

1) Определение

Яйцепродукт – продукт, произведенный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к яйцам или яичным продуктам, используемым в качестве основного ингредиента, или путем обработки таких яиц или продуктов. К данному типу продуктов относятся: сырое яйцо, жидкий желток, жидкий меланж, яичный порошок, сухой яичный желток, сухой яичный белок, яичные продукты, прошедшие тепловую обработку и консервированные яйца.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Яйца с волосными трещинами/грязные яйца/яйца с мягкой скорлупой не должны использоваться в качестве ингредиента в непастеризованных жидких яйцепродуктах.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Яйца с волосными трещинами/грязные яйца/яйца с мягкой скорлупой должны быть обработаны в течение 24 часов с момента их получения (за исключением того, что они должны быть обработаны в течение 72 часов при хранении при температуре 10°C или ниже). В случае хранения нормальных яиц в течение 3 или более дней они должны храниться при температуре 10°C или ниже.
- (2) Сырые яйца, подлежащие использованию в процессе обработки, должны быть тщательно отобраны, с отбраковыванием яиц, не пригодных для потребления человеком. Кроме того, скорлупу необходимо удалять на отдельном рабочем месте при соблюдении санитарно-гигиенических требований для предотвращения загрязнения.
- (3) В случае использования яиц, не промытых водой, они должны быть промыты чистой водой (содержащей 100-200 ppm гипохлорита натрия или другими средствами с эквивалентным или лучшим пастеризационным эффектом) при 30°C или выше и на 5°C выше температуры яиц.

- (4) После растрескивания непастеризованное содержимое яйца следует охладить до 5°C или ниже, и его нельзя хранить более 72 часов.
- (5) Пастеризованные яйца подлежат фильтрации, гомогенизации и пастеризации.
- (6) Для тепловой пастеризации яичный продукт, подвергнутый тепловой обработке, подвергают тепловой пастеризации в течение 20 минут при температуре 90°C; сырое яйцо – в течение 2 минут и 30 секунд при 64°C; жидкий желток – в течение 3 минут и 30 секунд при 60°C; жидкий меланж – в течение 9 минут и 30 секунд при 55°C; или посредством использования других методов с эквивалентным или лучшим эффектом.
- (7) Яичный белок получают путем сушки яичного белка после удаления из него сахаридных компонентов во избежание обесцвечивания/денатурации продуктов.
- (8) Непастеризованные жидкие яичные продукты необходимо быстро охладить до 5°C или ниже после удаления скорлупы; продукт запрещено хранить более 72 часов.
- (9) Пастеризованные продукты необходимо быстро охладить до 5°C или ниже после процесса пастеризации для минимизации роста микробов.
- (10) Яйца для производства и переработки яичных продуктов следует хранить в прохладном месте (0-15°C), вдали от прямых солнечных лучей. В охлажденном виде их необходимо хранить отдельно от яичепродуктов.
- (11) Яйца, содержащие пятна крови и пятна мяса, необходимо использовать после удаления таких пятен надлежащим способом.
- (12) Содержимое яиц для производства и обработки яичных продуктов не должно быть получено антисанитарным способом, таким как прессование или центрифугирование.

4) Тип продукта

- (1) Сырое яйцо: Сырое яйцо – содержимое цельного яйца; или такое содержимое с добавлением пищевой соли или сахаридов и проч.; или замороженные продукты (с содержанием яиц – минимум 80%)
- (2) Жидкий желток: Жидкий желток – желток яйца; или такой желток с

добавлением пищевой соли или сахаридов и проч.; или замороженные продукты (с содержанием яиц – минимум 80%)

- (3) Жидкий яичный белок: Жидкий яичный белок – белок яйца; или такой белок с добавлением пищевой соли или сахаридов и проч.; или замороженные продукты (с содержанием яиц – минимум 80%)
- (4) Яичный порошок: Яичный порошок – содержимое цельного яйца, обрабатываемое в порошковую форму (с содержанием яйца – минимум 90%)
- (5) Сухой яичный желток: Сухой яичный желток – яичный желток, обрабатываемый в порошковую форму (с содержанием яйца – минимум 90%)
- (6) Сухой яичный белок: Сухой яичный белок – яичный белок, обрабатываемый в порошковую форму (с содержанием яйца – минимум 90%)
- (7) Яичный продукт, подвергнутый тепловой обработке: Яичный продукт, подвергнутый тепловой обработке – продукт, приготовленный путем тепловой обработки яиц с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок; или путем варки или обработки яиц с добавлением пищевого продукта или пищевых добавок с/без удаления скорлупы после кипячения их в воде (с содержанием яиц – минимум 30%)
- (8) Консервированные яйца: Консервированные яйца – продукт, полученный путем проникновения приправ, специй и проч. в яйца, находящиеся вне яичной скорлупы, и выдерживания в них для придания яйцам особого вкуса и твердой текстуры (минимум 90% содержимого яиц)

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)
- (2) Численность бактерий
 - ① Для пастеризованных продуктов или продуктов, предназначенных для непосредственного употребления: $n=5$, $c=1$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$
 - ② Непастеризованные продукты: $n=5$, $c=1$, $m=500\ 000$, $M=1\ 000\ 000$
- (3) Бактерии группы кишечной палочки
 - ① Пастеризованные продукты: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$

② Непастеризованные продукты: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (однако, $n=5$, $c=0$, $m=0$ для консервированного яйца)

(4) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

(5) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам или продуктам для непосредственного потребления)

6) Методы испытания

Испытайте в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

17-2 Обработанные яйцесодержащие продукты

1) Определение

Обработанный яйцесодержащий продукт – продукт, изготовленный/обработанный с использованием яиц в качестве основного ингредиента, кроме пищевых продуктов, включенных в п. 17-1.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(2) Численность бактерий $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

$n=5$, $c=1$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(3) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{г}$

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18. Молочные продукты

Молочные продукты – продукты, произведенные с использованием непастеризованного молока в качестве основного ингредиента; например, молоко, пастеризованное молоко, козье молоко, кисломолочные продукты, пахта, концентрированное молоко, сливки, масло, сыр, сухое молоко, сыворотка, лактоза и гидролизат молочных белковых продуктов; исключая продукты, предназначенные для питья и содержащие минимум 0,5% сухих веществ кофе.

18-1 Молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Молоко – продукт, полученный путем пастеризации или стерилизации сырого молока (включая частично обезжиренное молоко) или путем корректировки молочного жира, или молочных продуктов, восстановленных способом, позволяющим сохранить компоненты, аналогичные сырому молоку.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Молоко подлежит пастеризации или стерилизации.

(2) Молоко подлежит стандартизации посредством уменьшения молочного жира.

(3) Молоко запрещено смешивать с другими материалами; однако, рекомбинированное молоко можно дополнять материалами, сходными с сырым молоком.

4) Тип продукта

(1) Молоко: Продукт, полученный путем пастеризации или стерилизации непастеризованного молока. (100% непастеризованное молоко)

(2) Восстановленное молоко: Молочный продукт, восстановленный таким образом, чтобы содержать компоненты, аналогичные непастеризованному молоку; подвергнутый пастеризации или стерилизации; содержащий минимум 8% обезжиренного сухого молока.

5) Спецификации

- (1) Кислотность (%): Максимум 0,18 (как молочная кислота)
- (2) Молочный жир (%): Минимум 3,0 (однако 0,6 – 2,6 для нежирных продуктов, не более 0,5 для обезжиренных продуктов)
- (3) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (для стерилизованных продуктов, $n=5$, $c=0$, $m=1$ при испытании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C; за исключением продуктов, содержащих молочнокислые бактерии).
- (4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (за исключением стерилизованных продуктов)
- (5) Фосфатаза: Отрицательно (применимо только к продуктам с большим сроком годности, прошедшим низкотемпературную пастеризацию, и продуктам с кратким сроком годности, прошедшим высокотемпературную пастеризацию)
- (6) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г
- (7) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г
- (8) *Staphylococcus aureus*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-2 Обработанное молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Обработанное молоко – жидкие продукты, полученные путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к непастеризованному молоку или молочным продуктам; исключая продукты, содержащие минимум 0,5% сухих веществ кофе.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Продукты подлежат пастеризации или стерилизации после добавления пищевых продуктов или пищевых добавок; или с добавлением пищевых продуктов или пищевых добавок в асептических условиях после пастеризации или стерилизации.
- (2) При обогащении молока в надлежащее время необходимо добавить обогащающие вещества с учетом термостабильности и микробного загрязнения.

4) Тип продукта

- (1) Обогащенное молоко: Продукт, полученный путем добавления пищевых добавок к молоку с целью обогащения витаминами и минералами (100% молока; исключая пищевые добавки).
- (2) Молоко с молочнокислыми бактериями: Продукт, полученный путем добавления молочнокислых бактерий в молоко (100% молоко; исключая молочнокислые бактерии).
- (3) Лактозно-гидролизованное молоко: Продукт, полученный путем гидролиза или удаления лактозы из сырого молока; или путем обогащения витаминами и минералами с последующей пастеризацией или стерилизацией.
- (4) Переработанное молоко: Обработанное молоко, полученное путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к непастеризованному молоку или молочным продуктам, кроме продуктов, указанных в п. (1)-(3) выше.

5) Спецификации

(1) Кислотность (%): Максимум 0,18 (как молочная кислота; исключая молоко с добавлением молочнокислых бактерий и обработанное молоко)

(2) Сухие обезжиренные вещества молока (%): Минимум 8,0 (применимо только к обогащенному молоку и молоку с молочнокислыми бактериями);

Минимум 4,0 (применимо только к обработанному молоку)

(3) Молочный жир (%):

Тип \ Спецификация	Обогащенное молоко	Молоко с молочнокислыми бактериями	Лактозно-гидролизованное молоко
Молочный жир (%)	Минимум 3,0 (но: 0,6-2,6 для продуктов с низким содержанием жира; максимум 0,5 для обезжиренных продуктов)		

(4) Сырой жир (%)

Тип \ Спецификация	Переработанное молоко
Сырой жир (%)	Минимум 2,7 (но: 0,6-2,6 для продуктов с низким содержанием жира; исключая обезжиренные продукты)

(5) Лактоза (%): Максимум 1,0 (применимо только к лактозно-гидролизованному молоку)

(6) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (для стерилизованных продуктов, $n=5$, $c=0$, $m=0$ при испытании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C; за исключением продуктов с добавлением молочнокислых бактерий.)

(7) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (за исключением стерилизованных продуктов)

(8) Фосфатаза: Отрицательно (применимо только к продуктам с большим сроком годности, прошедшим низкотемпературную пастеризацию, и продуктам с кратким сроком годности, прошедшим высокотемпературную пастеризацию; исключая лактозно-

гидролизованное молоко и обработанное молоко)

(9) Численность молочнокислых бактерий: Минимум 1 000 000/1 мл (применимо только к продуктам, содержащим молочнокислые бактерии)

(10) *Salmonella* spp.: n=5, c=0, m=0/25г

(11) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 г

(12) *Staphylococcus aureus*: n=5, c=0, m=0/25 g

б) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-3 Козье молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Козье молоко – сырое молоко, получаемое от коз и подвергнутое последующей пастеризации или стерилизации. (100% сырое козье молоко)

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Относительная плотность (15°C): 1,030 – 1,034

(2) Кислотность (%): Максимум 0,20 (как молочная кислота)

(3) Сухие обезжиренные вещества молока (%): Минимум 7,5

(4) Молочный жир (%): Минимум 3,2

(5) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (для стерилизованных продуктов, $n=5$, $c=0$, $m=0$ при испытании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C; за исключением продуктов с добавлением молочнокислых бактерий.)

(6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (за исключением стерилизованных продуктов)

(7) Фосфатаза: Отрицательно (применимо только к продуктам с большим сроком годности, прошедшим низкотемпературную пастеризацию, и продуктам с кратким сроком годности, прошедшим высокотемпературную пастеризацию)

(8) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

(9) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

(10) *Staphylococcus aureus*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-4 Ферментированное молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Кисломолочные продукты – продукт, полученный путем сбраживания непастеризованного молока или молочных продуктов с помощью молочнокислых бактерий или дрожжей; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к такому кисломолочному продукту.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Смешанные ингредиенты (за исключением молочнокислых бактерий и дрожжей) необходимо пастеризовать или стерилизовать и охлаждать. Затем необходимо принять меры предосторожности для защиты таких ингредиентов от загрязнения микроорганизмами, отличными от молочной кислоты или дрожжей, используемых в качестве ингредиента.
- (2) Молочнокислые бактерии или дрожжи должны культивироваться или ферментироваться при поддержании соответствующей температуры.
- (3) Ферментированное молоко может быть подвергнуто замораживанию.

4) Тип продукта

- (1) Ферментированное молоко: Продукт, полученный путем сбраживания сырого молока или молочных продуктов или путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; содержащий минимум 3% обезжиренного сухого молока.
- (2) Густое ферментированное молоко: Продукт, вязкий и жидкий, полученный путем сбраживания сырого молока или молочных продуктов или путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; содержащий минимум 8% обезжиренного сухого молока.
- (3) Ферментированные сливки: Продукт, полученный путем сбраживания сырого молока или молочных продуктов или путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; содержащий минимум 3% обезжиренного

сухого молока и минимум 8% молочного жира.

- (4) Густые ферментированные сливки: Продукт, полученный путем сбраживания сырого молока или молочных продуктов или путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; содержащий минимум 8% обезжиренного сухого молока и минимум 8% молочного жира.
- (5) Ферментированная пахта: Ферментированная пахта, содержащая минимум 8% обезжиренных сухих веществ молока.
- (6) Сухое ферментированное молоко: Продукт, полученный путем сбраживания сырого молока или молочных продуктов или путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок; трансформации продукта в порошок; содержащий минимум 5% сухих веществ молока.

5) Спецификации

Виды Позиции	Ферменти- рованное молоко	Густое ферменти- рованное молоко	Фермен- тирован- ные сливки	Густые ферменти- рованные сливки	Ферменти- рованная пахта	Сухое ферменти- рованное молоко
(1) Вода (%)	-	-	-	-	-	Максимум 5,0
(2) Сухой молочный остаток (%)	-	-	-	-	-	Минимум 85
(3) Сухие обезжиренные вещества молока (%)	Минимум 3,0	Минимум 8,0	Минимум 3,0	Минимум 8,0	Минимум 8,0	-
(4) Молочный жир (%)	-	-	Минимум 8,0	Минимум 8,0	Максимум 1,5	-

(5) Численность молочнокислых бактерий или дрожжей	Минимум 10 000 000 на 1 мл	Минимум 100 000 000 на 1 мл ((но: для замороженных продуктов минимум 10 000 000))	Минимум 10 000 000 на 1 мл	Минимум 100 000 000 на 1 мл ((но: для замороженных продуктов минимум 10 000 000))	Минимум 10 000 000 на 1 мл	-
(6) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10					
(7) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г					
(8) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г					
(9) Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г					

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-5 Сливочное молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Пахта – продукт, прошедший процесс пастеризации или стерилизации остатков, оставшихся после изготовления сливочного масла из молочных сливок, или такая пахта, измельченная в порошок (100% непастеризованной пахты).

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

(1) При обработке пахты запрещено использовать пищевые добавки.

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Вода: Максимум 5,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)

(2) Сухой молочный остаток (%): Минимум 6,5 (минимум 95,0 для порошкообразных продуктов)

(3) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$ (для стерилизованных продуктов $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$ при тестировании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C).

(4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (за исключением стерилизованных продуктов)

(5) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

(6) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

(7) *Staphylococcus aureus*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-6 Концентрированное молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Концентрированное молоко – продукт, полученный путем концентрирования непастеризованного молока или молока с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) При использовании для предотвращения осадков лактоза должна быть представлена в форме мелкого порошка и обработана для предотвращения микробного загрязнения.
- (2) В концентрированное молоко запрещено добавлять прочие материалы. Однако сахариды (сахар, глюкоза, фруктоза и олигосахариды) можно добавлять в сгущенное молоко с сахаром и обезжиренное сгущенное молоко с сахаром; к обработанному сгущенному молоку можно добавлять пищевые продукты или пищевые добавки.

4) Тип продукта

- (1) Концентрированное молоко: Продукт, полученный путем концентрирования непастеризованного молока как такового.
- (2) Обезжиренное концентрированное молоко: Продукт, полученный путем концентрирования непастеризованного молока после доведения содержания жира в молоке до 0,5% или менее.
- (3) Сгущенное молоко: Продукт, полученный путем концентрирования непастеризованного молока после добавления к нему сахаридов.
- (4) Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром: Продукт, полученный путем концентрирования непастеризованного молока после доведения содержания жира в молоке до 0,5% или менее и последующего добавления к нему сахаров.
- (5) Обработанное сгущенное молоко: Продукт, полученный путем концентрирования непастеризованного молока или молока после добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок.

5) Спецификации

Виды Позиции	Концентрированное молоко,	Сгущенное молоко	Сгущенное обезжиренное	Обработанное сгущенное
-----------------	------------------------------	---------------------	---------------------------	---------------------------

	Концентрированное обезжиренное молоко		молоко с сахаром	молоко
(1) Вода (%)	-	Максимум 27,0	Максимум 29,0	-
(2) Сухой молочный остаток (%)	Минимум 22,0	Минимум 29,0	Минимум 25,0	Минимум 22,0
(3) Молочный жир (%)	Минимум 6,0 (применимо только к концентрированному молоку)	Минимум 8,0	-	-
(4) Кислотность (%)	Максимум 0,4 (в пересчете на молочную кислоту; применимо только к концентрированному молоку)	-	-	-
(5) Сахар (включая лактозу, %)	-	Максимум 58,0	Максимум 58,0	Максимум 58,0
(6) Численность бактерий	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (для стерилизованных продуктов, n = 5, c = 0, m = 0 при тестировании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C)	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000
(7) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10 (исключая стерилизованные продукты)	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10
(8) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г			
(9) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г			
(10) Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г			

б) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-7 Сливки (*Продукты животноводства)

1) Определение

Сливки – молочный жир, отделенный от непастеризованного молока или молока с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

(1) Сливки подлежат пастеризации или стерилизации с использованием таких методов, как низкотемпературная длительная пастеризация (в течение 30 минут при 65-68°C), высокотемпературная кратковременная пастеризация (в течение 15-20 секунд при 74-76°C), стерилизация при сверхвысоких температурах (от 0,5 до 5 секунд при 130-150°C) или других методов с аналогичным или лучшим эффектом.

(2) В сливки запрещено добавлять прочие пищевые продукты или пищевые добавки.

4) Тип продукта

(1) Сливки: Молочный жир, отделенный от непастеризованного молока или молока, содержащий минимум 30% молочного жира.

(2) Обработанные сливки: Продукт, полученный путем добавления к сливкам пищевых продуктов или пищевых добавок при жирности молока минимум 18% (минимум 50% для порошковых продуктов).

5) Спецификации

Виды Позиции	Сливки	Обработанные сливки
(1) Свойства и условия	Гомогенизированные молочно-белые и желтые жидкие или полутвердые жидкие продукты без постороннего вкуса или запаха	Продукт должен иметь уникальный цвет, блеск и вкус без постороннего вкуса/запаха
(2) Вода (%)	-	Максимум 5,0 (применимо только к порошкообразным продуктам)
(3) Кислотность (%)	Максимум 0,20 (как молочная кислота)	-
(4) Молочный жир (%)	Минимум 30,0	Минимум 18,0 (для порошкообразных продуктов не менее 50,0)

(5) Численность бактерий	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (для стерилизованных продуктов n=5, c=0, m=0 при тестировании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C)
(5) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10 (исключая стерилизованные продукты)
(6) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>):	n=5, c=0, m=0/25 г	
(7) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г	
(8) Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г	

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-8 Масло сливочное (*Продукты животноводства)

1) Определение

Сливочное масло – продукт, полученный путем отделения или сбраживания молочного жира от непастеризованного молока или молока и его обработки, например, путем взбивания или обработки и проч. с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Необходимо принять меры предосторожности для предотвращения загрязнения микроорганизмами различных видов при производстве ферментированного сливочного масла.
- (2) Содержание молочного жира в обработанном масле должно составлять минимум 50% от жирности продукта по массе.

4) Тип продукта

- (1) Сливочное масло: Продукт, полученный путем ферментирования или отделения молочного жира от сырого молока или молока; путем взбивания и обработки такого молочного жира (в т.ч. с добавлением пищевой соли или пищевых красителей).
- (2) Обработанное сливочное масло: Продукт, полученный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к сливочному маслу во время или после завершения производства/обработки; и его обработки, например, путем вспенивания или размешивания и проч.
- (3) Топленое масло: Продукт, полученный путем удаления воды и обезжиренного сухого молока из сливочного масла или сливок.

5) Спецификации

Виды Позиции	Сливочное масло	Обработанное сливочное масло	Молочный жир
(1) Вода (%)	Максимум 18,0	Максимум 18,0	Максимум 0,3
(2) Молочный жир (%)	Минимум 80,0	Минимум 30,0	Минимум 99,6
(3) Коэффициент кислотности	Максимум 2,8 (кроме кисломолочных продуктов)	Максимум 2,8 (кроме кисломолочных продуктов)	Максимум 2,8
(4) Число масляной кислоты	20,0 ± 2	-	20,0 ± 2
(5) Краситель	Не должен определяться.		
(6) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10		
(7) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г		
(8) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г		
(9) Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г		
(10) Антиоксидант (г/кг): Антиоксиданты не должны быть обнаружены, кроме следующих:			
Бутилгидроксианизол (ВНА);	Максимум 0,2 (При использовании в комбинации сумма бутилированного гидроксианизола (ВНА); дибутилгидрокситолуола и		

Дибутилгидро- кситолуол; Трет- бутилгидрохинон	трет-бутилгидрохинона не должна превышать 0,2)
Пропилгаллат	Максимум 0,1
(11) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:	
Натрия дегидроуксусная кислота	Максимум 0,5 (в виде дегидроуксусной кислоты)

б) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-9 Сыры (*Продукты животноводства)

1) Определение

Сыры – натуральные сыры и плавленые сыры, изготовленные/обработанные путем добавления молочнокислых бактерий, молокосвертывающего фермента и органических кислот и проч. в непастеризованное молоко или молочные продукты; и путем обработки такого молока или продуктов, например, посредством коагуляции, нагревания, концентрирования и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Непастеризованное молоко и молочные продукты для производства сыра необходимо пастеризовать в течение 30 минут при 63-65°C и в течение минимум 15 секунд при 72-75°C или с использованием других методов с эквивалентным или лучшим эффектом; при условии, однако, что для приготовления сыра, выдержанного в течение минимум 60 дней при 2°C или выше, могут не применяться условия пастеризации, например, температуры, указанные выше.
- (2) Во время введения молочнокислых бактерий необходимо принять меры предосторожности для предотвращения вторичного загрязнения микроорганизмами различных видов.
- (3) Во время брожения или созревания температура и влажность в помещении для созревания необходимо строго контролировать во избежание загрязнения поверхности вредными микроорганизмами.
- (4) Натуральный сыр, используемый в качестве ингредиента в плавленом сыре, подлежит измельчению, достаточно взбить и эмульгировать для придания однородной текстуры.

4) Тип продукта

- (1) Натуральный сыр: Продукт, полученный путем добавления молочнокислых бактерий, молокосвертывающего фермента и органических кислот и проч. в непастеризованное молоко или молочные продукты для коагуляции; и удаление сыворотки из него. К данному типу продуктов также относится сыр, полученный из концентрированной или термокоагулирующей сыворотки с добавлением/без добавления сырого молока или молочных продуктов и проч.

(2) Плавленный сыр: Продукт, полученный путем добавления молочных продуктов, других пищевых продуктов или пищевых добавок к натуральному сыру, используемому в качестве ингредиента, и обработки такого сыра с эмульгированием или без него; который содержит минимум 18% сухих веществ молока, полученных из натурального сыра.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Натуральный сыр	Плавленный сыр
(1) Кишечная палочка (<i>Escherichia coli</i>)	n=5, c=1, m=10, M=100	-
(2) Бактерии группы кишечной палочки	-	n=5, c=2, m=10, M=100
(3) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г	
(4) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г	
(5) Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	n=5, c=2, m=10, M=100	
(6) Палочка газовой гангрены (<i>Clostridium perfringens</i>)	n=5, c=2, m=10, M=100 (применимо только к сырам из непастеризованного сырого молока)	
(7) Энтерогеморрагический штамм кишечной палочки (<i>Escherichia coli</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г (применимо только к сырам, изготовленным из непастеризованного сырого молока)	
(8) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:		
Натрия дегидроуксусная кислота	Максимум 0,5 (в виде дегидроуксусной кислоты)	
Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 3,0 (в пересчете на сорбиновую кислоту. При использовании в комбинации с пропионатом кальция или пропионатом натрия сумма сорбиновой и пропионовой кислот должна составлять максимум 3,0)	
Пропионовая кислота; Пропионат кальция; Пропионат натрия	Максимум 3,0 (в пересчете на пропионовую кислоту. При использовании в сочетании с сорбиновой кислотой, сорбатом калия или сорбатом кальция сумма пропионовой кислоты и сорбиновой кислоты должна составлять максимум 3,0)	

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-10 Сухое молоко (*Продукты животноводства)

1) Определение

Сухое молоко – продукты в форме порошка, полученные путем обработки сырого молока или обезжиренного молока с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Прочие пищевые продукты или пищевые добавки запрещены к добавлению в сухое молоко, кроме сухого смешанного молока; при условии, однако, что сахариды (сахар, фруктоза, глюкоза и олигосахариды) могут быть добавлены в сухое молоко с сахаром.

4) Тип продукта

(1) Молоко сухое цельное

Продукт, полученный путем удаления воды из сырого молока и измельчения его в порошок (100% сырого молока).

(2) Обезжиренное сухое молоко

Продукт, полученный путем удаления воды из обезжиренного молока (содержание молочного жира – максимум 0,5%) и измельчения его в порошок (100% обезжиренное молоко).

(3) Сухое молоко с сахаром

Продукт, полученный путем добавления сахаридов (сахара, фруктозы, глюкозы и олигосахаридов) и измельчения его в порошок (100% сырое молоко, исключая добавленные сахариды).

(4) Смесь сухого молока

Порошкообразный продукт, полученный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок, например, зерновой муки, обработанных зерновых продуктов, обработанных какао-продуктов, сыворотки и порошка молочной сыворотки и проч., в сырое молоко, цельное сухое молоко, обезжиренное молоко или сухое обезжиренное молоко; и путем обработки продукты; содержащий минимум 50% сырого молока, цельного сухого молока, обезжиренного молока или сухого обезжиренного молока (в виде

сухих веществ молока).

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Молоко сухое цельное	Обезжиренное сухое молоко	Сухое молоко с сахаром	Смесь сухого молока
(1) Вода (%)	Максимум 5,0			
(2) Сухой молочный остаток (%)	Минимум 95,0	Минимум 95,0	Минимум 70,0	Минимум 50,0
(3) Молочный жир (%)	Минимум 25,0	Максимум 1,3	Минимум 18,0	Минимум 12,5 (исключая продукты, изготовленные из обезжиренного сухого молока)
(4) Содержание сахаридов (% , кроме лактозы)	-	-	Максимум 25,0	-
(5) Численность бактерий	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000			
(6) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10			
(7) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г			
(8) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г			

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-11 Сыворо́тка (*Продукты животноводства)

1) Определение

Сыворотка – продукт, полученный путем производства сырой сыворотки путем ферментации сырого молока и молока с молочнокислыми бактериями или путем добавления ферментов или кислот; и последующей пастеризации/стерилизации такой сырой сыворотки или концентрирования или превращения ее в порошок с опреснением/обезжириванием или без данных процедур и проч. (100% сырая сыворотка)

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Порошковые продукты подлежат обработке таким образом, чтобы они содержали максимум 5,0% воды.

4) Тип продукта

- (1) Сыворотка: Продукт, полученный путем пастеризации или стерилизации непастеризованного сыворотки.
- (2) Концентрированная сыворотка: Продукт, полученный путем концентрирования непастеризованной сыворотки как таковой.
- (3) Сухой сывороточный белок: Продукт, полученный путем удаления лактозы или минералов и проч. из непастеризованной сыворотки и измельчения его в порошок.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Сыворотка	Концентрат сыворотки	Сухой сывороточный белок
(1) Сухой молочный остаток (%)	Минимум 5,0 (минимум 95,0 для порошкообразных продуктов)	Минимум 25,0	Минимум 95,0 (молочные белки должны составлять минимум 35,0% сухих веществ молока)

(2) Численность бактерий	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (для стерилизованных продуктов n=5, c=0, m=0 при тестировании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C)	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (для стерилизованных продуктов, n=5, c=0, m=0 при тестировании в соответствии с общим методом подсчета бактерий после хранения в течение 1 недели при 55°C или в течение 2 недель при 30°C)	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000
(3) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10 (исключая стерилизованные продукты)		n=5, c=2, m=0, M=10
(4) Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г		
(5) Листерия моноцитогенная (<i>Listeria monocytogenes</i>)	n=5, c=0, m=0/25 г		

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-12 Лактоза (*Продукты животноводства)

1) Определение

Лактоза – продукт, полученный путем отделения углеводов от обезжиренного молока или сыворотки и измельчения их в порошок. (100% сырое молоко или молочный продукт)

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Компоненты, кроме углеводов, необходимо надлежащим образом удалить путем нагревания при высокой температуре или путем добавления коагулянтов.
- (2) Соли подлежат удалению, по мере возможности, из лактозы в процессе ионного обмена и проч. до ее трансформации в порошок.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 5,0
- (2) Лактоза (%): Минимум 95,0
- (3) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$
- (4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$
- (5) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г
- (6) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

18-13 Продукты из гидролизованного молочного белка (*Продукты животноводства)

1) Определение

Белковые продукты из гидролизованного молока – продукты, полученные путем обработки молочных белков после ферментативного или кислотного гидролиза; или путем добавления к ним пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) В случае кислотного гидролиза кислоту следует удалить или нейтрализовать после использования.
- (2) Для кислотного гидролиза необходимо использовать только соляную кислоту.
- (3) Готовую продукцию необходимо надлежащим образом пастеризовать или стерилизовать до ее завершения.

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 5,0
- (2) Сырой белок (%): Не менее указанного значения.
- (3) Аминокислотный азот (%): Не менее указанного значения.
- (4) Казеиновый фосфопептид (С.Р.Р) (%): Минимум указанного количества (применимо только к продуктам, содержащим 100% гидролизованный молочный белок).
- (5) Численность бактерий: $n=5$, $c=2$, $m=10\ 000$, $M=50\ 000$
- (6) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$
- (7) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г
- (8) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г

6) Методы испытания

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний».

19. Обработанные рыбопродукты

Обработанные рыбопродукты – продукты, изготовленные/обработанные в процессе измельчения или сушки и проч., с использованием рыбопродуктов в качестве основных ингредиентов или путем добавления в такие продукты пищевых продуктов или пищевых добавок. К данному типу продуктов относятся: обработанные продукты из рыбного мяса, соленые и ферментированные морепродукты, сушеные рыбопродукты/филе моллюсков и нори с приправами и проч.

19-1 Обработанные рыбопродукты

1) Определение

Обработанные рыбопродукты – продукты, произведенные/обработанные путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к рыбному мясу, используемому в качестве основного ингредиента. К данному типу продуктов относятся: мясо рыбы, сурими, мясные полуфабрикаты из рыбы, рыбную пасту и рыбную колбасу и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Ингредиенты должны быть свежими по качеству.
- (2) Рыбы должны храниться/обрабатываться в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями при температуре 5°C или ниже; замороженные сурими – при -18°C или ниже.
- (3) Обращение с ингредиентами должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям после удаления несъедобных частей.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Сырое рыбное мясо (исключая замороженный сурими) необходимо в достаточной степени промыть проточной водой, пригодной для употребления человеком, для удаления крови, жира и водорастворимого белка и проч.
- (2) Все продукты, предназначенные для сбыта/продажи необходимо упаковать и

герметично запечатать. Кроме того, сурими и мясные полуфабрикаты из рыбы нельзя герметично закрывать.

- (3) Жиры и масла, используемые при обжаривании/обработке масел, должны иметь кислотное число минимум 2,5 и значение перекиси минимум 50.

4) Тип продукта

(1) Мясо рыбы

Мясо рыбы – продукт, полученный путем сбора и обработки мяса рыбы без добавления пищевых добавок, например, вспомогательных веществ и консервантов (кроме сорбиновой кислоты и сорбата калия) и проч.

(2) Сурими

Продукт, полученный путем добавления соли, сахаридов, фосфатов и проч. к мясу рыбы, полученному/обработанному из мяса рыбы.

(3) Полуфабрикат из мяса рыбы

Продукт, полученный без термической обработки путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к пасте из мяса рыбы, из которой элюируются растворимые в соли белки.

(4) Рыбная паста

Продукт, произведенный/обработанный путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к пасте из мяса рыбы, из которой элюируются растворимые в соли белки.

(5) Рыбная колбаса

Продукты, произведенные путем соления и копчения мяса рыбы или мяса рыбы и другого мяса; или путем помещения мяса рыбы или мяса рыбы и другого мяса и проч. в оболочки с их последующей термической обработкой; (при условии, что содержание рыбного мяса должно быть больше, чем содержание другого мяса).

(6) Прочие обработанные рыбопродукты

Обработанные продукты из мяса рыбы, не включенные в п. (1)~(5) выше.

5) Спецификации

- (1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,05 (применимо только к рыбным колбасам)
- (2) Красители: Не должны определяться (кроме рыбных колбас)
- (3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=1, m=0, M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (4) Численность бактерий: $n=5, c=0, m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (5) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

б) Методы испытания

(1) Нитрит-ион

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.6 Закрепитель красителя».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(5) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

19-2 Соленые и ферментированные морепродукты

1) Определение

Соленые и ферментированные морепродукты – продукты, полученные путем добавления соли к рыбам, ракообразным, моллюскам или иглокожим и проч., а также путем ферментации и их созревания; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок в фильтрат, отделенный от таких ферментированных и созревших пищевых продуктов, и путем их обработки. К данному типу продуктов относится «чоткаль» (соленые и ферментированные морепродукты), созревший «чоткаль» (солено-ферментированные и приправленные морепродукты), рыбный соус и рыбный соус с приправами.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Запрещено добавлять воду (включая солевой раствор) для увеличения веса (исключая рыбный соус с приправами).
- (2) При изготовлении «чан-нан-джет» (содержащий соль, ферментированный солью минтай) необходимо очистить, вымыть и осмотреть на наличие посторонних предметов с помощью света.
- (3) При обращении с инструментами и посудой необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования для предотвращения ржавчины, и, по возможности, необходимо использовать инструменты и посуду из антикоррозийных материалов.

4) Тип продукта

(1) Соленые и ферментированные морепродукты («чоткаль»)

Продукт, произведенный путем добавления соли (для «сикхе» (ферментированный продукт из рыб с зерновыми) – путем добавления соли и зерен и проч.) к целой рыбе или части рыб, ракообразных, моллюсков или

иглокожих и проч. (что должно учитывать минимум 60% в пересчете на массу свежей продукции), ферментации и созревания.

- (2) «Чоткаль» с приправами (солено-ферментированные морепродукты с приправами)

«Чоткаль» с приправами, приготовленные путем добавления молотого красного перца, приправ и проч.

- (3) Рыбный соус

Жидкость, отфильтрованная или отделенная от «чоткаль»; или смесь, полученная смешиванием жидкости, полученная из повторно ферментированного или созревшего остатка, с предварительно отфильтрованной или отделенной жидкостью.

- (4) Рыбный соус с приправами

Продукт, полученный путем добавления соленой воды или приправ и проч. в рыбный соус.

5) Спецификации

- (1) Общий азот (%): Минимум 1,0 для рыбного соуса (но: для солено-ферментированной мизиды (*Neomysis japonica*) – минимум 0,8); минимум 0,5 для рыбного соуса с приправами
- (2) Бактерии группы кишечной палочки: n=5, c=1, m=0, M=10 (применимо только к Рыбному соусу и Рыбному соусу с приправами)
- (3) Красители: Не должны определяться (кроме «мионган-чот» (солено-ферментированная икра аляскинского минтая)).
- (4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих: (применимо только к продуктам с содержанием соли не более 8%).

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

(5) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (исключая рыбный соус и рыбный соус с приправами)

6) Методы испытания

(1) Общий азот

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(3) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(5) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

19-3 Вяленая рыба/Филе моллюсков

1) Определение

Вяленая рыба/Филе моллюсков – продукт, полученный сушкой рыбопродуктов, например, рыбы или моллюсков и проч., или производством таких вяленых продуктов с приправами и проч. К данному типу продуктов относятся: вяленую рыбу/филе моллюсков с приправой и вяленую рыбу/филе моллюсков и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Сырье должно храниться при температуре 5°C или ниже.
- (2) Сырье не должно содержать природных токсинов на уровне, вредном для организма человека.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Продукты подлежат пастеризации или стерилизации по мере необходимости и упаковке при соблюдении санитарно-гигиенических требований.

4) Тип продукта

- (1) Вяленая рыба с приправой/филе моллюсков с приправой

Продукты, полученные на основе рыбы или моллюсков и проч., например, путем добавления приправы или сушки и проч.

- (2) Вяленая рыба/Филе моллюсков

Продукты, полученные сушкой рыб или моллюсков и проч., или резкой таких сушеных продуктов.

- (3) Прочая вяленая рыба/филе моллюсков

К данному типу продуктов относятся продукты, не включенные в п. (1)-(2) выше.

5) Спецификации

- (1) Диоксид серы (г/кг): Менее 0,030
- (2) *Escherichia coli*: n=5, c=2, m=0, M=10
- (3) *Staphylococcus aureus*: n=5, c=1, m=10, M=100 (применимо только к сушеной рыбе/филе моллюсков)
- (4) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия;	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--------------------------------------	--

б) Методы испытания

(1) Диоксид серы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.5 Серная кислота, гидросульфит натрия и его соли».

(2) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(3) Золотистый стафилококк (*Staphylococcus aureus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.12 *Staphylococcus aureus*, 4.12.2 Количественные испытания».

(4) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

19-4 Нори с приправами

1) Определение

Нори с приправами – продукт, полученный путем жарки сушеных водорослей нори (включая полуобжаренные нори) или путем добавления приправ/обработки его пищевыми жирами и маслами, с приправами и пищевой солью и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Коэффициент кислотности: Максимум 4,0 (применимо только к обжаренным водорослям нори)

(2) Значение пероксида: Максимум 60,0 (применимо только к обжаренным водорослям нори)

(3) Красители: Не должен определяться.

6) Методы испытания

(1) Коэффициент кислотности

Испытание в соответствии с «1. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки, 2) Методы испытаний, (2) Коэффициент кислотности».

(2) Пероксидное число

Точно отмеряют от 1 до 5 г жира и масла, извлеченных для «(1) Коэффициента кислотности», испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(3) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

19-5 Агар

1) Определение

Высушенный продукт, полученный путем замораживания-дегидратации или прессования-дегидратации гелевидного желе.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Свойства и условия: Удовлетворительно

(2) Вода (%): Максимум 22,0

(3) Сырой белок (%): Максимум 3,0

(4) Сырая зола (%): Максимум 6,0

(5) Нерастворимые в горячей воде остатки (%): Максимум 4,0

(6) Борная кислота (%): Максимум 0,10

6) Методы испытания

(1) Внешний вид (органолептические тесты): Равномерность и однородность

Баллы	Длинные полоски агара («сил»); короткие полоски агара («сан»); хлопья агара («сул»)	Порошок агара; агар «ин-сан»; и проч.
5 баллов	Ни один продукт из них не подвержен быстрой заморозке; сушки теплом; сушки на воздухе; или смешанный с земляными материалами.	Однородная форма и качество
4 балла	Очень малое количество продуктов из них не подвержен быстрой заморозке; сушки теплом; сушки на воздухе; или смешанный с земляными материалами. В зависимости от суммы дается 4 или 3 балла.	В основном однородная форма и качество; в зависимости от степени однородности дают 4 или 3 балла,
3 балла		
2 балла	Малое количество продуктов из них не подвержен быстрой заморозке; сушки теплом; сушки на воздухе; или смешанный с земляными материалами	Слегка неоднородная форма и качество
1 балл	Большое количество продуктов из них не подвержен быстрой заморозке; сушки теплом; сушки на воздухе; или смешанный с земляными материалами	Неоднородная форма и качество

(2) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.11.1.1 Вода».

(3) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.3.1 Общий азот и сырой белок».

(4) Сырая зола

Точно отмеряют 1-2 г образца и проверяют в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.2 Зола».

(5) Нерастворимые в горячей воде остатки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.11.1.2 Нерастворимые в горячей воде остатки».

(6) Борная кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.11.1.3 Борная кислота».

19-6 Прочие обработанные рыбопродукты:

1) Определение

Прочие обработанные рыбопродукты – продукты, обработанным с использованием рыбопродуктов в качестве основного ингредиента. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Свойства и условия: Удовлетворительно

(2) Чужеродные примеси: Удовлетворительно

(3) Коэффициент кислотности: Максимум 5.0 (применимо только к жареным/обработанным маслом продуктам)

(4) Пероксидное число: Максимум 60 (применимо только к жареным/обработанным маслом продуктам)

(5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(6) Численность бактерий: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(7) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным продуктам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

6) Методы испытания

(1) Свойства и условия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.1 Свойства и условия».

(2) Чужеродные примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.2 Чужеродные примеси».

(3) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(4) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(6) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(7) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

20. Обработанные пищевые продукты животного происхождения

Обработанные продукты животного происхождения – пищевые продукты, произведенные с использованием мяса, яиц или ингредиентов животного происхождения, в качестве основного ингредиента, полученного от животных, кроме домашнего скота, указанного в «Законе о санитарном контроле продуктов животноводства», и включают прочие мясопродукты и яйцепродукты, продукты из насекомых, продукты из мягкотелой черепахи и обработанные продукты из экстрактов и проч. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

20-1 Прочие мясопродукты и прочие яйцепродукты

1) Определение

Прочие мясопродукты и прочие яйцепродукты – продукты, произведенные с использованием мяса, яиц или съедобных частей животных, пригодных для потребления человеком, в качестве основного ингредиента, получаемого от животных, помимо домашнего скота, указанных в «Законе о санитарном контроле продуктов животноводства».

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Животные, не являющиеся домашним скотом, подлежат убою и разделке, а также должны соответствовать стандартам контроля, как указано в «Законе о санитарном контроле продуктов животноводства».

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Прочие мясопродукты и прочие яйцепродукты

Яйца, туша, мясо боенской разделки, внутренние органы или прочие съедобные части животных, произведенные для потребления человеком.

(2) Прочие обработанные пищевые продукты животного происхождения

Продукты, обработанные с использованием мяса, яиц или съедобных частей

животных, произведенных для потребления человеком, в качестве основного ингредиента.

5) Спецификации

- (1) Нитрит-ион (г/кг): Менее 0,07 (применимо только к продуктам, содержащим прочие виды мяса)
- (2) Азот летучих оснований (мг%): Максимум 20 (применимо только к продуктам, на 100% состоящим из прочего вида мяса)
- (3) Красители: Не должны определяться (применимо только к продуктам, содержащим прочие виды мяса)
- (4) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5, c=2, m=10, M=100$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (5) Численность бактерий: $n=5, c=0, m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (6) *Salmonella* spp.: $n=5, c=0, m=0/25$ г (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (7) Энтерогеморрагическая кишечная палочка *Escherichia coli*: $n=5, c=0, m=0/25$ г (применимо только к ингредиенту мясного фарша)
- (8) Консерванты (г/кг): Консерванты не должны быть обнаружены, кроме следующих:

Сорбиновая кислота; Сорбат калия; Сорбат кальция	Максимум 2,0 (в виде сорбиновой кислоты)
--	--

6) Методы испытания

(1) Нитрит-ион

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.6 Закрепитель красителя».

(2) Азот летучих оснований

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6.9.4.1 Азот летучих оснований».

(3) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(4) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(5) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(6) Сальмонеллы (*Salmonella*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы проведения микробиологических испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

(7) Энтерогеморрагический штамм кишечной палочки (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.16. Энтерогеморрагическая кишечная палочка».

(8) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

20-2 Продукты из насекомых

1) Определение

Продукты из насекомых – продукты, полученные путем обработки съедобных насекомых, например, путем сушки и их измельчения в порошок и проч. с добавлением или без добавления пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Коэффициент кислотности: (применимо только к съедобным продуктам для куколок тутового шелкопряда)
- (2) Значение пероксида: Максимум 60 (применимо только к съедобным продуктам для куколок тутового шелкопряда)
- (3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)
- (4) Численность бактерий: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (5) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным продуктам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

6) Методы испытания

(1) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(2) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(5) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

20-3 Продукты из мягкотелой черепахи

1) Определение

Продукты из мягкотелой черепахи – продукты, полученные путем обработки мягкотелых черепах, выращиваемых для потребления человеком.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Мягкотелые черепахи должны быть выращены в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями для потребления человеком и хорошего качества, без повреждений.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

- (1) Порошок из мягкотелой черепахи

Продукт, измельченный в порошок путем сушки съедобных частей мягкотелых черепах.

- (2) Порошковые продукты из мягкотелой черепахи

Продукт, изготовленный/обработанный с использованием порошка мягкотелой черепахи в качестве основного ингредиента (минимум 30,0%).

- (3) Масляные продукты из мягкотелой черепахи

Жир черепахи, экстрагированный из мягкотелой черепахи; продукт, изготовленный/обработанный с использованием такого жира в качестве основного ингредиента (минимум 98,0%).

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Порошок из мягкотелой черепахи	Порошковые продукты из мягкотелой черепахи	Масляные продукты из мягкотелой черепахи
(1) Вода (%)	Максимум 5,0	Максимум 10,0	-
(2) Зола (%)	16,0 – 40,0	Минимум 4,8	-
(3) Сырой белок (%)	48,0 – 70,0	Минимум 14,0	-
(4) Гидроксипролин (%)	Минимум 1,0	Минимум 0,3	-
(5) Сырой жир (%)	-	-	Минимум 95,0
(6) Коэффициент кислотности	-	-	Максимум 1,0
(7) Пероксидное число	-	-	Максимум 15,0

(8) Пальмитолеиновая кислота (%)	-	-	8,0 – 18,0
(9) Арахидоновая кислота + эйкозапентаеновая кислота (%)	-	-	2,0 – 8,0
(10) Бактерии группы кишечной палочки	n=5, c=2, m=0, M=10		

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Зола

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.2 Зола».

(3) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний на пищевые компоненты, 2.1. Общие методы испытания компонентов, 2.1.3. Азотистые соединения, 2.1.3.1. Общий азот и сырой белок».

(4) Гидроксипролин

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.3 Азотистые соединения, 2.1.3.3 Аминокислоты».

(5) Сырой жир

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.5 Липиды, 2.1.5.1 Сырой жир».

(6) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы

испытаний компонентов, 2.1.5 Липиды,
2.1.5.3 Химические испытания, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(7) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.5 Липиды,
2.1.5.3 Химические испытания 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(8) Пальмитолеиновая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.5 Липиды, жирные кислоты». Однако для стандартных продуктов необходимо использовать пальмитолеиновую кислоту.

(9) Арахидоновая кислота + эйкозапентаеновая кислота

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.5 Липиды, 2.1.5.4 Жирные кислоты». Однако, для проведения испытаний стандартных продуктов необходимо добавить арахидоновую кислоту.

(10) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

20-4 Обработанные экстракты

1) Определение

Обработанный экстракт – продукт, полученный путем экстракции пищевых материалов животного происхождения в качестве основного ингредиента с использованием воды; или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к такому экстракту и его обработки. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Красители: Не должны определяться

(2) Численность бактерий: $n=5$, $c=1$, $m=100$, $M=1000$ (применимо только к жидким продуктам для непосредственного употребления)

(3) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам; или жидким продуктам, предназначенным для непосредственного употребления).

(4) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (исключая пастеризованные продукты; и жидкие продукты, предназначенные для непосредственного употребления)

6) Методы испытания

(1) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(2) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(3) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы

кишечной палочки».

(4) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

21. Продукты из меда и пыльцы

Продукты из меда и пыльцы – натуральные продукты, собранные медоносными пчелами и хранящиеся в сотах, или продукты, произведенные из таких натуральных продуктов; например, мед, маточное молочко и обработанная пыльца и проч.

21-1 Мед

1) Определение

Мед – натуральные продукты, например, нектар, сок и проч., собираемые и хранимые в сотах медоносные пчелы; или продукты, извлеченные из таких сот.

2) Требования по ингредиентам и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Прочие пищевые продукты или пищевые добавки не должны добавляться, например, пыльца, маточное молочко, сахар или подсластители,

4) Тип продукта

(1) Сотовый мед

Натуральный продукт, например, нектар, сок и проч., собираемый и хранимый медоносными пчелами в сотах, а затем полностью или частично запечатывают; или такой натуральный продукт, с добавлением меда, сохраняющий первоначальную форму сот.

(2) Мед

Натуральные продукты, например, нектар, сок и проч., собираемые и хранимые в сотах медоносные пчелы; или продукты, извлеченные из таких сот с последующим созреванием.

(3) Сотовый мед с сахаром

Сотовый мед, полученный от пчел, питающихся сахаром; или с добавлением меда или меда с сахаром, сохраняющий первоначальную форму сот.

(4) Мед с сахаром

Продукт, полученный от пчел, питающихся сахаром, с последующей

экстракцией и созреванием.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Сотовый мед	Мед	Сотовый мед с сахаром	Мед с сахаром
(1) Вода (%)	Максимум 23,0	Максимум 20,0	Максимум 23,0	Максимум 20,0
(2) Нерастворимые в воде твердые вещества (%)	-	Максимум 0,5	-	Максимум 0,5
(3) Кислотность (мэкв/кг)	-	Максимум 40,0	-	Максимум 40,0
(4) Инвертный сахар (%)	Минимум 50,0	Минимум 60,0	Минимум 50,0	Минимум 60,0
(5) Сахароза (%)	Максимум 15,0	Максимум 7,0	Максимум 15,0	Максимум 7,0
(6) Гидроксиметилфурфурол (мг/кг)	Максимум 80,0			
(7) Краситель	-	Не должен определяться.	-	Не должен определяться.
(8) Сахарин натрия	-	Не должен определяться.	-	Не должен определяться.
(9) Изомеризованный сахар	-	Должен отсутствовать	-	Должен отсутствовать
(10) Соотношение углерод-изотоп (‰)	Максимум -22,5 ‰	Максимум -22,5 ‰	Более -22,5 ‰	Более -22,5 ‰

6) Методы испытания

(1) Образцы

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.1 Образцы».

(2) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.1 Вода».

(3) Нерастворимые в воде твердые вещества

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.3 Нерастворимые в воде твердые вещества».

(4) Кислотность

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.4 Кислотность».

(5) Инвертный сахар и сахароза

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.5 Инвертный сахар и сахароза».

(6) Гидроксиметилфурфурол

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.5 Гидроксиметилфурфурол».

(7) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(8) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1 Сахарин натрия».

(9) Изомеризованный сахар

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.7

Изомеризованный сахар»

(10) Соотношение углерод-изотоп

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.1 Мед, 6.12.1.8 Соотношение углерод-изотоп».

21-2 Маточное молочко

1) Определение

Маточное молочко – продукт, полученный с или без обработки выделений из глоточной железы рабочих пчел.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) В случае изготовления продуктов из маточного молочка, минимум 35,0% свежего маточного молочка или минимум 14,0% лиофилизированного маточного молочка.

4) Тип продукта

(1) Маточное молочко

Продукт, полученный путем удаления посторонних веществ из маточного молочка (выделение из глоточной железы рабочих пчел) с целью сделать его пригодным для потребления человеком; или путем высушивания такого маточного молочка.

(2) Маточное молочко

Продукт, произведенный/обработанный на основе маточного молочка.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Маточное молочко	Маточное молочко
(1) 10-гидрокси-2-деценвая кислота (%)	Минимум 1,6 (Минимум 4,0 для сухих продуктов)	Минимум 0,56
(2) Вода (%)	65,5-68,5 (Максимум 5,0 для сухих продуктов)	-
(3) Сырой белок (%)	11,0-14,5 (30,0-41,0 для сушеных продуктов)	-
(4) Кислотность (1N NaOH мл/100 г)	32 – 53 (исключая сухие продукты)	-
(5) Кишечная палочка (<i>Escherichia coli</i>)	n=5, c=1, m=0, M=10	

6) Методы испытания

- (1) 10-гидрокси-2-деценвая кислота (10-HDA)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.2 Маточное молочко, 6.12.2.5 10-гидрокси-2-деценвая кислота (10-HDA)».

(2) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.2 Маточное молочко, 6.12.2.2 Вода».

(3) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний на пищевые компоненты, 2.1. Общие методы испытания компонентов, 2.1.3. Азотистые соединения, 2.1.3.1. Общий азот и сырой белок».

(4) Кислотность

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 6. Методики проведения испытаний для верификации спецификаций отдельных пищевых продуктов, 6.12.2 Маточное молочко, 6.12.2.2 Кислотность».

(5) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

21-3 Обработанные пищевые продукты из пыльцы

1) Определение

Обработанные пищевые продукты из пыльцы – пищевые продукты, полученные путем раскрытия оболочки, экстракции, концентрирования и очистки и проч. пыльцы; или путем обработки такой пыльцы.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

- (1) Сырая пыльца должна собираться медоносными пчелами или другими способами и не содержать чужеродных примесей.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Обработанные продукты из пыльцы

Продукты, полученные путем удаления чужеродных примесей из пыльцы, собранной искусственно или медоносными пчелами, и раскрытия оболочки; или путем концентрации или измельчения в порошок после обработки ферментами и экстракции.

(2) Продукт, содержащий пыльцу

Продукт, произведенный/обработанный с использованием пыльцы (минимум 30,0%) или экстрактов пыльцы (минимум 10,0% твердых веществ) в качестве основного ингредиента.

5) Спецификации

Позиция \ Тип	Обработанные продукты из пыльцы	Продукт, содержащий пыльцу
(1) Вода (%)	Максимум 8,0 (исключая жидкие продукты)	Максимум 10,0 (исключая жидкие продукты)
(2) Сырой белок (%)	Минимум 18,0 (в пересчете на сухое вещество)	Минимум 2,0
(3) Краситель	Не должен определяться	
(4) Кишечная палочка (<i>Escherichia coli</i>)	n=5, c=1, m=0, M=10	

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Сырой белок

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний на пищевые компоненты, 2.1. Общие методы испытания компонентов, 2.1.3. Азотистые соединения, 2.1.3.1. Общий азот и сырой белок».

(3) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3. Методы испытаний пищевых добавок в пищевых продуктах, 3.4 Красители».

(4) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

22. Полуфабрикаты

Полуфабрикаты – продукты, пригодные для непосредственного употребления или для употребления после простого процесса приготовления, например, нагревания и проч., а также сырые пищевые продукты, продукты из пресного теста и полуфабрикаты/готовые к употреблению пищевые продукты и проч. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

22-1 Продовольственное сырье

1) Определение

Сырые продукты – продукты, полученные путем обработки, например, сушки и проч. ингредиентов животного/растительного происхождения в качестве основного ингредиента и предназначенные для употребления после смешивания с водой или без нее. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Ингредиенты сырой пищи подлежат сушке таким образом, чтобы минимизировать разрушение питательных веществ, инактивацию ферментов и желатинизацию крахмала и проч.
- (2) Во время процесса измельчения посторонние вещества, например, железный порошок и проч., не должны смешиваться; при этом, разрушение питательных веществ из-за высокой температуры трения необходимо свести к минимуму.

4) Тип продукта

(1) Сырые продукты питания

Продукты, в состав которых входит минимум 80% необработанных пищевых ингредиентов животного и растительного происхождения, подвергнутые сушке таким образом, чтобы свести к минимуму разрушение питательных веществ, инактивацию ферментов и желатинизацию крахмала и проч.

(2) Продукт, содержащий сырые ингредиенты

Продукты, в состав которых входит минимум 50% необработанных пищевых ингредиентов животного и растительного происхождения, подвергнутые сушке таким образом, чтобы свести к минимуму разрушение питательных веществ, инактивацию ферментов и желатинизацию крахмала и проч.

5) Спецификации

(1) Вода (%): Максимум 8,0 (исключая пасту, жидкие и гелевые продукты)

(2) Палочка газовой гангрены (*Clostridium perfringens*): Максимум 100/1 г

(3) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*): Максимум 1000/1 г

(4) *Escherichia coli* : n=5, c=2, m=0, M=10

б) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) Палочка газовой гангрены (*Clostridium perfringens*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.14 *Clostridium perfringens*, 4.14.2 Количественные испытания».

(3) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*, 4.18.2 Количественное испытание».

(4) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

22-2 Полуфабрикаты/готовые к употреблению пищевые продукты

1) Определение

Полуфабрикаты/готовые к употреблению пищевые продукты – полуфабрикаты, свежесрезанные продукты и готовые к приготовлению продукты, изготовленные/обработанные/упакованные таким образом, чтобы потребители могли употреблять их напрямую без дальнейшего приготовления или после простого процесса приготовления. Исключая, однако, продукты, для которых установлены отдельные стандарты и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Готовые продукты

Продукты, произведенные/обработанные путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к ингредиентам животного/растительного происхождения и предназначенные для непосредственного употребления без дальнейшей тепловой обработки или приготовления пищевого продукта. К данному типу продуктов относятся: ланч-боксы, «*кимбан*» (корейские роллы с сушеными морскими водорослями), гамбургеры и «*сунсик*» (пищевой продукт из сухих зерновых) и проч.

(2) Свежесрезанный продукт

Продукты, полученные путем обработки сельскохозяйственных/лесных продуктов, например, путем мытья, очистки от кожуры, рубки или измельчения и проч., или путем добавления пищевых продуктов или пищевых добавок к такому обработанному продукту; и продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей обработки, например, овощной салат или ростки и проч.

(3) Полуфабрикаты

Продукты, например, «*гук*» (корейский суп), «*тан*» (корейский бульон), суп и «*сандэ*» (корейская кровяная колбаса) и проч., производимые/обрабатываемые путем добавления пищевых продуктов или

пищевых добавок к ингредиентам животного/растительного происхождения, и предназначенные для употребления после простого процесса приготовления, например, после простой тепловой обработки и проч., или иным эквивалентным способом.

5) Спецификации

- (1) Численность бактерий: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)
- (2) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам, готовым к приготовлению)
- (3) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к продуктам, готовым к употреблению и готовым к приготовлению; кроме пастеризованных продуктов, готовых к приготовлению); $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (применимо только к свежесрезанным продуктам)
- (4) Золотистый стафилококк (*Staphylococcus aureus*) Максимум 100/1 г
- (5) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г
- (6) Парагемолитический вибрион (*Vibrio parahaemolyticus*): Максимум 100/1 г (применимо только к готовым к употреблению продуктам и свежесрезанным продуктам, содержащим непастеризованные или нестерилизованные морепродукты.)
- (7) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*): Максимум 1000/1 г (применимо только к готовому к употреблению продукту и свежесрезанному продукту).
- (8) Энтерогеморрагическая *Escherichia coli*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ г (применимо только к свежесрезанным продуктам)
- (9) Палочка газовой гангрены (*Clostridium perfringens*): Максимум 100/1 г (применимо только к готовому к употреблению продукту и свежесрезанному продукту).

6) Методы испытания

(1) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая

численность бактерий».

(2) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(3) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(4) *Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.12 *Staphylococcus aureus*, 4.12.2 Количественные испытания».

(5) Сальмонеллы (*Salmonella*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Микробиологические методы испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

(6) Парагемолитический вибрион (*Vibrio parahaemolyticus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.13 *Vibrio Parahaemolyticus*».

(7) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18 *Bacillus cereus*».

(8) Энтерогеморрагический штамм кишечной палочки (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.16.

Энтерогеморрагическая кишечная палочка».

(9) *Палочка газовой гангрены (Clostridium perfringens)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы

испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.14 *Clostridium perfringens*, 4.14.2 Количественные испытания».

22-3 Пищевые продукты из пресного теста

1) Определение

Продукты из пресного теста – продукт, приготовленный путем помещения начинки из различных ингредиентов (например, мяса, овощей, соевого творога или «кимчи» и проч.) в кусочек пресного теста из зерновой муки или крахмала и лепки из него продукта определенной формы.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

(1) Пельмени

Продукты, приготовленные путем лепки основ для пельменей из пресного теста со смесью мяса с овощами и проч.

(2) Основы из пресного теста

Продукт, полученный из теста из зерновой муки или крахмала; и обработанный с целью использования полученного формованного теста для наполнения начинкой и приготовления пельменей.

5) Спецификации

(1) Сахарин натрия: Не должен определяться (применимо только к пельменям).

(2) Красители: Не должны определяться (применимо только к пельменям).

(3) Консерванты: Не должны определяться (применимо только к пельменям).

(4) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к основам из пресного теста, обработанных алкоголем)

(5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным основам из пресного теста)

6) Методы испытания

(1) Сахарин натрия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.2.1 Искусственные подсластители, 3.2.1 Сахарин натрия».

(2) Красители

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.4 Красители».

(3) Консерванты

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 3.1 Консерванты».

(4) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

23. Прочие пищевые продукты

23-1 Дрожжевые продукты

1) Определение

Дрожжевые продукты – продукты, полученные путем отделения и рафинирования пищевых дрожжей и сушки или обработки; или изготовленные с использованием пищевых дрожжевых экстрактов, в качестве основного ингредиента, полученные путем отделения и рафинирования пищевых дрожжевых штаммов и последующей их экстракции путем автолиза, ферментативного разложения или экстракции горячей водой и проч.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

- (1) Сухие дрожжевые продукты должны быть изготовлены/обработаны с использованием пищевых дрожжей в качестве основного ингредиента (минимум 60%).
- (2) Продукты из дрожжевого экстракта должны быть изготовлены/обработаны с использованием пищевого дрожжевого экстракта в качестве основного ингредиента, который получается путем отделения и рафинирования пищевых штаммов дрожжей и последующей экстракции их путем автолиза, ферментативного разложения или экстракции горячей водой (содержание твердого вещества – минимум 30,0%. Но: для жидкого продукта – содержание сухого вещества минимум 15,0%).

4) Тип продукта

5) Спецификации

- (1) Вода (%): Максимум 10,0 (исключая жидкие продукты)
- (2) *Escherichia coli*: n=5, c=1, m=0, M=10

6) Методы испытания

(1) Вода

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2. Методы испытаний пищевых компонентов, 2.1 Общие методы испытаний компонентов, 2.1.1 Вода».

(2) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

23-2 Прочие обработанные продукты

1) Определение

Продукты, не подпадающие под категорию «1. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или изделия из рисовой муки» или «22. Полуфабрикаты/готовые к употреблению пищевые продукты» в «Главе 5 Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов»; исключая продукты, чье определение, стандарты производства/обработки, основные ингредиенты, свойства и условия, наименование и использование продукта и проч. не соответствуют соответствующему стандарту и спецификации.

2) Требования по ингредиентам, и проч.

3) Стандарты производства/обработки

4) Тип продукта

5) Спецификации

(1) Свойства и условия: Удовлетворительно

(2) Чужеродные примеси: Удовлетворительно

(3) Коэффициент кислотности: Максимум 5,0 (применимо только к жареным/обработанным маслом продуктам)

(4) Значение пероксида: Максимум 60 (применимо только к жареным/обработанным маслом продуктам)

(5) Бактерии группы кишечной палочки: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к пастеризованным продуктам)

(6) Численность бактерий: $n=5$, $c=0$, $m=0$ (применимо только к стерилизованным продуктам)

(7) *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (применимо только к непастеризованным продуктам, предназначенным для непосредственного употребления без обязательной дальнейшей обработки или нагревания)

6) Методы испытания

(1) Свойства и условия

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.1 Свойства и условия».

(2) Чужеродные примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.2 Чужеродные примеси».

(3) Коэффициент кислотности

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.1 Коэффициент кислотности».

(4) Пероксидное число

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 2.1.5.3.5 Пероксидное число».

(5) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7 Бактерии группы кишечной палочки».

(6) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

(7) *Кишечная палочка (Escherichia coli)*

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

Глава 6

Стандарты и спецификации для готовых продуктов и проч. для предприятий

Глава 6. Стандарты и спецификации для готовых продуктов и проч., предоставляемых предприятием общественного питания (в т.ч. субъекты, оказывающие услуги по питанию)

1. Определение

Готовые продукты для предприятий общественного питания (в т.ч. субъекты, оказывающие услуги питания) – все типы пищевых продуктов (включая напитки и разливное пиво и проч.), не предназначенных для дистрибуции или продажи, а также для непосредственной подачи клиентам в процессе приготовления пищи и проч.

2. Стандарты по ингредиентам

1) Требования по ингредиентам

- (1) Ингредиенты должны быть свежими по качеству; они не должны быть испорчены/повреждены или загрязнены токсичными/вредными веществами.
- (2) Вода, используемая для чистки ингредиентов и посуды, для приготовления пищи, питья и проч. должна соответствовать стандартам качества воды, установленным в Законе об управлении питьевой водой. При этом не должен обнаруживаться норовирус (кроме водопроводной воды).
- (3) Во льде, используемом на предприятиях общественного питания, количество бактерий – максимум 1000 на 1 мл; лед должен быть отрицательным на *Escherichia coli* и *Salmonella spp.* в 250 мл; прочие физико-химические характеристики должны соответствовать стандартам и спецификациям, изложенным в «Главе 5. Стандарты и спецификации для каждого продукта, 2-4 Лед».
- (4) Ингредиенты животного/растительного происхождения, которые не собираются, не обрабатываются, не производятся и не используются для употребления человеком в пищу, не должно использоваться в кулинарии.

2) Хранение и консервация ингредиентов

А) Общие положения

- (1) Все пищевые продукты и проч. подлежат обработке в соответствующих санитарно-гигиенических условиях и хранению во избежание загрязнения вредными организмами, например, мышами и тараканами и проч.
- (2) Пищевые продукты и проч. не должны храниться вместе с чистящими средствами или химическими веществами, пестицидами или ядами и проч., вредными для организма человека.
- (3) Пищевые продукты и проч. с указанными стандартами и спецификациями подлежат хранению/консервации в соответствии с такими указанными стандартами; ингредиенты, представляющие собой сельскохозяйственную/лесную/животноводческую/рыбную продукцию, подлежащие хранению в свежем виде, необходимо хранить в охлажденном или замороженном виде.
- (4) Пищевые продукты, потенциально используемые непосредственно после предварительной обработки, например, мытья и проч.; или обработанные пищевые продукты необходимо поместить в надлежащую тару и проч. и хранить в чистом месте для предотвращения загрязнения от поверхности.
- (5) За исключением продуктов с индивидуальной маркировкой, продукты, подлежащие охлаждению, должны храниться при температуре 10°C или ниже; продукты, подлежащие заморозке, при температуре -18°C или ниже.
- (6) Размораживание замороженных продуктов
 - ① Замороженные продукты подлежат разморозке в соответствующих санитарно-гигиенических условиях.
 - ② Замороженные продукты подлежат хранению в охлажденном виде до готовности, если продукт не используют непосредственно после размораживания.
 - ③ Замороженные продукты запрещено повторно замораживать после разморозки.

В) Пищевой субпродукт

- (1) Зерновые (рис, ячмень, пшеничная мука и проч.)
 - ① Данные продукты подлежат хранению в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями в сухом и прохладном месте.

- ② Они должны храниться таким образом, чтобы предотвратить рост плесневых грибов или обесцвечивание
- (2) Жиры и масла (кунжутное масло, перилловое масло, масло из бурого риса, кукурузное масло, масло из соевых бобов и проч.), а также орехи с высоким содержанием масел и проч. должны храниться в прохладном месте вдали от прямых солнечных лучей или храниться охлажденными или замороженными.
- (3) Животноводческие продукты/рыбопродукты (например, говядина, свинина или рыба и проч.) подлежат индивидуальной упаковке в соответствующих санитарно-гигиенических условиях и хранению в охлажденном или замороженном виде после отделения от других продуктов посредством тары, упаковок и проч.
- (4) Что касается фруктов и овощей (яблоки, груши, персики, виноград, корейская капуста, редька, лук, огурцы, капуста и шпинат и проч.), во избежание путаницы вымытые фрукты и овощи следует хранить отдельно от невымытых.
- (5) Прочие пищевые продукты
- ① Приправы необходимо хранить в таре с пробками или крышками во избежание попадания чужеродных примесей или загрязнения.
- ② Соевый творог необходимо хранить в охлажденном виде.

3. Стандарты по процедуре приготовления пищевых продуктов и управления ими

- (1) Жиры и масла, используемые при жарке, должны иметь кислотное число максимум 3,0.
- (2) Посуду, непосредственно контактирующую с пищевыми продуктами во время приготовления пищи, необходимо обрабатывать для предотвращения загрязнения вследствие коррозии и проч.
- (3) Приготовленный пищевой продукт необходимо поместить в тару и проч., соответствующую санитарно-гигиеническим условиям, с целью предотвращения перекрестного загрязнения сырых пищевых продуктов.
- (4) Приготовленные холодные продукты, например, холодный бульон с лапшой и проч., следует хранить при температуре 10°C или ниже; теплые продукты хранят при температуре 60°C или выше и поддерживают температуру настолько долго

насколько это возможно.

- (5) С водой в аквариуме для хранения рыбопродуктов необходимо обращаться при соблюдении санитарно-гигиенических требований; при условии, однако, что вещества, используемые для удаления пены или фильтрации воды и проч., по неизбежным причинам, должны использоваться в качестве пищевого ингредиента или соответствовать спецификациям в отношении диоксида хлора, диоксида кремния и силиконовой смолы в пищевых добавках.
- (6) Чистящие средства, используемые при мытье овощей или фруктов, должны соответствовать Спецификациям для моющих средств для фруктов и овощей в соответствии со «Спецификациями и стандартами для гигиенических продуктов» (заявлено Министерством здравоохранения и социального обеспечения), и для чистки фруктов и овощей запрещено использовать другие чистящие средства.
- (7) Замороженные продукты, предназначенные для непосредственного употребления потребителями, могут продаваться в размороженном виде только в течение 24 часов после размораживания.

4. Спецификации

А) Полуфабрикаты и проч.

- (1) Свойства и условия: Продукт должен иметь естественный цвет, блеск и вкус без постороннего вкуса/запаха
- (2) Чужеродные примеси: Продукты не должны содержать чужеродных примесей, с равным или превышающим содержанием, оставшихся после их удаления в максимально возможной степени в процессе обработки ингредиентов или продукты, загрязненные и не соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям; за исключением примесей, удаленных не полностью и оставшихся во время обычного процесса приготовления пищи. К таким примесям относятся кожа/шкура других пищевых продуктов или сырых растений или почвы и проч., содержащаяся в небольшом количестве и

не сопряжены с риском нанесения вреда здоровью человека в целом.

- (3) Кишечная палочка (*Escherichia coli*) Максимум 10/1 г
- (4) Численность бактерий: Максимум 3000/г (применимо только к сляшам; исключая продукты, содержащие молочные продукты, молочнокислые бактерии, ферментированные продукты и непастеризованные продукты)
- (5) Возбудители алиментарных болезней: Пищевые продукты, приготовленные предприятиями общественного питания (в т.ч. в точках питания), должны быть отрицательными на возбудителей алиментарных болезней, например, *Salmonella* spp.; *Staphylococcus aureus*; *Listeria monocytogenes*; энтерогеморрагическая *Escherichia coli*; *Campylobacter jejuni/coli*; и *Yersinia enterocolitica* и проч. Кроме того, содержание *Vibrio parahaemolyticus* и *Clostridium perfringens* не должно превышать 100 на грамм; *Bacillus cereus* – 10000 на грамм. Однако содержание *Staphylococcus aureus* не должно превышать 100 на грамм в продуктах, не подвергаемых тепловой обработке в процессе приготовления, или в приготовленных продуктах после тепловой обработки.

В) Питьевая вода для подачи

- (1) Кишечная палочка (*Escherichia coli*): Отрицательный/250 мл
- (2) Сальмонеллы (*Salmonella*): Отрицательный/250 мл
- (3) Иерсиния энтероколитика (*Yersinia enterocolitica*): Отрицательный/250 мл

С) Кухонные принадлежности и проч.

- (1) Аквариум с водой
 - ① Численность бактерий: Максимум 100 000/1 мл
 - ② Бактерии группы кишечной палочки: Максимум 1000/100 мл
- (2) Салфетки для посуды (кроме используемых)
 - ① Кишечная палочка (*Escherichia coli*) Должен отсутствовать

(3) Инструменты, используемые во время потребления или подачи пищи, например, ножи, разделочные доски, ложки, палочки для еды, тарелки и миски и проч. (кроме используемых)

① Сальмонеллы (*Salmonella*): Должен отсутствовать

② Кишечная палочка (*Escherichia coli*) Должен отсутствовать

5. Методы испытания

1) Отбор и обработка проб

(1) Методы отбора проб

Отбор проб проводят в соответствии с «Главой 7. Методы отбора и обработки проб».

(2) Опытный раствор

Необходимо следовать инструкциям в «Главе 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.3 Приготовление опытных растворов».

2) Чужеродные примеси

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 1.2 Чужеродные примеси».

3) Кишечная палочка (*Escherichia coli*)

(1) Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8 *Escherichia coli*».

(2) Чтобы проверить *Escherichia coli* в питьевой воде для подачи на стол, необходимо отфильтровать 250 мл образца, следуя методу мембранной фильтрации, поместить фильтровальную бумагу на планшет ЕМВ и культивировать всю ночь при 35°C. После подтверждения типичных колоний выполняют идентификацию в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.8.1 Качественные испытания на *Escherichia coli*, А. Испытание на предельное содержание».

4) Численность бактерий

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.5.1 Общая численность бактерий».

5) Сальмонеллы (*Salmonella*):

(1) Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы проведения микробиологических испытаний, 4.11 Сальмонеллы (*Salmonella*)».

(2) Для проведения испытания воды для подачи на сальмонеллу, образец объемом 250 мл фильтруют в соответствии с методом мембранной фильтрации и помещают фильтровальную бумагу на пластину с агаром Мак-Конки (бэдж 30) или пластину с цитратом дезоксихолата (бэдж 31) и культивируют в течение 24 часов при 35°C. После подтверждения типичных колоний выполняют идентификацию в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.11 *Salmonella* spp., С. Испытание на идентификацию».

6) Золотистый стафилококк (*Staphylococcus aureus*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.12 *Staphylococcus aureus*».

7) Листерия моноцитогенная (*Listeria monocytogenes*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.15 *Listeria monocytogenes*».

8) Энтерогеморрагический штамм кишечной палочки (*Escherichia coli*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.16.

Энтерогеморрагическая кишечная палочка».

9) Кампилобактер еюни/коли (*Campylobacter jejuni/coli*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.19 *Campylobacter jejuni/coli*».

10) Иерсиния энтероколитика (*Yersinia enterocolitica*)

(1) Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.17 *Yersinia enterocolitica*».

(2) Для проведения испытания воды для подачи на *Yersinia enterocolitica*, образец объемом 250 мл фильтруют в соответствии с методом мембранной фильтрации и помещают фильтровальную бумагу на пластину CIN (бэдж 45) и культивируют в течение 24~48 часов при 30°C. После подтверждения типичных колоний выполняют идентификацию в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.17 *Yersinia enterocolitica*, С. Испытание на идентификацию».

11) Парагемолитический вибрион (*Vibrio parahaemolyticus*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.13 *Yersinia enterocolitica*».

12) Палочка газовой гангрены (*Clostridium perfringens*)

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.14.2. Количественные методы испытаний на *Clostridium perfringens*».

13) Восковая бацилла (*Bacillus cereus*):

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.18.2. Методы количественного испытания на *Bacillus cereus*».

14) Бактерии группы кишечной палочки

Испытание пробы проводят в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 4. Методы микробиологических испытаний, 4.7.2 Методы проведения количественных испытаний на бактерии группы кишечной палочки, Метод наиболее вероятного количества».

* Метод мембранной фильтрации

1. Устройство и инструмент для мембранной фильтрации

(1) Мембранный фильтр

Используют мембрану с размером пор не более 0,45 мкм и диаметром 47 мм.

(2) Фильтрующее устройство

Используют фильтрующее устройство, которое позволяет вставлять мембранный фильтр для фильтрации и которое можно стерилизовать.

2. Фильтрация раствора пробы

Правильно вставляют мембранный фильтр (стороной с сетками вверх) в стерилизуемое фильтрующее устройство. Фиксируют воронку зажимом, затем выполняют фильтрацию, асептически добавив 250 мл раствора пробы в воронку. Удаляют фильтровальную бумагу с помощью щипцов. Инкубируют, осторожно поместив фильтровальную бумагу поверх каждой питательной среды, чтобы предотвратить образование пузырьков воздуха.

Глава 7

Методы отбора и обработки проб

Глава 7. Методы отбора и обработки проб

1. Значимость пробоотбора

Отбор образцов относится к отбору проб из объекта испытаний, и собранные образцы подвергаются испытаниям на безопасность, таким как их соответствие стандартам/спецификациям, наличие загрязняющих веществ и т.д. Принимая во внимание, что административные действия предпринимают в соответствии с результатами испытаний, выбор объектов испытаний и отбор образцов/обработка/транспортировка/проверка испытаний и проч. должны проводиться по научно обоснованной методике, обеспечивающей эффективность. Соответственно, отбор образцов и запрос испытаний в учреждениях по проведению испытаний и инспекций пищевых продуктов или в учреждениях по проведению испытаний и инспекций продуктов животноводства имеют серьезные последствия, и, следовательно, лица, обладающие достаточными знаниями о методах отбора и обработки проб и т.д., должны выполнять соответствующие обязанности.

2. Термины и определения

- 1) Пробы: Образец, отбираемый от испытуемых объектов.
- 2) Испытуемый образец: Объект, подлежащий отбору, например, продукты одного типа, производимые/изготавливаемые/обрабатываемые/упаковываемые в одинаковых условиях; при условии, однако, что хотя сельскохозяйственные/лесные/животноводческие/рыбные продукты, относящиеся к одной и той же товарной позиции, производимые/прибывающие/перевозимые одновременно, могут представлять собой единый испытуемый объект. Продукты, которые необходимо проверить на чистоту содержимого, не должны рассматриваться как единый объект испытаний.
- 3) Нефасованный: Испытуемый объект, не упакованный для целей сбыта и продажи конечному потребителю.

3. Общие принципы пробоотбора

- 1) Отбор проб должен проводиться лицом, указанным в соответствии со статьей 32 «Закона о пищевой санитарии» или статьей 13 и статьей 20-2 «Закона о санитарном контроле продуктов животноводства», а также статьей 14 и статьей 2-2 Указа о введении в действие такого закона (далее «сотрудник по отбору проб»).
- 2) Пробоотбор необходимо проводить для обеспечения репрезентативности испытуемых объектов в соответствии с «Главой 8. Общие методы испытаний, 13. Приложение, 13.9 Таблицы случайных чисел». Однако, при наличии причины не использовать такие таблицы, лицо, ответственное за пробоотбор, может выбрать/провести отбор испытуемого объекта по своему усмотрению.
- 3) Пробоотбор необходимо проводить для получения минимального количества репрезентативных образцов всех испытуемых объектов с учетом целей испытаний, продуктов испытаний и проч.
- 4) Во время пробоотбора пробы отбирают в соответствии с Таблицей решений по отбору проб и с применением количества участков пробоотбора или количества испытуемых образцов, указанных в «б. Индивидуальный метод отбора и обработки проб»; или, в случае совпадения, при увеличении количества участков пробоотбора или количества испытуемых образцов. Однако для инструментов и тары/упаковок следует проводить пробоотбор для получения количества, необходимого для проведения испытаний на соответствие стандартам и спецификациям на пищевые продукты и проч., а не в соответствии с таблицей решений по отбору проб.

<Таблица решений по отбору проб>

Размер испытуемых объектов (кг)	Кол-во участков пробоотбора (минимальное)	Кол-во испытуемых образцов
– Менее 5000	2	1
Минимум 5000 – Менее 15 000	3	1
Минимум 15 000 – Менее 25 000	5	1
Минимум 25 000 – Менее 100 000	8 (4×2)	2
Минимум 100 000 – Менее 1 000 000	10 (5×2)	2
Минимум 1 000 000 –	12 (4×3)	3

* Для испытуемых объектов, размером минимум 25 000 кг и максимум 100

000 кг, отбирают всего 2 образца, каждый из которых получают путем пробоотбора не менее чем с 4 участков и объединения их в единый образец, и направления запроса на проведение испытаний таких образцов. Для испытуемых объектов, размером минимум 100 000 кг и максимум 1 000 000 кг, отбирают всего 2 образца, каждый из которых получают путем пробоотбора не менее чем с 5 участков и объединения их в единый образец, и направления запроса на проведение испытаний таких образцов. Для испытуемых объектов, размером минимум 1 000 000 кг, отбирают всего 3 образца, каждый из которых получают путем пробоотбора не менее чем с 4 участков и объединения их в единый образец, и направления запроса на проведение испытаний таких образцов.

- 5) Пробы, отбор которых по Таблице решений по отбору проб затруднителен (например, в случае замороженных проб, большой упаковки и пищевых продуктов при дистрибуции и проч.), могут быть отобраны сотрудником по отбору проб по его усмотрению, обеспечивая их репрезентативность в рамках суммы образцов.
- 6) Как правило, образцы с одинаковым номером партии, датой изготовления и сроком годности должны составлять единый объект испытаний. Образцы, не имеющие таких указаний, отбирают путем определения сорта пищи, типа, производителя, знака, страны экспорта, даты экспорта, даты прибытия, погрузочного судна, транспортных средств, грузовика, типа упаковки и внешнего вида и проч. с учетом свойств и целей испытаний пищевых продуктов.
- 7) Необходимо принять меры предосторожности, чтобы не повредить отобранные образцы. Кроме того, при отборе проб пищевых продуктов перед упаковкой или после распаковки необходимо соблюдать осторожность для предотвращения попадания чужеродных примесей, микробного загрязнения и проч.
- 8) Отобранные образцы должны быть запечатаны при обеспечении невозможности их открытия без разрушения печати.
- 9) В отношении посуды или тары/упаковок из одинаковых материалов и одинакового фонового цвета, но предназначенных для различного применения, различных форм и размеров, или предназначенных для хранения различных продуктов, можно использовать репрезентативный образец. Однако в отношении набора, элементы которого изготовлены из различных материалов и различного фонового цвета, отбирают образец набора, являющегося единицей продаж.
- 10) Сотрудник по отбору проб может сначала определить участки с подозрением на содержание микотоксинов или радиоактивного загрязнения и проч., и направить

запрос на проведения испытаний в отношении дополнительных подозрительных материалов, если таковые имеются, путем включения дополнительных испытуемых образцов.

- 11) При проведении микробиологических испытаний следует проводить пробоотбор для получения количества (n) образцов, указанных в «Главе 2. Общие стандарты и спецификации для общих пищевых продуктов», «Главе 3. Стандарты и спецификации для продуктов питания, маркированных и продаваемых как предназначенные для младенцев/детей младшего возраста», «Главе 4. Стандарты и спецификации для продуктов с длительным сроком хранения» и «Главе 5. Стандарты и спецификации для отдельных пищевых продуктов», а не в соответствии с Таблицей решений по отбору проб.

4. Рекомендации по отбору и обработке проб

В случае пробоотбора необходимо учитывать физическое, химическое и биологическое состояние образцов, например, цели испытаний, тип, количество, вероятность загрязнения и однородность испытуемых пищевых продуктов и проч.

1) Рекомендации по отбору проб

(1) При проведении испытаний разнородных продуктов и проч.

① В целом, для гетерогенных образцов необходимо отобрать большее количество образцов. Однако, если по неизбежным причинам (например, ввиду эффективности испытаний и экономической целесообразности) возможно отобрать только небольшое количество образцов, такие пробы можно отобрать из объектов, считающихся подозрительными с точки зрения внешнего вида и условий хранения в целом, и проч.

② Для продуктов, являющихся неоднородными с точки зрения свойств пищевых продуктов (например, пищевых добавок в масляных экстрактах специй и проч.), вследствие осаждения/суспендирования и проч., необходимо отобрать репрезентативные пробы после обработки всего продукта для обеспечения его максимальной однородности.

(2) Определение гомогенности в зависимости от испытуемых образцов

Гомогенность образцов может варьироваться в зависимости от испытуемых образцов. Определенный испытуемый пищевой продукт, считающийся неоднородным при оценке свежести, может считаться гомогенным с точки зрения компонентов тяжелых металлов или пищевых добавок и проч., содержащихся в нем, и может быть отобран.

(3) Пробоотбор из упакованных продуктов

① Пищевые продукты, дистрибуцию которых осуществляют в тарах/упаковках, например, в банках, бутылках, коробках и проч., должны отбираться без открытия такой тары/упаковки, если это возможно.

② Пищевые продукты, упакованные в большую тару/упаковку и проч., можно отбирать посредством отбора только части, представляемой весь испытуемый объект.

(4) Пробоотбор нерасфасованных продуктов на судах

① Нерасфасованные продукты подлежат отбору на борту или перед входом в бункер с навесными складами, при отсутствии неизбежных причин,

препятствующих отбору.

② Если сельскохозяйственные/лесные/животноводческие/рыбные продукты с одинаковым товарным наименованием, загруженные на одно и то же судно, рассредоточенные и хранимые в разных местах, все продукты составляют единый испытуемый объект и отбирают из случайно выбранных мест с использованием таблиц случайных чисел.

③ Отбирают всего 2 образца, каждый из которых получают путем пробоотбора не менее чем с 4 участков и объединения их в единый образец при обеспечении репрезентативности нерасфасованных продуктов на борту одного и того же судна и последующего направления запроса на проведение испытаний таких образцов.

(5) Пробоотбор охлажденных или замороженных продуктов

При отборе проб охлажденных или замороженных продуктов они должны отбираться при сохранении их охлажденного или замороженного состояния, соответственно.

(6) Пробоотбор для проведения микробиологических испытаний

① Для пробоотбора/транспортировки/хранения проб необходимо использовать герметичную тару/упаковку и проч. при поддержании условий во время пробоотбора.

② Пробы для проведения микробиологических испытаний необходимо отбирать в единичных упаковках, если это возможно, для предотвращения микробного загрязнения. Если пробы отбирают после разделения на маленькие кусочки, для асептического отбора необходимо использовать стерилизованные инструменты/контейнеры и проч.

③ Только пищевые продукты, хранение/дистрибуцию которых осуществляют в обычном порядке, подлежат отбору, кроме неизбежных случаев.

④ Отбору подлежат только полностью упакованные продукты; кроме случаев необходимости следования соответствующей информации и специальных планов пробоотбора, или в случае готовых пищевых продуктов, приготовленных предприятиями общественного питания.

(7) Пробоотбор продуктов, выделяющих газ

① В случае если образцы легко выделяют газы при нормальной температуре, что влияет на результаты испытаний, упакованную единицу отбирается как один образец без вскрытия такой упаковки.

② Однако, если образцы отбирают после разделения на мелкие кусочки, пробоотбор необходимо проводить таким образом, чтобы это не влияло на результаты испытаний, например, как можно быстрее запечатывая/охлаждая отобранные образцы.

(8) Пастообразные продукты или сиропы и проч.

① Пробы, отбор которых затруднен ввиду высокой вязкости, подлежат отбору путем адекватного снижения вязкости, например, путем повышения температуры до степени, не влияющих на результаты испытаний.

② Высоковязкие и гетерогенные образцы, которые нельзя сделать гомогенными обычными методами, можно обирать гомогенизирующими инструментами и проч. по методу, не влияющему на результаты испытаний.

(9) Меры предосторожности при отборе проб в соответствии с испытываемыми образцами

① Вода

Образцы необходимо поместить в воздухонепроницаемую тару, и изменение температуры должно быть максимально минимизировано, чтобы предотвратить изменение содержания воды в результате испарения или поглощения влаги и проч.

② Коэффициент кислотности и пероксидное число

Образцы должны быть помещены в герметичную тару, препятствующую проникновению света; и изменение объема пространства тары и температуры должны быть максимально минимизированы для предотвращения ускорения окисления жира ввиду света или температуры и проч.

2) Регистрация заявлений о пробоотборе

Сотрудник по отбору проб должен приложить заявления о пробоотборах, представленные в «Главе 8. Общие методы испытаний, 13. Приложения 13.11. Заявления о пробоотборе», за исключением случаев, когда непредставление такого заявления считается не препятствующим проверке стандартов/спецификаций.

3) Прикрепление маркировочных знаков

Для целей инспектирования импортированных пищевых продуктов (кроме инспекции дистрибуции/сбора) маркировочные знаки, представленные в «Главе 8. Общие методы испытаний, 13. Приложения, 13.12 Маркировочные знаки», необходимо прикрепить к соответствующим продуктам на таможенных складах и

проч. с целью указания на сбор образцов после пробоотбора.

4) Рекомендации по транспортировке образцов

(1) Отобранные образцы подлежат осторожной доставке в лаборатории таким образом, чтобы предотвратить загрязнение, поломку, повреждение, разморозку, деформацию и проч. таких образцов.

(2) Если образцы упакованы для перевозки на большие расстояния или общественным транспортом, необходимо принять дополнительные меры предосторожности для предотвращения повреждения таких образцов.

(3) Перевозка замороженных образцов

① Замороженные образцы должны перевозиться в замороженном состоянии.

② При недоступности оборудования для холодного хранения продуктов, для транспортировки образцов в замороженном состоянии можно использовать сухой лед или иные методики.

(4) Перевозка охлажденных образцов

Охлажденные образцы следует транспортировать при поддержании соответствующей температуры. В случае использования льда для поддержания температуры охлаждения и проч., необходимо принять меры предосторожности для предотвращения загрязнения образцов водой, образующейся при таянии льда; в случае использования сухого льда, необходимо обеспечивать защиту образцов от замерзания.

(5) Перевозка образцов для проведения микробиологического испытания

① Образцы, подверженные порче/разложению

Образцы для проведения микробиологических испытаний подлежат асептическому отбору и доставке в учреждение для проведения испытаний в течение 24 часов, при этом такие образцы хранят при низких температурах ($5^{\circ}\text{C} \pm 3$ или ниже). В случае если пробы не транспортируют в соответствии с настоящим правилом из-за неизбежных обстоятельств, необходимо провести повторный пробоотбор, или транспортированные пробы подлежат проверке испытанию в учреждении по проведению испытаний и инспекций или в учреждении по проведению испытаний и инспекции продуктов животноводства после даты взятия пробы при регистрации их состояния.

② Образцы без риска порчи/разложения

Образцы без риска порчи/разложения не всегда должны транспортироваться при

температуре охлаждения, даже если они предназначены для проведения микробиологических испытаний, но необходимо принять меры предосторожности для предотвращения загрязнения или повреждения образцов и их упаковок и проч.

③ Меры предосторожности при использовании льда и проч.

При использовании льда и проч. необходимо принять меры предосторожности для предотвращения загрязнения образцов водой, образующейся при таянии льда.

(6) Перевозка образцов, выделяющих газ

Образцы, взятые после разделения продукта на маленькие кусочки, необходимо перевозить надлежащим образом в охлажденном или замороженном состоянии.

5. Инструменты и тара для пробоотбора

- 1) Из-за различия типов, форм и тары/упаковок образцов и проч. инструменты и контейнеры для пробоотбора подлежат подготовке таким образом, чтобы они соответствовали целям пробоотбора.
- 2) Они должны соответствовать «Стандартам и спецификациям для посуды, тары и упаковки».
- 3) Инструменты и контейнеры должны быть удобны для транспортировки, очистки и стерилизации. Кроме того, части инструментов/тары для пробоотбора для микробиологических испытаний, непосредственно контактирующих с образцами, подлежат стерилизации.
- 4) Приборы и контейнеры, непосредственно контактирующие с образцами, не должны влиять на результаты испытаний.
- 5) Типы инструментов и тары для пробоотбора

(1) Инструменты пробоотбора

Весы; пинцеты; ножницы; ножи; консервные ножи; молотки; цепные пилы или пилы; пробоотборники зерна (триеры); сушки; пипетки; резцы; насосы или тубы для отбора жидких проб; ковши; и воронки и проч.

(2) Тары/пакеты для пробоотбора

Пакеты для пробоотбора (большие, средние и маленькие); и бутылки для пробоотбора (бутылки с широким горлом) и проч.

(3) Инструменты для пробоотбора для проведения микробиологических испытаний

Стерильные пакеты; стерильные флаконы; одноразовые стерильные пластиковые пипетки; стерильные пипетки-инспираторы; одноразовые стерильные перчатки; 70% этиловый спирт; стерилизованные ковши из нержавеющей стали; стерилизованные щипцы из нержавеющей стали и проч.

(4) Устройства для транспортировки охлажденных/замороженных образцов;

охладители; пакеты со льдом; регистраторы температуры в реальном времени и проч.

(5) Прочие

Защитные шлемы; переносные лестницы; гигиеничные ботинки; ленты; охлаждители; камеры; инструменты для записи и проч.

6. Отдельные методики отбора и обработки проб

1) Пробоотбор рыбопродукции

(1) Методы пробоотбора для проведения органолептических испытаний

Пробоотбор для проведения органолептических испытаний проводят путем разделения рыбопродуктов на неупакованные и упакованные. Затем проводят пробоотбор в соответствии со следующей таблицей, используя таблицы случайных чисел и проч., и проводят испытание для оценки внешнего вида (органолептическое испытание). Среди таких образцов проводят отбор образцов для получения количества образцов, равного количеству образцов, подлежащих оценке, и проведения оценки.

① Неупакованные рыбопродукты (с переменным весом единицы)

Испытуемая проба	Кол-во проб, подлежащих отбору	Кол-во проб, подлежащих оценке	Рекомендации по отбору проб
Менее 1 тонны	3	2	<ul style="list-style-type: none"> ○ Что касается количества отобранных проб, одна рыба весом минимум 2 кг или количество, отобранное за один раз с помощью инструмента или сетки (2~3 кг), должно составлять один образец. ○ Что касается рыбопродуктов, сбываемых и обрабатываемых живыми в двух или более аквариумах, например, живая рыба и проч., могут быть взяты дополнительные образцы с учетом качественного состояния, размера, веса и проч. каждого аквариума.
Минимум 1 тонна – менее 3 тонн	5	3	
Минимум 3 тонн – менее 5 тонн	7	4	
Минимум 5 тонн – менее 10 тонн	9	5	
Минимум 10 тонн – менее 20 тонн	11	6	
Минимум 20 тонн	13	7	

② Упакованные продукты (включая неупакованные блочные продукты с одинаковым весом единицы)

Испытуемая проба	Кол-во проб, подлежащих отбору	Кол-во проб, подлежащих оценке	Рекомендации по отбору проб
Максимум 4	1	1	Репрезентативные образцы необходимо отбирать с учетом даты изготовления (даты упаковки), размера и веса и проч. ○ Если количество испытуемых объектов
5 – 50	3	1	
51 – 100	5	2	
101 – 200	7	2	

201 – 300	9	3	превышает 1001 можно отобрать дополнительные образцы.
301 – 400	11	3	
401 – 500	13	4	
501 – 700	15	5	
701 – 1000	17	5	
Минимум 1 001	20	6	

(2) Методы пробоотбора для прецизионных испытаний

- ① Пробы для прецизионных испытаний необходимо отбирать случайным образом из рыбопродукции, подлежащей сортировке для проведения органолептических испытаний.
- ② Пробы моллюсков (неочищенные), водорослей, агара и проч. отбирают по весу; прочие пробы для прецизионных испытаний отбирают на основе количества рыб или упаковочных единиц.
- ③ Рыбопродукты для расфасованной нарезанной сырой рыбы, имеющие риск повлиять на результаты прецизионных испытаний, можно отобрать исходя из упаковочных единиц.
- ④ Для прецизионных испытаний отбирают и гомогенизируют только съедобные части отобранных проб, из которых определенное количество должно составлять одну испытываемую пробу. Однако в случае рыб мышечные части, в т.ч. кожа, являются испытываемым образцом после удаления головы, хвоста, кишечника, костей и чешуи. В этом случае пробы, взятые из воды или промытые водой, необходимо поместить на стандартное сито (с 20 ячейками или эквивалентными) для удаления воды и последующей гомогенизации.
- ⑤ Объем образца для прецизионных испытаний должен соответствовать следующей таблице. Тем не менее, дорогостоящие продукты, или продукты, отбор которых затруднен ввиду количества рыб или упаковочных единиц, подлежат отбору путем разрезания/дробления/измельчения проб для получения минимального количества, необходимого для точного контроля (300 г съедобных частей) при соблюдении пороговых значений по количеству отбираемых проб.

По типу	Объем пробы, подлежащий отбору (единица измерения)
<input type="radio"/> Рыбопродукция большого объема	

<input type="radio"/> Индивидуальный вес – минимум 2 кг	2(упакованные) 3(упакованные)
<input type="radio"/> Индивидуальный вес – минимум 1 кг-максимум 2 кг	
<input type="radio"/> Рыбопродукция среднего объема	3 (упакованные)
<input type="radio"/> Индивидуальный вес – минимум 500 г-максимум 1 кг	5 (упакованные)
<input type="radio"/> Индивидуальный вес – минимум 200 г-максимум 500 г	
<input type="radio"/> Рыбопродукция малого объема	10 (упакованные)
<input type="radio"/> Индивидуальный вес – минимум 100 г-максимум 200 г	10 – 20
<input type="radio"/> Индивидуальный вес – минимум 50 г-максимум 100 г	(упакованные)
<input type="radio"/> Индивидуальный вес – менее 50 г	Максимум 2 кг
<input type="radio"/> Моллюски (неочищенные)	1 – 4 кг
<input type="radio"/> Прочие рыбопродукты, например, водоросли и агар и проч.	0,3 – 0,5 кг

2) Пробоотбор для проведения испытаний на остаточное содержание пестицидов

(1) Пробы для проведения испытаний на остаточное содержание пестицидов необходимо хранить и транспортировать в охлажденном виде насколько это возможно.

(2) Обработанные продукты должны быть отобраны в соответствии с «3. Общие принципы пробоотбора, 4) Таблица принятия решений по отбору проб»; и сельскохозяйственная продукция должна отбираться в соответствии со следующей таблицей:

Объем испытуемого образца (кг)	Кол-во участков пробоотбора (минимум)	Кол-во испытуемых образцов
– Менее чем 5 000	3	1
Не менее чем 5 000 – Менее чем 15 000	5	1
Не менее чем 15 000 – Менее чем 25 000	8	1
Не менее чем 25 000 –	14	1

3) Пробоотбор для испытания на афлатоксин

(1) Обработанные продукты должны быть отобраны в соответствии с «3. Общие принципы пробоотбора, 4) Таблица принятия решений по отбору проб»; а зерна, бобовые, арахис и орехи отбираются в соответствии со следующей таблицей:

Объем испытуемого образца (кг)	Кол-во участков пробоотбора (минимум)	Кол-во испытуемых образцов	Объем пробы, подлежащий отбору (кг)
– Менее чем 1000	8	1	1
Не менее 1000 – Менее чем 5 000	10	1	1
Не менее 5 000 – Менее чем 15 000	15	1	1
Не менее 15 000 – Менее чем 25 000	18 (9×2)	2	2
Не менее 25 000 – Менее чем 60 000	20 (10×2)	2	2
Не менее 60 000 –	24 (8×3)	3	3

Пример) В случае, если количество испытуемых проб не превышает трех (3) проб, отобранных с минимум 8 участков, должны составлять единый образец. Согласно данному методу, необходимо отобрать всего 3 пробы и направить запрос на проведения испытания.

4) Пробоотбор для проведения испытаний на остаточное содержание ветеринарных препаратов

Обработанные пищевые продукты и продукты животноводства отбираются в соответствии с «3. Общие принципы пробоотбора, 4) Таблица принятия решений по отбору проб»; а продукты рыболовства отбираются в соответствии с «6. Отдельные методики отбора и обработки проб, 1) Пробоотбор рыбной продукции». Однако для продуктов, остатки ветеринарных препаратов в которых считаются распределенными неравномерно, количество образцов для испытаний должно соответствовать количеству участков пробоотбора.

5) Пробоотбор для тестирования генетически модифицированных компонентов

Обработанные продукты должны быть отобраны в соответствии с «3. Общие принципы пробоотбора, 4) Таблица принятия решений по отбору проб»; а зерна, бобовые и соевый порошок должны отбираться в соответствии с «6. Индивидуальные методы отбора и обработки проб, 2) Таблица пробоотбора для проведения испытаний на остаточное содержание пестицидов».

6) Пробоотбор из контейнеров

- (1) Партии нерасфасованного зерна необходимо рандомизировать согласно схеме Z внутри контейнера.

(2) В случае, если несколько контейнеров являются одним испытуемым объектом, они подлежат открытию для пробоотбора согласно следующей таблице. Однако количество открываемых контейнеров подлежит коррекции с учетом количества участков пробоотбора и проч., указанных в таких методах отбора и обработки проб.

Кол-во контейнеров	1-3	4-6	7-10	11-20	21-30	31-50	51 и более
кол-во контейнеров для открытия	1	Минимум 2	Минимум 3	Минимум 4	Минимум 6	Минимум 8	Минимум 10

(3) При невозможности отбора репрезентативных проб пищевых продуктов, загруженных в контейнеры, пробоотбор можно провести после того, как минимум 1/3 пищевых продуктов выгружены из контейнеров для проведения испытаний таких пищевых продуктов и проч. В случае охлажденных/замороженных образцов груз можно выгружать на участках, позволяющих поддерживать температуру хранения продуктов.