

APROBADOS
por Resolución de la Comisión
de la Unión Aduanera
Nº 299 del 28 de mayo de 2010

Requerimientos unificados sanitarios, epidemiológicos e higiénicos
en relación a las mercaderías sometidas
a supervisión (control) epidemiológica

(en la versión de las Resoluciones de la Comisión de la Unión Aduanera [Nº 341 del 17.08.2010](#); [Nº 456 del 18.11.2010](#); [Nº 571 del 02.03.2011](#); [Nº 622 del 07.04.2011](#); [Nº 829 del 18.10.2011](#); [Nº 889 del 09.12.2011](#); Resoluciones de la Comisión Económica Euroasiática [Nº 34 del 19.04.2012](#); [Nº 208 del 06.11.2012](#); [Nº 6 del 15.01.2013](#))

Número de la Sección	Denominación	Número de página
CAPÍTULO I.	DISPOSICIONES GENERALES	4
CAPÍTULO II		
	Sección 1. Requerimientos de seguridad y valor alimenticio de los alimentos	de la 6 a la 357

I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Campo de aplicación

1.1. Los presentes requerimientos unificados sanitarios, epidemiológicos e higiénicos en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control) epidemiológica (en adelante, Requerimientos unificados sanitarios) fueron elaborados con el fin de aplicar las disposiciones del Acuerdo de la Unión Aduanera sobre Medidas Sanitarias del 11 de diciembre de 2009, de acuerdo a la Resolución N° 28 del 11 de diciembre de 2009 del Consejo Intergubernamental de la Comunidad Económica Euroasiática (órgano supremo de la Unión Aduanera) a nivel de jefes de gobierno.

1.2. Los Requerimientos unificados sanitarios establecerán los indicadores higiénicos y normativas de seguridad de las mercaderías que estén bajo control y estén incluidas en la Lista única de las mercaderías sometidas a supervisión (control) epidemiológica y sanitaria en la frontera aduanera y dentro del territorio aduanero de la Unión Aduanera (en adelante, Lista única de las mercaderías).

1.3. Los Requerimientos unificados sanitarios son de obligatorio cumplimiento por los entes de poder ejecutivo de los estados miembros de la Unión Aduanera (en adelante, Partes), entes de auto administración local, personas jurídicas de todas las formas de organización legal, empresarios individuales y personas físicas.

1.4. Por el incumplimiento de los presentes Requerimientos unificados sanitarios las personas culpables responderán de acuerdo a la legislación nacional de las Partes.

1.5. La legislación nacional sanitaria de las Partes deberá estar conforme con los Requerimientos unificados sanitarios.

Artículo 2. Términos y definiciones

En los presentes Requerimientos unificados sanitarios se aplicarán los siguientes términos y definiciones:

Investigación sanitaria e higiénica (prueba) es una definición (cuantitativa o cualitativa) de una o varias características de las mercaderías sometidas a supervisión y evaluación (peritaje) sanitaria, epidemiológica e higiénica (en adelante, evaluación), que se llevará a cabo en los laboratorios acreditados (certificados) en los sistemas nacionales de acreditación (certificación) de las Partes, e incluidos en la Lista unificada de los órganos de certificación y laboratorios de investigación (centros) de la unión aduanera.

El protocolo de investigaciones (pruebas) es un documento que contiene los datos necesarios de las investigaciones (pruebas) de la mercadería sometida a control, las métodos aplicadas, medios y condiciones de las investigaciones (pruebas), sus resultados, que se haya tramitado de acuerdo al orden establecido.

La metódica de las investigaciones (pruebas/mediciones) es un conjunto de operaciones y reglas, cuyo cumplimiento asegura la obtención de los resultados de las investigaciones (pruebas/mediciones) con el conocido error de indicación.

La muestra modelo es el representante seleccionado entre la nomenclatura de productos del mismo tipo elaborados por una mismo fabricante en el marco de un mismo procedimiento tecnológico que tiene la misma composición de materia prima, elementos y campo de aplicación. El número de las muestras modelo deberá superar un 30% de la lista de los productos declarados para llevar a cabo las investigaciones.

Los términos que no estén definidos de forma especial en los presentes Requerimientos unificados sanitarios se utilizarán de acuerdo a los valores establecidos por la Disposición sobre el orden de supervisión estatal sanitaria y epidemiológica (control) de las personas y vehículos que atraviesan la frontera aduanera de la unión aduanera, mercaderías sometidas a control que se transporten a través de la frontera aduanera de la unión aduanera y dentro del territorio de la unión aduanera, demás acuerdos internacionales, incluyendo los que se hayan firmado en el marco de la unión aduanera y la Comunidad Económica Euroasiática.

Artículo 3. Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos de seguridad de las mercaderías sometidas a control

3.1. Las mercaderías sometidas a control no deberán causar un impacto nocivo en la salud de la presente generación y las generaciones futuras, bienes de los ciudadanos, el habitat humano y el medio ambiente.

3.2. La información para el consumidor sobre el contenido y medio de presentación deberá permitir identificar la mercadería y su fabricante, satisfacer los requerimientos de marcación de las mercaderías, establecidos en los documentos legales de las Partes y los documentos legales en el campo de la reglamentación técnica para tipos puntuales de mercaderías.

Artículo 4. Métodos de investigaciones (pruebas) que se aplicarán para evaluar las mercaderías sometidas a control

4.1. En el marco de la evaluación de la conformidad de las mercaderías sometidas a control con los Requerimientos unificados sanitarios se utilizarán métodos de investigaciones (pruebas) iguales o semejantes que se hayan aprobado por las Partes a nivel nacional de acuerdo al orden establecido.

4.2. Las investigaciones se llevarán a cabo en los laboratorios acreditados (certificados) dentro de los sistemas nacionales de acreditación (certificación) de las Partes, e incluidos en la Lista unificada de los órganos de certificación y laboratorios de investigación (centros) de la unión aduanera.

4.3. En caso de que la normativa del indicador de seguridad se establezca a nivel de ³no se admite´ será obligatorio indicar el límite de detección del método lo menos sensible, oficialmente permitido para identificar el respectivo indicador.

4.4. Los entes autorizados de las Partes se enviarán recíprocamente la información sobre los métodos aplicados para la evaluación de las investigaciones (pruebas) y los métodos recientemente implementados a ser aplicados a fin de evaluar las mercaderías sometidas a control.

4.5. A raíz de los resultados de las investigaciones (pruebas) se redactará el acta de las investigaciones (pruebas).

4.6. En el marco de las investigaciones se permitirá el uso de la muestra modelo del grupo de mercaderías. Los criterios para determinar la muestra modelo se expresarán en el artículo 2^o 'Términos y definiciones'. Los criterios adicionales para determinar la muestra modelo en relación a diferentes grupos de mercaderías se indicarán en las respectivas secciones del Capítulo II contentivas de los requerimientos de seguridad establecidos para el respectivo grupo de mercaderías. En caso de que los criterios adicionales en relación al grupo respectivo de mercaderías no estén definidos, el investigador se guiará por la definición arriba mencionada.

Capítulo II

Sección 1. Requerimientos de seguridad y valor alimenticio de los alimentos

1. Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)

1.1. Campo de aplicación

1. Los requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos de seguridad (en adelante, Requerimientos sanitarios unificados) se aplicarán a los alimentos de acuerdo a la clasificación de las mercaderías conforme a los códigos de la Nomenclatura Unificada Arancelaria de la Unión Aduanera (en adelante, Código Arancelario de la UA).

2. La presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados fue elaborada de acuerdo a las legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera, así como utilizando los documentos internacionales en el campo de la seguridad de alimentos.

1.2. Términos y definiciones

3. En la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados se utilizarán los siguientes términos y definiciones con el fin del presente documento:

1) Los ³productos alimenticios⁷ son los productos en forma natural o procesada que se utilicen como alimento por el ser humano (incluyendo los alimentos para niños, productos dietéticos y demás productos especializados), agua potable distribuida en envases (agua potable embotellada), productos alcohólicos (incluyendo la cerveza), bebidas sin alcohol, goma de mascar, así como la materia prima alimenticia, suplementos de alimentos y suplementos biológicamente activos de alimentos. Los requerimientos en relación al agua potable envasada (agua potable embotellada) se determinarán por otras secciones de los requerimientos sanitarios unificados.

2) Los ³suplementos biológicamente activos de alimentos (en adelante, SBA)⁷ son los productos que contienen sustancias alimenticias y (o) biológicamente activas (sus concentrados) de origen natural o sustancias idénticas de origen artificial, así como componentes prebióticos y microorganismos probióticos destinados a ser consumidos con la comida con el fin de optimizar las raciones del ser humano y que no representan la fuente única de alimentos o alimentos dietéticos.

3) El ³suplemento alimenticio⁷ es toda sustancia (o mezcla de sustancias) que no se consume directamente por el ser humano y está destinada a ser añadida al producto alimenticio en el marco de su producción con el fin tecnológico (función), incluyendo para concederle ciertas particularidades organolépticas y (o) para conservar la calidad y seguridad durante el plazo de validez establecido. El suplemento podrá cumplir varias funciones tecnológicas.

4) Los productos alimenticios especializados son productos alimenticios con un determinada composición química destinados a diferentes categorías de la población y (o) para diferentes estados fisiológicos.

5) El ³nivel adecuado de consumo⁷ quiere decir el nivel de consumo diario de sustancias alimenticias y biológicamente activas establecido con base a valores calculados o determinados en el marco de experimentos, o evaluaciones de consumo de sustancias alimenticias y biológicamente activas por grupo/grupos de personas prácticamente sanas;

6) ³el nivel máximo admisible de consumo⁷ es el nivel superior de consumo diario de las sustancias alimenticias y biológicamente activas que no represente peligro para el desarrollo del impacto negativo en los indicadores del estado de salud de prácticamente todas las personas mayores de 18 años de la población total;

7) Las ³normas de demanda fisiológica⁷ son el valor promedio de la necesidad de consumo de alimentos y sustancias biológicamente activas que aseguren una óptima realización de los procesos fisiológicos y bioquímicos establecidos en el genotipo del ser humano.

8) ³Niños de temprana edad⁷ son los niños desde el momento de su nacimiento hasta los 3 años.

4. Los términos que no se hayan determinado de forma especial en la presente sección se utilizarán de acuerdo a los significados establecidos por la legislación nacional de los estados miembros de la unión aduanera, así como por los convenios internacionales firmados en el marco de la Unión Aduanera y la Comunidad Económica Euroasiática.

1.3. Disposiciones generales

5. Los productos alimenticios deberán estar conformes con la demanda fisiológica del ser humano de las sustancias y energía necesarios, con los requerimientos que normalmente se establezcan para los productos alimenticios en cuanto a los indicadores organolépticos y físico-químicos y deberán corresponder con los requisitos establecidos por documentos legales en relación al contenido admisible de las sustancias químicas y biológicas activas y sus combinaciones, microorganismos y otros organismos que representen peligro para la salud de la generación actual y las generaciones futuras.

6. Los indicadores de radiación de la seguridad de los productos alimenticios se establecerán por el Anexo 3 de los Requerimientos sanitarios unificados.

7. En caso de elaborarse nuevos tipos de productos alimenticios (obtenidos de materia prima no tradicional), nuevos procedimientos tecnológicos de producción, embalaje, almacenamiento, suministro de alimentos (que no se hayan utilizado anteriormente en el territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera), los empresarios individuales y personas jurídicas deberán fundamentar sus requerimientos de seguridad y valor alimenticio, plazos de validez, así como elaborar los métodos de las pruebas.

La elaboración de nuevos tipos de productos alimenticios en el territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera que se lleve a cabo por primera vez se permitirá exclusivamente a raíz de la evaluación de su conformidad con los Requerimientos sanitarios unificados.

8. Los productos alimenticios importados deberán ser sometidos a evaluación de su conformidad con los Requerimientos sanitarios unificados para su ingreso al territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera.

9. Los productos alimenticios que estén ingresando y en giro en el territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera deberán estar acompañados por un documento del fabricante (proveedor) que certifique su seguridad.

10. Con base a los resultados de la evaluación de la conformidad con los Requerimientos sanitarios unificados para su ingreso al territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera los entes autorizados emitirán un documento que certifique la seguridad de los productos (mercaderías).

11. Para las materia prima alimenticia de origen vegetal será obligatoria la información sobre el uso (o ausencia del mismo) de pesticidas en el cultivo de las culturas agrícolas, fumigación de los locales y tara para su almacenamiento, la lucha contra las polillas de las reservas alimenticias.

12. Para las materia prima alimenticia de origen animal será obligatoria la información sobre el uso (o ausencia del mismo) de pesticidas para la lucha contra los ectoparásitos o enfermedades de animales y aves, para el tratamiento de locales ganaderos y para la cría de aves, haciendas de nansas y espacios acuáticos para la cría de peces, familias de abejas, con la indicación de los nombres de los pesticidas, así como las preparaciones veterinarias que se apliquen para fines de engorde, tratamiento y profiláctica de las enfermedades de ganado, aves, peces que se tengan en embalses y nansas y familias de abejas con la indicación de los nombres de los medicamentos veterinarios.

13. No se permitirá el ingreso y giro de materia prima alimenticia de origen vegetal y animal que no disponga de información sobre el uso (o ausencia del mismo) de pesticidas y/o medicamentos veterinarios en el marco de su producción.

14. En el tratamiento de canales de aves no se permitirá usar soluciones que contengan cloro en las concentraciones que superen los requerimientos establecidos para el agua potable.

15. La materia prima alimenticia y los productos alimenticios deberán estar empaquetados y embalados en material permitido para el contacto con productos alimenticios con el uso de medios que permitan asegurar la conservación de su calidad y seguridad en el marco de su almacenamiento, transporte y venta.

16. No se permitirá el uso de carne aviar, excepto la enfriada, carne aviar deshuesada de forma mecánica y materia prima con colágeno de carne aviar para fabricar alimentos para niños (para todos los grupos de edades, incluyendo los para grupos infantiles organizados), alimentos dietéticos (medicinales y profilácticos), productos alimenticios especializados para alimentos de mujeres embarazadas y en período de lactancia, exquiciteces de carne aviar (pastrami, artículos curados y ahumados). No se permitirá el uso de carne aviar, excepto la enfriada, para elaborar productos semi fabricados de carne aviar y productos alimenticios de carne aviar que no se hayan sometido a tratamiento térmico.

1.4. Requerimientos generales en relación a la marcación de los productos alimenticios.

17. La marcación de los productos alimenticios deberá estar conforme con la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

18. Para ciertos tipos de alimentos (productos para niños, alimentos dietéticos y especiales, productos probióticos, suplementos alimenticios, suplementos biológicamente activos de alimentos, productos alimenticios contentivos de componentes elaborados con el uso de organismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería (en adelante OGM) y etc.), se indicarán:

- el campo de su aplicación (para productos para niños, alimentos dietéticos y especiales, aromatizantes, suplementos alimenticios, suplementos biológicamente activos de alimentos);
- nombre de los ingredientes que integren el producto alimenticio, suplementos alimenticios, culturas microbianas, fermentos y sustancias que se utilicen para el enriquecimiento de los productos alimenticios; en los SBA de los alimentos y productos enriquecidos para los componentes biológicamente activos se indicarán, igualmente, los porcentajes de la demanda fisiológica diaria establecida por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera, en caso de estar establecida dicha demanda;
- las recomendaciones en relación al uso, aplicación, en caso necesario, contraindicaciones para su uso;
- para los suplementos biológicamente activos de alimentos será obligatoria la siguiente información: ³No representa un medicamento´;
- para los productos alimenticios elaborados con la aplicación de los OGM, incluyendo los que no contengan ácido desoxirribonucleico (ADN) y albúmina, será obligatorio indicar la siguiente información: ³productos genéticamente modificados´, o ³productos elaborados con el uso de organismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería´ o ³el producto contiene componentes de organismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería´ (el contenido en los alimentos de un 0,9% o menos de componentes obtenidos con el uso de los OGM representa un contaminante casual y técnicamente insubsanable, y los productos alimenticios que contengan la cantidad indicada de componentes de los OGM, no se relacionarán con la categoría de productos alimenticios que contengan elementos elaborados con el uso de los OGM);
- para los productos alimenticios elaborados de/o con el uso de microorganismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería (bacterias, levaduras y hongos miceliales, cuyo material genético haya sido modificado con el uso de métodos de la ingeniería genética) (en adelante, MGM), será obligatoria la indicación de la siguiente información:
 - para los contentivos de los MGM vivos ± ³El producto contiene microorganismos vivos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería´;
 - para los que contengan MGM viables ± ³El producto fue obtenido con el uso de los microorganismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería´;

- para los que hayan sido liberados de los MGM tecnológicos o para los obtenidos con el uso de elementos libres de los MGM ± ³El producto contiene elementos obtenidos con el uso de los microorganismos genéticamente modificados con ayuda de la ingeniería´;

- para los productos alimenticios producidos con el uso de las tecnologías que aseguren su fabricación con base a materia prima obtenida sin el uso de los pesticidas y demás medios de protección de vegetales, abonos químicos, estimuladores de crecimiento y engorde de animales, antibióticos, hormonas y preparaciones veterinarias, OGM no sometidos a tratamiento con el uso de irradiación ionizada, de acuerdo a la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera, se indicará la siguiente información ³producto orgánico´;

- para los productos especializados destinados a la alimentación de deportistas que tengan un valor alimenticio y energético y una eficiencia dirigida, contentivos de un conjunto de nutrientes o presentados por sus diferentes tipos, de acuerdo a la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera, se indicará la siguiente información ³producto alimenticio especializado para la alimentación de deportistas´;

- para los productos alimenticios especializados para la alimentación de deportistas en el embalaje de consumo adicionalmente se indicará la siguiente información: datos sobre el valor alimenticio y energético del producto, parte de la demanda fisiológica diaria, establecida por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera; las dosis recomendadas, medios de elaboración (en caso de necesidad), condiciones y duración de aplicación;

- en el marco de la marcación del valor alimenticio y energético de la materia prima alimenticia y los productos alimenticios los datos sobre el contenido de los albúmenes, grasas, carbohidratos y el valor energético se indicarán en el caso que su número en 100 g (ml) de materia prima alimenticia o producto alimenticio supere un 2% de las sustancias minerales y un 5% de vitaminas de la demanda fisiológica diaria, establecida por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera. No se necesitará la marcación del valor alimenticio y energético para los productos saporíferos (café, te, vinagre, especias, sal común y demás);

- para la carne de animales y aves para la matanza, subproductos alimenticios de los animales y aves para la matanza, así como para la carne de animales y aves para la matanza que integren todos los tipos de productos alimenticios, el tipo del tratamiento térmico ³enfriado´ (la carne enfriada incluye: carne de animales para la matanza obtenida directamente después de la matanza y los subproductos elaborados a base de los mismos, sometidos al enfriamiento hasta una temperatura en el espesor de los músculos de 0°C a +4°C con superficie no humedecida que dispone de una corteza de secado; la carne aviar obtenida directamente después de la matanza y los subproductos de la misma, sometidos al enfriamiento en el espesor de los músculos de 0°C a +4°C).

- otra información, conforme a la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

19. El uso de los términos ³dietético´, ³medicinal´, ³profiláctico´, ³para niños´, ³probiótico´ o sus equivalentes en los nombres de los productos alimenticios en la información del embalaje de consumo y en las hojas publicitarias ± folletos del producto, se llevará a cabo de acuerdo al orden establecido por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

20. No se permitirá el uso del término ³producto ecológico´ en la denominación y en caso de indicarse información en el embalaje de consumo del producto alimenticio especializado, así como el uso de otros términos no fundamentados de forma legislativa y científica.

1.5. Requerimientos higiénicos de seguridad y valor alimenticio de los productos alimenticios

21. Los requerimientos únicos sanitarios determinarán los requerimientos higiénicos de seguridad de los productos alimenticios y su capacidad de satisfacer las demandas fisiológicas del ser humano en las principales sustancias alimenticias y energía.

22. Las particularidades organolépticas de los productos alimenticios no deberán modificarse en el marco de su almacenamiento, transporte (traslado) y en el proceso de su venta.

23. Los productos alimenticios no deberán tener olores, gustillo, inclusiones ajenas, cambios en el color, olor y consistencia que atestigüen el deterioro del producto.

24. En la producción de la materia prima alimenticia de origen animal no se permitirá el uso de medicamentos veterinarios (suplementos de forrajes, estimuladores del crecimiento animal, incluyendo hormonas, medicamentos veterinarios, incluyendo los antibióticos), preparaciones para el tratamiento de animales, aves, así como preparaciones para el tratamiento de locales para su cría no permitidos para su uso, de acuerdo a la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

25. En la producción de la materia prima alimenticia de origen vegetal no se permitirá el uso de pesticidas prohibidas para su uso, de acuerdo a la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

26. La seguridad de los productos alimenticios en cuanto a su microbiología y parasitología, así como en relación al contenido de contaminantes se determinará de acuerdo a las normas higiénicas de seguridad establecidas.

27. La determinación de los parámetros de seguridad y valor alimenticio de los productos alimenticios, incluyendo los suplementos biológicamente activos de los alimentos, de composición mixta, se llevará a cabo de acuerdo al(los) tipo(s) principal(es) de materia prima, tanto según la parte de la masa, como según los niveles admisibles de las contaminantes que se racionan.

28. La determinación de los parámetros de seguridad de los alimentos secos, concentrados o disueltos se llevará a cabo a través del recálculo al producto primario tomando en consideración el contenido de las sustancias secas en la materia prima y en el producto definitivo.

29. Los normativos higiénicos tendrán alcance a los compuestos químicos potencialmente peligrosos y unidades biológicas (los microorganismos y sus toxinas, parásitos, elementales), cuya presencia en los productos alimenticios no deberá superar los niveles admisibles de su contenido en la masa preestablecida (volumen) del producto investigado.

30. En los alimentos se controlará el contenido de los contaminantes químicos que se racionan, los cuales representen peligro para la salud humana.

31. Los requerimientos higiénicos en relación al nivel admisible del contenido de los elementos tóxicos se establecerán para todos los tipos de materia prima alimenticia y productos alimenticios.

32. El contenido de micotoxinas - aflatoxina B₁, desoxinivalenol (vomitoxina), zearalenon, fumonisina, toxina T-2, patulina ± se controlará en la materia prima alimenticia y en los productos alimenticios de origen vegetal; de aflatoxina M₁ en la leche y los productos lácteos. Los contaminantes prioritarios lo son: para los productos cerealistas ± desoxinivalenol; para las nueces y semillas de los oleáceos ± la aflatoxina B₁; para los productos de procesamiento de frutas y verduras ± la patulina.

33. El contenido de ocratoxina A se controlará en los granos alimenticios y en los artículos derivados de la molienda de harina y cereales, el de las fumonisinas en el maíz y productos derivados de su procesamiento.

34. No se permitirá la presencia de micotoxinas en los alimentos para niños y productos dietéticos.

35. En todos los tipos de materia prima alimenticia y productos alimenticios se controlará el contenido de pesticidas ± contaminantes globales: hexaclorhexano (alfa-, beta-, gamma-isómeros), el DDT y sus metabolitos. En los granos y productos de su procesamiento se controlarán igualmente los pesticidas orgánicos de mercurio, ácido 2,4-D, sus sales y éteres. En el pescado y productos de su procesamiento se controlará, igualmente, el ácido 2,4-D, sus sales y éteres.

36. La determinación de las cantidades restantes de los pesticidas, a excepción de los contaminantes globales indicados en el apartado 35, se llevará a cabo con base a la información

sobre su aplicación que se facilite por el productor (proveedor) de los productos alimenticios cuando los mismos se importen al territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera o en el marco de su suministro con fines de su procesamiento, de acuerdo al orden establecido por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

La evaluación de los niveles de contenido de las cantidades restantes de los pesticidas que se utilicen en el sector agrícola, se llevará a cabo de acuerdo a las normativas higiénicas para la presencia de pesticidas en los objetos del medio ambiente.

37. En todos los grupos de alimentos se establecerán normas para las dioxinas. No se permitirá la presencia de dioxinas en los alimentos para niños. El control del contenido de las dioxinas se llevará a cabo por el fabricante (proveedor, importador) y (o) por el ente autorizado de supervisión (control) **exclusivamente en casos de que empeore la situación ecológica a raíz de accidentes, catástrofes tecnogénicas y naturales que deriven en la formación y lanzamiento de dioxinas en el medio ambiente, y suposición fundamentada de su posible presencia en la materia prima alimenticia.**

38. En los productos de origen animal, incluyendo los destinados para la alimentación de los niños, se controlarán las cantidades restantes de los medicamentos veterinarios para la estimulación del crecimiento de los animales (incluyendo las hormonas), medicamentos (incluyendo los antibióticos), que se utilicen para el engorde, tratamiento y profiláctica de las enfermedades de los animales y aves, peces que se tengan en embalses y nansas y familias de abejas.

39. En la carne, productos cárnicos, subproductos de animales y aves para la matanza, peces que se tengan en embalses y nansas y productos de apicultura, se controlará el contenido de los antibióticos medicinales y destinados para el engorde que se utilicen de forma más frecuente en la ganadería y veterinaria (de acuerdo a la sección I de los Requerimientos sanitarios unificados):

- bacitracina (bacitracina A, B, C, la bacitracina zinc);
- grupo de tetraciclinas (tetraciclina, oxitetraciclina, clortetraciclina \pm suma de las sustancias primarias y sus 4 epímeros);
- grupo de la penicilina (benzilpenicilina, fenoximetilpenicilina, ampicilina, amoxicilina, penetemato);
- estreptomicina;
- levomicetina (cloramfenicol).

40. El control del contenido de las preparaciones veterinarias, estimuladores del crecimiento de animales (incluyendo las hormonas), medicamentos (incluyendo los antibióticos) que se utilicen en la ganadería para los fines de engorde, tratamiento y profiláctica de las enfermedades de los animales y aves, peces que se tengan en embalses y nansas y familias de abejas que no se indiquen en el apartado 39, se llevará a cabo de acuerdo a la información sobre su uso que se facilite por el productor (proveedor) de materia prima alimenticia y productos alimenticios al importarse los mismos al territorio de los estados miembros de la Unión Aduanera o al suministrarse para su procesamiento de acuerdo al orden establecido por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera. Los niveles máximos admisibles de las cantidades de los medios indicados (anexo 4) no esta el anexo 4

se indicarán en el Anexo 4 de la presente sección I de los Requerimientos sanitarios unificados.

41. Los policloruros de bifenilo se controlarán en el pescado y los productos de pescado, los SBA de los alimentos a base de los productos de pescado; el benzopireno en los granos y productos de pescado y cárnicos ahumados.

42. No se permitirá la presencia en los alimentos de la melamina. El control del contenido de la melamina en la leche y los productos lácteos se llevará a cabo en caso de suponerse fundamentadamente la posibilidad de que los haya en la materia prima alimenticia.

43. No se permitirá la presencia de benzopireno en los alimentos para niños y productos dietéticos, para los cuales se establecerán los respectivos requerimientos.

44. En diferentes productos alimenticios se controlarán: el contenido de los compuestos químicos contentivos de nitrógeno: histamina en peces de las familias de salmones, caballas, arenques y atún; nitratos en frutas y legumbres; N-nitrosaminas en el pescado y productos de pescado, productos cárnicos y sal común.

45. Se controlará el contenido de ficotoxinas en los objetos de la pesca que no representen pescado (moluscos, órganos internos de los cangrejos).

46. En los productos de grasa se controlarán los indicadores del deterioro a raíz de la oxidación: el número ácido y el número de peróxido.

47. En los productos alimenticios no se permitirá la presencia de los microorganismos patógenos y patógenos de enfermedades parasitarias, sus toxinas que activen las enfermedades infecciosas y parasitarias o las que representen peligro para la salud del ser humano, de acuerdo a los presentes Requerimientos unificados. Para los productos alimenticios, para los cuales el anexo 1 no haya establecido los criterios de ausencia de microorganismos patógenos, su determinación en una masa (volumen) de 25 g (cm³) se llevará a cabo en caso de empeorar la situación epidémica en la región de la producción condicionada por dicho producto.

48. En la carne cruda (bovina o porcina, de cordero, caballo) no se permitirá la presencia de patógenos de enfermedades parasitarias: cisticerco, larva de triquinela y equinococos, cistas de sarcocystis y toxoplasmas.

49. En el pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento no se permitirá la presencia de lervas vivas de parásitos peligrosos para la salud humana.

50. En las verduras, legumbres, frutas y frutillas frescas y heladas en maduro no se permitirá la presencia de huevos de helmintas y cistas de patógenos elementales del intestino.

51. Las normativas higiénicas en relación a los indicadores microbiológicos de seguridad de los productos alimenticios incluirán los siguientes grupos de microorganismos:

- sanitarios e ilustrativos, entre los cuales: el número de los microorganismos aerobios mesófilos y facultativos aerobios (QMAFAnM), bacterias del grupo de los coliformes \pm BGKP (coliformes), bacterias de la familia Enterobacteriaceae, enterococos;
- microorganismos condicionalmente patógenos, entre los cuales: E. coli, S. Aureus, bacterias del género Proteus, B. Cereus y clostridios reductores sulfúricos, Vibrio parahaemolyticus;
- microorganismos patógenos, entre los cuales las salmonelas y Listeria monocytogenes;
- bacterias del género Yersinia y demás microorganismos patógenos, de acuerdo a la situación epidémica en la región de la producción;
- microorganismos de deterioro: levaduras y hongos mohos, microorganismos de los fermentos lácteos;
- microorganismos de la microflora de recentaduras y microorganismos probióticos (microorganismos de los fermentos lácteos, microorganismos de los fermentos propiónicos, levaduras, bifidobacterias, bacilos lácteos y etc.) en los productos con un nivel racionado de la microflora tecnológica y en los productos probióticos.

52. La ración de los indicadores microbiológicos de la seguridad de los productos alimenticios se llevará a cabo para la mayoría de los grupos de microorganismos conforme al principio alternativo, o sea, se racionará la masa del producto, donde no se admitan las bacterias del grupo de coliformes, la mayoría de los microorganismos condicionalmente patógenos, así como los microorganismos patógenos, entre ellos la salmonela y Listeria monocytogenes. En otros casos la normativa reflejará el número de las unidades que forman colonias en 1 g (ml) de producto (UFC/g, ml).

53. Los criterios de seguridad de las conservas alimenticias (esterilidad industrial) serán la ausencia en la conserva de microorganismos capaces de desarrollarse a la temperatura de su

conservación, establecida para el tipo puntual de las conservas, así como microorganismos y toxinas de microbios peligrosos para la salud humana.

54. Las sustancias biológicamente activas, elementos de alimentos y productos que sean su fuente, que se utilicen en la producción de los suplementos biológicamente activos de los alimentos, deberán asegurar la efectividad de los SBA y no causar daño a la salud humana. Los suplementos biológicamente activos de los alimentos son fuentes de sustancias (componentes) alimenticias, naturales (similares a las naturales) biológicamente activas de los alimentos, los elementos pro- y prebióticos que aseguran su ingreso adecuado al organismo humano al consumirse junto con la comida o integrando la estructura de los productos alimenticios.

55. Las sustancias biológicamente activas, elementos de alimentos y productos que sean su fuente, que se utilicen en la producción de los suplementos biológicamente activos de los alimentos, no deberán causar daño a la salud humana y no deberán contener sustancias psicotrópicas, estupefacientes, venenosas, de acción fuerte que se establecerán por la legislación vigente de los estados miembros de la Unión Aduanera, así como las sustancias doping que se hayan determinado en la lista vigente de la WADA.

Los suplementos biológicamente activos de los alimentos deberán estar conformes con las normativas higiénicas de seguridad de los productos alimenticios, establecidas en la sección 1 de los presentes Requerimientos sanitarios unificados.

La lista de las sustancias biológicamente activas de los alimentos y los valores admisibles de su consumo diario para los adultos dentro los suplementos biológicamente activos de los alimentos se establecerá en el Anexo 5 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados. El contenido de las sustancias biológicamente activas en la dosis diaria de los suplementos biológicamente activos de los alimentos indicada en las recomendaciones para su aplicación, no deberá ser inferior a un 15% del nivel adecuado de consumo y no superar el nivel máximo admisible de su consumo, de acuerdo al Anexo 5 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados.

No se admitirán para su uso en la fabricación de los suplementos biológicamente activos de los alimentos los vegetales y productos de su procesamiento, objetos de origen animal, microorganismos, hongos y sustancias biológicamente activas que representen según los datos de las investigaciones científicas modernas peligro para la vida y salud del ser humano y se establezcan por el Anexo 6 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados.

Las formas de vitaminas y sales minerales para su uso en la producción de los SBA de los alimentos para adultos se indicarán en el anexo 7 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados.

El contenido de las sustancias biológicamente activas en los SBA de los alimentos a base de la materia prima vegetal, para las cuales el anexo 5 no haya establecido los niveles adecuados y máximos admisibles de consumo, no deberá superar un 50% del valor de la dosis singular terapéutica determinada para el uso de dichas sustancias en calidad de medicamentos de la medicina tradicional.

Las formas de vitaminas y sales minerales para su uso en la producción de los productos alimenticios enriquecidos, a excepción de los alimentos para niños de temprana edad y SBA de los alimentos, se indicarán en el anexo 8 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados.

En la fabricación de los productos alimenticios para niños de temprana edad y SBA de los alimentos para niños de 1,5 a 3 años se permitirá usar las formas de vitaminas y sales minerales de acuerdo al anexo 9 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados. La dosis diaria de vitaminas y sales minerales dentro de los SBA de los alimentos para niños de 1,5 a 3 años no deberá superar un 50% de la demanda fisiológica diaria de las sustancias indicadas, establecida por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

En la fabricación de los SBA para niños de temprana edad (de hasta 3 años) no se permitirá usar plantas salvajes y medicinales, a excepción de aneldo, hinojo y manzanilla. La lista de la materia prima vegetal a ser utilizada en la producción de los SBA de los alimentos para niños de 3 a 14

años y tés de hierbas para niños (bebidas de hierbas) para niños de temprana edad se indicará en el anexo 10 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados.

En los alimentos para niños de 3 a 14 años se permitirá usar los SBA que contengan exclusivamente las vitaminas y sales minerales de acuerdo al anexo 7 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados, fibras alimenticias, probióticos y prebióticos, así como la materia prima medicinal indicada en el anexo 10 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados. La dosis diaria de los SBA de los alimentos para niños mayores de 3 años no deberá superar (en % de la demanda fisiológica diaria de las sustancias indicadas, establecida por la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera): para las vitaminas A y D, sales minerales (selenio, cobre, zinc, iodo, yerro) un 100%, para las vitaminas hidrosolubles y demás vitaminas solubles en cuerpos grasos, y para demás sustancias minerales un 200%.

Las formas de vitaminas y sales minerales para su uso en la fabricación de productos alimenticios especiales para la alimentación de deportistas y productos alimenticios especiales de destinación dietética (terapéutica y profiláctica), a excepción de los alimentos para niños de temprana edad, se indicarán en el anexo 11 a la presente sección de los Requerimientos sanitarios unificados.

56. Los indicadores del valor alimenticio de los productos alimenticios se fundamentarán por el fabricante (elaborador de los documentos técnicos) con base a métodos analíticos de investigación y/o con el uso del método de cálculo considerando la receta del producto alimenticio y los datos en relación a la composición de la materia prima.

57. Los productos alimenticios para niños deberán estar conformes con el estado funcional del organismo infantil considerando su edad y ser seguros para la salud del niño.

58. Los productos alimenticios para niños, así como la materia prima y los elementos utilizados para su fabricación, productos para mujeres en período de embarazo y lactancia, deberán estar conformes con normativas higiénicas especiales (puntuales) de seguridad y valor alimenticio.

59. Se permitirá utilizar en los productos alimenticios los suplementos de alimentos que según los datos de las investigaciones científicas modernas no causen daño a la vida y salud del ser humano y la vida y salud de las futuras generaciones.

60. El uso de los suplementos alimenticios y los niveles admisibles de su contenido en los productos alimenticios deberán estar conformes con los requerimientos establecidos por la sección 22 de los presentes Requerimientos sanitarios unificados. Los requisitos en relación a los medios tecnológicos auxiliares se establecerán por la sección 23 de los presentes Requerimientos sanitarios unificados. Los requisitos de seguridad de los suplementos alimenticios y medios tecnológicos auxiliares se establecerán de acuerdo a los requerimientos de la legislación nacional de los estados miembros de la Unión Aduanera.

61. Los indicadores de seguridad y calidad de los suplementos alimenticios y medios auxiliares deberán estar conformes con las normativas higiénicas establecidas en los estados miembros de la Unión Aduanera.

62. Las sustancias para las cuales se establezca una ración de su contenido a nivel de ³no se permite, supondrán su ausencia en los productos alimenticios en cantidades que no superen los niveles máximos exigibles de determinación, coordinados por los estados miembros de la Unión Aduanera.

1.6. Requerimientos de almacenamiento y transporte

63. En el marco del suministro y almacenamiento de los productos alimenticios deberán observarse las medidas que imposibiliten cualquier tipo de contaminación de los productos alimenticios y prevengan su deterioro.

Listas de mercaderías, para las cuales la presente sección establezca requerimientos sanitarios unificados (de acuerdo a los códigos de la Nomenclatura Arancelaria de la Actividad de Economía Exterior de la Unión Aduanera)

Grupo 02 Carne y subproductos alimenticios cárnicos: 0210.

Grupo 03 Pescado y crustáceos, moluscos y demás acótilos acuáticos: 0305, del 0306, del 0307.

Grupo 04 Productos lácteos; huevos de aves; miel natural; productos alimenticios de origen animal que no se hayan mencionado o incluido en otros lugares: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, del 0407 00, del 0408 19 810 0, del 0408 19 890 0, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, del 0410 00 000 0.

Grupo 07 Legumbres y algunos nabos y tubérculos comestibles: del 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714.

Grupo 08 Frutas y nueces comestibles; cáscara de los frutos cítricos o cáscaras del melón: del 0801, del 0802, del 0803 00, del 0804, del 0805, del 0806, del 0810, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0.

Grupo 09 Café, té, mate o té paraguayo y especias (utilizadas para su consumo como alimento o en la fabricación de los productos alimenticios): del 0901, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905 00 000 0, 0906, 0907 00 000 0, 0909, 0910.

Grupo 11 Productos de la industria de molienda de harina y granos; malta; almidones; inulina; gluten del trigo (utilizados para su consumo como alimento o en la fabricación de los productos alimenticios): del 1101 00, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108.

Grupo 12 Semillas y frutos de los oleáceos; demás semillas, frutos y granos; plantas medicinales y plantas para fines técnicos; paja y forraje: del 1201 00, 1202, 1203 00 000 0, 1204, 1205, 1206 00, 1207, 1208, 1210, 1212.

Grupo 13 Goma laca natural no purificada; gomas, resinas y demás jugos y extractos vegetales: del 1301, 1302.

Grupo 15 Grasas y aceites de origen animal o vegetal y productos derivados de su fragmentación; grasas alimenticias fabricadas; ceras de origen animal o vegetal: del 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517.

Grupo 16 Productos terminados de carne, pescado o crustáceos, moluscos y demás acótilos acuáticos: del 1601 00, 1602, 1603 00, 1604, 1605.

Grupo 17 Azúcar y artículos de pastelería hechos de azúcar: del 1701, 1702, 1703, 1704.

Grupo 18 Cacao y productos hechos del mismo: del 1801 00 000 0, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806.

Grupo 19 Productos terminados de granos de cereales, harina, almidón o leche; artículos de pastelería a base de harina: 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905.

Grupo 20 Productos derivados del procesamiento de legumbres, frutas, nueces o demás partes de plantas: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009.

Grupo 21 Diferentes productos alimenticios: del 2101, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106.

Grupo 22 Bebidas con alcohol o sin alcohol y vinagre: del 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2208, 2209 00.

Grupo 25 Sal; azufre; tierra y piedras; material de estuco, cal y cemento: 2501 00 91.

Grupo 29 Compuestos químicos orgánicos: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2990, 2991, 2992, 2993, 2994, 2995, 2996, 2997, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936,

Grupo 33 Aceites esenciales y resinoides; de perfumería, para cosméticos y medios de aseo: del 3301, 3302.

Grupo 35 Sustancias albuminosas; almidones modificados; pegamentos; fermentos: 3501, 3502, 3503, 3504, 3505, 3507.

**1. Carne y productos cárnicos; carne aviar, huevos y productos derivados de su procesamiento
grupo 02, del grupo 04 (huevos de aves), grupo 16 (productos listos para consumir)**

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
1. Carne, incluyendo productos semi fabricados, frescos, enfriados, semi congelados, congelados (todos los tipos de animales para matanza, salvajes y de caza), incluyendo:	plomo	0,5		
	arsénico	0,1		
	cadmio	0,05		
	mercurio	0,03		
	Antibióticos* (excepto los animales salvajes):			
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg	
	Pesticidas**:			
	Hexaclorano (α β , \pm isómeros)	0,1		
	DDT y sus metabolitos	0,1		
Dioxinas***		0,000003 carne de res, cordero (recalculando a grasas)		
		0,000001 carne porcina (recalculando a grasas)		
1.1.1. Carne (todos los tipos de animales para la matanza):	Indicadores microbiológicos:			
- fresca en canales, mitades de canales, cuartos de canales,	QMAFAnM, UFC/g, no más de	10		
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
tranzones	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- carne semi congelada en canales, mitades de canales, cuartos de canales, tranzones	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela	no se permite	

	en 25 g		
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- carne semi enfriada en canales, mitades de canales, cuartos de canales, tranzones	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g para productos con plazo de validez superior a 7 días; - en 1,0 g para alimentos de niños, dietéticos, de tratamiento y profiláctica	no se permite	
- carne enfriada en tranzones (sin huesos y con huesos), embalada en vacío o en una atmósfera de gas modificada	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
1.1.2. Carne congelada de animales para matanza:	Indicadores microbiológicos:		
- en canales, mitades de canales, cuartos de canales, tranzones	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
tranzones	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- bloques de carne en huesos, sin huesos, deshuesada	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- masa cárnica después del deshuesado adicional de los animales para matanza	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^6 (preparación de prueba sin flambear las superficies)	
	BGKP (coliformes) en 0,0001 g	no se permite (lo mismo)	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite (lo mismo)	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite (lo mismo)	
1.1.3. Productos cárnicos semi fabricados deshuesados (enfriados, semi congelados, congelados), incluyendo los marinados:	Indicadores microbiológicos:		
- en trozos grandes	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
tranzones	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- en trozos pequeños	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^6	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.1.4. Productos cárnicos semi fabricados picados (enfriados, congelados):	Indicadores microbiológicos:		
- moldeados, incluso en camisa de pan rallado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^6	
	BGKP (coliformes) en 0,0001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Mohos, UFC/g (para los productos semi fabricados en camisa de pan rallado, con un plazo de validez superior a 1 mes), no más de	500	
- en camisa de masa, rellenos (fardelillos de repollo, calabacines), productos semi fabricados picados contentivos de carne	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^6	
	BGKP (coliformes) en 0,0001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Mohos, UFC/g (para los productos semi fabricados con un plazo de validez superior a 1 mes), no más de	500	
- carne molida de res, de carne de otros animales para matanza	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^6	
	BGKP (coliformes) en 0,0001 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela	no se permite	

	en 25 g		
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.1.5. Productos semi fabricados de carne y huesos (en trozos grandes, en raciones, trozos pequeños):	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁶	
	BGKP (coliformes) en 0,0001 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.2. Subproductos de animales para matanza, enfriados, congelados (hígado, riñones, lengua, cerebro, corazón), piel porcina, sangre alimenticia y productos derivados de su procesamiento:	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6; 1,0 (riñones)	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3; 1,0 (riñones)	
	mercurio	0,1; 0,2 (riñones)	
	Antibióticos* (excepto los animales salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (, β, ± isómeros)	0,1	
DDT y sus metabolitos	0,1		
Dioxinas***	0,000006 ± hígado y sus derivados		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
		(recalculando a grasas)	
1.2.1. Subproductos de animales para matanza, enfriados, congelados, congelados en bloques, piel porcina	Indicadores microbiológicos:		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite (preparación de prueba con flambeo de los bloques congelados)	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite (lo mismo)	
1.2.2. Sangre alimenticia	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1 g	no se permite	
1.2.3. Productos derivados del procesamiento de sangre:	Indicadores microbiológicos:		
- albúmina alimenticia	QMAFAnM, UFC/g, no más de	$2,5 \times 10^4$	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus y Proteus en 1 g	no se permite	
- concentrado seco de la plasma (suero) de sangre	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.3. Grasa cruda bovina, porcina, de cordero y de otros animales para matanza (enfriada, congelada), tocino de cerdo y productos derivados	Ver sección 3Materia prima de manteca y productos de grasas		
1.4. Embutidos, productos de carne de todos los tipos de animales para matanza, artículos culinarios cárnicos	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	Para los embutidos y conservas de carne y vegetales el cálculo de los indicadores de seguridad se realizará con base al (los) principal (es) tipo (s) de materia prima, tanto en relación a su parte de masa, como de acuerdo a los niveles admisibles de los contaminantes racionados.
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Benzopireno	0,001 (para los productos ahumados)	
	Antibióticos* (excepto los animales salvajes):		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000003 \pm de carne de res, cordero (recalculando a grasas)	
		0,000001 \pm de carne porcina (recalculando a grasas)	
	Nitrosaminas:		
	suma del NDMA y NDEA	0,002; 0,004 (para los productos	

		ahumados)	
1.4.1. Embutidos y productos de carne de animales para matanza, ahumados, cecinas, cuyo plazo de validez sea superior a 5 días, incluso los cortados en trozos y embalados en vacío	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E. coli en 1 g	no se permite	
1.4.2 Embutidos (salchichones) semi ahumados, y cocidos y ahumados	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.4.3 Embutidos (salchichones) cocidos y ahumados, semi ahumados, cuyo plazo de validez sea superior a 5 días, incluso los cortados en trozos y embalados en vacío, en condiciones de atmósfera modificada	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.4.3 Embutidos cocidos (salchichones, salchichas, salchichas de Francfort, panes de carne):	Indicadores microbiológicos:		
- de calidad superior y primera calidad, sin indicación de calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g (salchichas y salchichas de Francfort)	no se permite	
- de segunda, tercera calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2,5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	L.monocytogenes en 25 g (salchichas y salchichas de Francfort)	no se permite	
1.4.5. Embutidos cocidos con adición de conservantes, incluyendo exquisiteces	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.4.6. Embutidos cocidos, cortados en trozos, cuyo plazo de validez sea superior a 5 días, cortados en trozos y embalados en vacío, en condiciones de atmósfera modificada	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³ ; 2,5x10 ³ - para los trozos de embutidos listos para servir	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.4.7. Productos cárnicos cocidos: pernil, arrollados de carne de cerdo y carne de res, carne porcina y bovina, prensados, jamones, tocino, carne de cabezas de cerdos, prensados, cordero en formas	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
1.4.8 Productos cárnicos cocidos y ahumados:	Indicadores microbiológicos:		
- pernils, arrollados, costillar, espaldilla, cabeza de lomo, lomo curado porcino y en envoltura	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- mejillas, morcillo	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.4.9 Productos cárnicos ahumados y gratinados, gratinados	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.4.10. Productos cocidos y ahumados, ahumados y gratinados, cuyo plazo de validez sea superior a 5 días, incluyendo los cortados en trozos y embalados en vacío, en condiciones de atmósfera modificada	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³ ; 2,5x10 ³ - para los trozos listos para servir	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.4.11 Platos de carne terminados, de congelamiento rápido:	Indicadores microbiológicos:		
- de trozos de carnes en porciones de todos los tipos de animales de matanza (sin salsa), fritos, cocidos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Enterococo, UFC/g, no más de	1×10^3	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- de carne picada con salsas; panqueques con relleno de carne o subproductos y etc.	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Enterococo, UFC/g, no más de	1×10^3	
1.5. Productos cárnicos con el uso de subproductos (patés, embuchados de hígado picado, zelts,	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6; 1,0 (riñones)	
	arsénico	1,0	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
gelatinas y etc.) y sangre. Artículos cocidos con el uso de supproductos, sangre, embutidos, aspics (panes, embutidos, gelatinas, embuchados de hígado picado, platos de aspic)	cadmio	0,3; 1,0 (riñones)	
	mercurio	0,1 0,2 (riñones)	
	Benzopireno (para los productos ahumados)		
	Antibióticos* (excepto los animales salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
Dioxinas****	0,000006 \pm hígado y sus derivados (recalculando a grasas)		
1.5.1. Morcillas	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g; para los productos, cuyo plazo de validez supere los 2 días, en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g - para los productos, cuyo plazo de validez supere los 2 días	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.5.2. Zelts, salchichones	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g - para los productos, cuyo plazo de validez supere los 2 días	no se permite	
1.5.3. Embuchados de hígado picado	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g; para productos, cuyo plazo de validez supere los 2 días ± en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.5.4. Patés de hígado y (o) carne, incluyendo los en envoltura	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus - 0,1 g - para productos, cuyo plazo de validez supere los 2 días ± en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
1.5.5. Productos cárnicos gelatinados (gelatinas, galantinas, aspics y etc.)	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus - 0,1 g - para productos, cuyo plazo de validez supere los 2 días ± en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.6. Conservas de carne, de carne y vegetales	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 1,0 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05 1,0 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	mercurio	0,03	
	estaño	200,0 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	romo	0,5 (para conservas en tara cromada)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Nitrosaminas:		
	Suma del NDMA y NDEA	0,002 (para conservas con adición de nitrato de sodio)	
	Nitratos (de carne y vegetales con legumbres)	200	
	Dioxinas****		
		0,000003 carne bovina, de cordero (recalculando a grasas)	
		0,000001 carne porcina (recalculando a grasas)	
1.6.1. Conservas pasteurizadas : - de carne bovina y porcina - jamones picados y porcinos	Indicadores microbiológicos: Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3C, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
1.6.2. Conservas de carne bovina, porcina, carne de caballo y etc., esterilizadas: - naturales - con aderezos de granos, legumbres	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3D, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
1.7. Conservas de subproductos, incluyendo las de patés (todos los tipos de animales para matanza y de caza)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6 1,0 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3 0,6 (riñones)	
	mercurio	0,1 0,2 (riñones)	
	estaño	200,0 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	cromo	0,5 (para conservas en tara cromada)	
	Nitrosaminas:		
	Suma del NDMA y NDEA	0,002	
	Antibióticos* (excepto los animales salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000006 ± hígado y sus derivados (recalculando a grasas)	
	Indicadores microbiológicos:		
	Las conservas esterilizadas deberán estar conformes con los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3S', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
1.8. Carne de secado mediante sublimación y térmico	Elementos tóxicos: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos* (excepto los animales salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ ± isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Dioxinas***	0,000003 carne bovina, de cordero (recalculando a grasas)	
		0,000001 carne porcina (recalculando a grasas)	
	Nitrosaminas: Suma del NDMA y NDEA	0,002	
1.8.1. Concentrados alimenticios secos de carne, supproductos	QMAFAnM, UFC/g	2,5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos UFC/g, no más de	100	
		no se permite	
1.9. Carne aviar, incluyendo los productos semi fabricados, enfriados, congelados (todos los tipos de aves para matanza, aves de caza)	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos* (excepto las aves salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 ± aves domésticas (recalculando a grasas)	
1.9.1. Canales y carne aviar:	Indicadores microbiológicos:		
- enfriada	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- congelada	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- embalada enfriada, semi congelada, congelada	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.9.2. Productos semi fabricados de carne aviar, naturales:	Indicadores microbiológicos:		
- de carne y huesos, deshuesados sin camisa de pan rallado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- de carne y huesos, deshuesados con camisa de pan rallado, con especias, salsa, marinados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁶	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- carne en trozos deshuesada en bloques	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁶	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones

1.9.3. Productos semi fabricados de carne aviar, picados (enfriados, semi congelados, congelados):	Indicadores microbiológicos:	
- en camisa de masa	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^6
	BGKM (coliformes) en 0,0001 g	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite
- en envoltura natural incluyendo los salchichones fritos	L.monocytogenes en 25 g	no se permite
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^6
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite
- en camisa de pan rallado y sin la misma (productos semi fabricados picados con carne molida)	L.monocytogenes en 25 g	no se permite
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^6
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite
1.9.4. Carne aviar deshuesada de forma mecánica, restos de huesos, enfriados, congelados en bloques, productos semi fabricados con huesos, congelados	L.monocytogenes en 25 g	no se permite
	Indicadores microbiológicos:	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^6
1.9.5. Piel de aves	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^6
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.10. Subproductos, productos semi fabricados de suproductos aviares	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3	
	mercurio	0,1	
	Antibióticos* (excepto las aves salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
DDT y sus metabolitos	0,1		
Dioxinas***	0,000006 \pm hígado de aves domésticas (recalculando a grasas)		
1.10.1. Subproductos, productos semi fabricados de subproductos de aves	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	1x10 ⁶	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.11. Embutidos, productos ahumados, artículos de culinaria con el uso de carne aviar	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mercurio	0,03	
	Benzopireno	0,001 (para los productos ahumados)	
	Nitrosaminas: suma de NDMA y NDEA	0,002; 0,004 (para los productos ahumados)	
	Antibióticos* (excepto las aves salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 \pm aves domésticas (recalculando a grasas)	
1.11.1 Embutidos, longanizas, ahumados	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E. coli en 1,0 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.11.2 Embutidos	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
longanizas, ahumados, cortados en trozos y embalados en vacío, en condiciones de atmósfera modificada	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E. coli en 1,0 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.11.3. Embutidos: - semi ahumados	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- cortados en trozos y embalados en vacío, en condiciones de atmósfera modificada	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.11.4 Embutidos cocidos (salchichones, panes de carne, salchichas, salchichas de Francfort, arrollados, jamón y etc.)	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g (para salchichas y salchichas de Francfort)	no se permite	
1.11.5 Embutidos cocidos y ahumados	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g (para salchichas y salchichas de Francfort)	no se permite	
1.11.6 Canales y partes de canales de aves y artículos gratinados, cocidos y ahumados, ahumados	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.11.7 Canales y partes de canales de aves y artículos ahumados y longanizas	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E. coli en 1,0 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
1.11.8 Artículos de culinaria de carne picada	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
1.11.9 Platos fabricados de congelamiento rápido a base de carne aviar: - fritos, cocidos	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Enterococo, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
- de carne picada, con salsas y/o aderezo	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Enterococo, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
1.12. Productos cárnicos con el uso de subproductos de aves, pieles (patés, embuchados de hígado picado y etc.)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3	
	mercurio	0,1	
	Benzopireno	0,001 (para los productos ahumados)	
	Nitrosaminas: suma de NDMA y NDEA	0,002 0,004 (para los productos ahumados)	
	Antibióticos* (excepto las aves salvajes):		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000006 \pm hígado de aves domésticas (recalculando a grasas)	
1.12.1 Patés de carne aviar, incluyendo con el uso de menudencias de aves	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
L.monocytogenes en 25 g			
1.12.2 Patés de hígado de aves	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
L.monocytogenes en 25 g			
1.12.3 Productos de aves gelatinados: zelts, gelatinas, aspics y etc., incluyendo en surtido con el uso de carne de animales para la matanza	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁵	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.12.4 Embuchados de hígado picado de carne aviar y subproductos	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.13. Conservas de carne aviar (de carne aviar, carne y vegetales, incluyendo las de patés y carne molida)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 0,6 (de patés) 1,0 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	arsénico	0,1 1,0 (de patés)	
	cadmio	0,05 0,3 (de patés) 0,1 (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	mercurio	0,03 0,1 (de patés)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	estaño	200,0 (de patés, para conservas en tara de hojalata prefabricada)	
	chromo	0,5 (de patés, para conservas en tara cromada)	
	Nitrosaminas: suma del NDMA y NDEA	0,002	
	Antibióticos* (excepto las aves salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 \pm aves domésticas (recalculando a grasas)	
Nitratos	200 (de carne y vegetales)		
1.13.1. Conservas pasteurizadas de carne aviar	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo α , de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
1.13.2. Conservas esterilizadas de carne aviar con adiciones vegetales y sin las mismas, incluyendo patés	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo α , de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
1.14. Productos de carne aviar de secado mediante sublimación y térmico	Elementos tóxicos: a través del recálculo al producto primario tomando en consideración el contenido de las sustancias secas en el mismo y en el producto definitivo		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	

	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos* (excepto las aves salvajes):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 \pm aves domésticas (recalculando a grasas)	
	Nitrosaminas:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	suma de NDMA y NDEA	0,002	
	Indicadores microbiológicos:		
1.14.1. Carne molida de pollos de secado mediante sublimación	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.14.2. Carne molida aviar de secado térmico	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g	no se permite	
1.14.3. Productos desecados de carne aviar	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g	no se permite	
1.15. Huevos y ovo productos líquidos (mezcla de huevo, clara,	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	

yema)	arsénico	0,1	
	cadmio	0,01	
	mercurio	0,02	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 un./g
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Dioxinas***	0,000003 \pm huevos de gallina y productos derivados de los mismos (recalculando a grasas)	
1.15.1. Huevos de gallina dietéticos, de codorniz	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	100	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 125 g (no se permitirán en muestras de 25 g cada una; el análisis de llevará a cabo en las yemas)	no se permite	
1.15.2. Huevos de mesa de gallina y otros tipos de aves	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 125 g (no se permitirán en muestras de 25 g cada una; el análisis de llevará a cabo en las yemas)	no se permite	
1.15.3. Ovo productos líquidos: - mezclas de huevo para omelete, filtradas, pasteurizadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- congelados: mezcla de huevos, yema, clara, incluyendo con sal o azúcar, mezclas para omelete	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.16. Ovo productos secos (huevo en polvo, clara, yema)	Elementos tóxicos:		
	plomo	3,0	
	arsénico	0,6	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,1	
	Antibióticos*: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
Dioxinas***	0,000003 \pm huevos de gallina y sus derivados (recalculando a grasas)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
1.16.1. Huevo en polvo, mezcla de huevos para productos de alimentación enteral	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.16.2. Mezcla de huevos, clara, yema, secas, mezclas para omelete	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	Proteus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.16.3. Ovo productos de secado mediante sublimación: - yema	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- clara, albúmina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
1.17. Clara de huevos (albúmina) seca	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos*: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

2. Leche y productos lácteos – del grupo 04 (leche)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.1. Leche fresca, leche seca desgrasada, natas frescas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,05; 1,25 (natas recalculando a grasas)	
	DDT y sus metabolitos	0,05; 1,0 (natas recalculando a grasas)	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Sustancias inhibidoras	no se permiten	
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
	Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
	Indicadores microbiológicos:		
- leche cruda de calidad superior	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Contenido de células somáticas en 1 cm ³ (g), no más de	4×10^5	
- leche cruda de 1ra calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Contenido de células somáticas en 1 cm ³ (g), no más de	1×10^6	
- leche cruda de 2da calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	4×10^6	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Contenido de células somáticas en 1 cm ³ (g), no más de	1×10^6	
- leche cruda desgrasada de calidad superior	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- leche cruda desgrasada de 1ra calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- leche cruda desgrasada de 2da calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	4×10^6	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
Natas crudas de calidad superior	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Natas crudas de 1ra calidad	QMAFAnM, UFC/g, no más de	4x10 ⁶	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
2.2. Leche y natas consumibles, suero de mantequilla, suero lácteo, bebida láctea, productos líquidos lácteos fermentados (ayran, acidofilina, leche agriada al horno, kefir, leche fermentada de yegua o camello o derivados de la misma, yogurt, cuajada, riázhenka), crema de leche, productos lácteos combinados a base de los mismos, productos que se hayan sometido a tratamiento térmico a raíz de la fermentación	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
Pesticidas** (recalculando a grasas):			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,05; 1,25 (natas y crema de leche recalculando a grasas)	
	DDT y sus metabolitos	0,05; 1,0 (natas y crema de leche recalculando a grasas)	
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
	Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
	Número de peróxido (en la leche y natas esterilizadas consumibles)	4,0 mmol de oxígeno activo/kg de grasa	
2.2.1. Leche y natas consumibles, bebidas lácteas, suero lácteo, suero de mantequilla, productos derivados de los mismos que se hayan sometido a tratamiento térmico, incluyendo: leche consumible en envase de consumo, incluyendo la pasteurizada	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/cm ³ /g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	Estafilococos S:aureus en 1 g/cm ³	no se permite	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.2.2. Esterilizados, ultra pasteurizados (UHT) (con embotellado acépticos)	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; 2) después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios: a) acidéz titulable no superior a 2° Ternér; b) QMAFAnM no más de 10 UFC/cm ³ (g)		
2.2.3. Ultra pasteurizados (sin embotellado acépticos)	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	BGKP (coliformes) en 10 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g/cm ³	no se permite	

	Estafilococos <i>S.aureus</i> en 10 g/cm ³	no se permite	
	Listerias <i>L.monocytogenes</i> en 25 g/cm ³	no se permite	
2.2.4. Cocidos a fuego lento	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	25x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	Listerias <i>L.monocytogenes</i> en 25 g/cm ³	no se permite	
2.2.5. Aromatizados, enriquecidos con vitaminas, macro- y microelementos, lactulosa, prebióticos	De acuerdo a los requerimientos establecidos para la leche consumible en el marco de diferentes procesos de tratamiento térmico		
2.2.6. En cantimploras y	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
cisternas	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	Estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.2.7. Natas y productos derivados, incluyendo: en embalaje de consumo, incluyendo los pasteurizados	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	Estafilococos S.aureus en 1 g/cm ³	no se permite	
2.2.8. Esterilizados	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; 2) después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios: a) acidéz titulable no superior a 2° Ternner; b) QMAFAnM no más de 10 UFC/cm ³ (g)		
2.2.9. Enriquecidos	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
---------------------	-------------	--	---------------

2.2.10. Batidos	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.2.11. En cantimploras y cisternas	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.2.12. Bebidas, cocteles, kisel de leche (jalea con fécula), salsas, cremas, pudines, batidos, pastas, soufflés, producidos de leche, natas, suero de mantequilla, sueros, pasteurizados	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.2.13. Productos lácteos fermentados, productos derivados, productos lácteos fermentados líquidos, inclusive:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- con un plazo de validez no superior a 72 horas:			
- sin componentes	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1x10 ⁷	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
- con componentes	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1x10 ⁷	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm	no se permite	
- con un plazo de validez superior a 72 horas:			
- sin componentes	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1x10 ⁷	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50	Presencia de levaduras para fines del plazo de validez no menos de 1x10 ⁴ para el ayran y el kefir, no menos de 1x10 ⁵ para la leche fermentada de yegua o camello, se admite la presencia de levaduras en los productos que se fabriquen a base de los mismos en la recentadura
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50	
- con componentes	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1x10 ⁷	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50	Presencia de levaduras para fines del plazo de validez no menos de 1x10 ⁴ para el ayran y el kefir, no menos de 1x10 ⁵ para la leche fermentada de yegua o camello, se admite la presencia de levaduras en los productos que se fabriquen a base de los mismos en la recentadura
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50	
2.2.14. Productos lácteos fermentados, enriquecidos con bifidobacterias y demás microorganismos probióticos	Bifidobacterias y (o) otros microorganismos probióticos, no menos de	1x10 ⁶ en suma	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	

	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50	Presencia de levaduras para fines del plazo de validez no menos de 1x10 ⁴ para el ayran y el kefir, no menos de 1x10 ⁵ para la leche fermentada de yegua o camello, se admite la presencia de levaduras en los productos que se fabriquen a base de los mismos en la recentadura
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50	
2.2.15. Crema de leche, productos derivados, incluyendo con componentes	Microorganismos de fermentación láctica, UFC/ cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁷ (para la crema de leche)	
	BGKP (coliformes) en 0,001 (crema de leche); en 0,1 (productos de crema de leche sometidos a tratamiento térmico) g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50 (para productos con un plazo de validez superior a 72 horas)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no superior a	50 (para productos con un plazo de validez superior a 72 horas)	
2.2.16. Productos lácteos fermentados y productos lácteos combinados sometidos a tratamiento térmico, incluyendo: - sin componentes	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- con componentes	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.2.17. Suero lácteo y suero de mantequilla en envase de consumo, pasteurizados	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.3. Requesón, masa de requesón,	Elementos tóxicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
requesón en granos, productos de requesón, productos lácteos combinados con base a los	plomo	0,3	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	

mismos, albúmina láctea y productos derivados, productos lácteos de albúmina en forma de pastas, incluyendo los sometidos a tratamiento térmico a raíz de la fermentación	mercurio	0,02	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitos	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
	Melamina****	no se permite	<1 mg/kg
2.3.1. Requesón, masa de requesón, productos de requesón y productos derivados, incluyendo:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- con un plazo de validez no superior a 72 horas:			
- sin componentes	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1×10^6	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- con componentes	BGKP (coliformes) en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- con un plazo de validez superior a 72 horas:			
- sin componentes y con componentes	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- congelados	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.3.1.1. Requesón sin componentes (excepto el producido con el uso de ultra filtración, separación), requesón en granos, incluyendo			
- con un plazo de validez no superior a 72 horas:	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1x10 ⁶	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
- con un plazo de validez superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- congelado	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	Levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.3.1.2. Requesón producido con el uso de ultra filtración, separación, incluyendo			

- con un plazo de validez no superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
- con un plazo de validez superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- requesón en granos	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.3.1.3. Requesón con componentes, masa de requesón, quesillos de requesón, incluyendo			
- con un plazo de validez no superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
- con un plazo de validez superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- congelados	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	

	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.3.1.4. Productos de requesón, incluyendo			
- con un plazo de validez no superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- con un plazo de validez superior a 72 horas:	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- congelados	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.3.2. Productos de requesón sometidos a tratamiento térmico, incluyendo los que tengan componentes	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, mohos en total, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.3.3. Albúmina láctea, productos derivados, excepto los que se elaboren con base a la fermentación	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	

	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.4. Leche, natas, suero de mantequilla, suero, productos lácteos, productos lácteos combinados derivados, concentrados y condensados, con azúcar, leche condensada esterilizada, conservas lácteas y conservas lácteas combinadas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	0,15	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,015	
	estaño (para conservas en tara de hojalata prefabricada)	200	
	cromo (para conservas en tara cromada)	0,5	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitos	1,0	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.4.1. Leche condensada concentrada, natas condensadas, esterilizadas, productos lácteos, productos lácteos combinados y condensados, esterilizados	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 6 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; 2) después de la permanencia termoestática no se admitirán los siguientes cambios: a) de acidéz titulable; b) en preparaciones estudiadas bajo microscopio no deberán detectarse células de microorganismos; 3) requisitos adicionales para los productos destinados para los niños ± ausencia en siembra de muestras de hongos, levaduras, microorganismos de fermentación láctea		
2.4.2. Leche, natas condensadas con azúcar en embalaje de consumo, incluyendo con componentes y sin componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.4.3. Leche, natas condensadas con azúcar en embalaje de transporte	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	4x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.4.4. Suero de mantequilla, suero condensado con azúcar y sin azúcar	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.4.5. Cacao, café natural con leche condensada o natas con azúcar	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	3,5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1 g/cm ³	no se permite	
2.5. Productos lácteos, productos lácteos combinados secos, sublimados (leche, natas, productos de fermentación láctea, bebidas, mezclas para helado, suero, suero de mantequilla, leche desgrasada)	A través del recálculo al producto recuperado:		
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	1,25	
DDT y sus metabolitos	1,0		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
	Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
2.5.1. Productos lácteos, productos lácteos combinados, secos, sublimados (leche, natas, productos de fermentación láctea, bebidas, mezclas para helado, suero, suero de mantequilla, leche desgrasada)	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1 g/cm ³	no se permite	
2.5.2. Leche de vaca, seca y pura	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
2.5.3. Leche seca desgrasada, incluyendo			
- lista para consumir	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
- para procesamiento industrial	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
2.5.4. Bebidas secas lácteas	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
2.5.5. Natas secas y natas secas con azúcar	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	7x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.5.6. Suero lácteo seco	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias <i>L.monocytogenes</i> en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.5.7. Mezclas secas para helado	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	

	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	<i>L.monocytogenes</i> en 25 g/cm ³	no se permite	Para el helado blando
2.5.8. Productos lácteos fermentados secos	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.5.9. Suero de mantequilla, sucedáneos de leche pura (secos)	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.6. Concentrados de albúminas lácteas, lactulosa, azúcar láctea, caseína, caseinatos, hidrolisados de albúminas lácteas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		

	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitos	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
	Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Concentrados de albúminas lácteas, caseína, caseinatos, hidrolizados de albúminas lácteas, secos, incluyendo:			
2.6.1. Caseinatos alimenticios	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁻⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g/cm ³	no se permite	
2.6.2. Concentrado sérico de albúmina	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁻⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
2.6.3. Concentrado de caseína	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2,5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
2.6.4. Albúmina láctea, caseinatos	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁻⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 50 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	

	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	10	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
2.6.5. Azúcar láctea refinada	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.6.6. Azúcar láctea alimenticia (lactosa alimenticia)	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.6.7. Concentrado de lactulosa	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 50 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.7. Quesos, productos queseros (super duros, duros, semi duros, blandos, en aguasal), derretidos, de suero y albúmina, secos, pastas de queso, salsas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,3	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:	0,0005	
	aflatoxina M ₁		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Benzopireno para los productos ahumados	0,001	
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitos	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
	Exterotoxinas de estafilacocos	no se permite	En 5 muestras de un peso de 25 g cada una (en quesos de todos los tipos con un plazo de maduración no superior a 45 días)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Quesos, productos queseros (super duros, duros, semi duros, blandos, en aguasal), derretidos, de suero y albúmina, secos, pastas de queso, salsas, incluyendo:	Indicadores microbiológicos:		
2.7.1. Quesos, productos queseros (super duros, duros, semi duros, blandos, en aguasal), de suero y albúmina, ahumados	BGKP (coliformes) en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	en los quesos blandos y en aguasal no se permitirán las L.monocytogenes en 5 muestras de un peso de 25 g cada una
2.7.2. Quesos y productos queseros derretidos:			
- sin componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- con componentes, incluyendo los ahumados	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.7.3. Productos queseros derretidos	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.7.4. Salsas de queso, pastas	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.7.5. Quesos, productos queseros secos	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.7.6. Quesos, productos queseros, queso de suero y albúmina, ahumados	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.7.7. Queso de requesón:			
- sin compotentes	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 cm ³ (g)	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
- con componentes	BGKP (coliformes) en 0,1 cm ³ (g)	no se permite	
	estafilococos <i>S.aureus</i> en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en cm ³ (g)	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.8. Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación, acidez de la fase de grasa:	2,5° Kettstofer 3,5° Kettstofer ± para manteca y pasta con componentes	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1 0,3 ± para productos con cacao	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03 0,2 ± para productos con cacao	
	mercurio	0,03	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	cobre (para productos reservables)	0,4	
	yerro (para productos reservables)	1,5	
	estaño (para la manteca esterilizada en tara de hojalata prefabricada)	200	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*: levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas): Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitos	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)	
Manteca, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea, incluyendo:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.8.1. Manteca de leche vacuna: mantequilla (dulce y cremosa, agria y cremosa, salada, sin sal) grasa láctea, incluyendo:			
- sin componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵ (en mantequilla agria y cremosa no se racionará)	
	BGKP (coliformes) en 0,01g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25	no se permite	

	g/cm ³		
	Levaduras, mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100 en suma	
- con componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵ (en mantequilla agria y cremosa no se racionará)	
	BGKP (coliformes) en 0,01g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.8.2. Mantequilla de marca, incluyendo la de Vólogda	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
2.8.3. Estelilizada	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; 2) después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios: a) acidez de la fase de grasa no superior a 0,5°Kettstoffer; b) acidéz titulable no superior a 2°Terner; c) QMAFAnM no más de 100 UFC/cm ³ (g)		
2.8.4. Manteca derretida	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	200	
2.8.5. Manteca seca	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25	no se permite	

	g/cm ³		
	levaduras, mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100 en total	
2.8.6. Grasa láctea	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	200	
2.8.7. Pasta de manteca, incluyendo:			
- sin componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2x10 ⁻⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
- con componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	2x10 ⁻⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.9. Spread de crema y origen vegetal, mezcla derretida de crema	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
	número de peróxido en la grasa	10 mol de oxígeno activo/kg de	

y origen vegetal	separada del producto	grasa	
	acidez de la fase de grasa	2,5° Kettstofer 3,5° Kettstofer ± para spread con componentes	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1; 0,3 ± para productos con cacao	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03; 0,2 ± para productos con cacao	
	mercurio	0,03	
	cobre (para productos reservables)	0,4	
	yerro (para productos reservables)	1,5	
	níquel (para productos con grasa hidrogenada)	0,7	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabólitos	1,0	
	Dioxinas***	0,000002 (recalculando a grasas)	
2.9.1. Spread de crema y origen vegetal	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁻⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	100	
2.9.2. Mezcla de crema y origen vegetal cocida a fuego lento	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	200	
2.10. Helado de leche, crema, mantecado, con grasa vegetal, tortas, pasteles, postres de helado	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Micotoxinas:	0,0005	
	aflatoxina M ₁		
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	1,25	
DDT y sus metabolitos	1,0		
Dioxinas***	0,000003 (recalculando a grasas)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Helado de leche, crema, mantecado, con grasa vegetal, tortas, pasteles, postres de helado, mezclas, azúcar glaseado para el helado:			
2.10.1. Curado, incluso con componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³ patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.10.2. Blando, incluso con componentes	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³ patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.10.3. Mezclas líquidas para helado blando	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	3x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³ patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.10.4. Helado de leche fermentada	Microorganismos de fermentación láctica, no menos de	1x10 ⁶	

	BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se permite	
2.11. Recuentos, microorganismos de fermentación y probióticos para la fabricación de los productos de fermentación láctica, manteca de fermentación láctica, quesos	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1 ± para líquidos (inclusive los congelados); 1,0 ± para secos	
	arsénico	0,05 ± para líquidos (inclusive los congelados); 0,2 ± para secos	
	cadmio	0,03 ± para líquidos (inclusive los congelados); 0,2 ± para secos	
	mercurio	0,005 ± para líquidos (inclusive los congelados); 0,03 ± para secos	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
2.11.1. Recentaduras (microorganismos de recentaduras, fermentación y probióticos para la fabricación de los productos de fermentación láctica, manteca de fermentación láctica y quesos), inclusive:			
- fermentos para el kefir simbióticos (líquidos)	Número de microorganismos de fermentación láctica y (o) microorganismos de recentadura, UFC/cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁸	
	BGKP (coliformes) en 3,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 10 g/cm ³	no se permite	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	5	
	levaduras, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
- fermentos de culturas puras (incluyendo los líquidos, congelados)	Número de microorganismos de fermentación láctica y (o) microorganismos de recentadura, UFC/cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ para fermentos concentrados	
	BGKP (coliformes) en 10,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 10 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	5 en suma	
Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- secos	Número de microorganismos de fermentación láctica y (o) microorganismos de recentadura, UFC/cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ para fermentos concentrados	

	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g/cm ³	no se permite	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	levaduras, mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	5 en suma	
2.12. Medios nutritivos secos a base de leche para cultivo de microflora de fermentos y probióticos	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	estreptomocinas	no se permite	<0,02 mg/kg
Pesticidas** (recalculando a grasas):			
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	1,25		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	1,0	
2.12.1. Medios nutritivos para cultivo de microflora de fermentos y probióticos, secos a base de leche	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
2.13. Preparaciones fermentadas, incluyendo las de leche cortada	Elementos tóxicos:		
	plomo	10,0	
	arsénico	3,0	
	Micotoxinas:		Para preparaciones fermentadas a base de hongos

	aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
	zearalenon	no se permite	<0,005
	toxina T-2	no se permite	<0,05
	ocratoxina A	no se permite	<0,0005

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Actividad de los antibióticos (para preparaciones fermentadas a base de hongos y bacterias):	no se permite	el control de laboratorio del indicador se llevará a cabo en caso de que haya un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido
2.13.1. Preparaciones fermentadas de leche cortada, incluyendo:			
- de origen animal	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
	E.coli en 25 g/cm ³ clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
- de origen vegetal	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
- de origen microbiano	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	No deberán contener formas viables de fermentos productores		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes) en 1,0 g/cm ³	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/cm ³	no se permite	
2.14. Productos lácteos combinados y productos contentivos de leche con un contenido de componentes no lácteos de más de un 35 por ciento	Los requerimientos en relación a los niveles admisibles de contenido de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica, deterioro por oxidación, se establecerán tomando en consideración la presencia y la relación entre los elementos lácteos y no lácteos, tipos y niveles de presencia de sustancias potencialmente peligrosas		
2.15. Productos contentivos de leche	Los requerimientos se establecerán tomando en consideración el contenido y la relación entre los elementos lácteos y no lácteos		

3. Pescado, objetos de pesca que no sean pescado y productos derivados de su procesamiento – grupo 03, grupo 16 (productos listos para consumir)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
3.1. Peces vivos, peces frescos, enfriados, congelados, carne de pez molida, filete, carne de mamíferos marítimos	Elementos tóxicos		
	plomo	1,0 2,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	arsénico	1,0 de agua dulce 5,0 de agua salada	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3 de agua dulce no carnívoro 0,6 de agua dulce carnívoro 0,5 de agua salada 1,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	histamina	100,0 atún, caballa, salmón, arenque	
	Antibióticos (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<1 mg/kg
	Nitrosaminas: suma del NDMA y NDEA	0,003	
	Dioxinas**** (se determinará en caso de haber una suposición fundamentada de su presencia en la materia prima)	0,000004	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2 de agua salada, carne de mamíferos marítimos 0,03 de agua dulce	
	DDT y sus metabolitos	0,2 de agua salada 0,3 de agua dulce 2,0 acipenséridos,	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
		salmónidos, arenque gordo 0,2 carne de mamíferos marítimos	
	Ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite, de agua dulce	
	Policloruros de bifenilo	2,0	
	Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.1.1. Pescado fresco y pescado vivo	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), 0,01	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.1.1. Pescado enfriado, congelado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), 0,001 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus, en 0,01 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.1.3. Productos de pescado enfriados y congelados: - filete de pescado, pescado troceado de forma especial	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g (en productos embalados al vacío)	no se permite	
- carne molida de pescado para alimentos, artículos de carne molida en formas, incluyendo con ingredientes a base de harina;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g (en productos embalados al vacío)	no se permite	
- carne molida de pescado de condición especial	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	V.paraahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.2. Conservas y preserves de pescado	Elementos tóxicos		
	plomo	1,0 2,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	arsénico	1,0 de agua dulce 5,0 de agua salada	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3 de agua dulce no carnívoro 0,6 de agua dulce carnívoro 0,5 de agua salada 1,0 atún, pez espada, esturión blanco	
	estaño	200 en tara de hojalata prefabricada	
	cromo	0,5 en tara cromada	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Benzopireno	0,005 para productos ahumados	
	Histamina	100,0 atún, caballa, salmón, arenque	
	Nitrosaminas: suma del NDMA y NDEA	0,003	
	Dioxinas***	0,000004	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2 de agua salada, carne de mamíferos marítimos 0,03 de agua dulce	
	DDT y sus metabolitos	0,2 de agua salada 0,3 de agua dulce 2,0 acipenséridos, salmónidos, arenque gordo 0,2 carne de mamíferos marítimos	
	Ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite, de agua dulce	
	Policloruros de bifenilo	2,0	
	Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos,		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.2.1. Preservas en salazón picante y especial de pescado troceado y no troceado	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en	no se permite	

	25 g		
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.2.2. Preservas de poca sal en salazón picante y especial de pescado: - no troceado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
- troceado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.2.3. Preservas de pescado troceado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con aderezos y sin aderezos (incluso de salmónidos)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^5	
	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.2.4. Preservas "Pastas"	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	

- pastas de pescado	BGKP (coliformes), 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
- de pasta de albúmina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	mohos	10	
	levaduras	100	
3.2.5. Preservas de pescado sometido a tratamiento térmico	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
3.2.6. Conservas de pescado en envases de cristal, aluminio y hojalata	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3S', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.2.7. Semi conservas pasteurizadas de pescado en envase de cristal	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3C', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e		

	higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)	
3.3. Pescado desecado, curado, ahumado, salado, picante, marinado, culinaria de pescado y demás productos de pescado listos para consumir	Elementos tóxicos (recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado)	
	plomo	1,0 2,0 atún, pez espada, esturión blanco

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	arsénico	1,0 de agua dulce 5,0 de agua salada	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3 de agua dulce no carnívoro 0,6 de agua dulce carnívoro 0,5 de agua salada 1,0 atún, pez espada, esturión blanco	
Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):			
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Histamina (recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado)	100,0 atún, caballa, salmón, arenque	
	Nitrosaminas: suma del NDMA y NDEA	0,003	
	Dioxinas (se determinarán en caso de haber una suposición fundamentada de su presencia en la materia prima)	0,000004	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,4 2,0 lomo curado de esturión u otro pescado de carne roja, arenque gordo	
	Benzopireno	0,005 pescado ahumado	
	Policloruros de bifenilo (recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado)	2,0	
	Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.3.1. Productos de pescado ahumados en caliente, incluyendo los congelados	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite		
3.3.2. Productos de pescado ahumados en frío, incluyendo los congelados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- no troceados	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10, para pescado de agua salada	
- troceados, incluso en trozos (pedazos, para servir)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	3×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10 para pescado de agua salada		
- lomo curado de esturión u otro pescado de carne roja ahumado en frío, incluyendo cortado en trozos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	$7,5 \times 10^4$	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
- surtido de pescado, embutidos, carne molida de lomo curado de esturión u otro pescado de carne roja, artículos con condimentos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
3.3.3. Pescado troceado ligeramente ahumado, poco salado, incluyendo filete de pescado de agua salda, embalado en vacío	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10 para pescado de agua salada	
3.3.4. Pescado salado, picante, marinado, incluyendo el congelado: - no troceado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g (de productos embalados al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
- troceado salado y poco salado, incluyendo los salmónidos, sin conservantes, filete, en trozos con relleno, condimentos, aderezos, aceite vegetal	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g de productos embalados al vacío	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
3.3.5. Pescado curado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1.0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.6. Pescado curado y desecado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g (embalados al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.7. Pescado desecado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g, embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.3.8. Sopas secas con pescado que requieran ser cocinadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles,	Observaciones
---------------------	-------------	---------------------	---------------

		mg/kg, no superiores a	
3.3.9. Artículos de culinaria sometidos a tratamiento térmico: - pescado y artículos de carne molida, pastas, patés, gratinados, fritos, cocidos, en relleno y etc.; con componentes de harina (pasteles, pelmeni y etc.); incluyendo los congelados;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g, productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
- de múltiples componentes, artículos refritos, plov (arroz con componentes), entradas, mariscos estofados con verduras, incluyendo los congelados;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g, productos embalados al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- productos gelatinados: gelatina, aspic de pescado y etc.	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
3.3.10. Artículos de culinaria sin tratamiento térmico después del mezclado:			
- ensaladas de pescado y mariscos sin compostura	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
- ensaladas de pescado y mariscos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	

con composturas (mayonesa, salsa y otras)	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E.coli, en 0,1 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
- pescado salado picado, patés, pastas	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- mantequilla de arenque, huevas de pescado, cangrejito de mar	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
3.3.11. Productos cocidos y congelados:	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^4	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- almuerzos y entradas de pescado listos para consumir, de congelamiento rápido, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluyendo los embalados al vacío	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g (productos embalados al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Enterococos, UFC/g, no más de en productos de pedazos de porciones	1x10 ³	
- productos estructurados (3palitos de cangrejo y etc.)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos (en 1,0 g productos embalados al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
3.3.12. Mayonesa a base de caldos de pescado	Enterococos, UFC/g, no más de en productos de carne molida	2x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
3.4. Huevas de pescado y lecha y productos derivados; análogos de las huevas de pescado	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	1,0	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mercurio	0,2	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Pesticidas**:		
	DDT y sus metabólitos	2,0	
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2	
	Policloruros de bifenilo	2,0	
	Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.4.1. Lechas y huevas de pescado no depuradas, enfriadas y congeladas	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.4.2. Lechas saladas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
3.4.3. Productos culinarios de huevas: - sometidos a tratamiento térmico;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	

	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- platos de múltiples componentes sin tratamiento térmico después del mezclado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes, en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
3.4.4. Caviar de acipenséridos - en granos en latas, caviar salado prensado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
- en granos pasteurizado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^3	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos en 0,1 g	no se permite	
	levaduras en 0,1 g	no se permite	
- en bolsas poco salado, salado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.4.5. Caviar de salmónidos en granos salado: - en latas, barricas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	300	
- de bolsas congeladas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/g, no más de	200	

3.4.6. Huevas de otros tipos de pescado: - libres de las bolsas, saladas, en bolsas, poco saladas, ahumadas, curadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	300	
- pasteurizadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos en 0,1 g	no se permite	
	levaduras en 0,1 g	no se permite	
3.4.7. Análogos de huevas de pescado, incluyendo las de albúmina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
35. Hígado de pescado y derivados	Elementos tóxicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	plomo	1,0	
	cadmio	0,7	
	mercurio	0,5	
	estaño	200,0 para conservas en tara de hojalata prefabricada	
	romo	0,5 para conservas en tara cromada	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	Pesticidas**:		
	DDT y sus metabolitos	3,0	
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	1,0	
	Policloruros de bifenilo	5,0	
	Indicadores de parasitología: Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
3.5.1. Conservas de hígado de pescado	Indicadores microbiológicos:		
	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3 ^a § 1, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.5.2. Hígado, cabezas de peces congeladas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	V.paraahaemolyticus, UFC/g, no más de	100 para pescado de agua salada	
3.6. Aceite de hígado de bacalao	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
	número ácido, mg UFC/g	4,0	
	número de peróxido, mol de oxígeno activo/kg	10,0	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3	
	Pesticidas**:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,2	
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,1	
	Policloruros de bifenilo	3,0	
	Dioxinas**** (se determinarán en caso de haber una suposición fundamentada de su presencia en la materia prima)	0,000002 recalculando a grasas	
3.7. Objetos de pesca que no son	Indicadores de parasitología:		

pescados: (moluscos, crustáceos y demás acótilos, algas y hierbas marinas) y sus derivados, anfibios y reptiles: - moluscos, crustáceos y demás acótilos, anfibios y reptiles;	Los indicadores de parasitología de la seguridad del pescado, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos derivados de su procesamiento deberán estar conformes con los requerimientos del Anexo 2 de la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
	Elementos tóxicos:		
	plomo	10,0	
	arsénico	5,0	
	cadmio	2,0	
	mercurio	0,2	
	Antibióticos* (peces que se tengan en embalses y nansas):		
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
- algas y hierbas marinas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	5,0	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	cadmio	1,0	
	mercurio	0,1	
- moluscos y crustáceos	Ficotoxinas		
	veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	0,8	moluscos
	veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	20 30	moluscos Órganos internos de cangrejos
	veneno diarreico de moluscos (ácido okadáico)	0,16	moluscos
3.7.1. Objetos de pesca que no son pescado ± crustáceos y demás acótilos (mariscos cefalópodos y acardos, radiados y etc.): - vivos;	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	V.paraemolyticus, UFC/g, no más de	100	
- enfriados, congelados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	

	BGKP (coliformes), en 0,001 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	V.paraemolyticus, UFC/g, no más de	100	
3.7.2. Objetos de pesca que no son pescado -	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
moluscos bivalvos (mejillones, ostras, peine y etc.): - vivos	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	E.coli, en 1,0 g	no se permite	
	Enterococos en 0,1 g	no se permite	
	V. parahaemolyticus, UFC/g, en 25 g para los marinos	no se permite	
- enfriados, congelados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	V.parahaemolyticus, UFC/g, para los marinos	100	
3.7.3. Preservas de objetos de pesca que no son pescado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con aderezo y sin aderezo	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
3.7.4. Preservas de carne de mariscos bivalvos	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la	no se permite	

	salmonela en 25 g		
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.7.5. Conservas de objetos de pesca que no son pescado	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo ³ \$', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
3.7.6. Productos curados y desecados de acótilos marinos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^4	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos y levaduras, UFC/g, no más de	100	
3.7.7. Productos cocidos y congelados de objetos de pesca que no son pescado: - crustáceos;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Enterococos, UFC/g, no más de : - en productos de pedazos en porciones; - en productos molidos	1×10^3 2×10^3	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- carne de mariscos, platos de carne de mariscos bivalvos;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en	no se permite	

	25 g		
	Enterococos, UFC/g, no más de : - en productos de pedazos de porciones; - en productos molidos	1x10 ³ 2x10 ³	
- platos de carne de mariscos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁻⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Enterococos, UFC/g, no más de : - en productos de pedazos de porciones; - en productos molidos	1x10 ³ 2x10 ³	
- de carne de camarones, cangrejos, cangrejos de mar	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2x10 ⁻⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g en embalaje al vacío	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Enterococos, UFC/g, no más de : - en productos de pedazos en porciones; - en productos molidos	1x10 ³ 2x10 ³	
3.7.8. Objetos de pesca de mar desecados y de albúmina: - caldo seco de mejillones, cubitos de caldo y pastas, albúmina aislada;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g (en embalaje al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
- hidrolizado de mejillones (MIGI-K);	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- concentrado de albúminas y carbohidratos de mejillones	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g (en embalaje al vacío)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
3.7.9. Algas, hierbas marinas y productos derivados: - algas y hierbas marinas frescas, incluyendo las congeladas;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- algas y hierbas marinas desecadas;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la	no se permite	

	salmonela en 25 g		
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- confituras de col marina.	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

4. Granos (semillas), productos de harina y cerealistas, de panadería – grupo 11, grupo 19

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
4.1. Granos alimenticios, incluyendo trigo, centeno, triticale, avena, cebada, mijo, alforfón, arroz, maíz, sorgo	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7-trigo 1,0-cebada	
	toxina T-2	0,1	
	zearalenon	1,0-trigo, cebada, maíz	
	ocratoxina A	0,005-trigo, cebada, centeno, avena, arroz	
	Nitrosaminas: suma del NDMA y NDEA	0,015 malta para elaboración de cerveza	
	Benzopireno	0,001	
	Pesticidas**:		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,5		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,02	
	hexaclorbenzeno	0,01 trigo	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
	ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite	
	agentes nocivos, % no más de:		
	cornezuelo	0,05	
	Acroptilon repens, Sophora alopecuroides, Thermopsis lanceolata (en total)	0,1 centeno, trigo	
	Coronilla varia	0,1 centeno, trigo	
	Heliotropium lasiocarpum	0,1 centeno, trigo	
	Trichodesma incanum	no se permite en centeno	

	granos con carbonilla (maranino, ojo azul)	10,0 trigo	
	granos con fusariosis	1,0 centeno, trigo, cebado	
	granos de color rosado	3,0 centeno	
	presencia de granos con fuerte fluorescencia de color amarillo-verde (FAV)	0,1 maíz	
	Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
	Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas) - densidad total de contaminación ejemplares/kg, no más de	15	
4.2. Semillas de leguminosos, incluyendo	Elementos tóxicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
guisante, frijoles, frijoles mung, arvejas, lentejas, garbanzo	plomo	0,5	
	arsénico	0,3	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,02	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,05	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
	ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite	
	Agentes nocivos:		
	Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
4.3. Granos, harina de avena, palomitas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7- de trigo 1,0- de cebada	
toxina T-2	0,1		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	zearalenon	2,0- de trigo, cebada, maíz	
	ocratoxina A	0,005- de trigo, cebada, centeno, avena, arroz	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,02	
	hexaclorobenceno	0,01 trigo	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
	ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite	
	Agentes nocivos		
	Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
4.3.1. Cereales que no requieran ser cocinados (concentrado de secado térmico alimenticio)	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	B.cereus, en 0,1 g	no se permite	
4.3.2. Palitos de cereales de todos los tipos (concentrado de tecnología de extrusión alimenticia)	mohos, UFC/g, no más de	50	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	B.cereus, en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	50	
4.4. Harina de trigo, incluyendo para pastas, de centeno, triticale, maíz, cebado, mijo, arroz, alforfón, sorgo	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		

	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7- de trigo 1,0- de cebada	
	toxina T-2	0,1	
	zearalenon	2,0- de trigo, cebada, maíz	
	ocratoxina A	0,005- de trigo, cebada, centeno, avena, arroz	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α β, γ ± isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,02 de cereales 0,05 de leguminosos	
	hexaclorobenceno	0,01 trigo	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
	ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite	
	Agentes nocivos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
	Contaminación con patógenos de "enfermedad de la papa" del pan (para harina de trigo que se utilice para la panificación de las clases de trigo; 36 horas después de la panificación de prueba de laboratorio)	no se permite	
4.5. Pastas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,02	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7- de trigo 1,0- de cebada	
	toxina T-2	0,1	
	zearalenon	2,0- de trigo, cebada, maíz	
	ocratoxina A	0,005- de trigo, cebada, centeno, avena, arroz	
	Pesticidas**:		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,5		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,02 de cereales 0,05 de leguminosos	
	hexaclorbenzeno	0,01 trigo	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
	ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite	
4.5.1. Pastas con huevo	Indicadores microbiológicos:		
	patógenos, incluyendo la	no se permite	

	salmonela en 25 g		
4.5.2. Pastas de preparación rápida con adiciones a base de leche (con leche seca desgrasada, con leche vacuna seca fresca, con requesón)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
4.5.3. Pastas de preparación rápida con adiciones de origen vegetal (con afrecho de trigo, con palomitas de gérmenes de trigo, con polvos secos de verduras, con lechuga de mar)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos (en total), UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
4.5.4. Pastas sin albúmina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos (en total), UFC/g, no más de	200	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
4.6. Afrechos alimenticios	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	ocratoxina A	0,005- de trigo, cebada, avena, arroz, centeno	
	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7- de trigo 1,0- de cebada	
	zearalenon	1,0- de trigo, cebada, maíz	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,02	

	Oligo-azúcares, %, no más de	2,0 ± para los productos de albúmina de soja de alimentos dietéticos y para niños	
--	------------------------------	---	--

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Inhibidor de tripsina, %, no más de	0,5 ± para los productos de albúmina de soja de alimentos dietéticos y para niños	el control de laboratorio del indicador se llevará a cabo en caso de haber un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido
	Agentes nocivos: Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
- afrechos alimenticios de cereales	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100 con tratamiento térmico	
- fibras alimenticias de afrechos;	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Mohos, UFC/g, no más de	50	
4.7. Pan, productos de panadería, bollos	Elementos tóxicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	plomo	0,35	
	arsénico	0,15	
	cadmio	0,07	
	mercurio	0,015	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7- de trigo 1,0- de cebada	
	toxina T-2	0,1	
	zearalenon	0,2 - de trigo, cebada, maíz	
	ocratoxina A	0,005- de trigo, cebada, centeno,avena, arroz	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,02 de cereales 0,05 de leguminosos	
	hexaclorobenceno	0,01 trigo	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite		
4.7.1. Artículos de panadería (incluyendo pasteles, panqueques) con relleno de frutas y legumbres	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
4.7.2. Artículos de panadería con requesón, queso: jachapuri, panqueques (incluyendo los congelados) y otros	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
4.7.3. Artículos de panadería con crema de leche cocida	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
4.7.4. Artículos de panadería con productos cárnicos, pescado y mariscos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus, en 1,0 g	no se permite	
	Proteus, en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
4.8. Roscas de pan, artículos de azúcar, palitos de pan, bolillo y etc.	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,02	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	deoxinivalenol	0,7- de trigo 1,0- de cebada	
	toxina T-2	0,1	
	zearalenon	0,2 - de trigo, cebada, maíz	
	ocratoxina A	0,005- de trigo, cebada, centeno,avena, arroz	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,02 de cereales 0,05 de leguminosos	
	hexaclorbenzeno	0,01 trigo	
	pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
	ácido 2,4-D, sus sales y éteres	no se permite	

5. Azúcar y artículos de confitería – grupo 17, grupo 18, grupo 19, del grupo 04 (miel)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
5.1. Azúcar	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,01	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,005	
DDT y sus metabolitos	0,005		
5.2. Artículos de confitería contentivos de azúcar, dulces orientales, goma de mascar	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,01	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005 (para artículos contentivos de nueces)	
	Pesticidas**:		
	Los niveles admisibles de hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros) y de DDT y sus metabolitos se calcularán de acuerdo al (los) principal(es) tipo(s) de materia prima, tanto en cuanto a su parte de masa, como en relación a los niveles admisibles de los pesticidas sometidos a racionamiento.		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
5.2.1. Bombones, caramelos y dulces sin glaseado: - de café con leche, de crema	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	10	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	- a base de praliné, grasa de confitería	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴
BGKP (coliformes), en 0,01 g		no se permite	
patógenos, incluyendo la		no se permite	

	salmonela en 25 g		
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.2.2. Bombones, caramelos y dulces glaseados con cuerpos: - de café con leche, de frutas, de mazapán, guirlache	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de crema, batido	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de frutas secas	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	200	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- de frutas escarchadas, granos explotados, con licores, gelatinas, a base de coco ralado	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de crema, a base de praliné	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.2.3. Bombones y caramelos	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	

diabéticos	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.4. Drageas (de todos los nombres)	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
5.2.5. Caramelos no glaseados: - azúcar cande, con relleno de café con leche, licor, frutas y frutillas, batido, gelatina	QMAFAnM, UFC/g	5×10^2	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- con relleno de nueces, nueces y chocolate, chocale, crema y etc.	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.6. Caramelos glaseados con rellenos: - de café con leche, frutas, licores y gelatinas	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de leche, coja, nueces	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	

5.2.7. Caramelos diabéticos	QMAFAnM, UFC/g	5×10^2	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.8. Pastilla de café con leche (de todas las denominaciones)	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	10	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
5.2.9. Gomas de mascar	QMAFAnM, UFC/g	5×10^2	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.10. Turrón: - glaseado	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- no glaseado	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.11. Artículos de pasta de frutas y mermelada:	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- pasta de frutas, zefir, mermelada no glaseados	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	

	mohos, UFC/g, no más de	100	
- pasta de frutas, zefir, mermelada glaseados	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- artículos de pasta de frutas y mermelada para diabéticos	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.12. Dulces orientales: - del tipo de caramelos blandos, turrón de nueces, oíla	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- del tipo de caramelos blandos glaseados	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- scherbets	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	200	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- rahat lokum	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.2.13. Dulces orientales del tipo de caramelo: - nueces fritas	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- kozinak (barra de miel y nueces)	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- del tipo de caramelo glaseados	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.2.14. Productos semi fabricados de azúcar para acondicionamiento del tipo de "cabellos de ángel"	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes), en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.3. Artículos de confitería contentivos de azúcar: chocolate y artículos de chocolate	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,5	
	mercurio	0,1	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	Pesticidas***: Los niveles admisibles de hexaclorano (α, β, γ ± isómeros) y de DDT y sus metabolitos se calcularán de acuerdo al (los) principal(es) tipo(s) de materia prima, tanto en cuanto a su parte de masa, como en relación a los niveles admisibles de los pesticidas sometidos a racionamiento.		
5.3.1. Chocolate: - común y para postres sin adiciones	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- común y para postres con adiciones	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- con relleno y bombones de tipo ³ surtido, pastillas de confitería	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.3.2. Chocolate diabético	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.3.3. Pastas, cremas: - de leche, de chocolate	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes), en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de nueces	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.4. Habas de cacao y productos de cacao	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,5	
	mercurio	0,1	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,15	
5.4.1. Cacao en polvo: - destinado a la venta	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- destinados al tratamiento industrial	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.5. Artículos de confitería a base de harina:	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,3	
	cadmio	0,1	

	mercurio	0,02	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	desoxinivalenol	0,7	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,2	
	DDT y sus metabolitos	0,02	
5.5.1. Tortas y pasteles de bizcocho, hojaldre, pasta, de masa ligera, crema cocida, mazamorra con adornos, incluyendo los congelados: - de crema de leche	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días ± en 0,1 g)	no se permite	
	S.aureus en 0,01 g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días ± en 0,1 g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de clara de huevos batida, del tipo de	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
soufflé	BGKP (coliformes), en 0,01 g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días ± en 0,1 g)	no se permite	
	S.aureus en 0,01 g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días ± en 0,1 g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- de frutas, de crema de café con leche, de glaseado de chocolate	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes), en 0,01 g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días ± en 0,1 g)	no se permite	

	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- de grasas	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días \pm en 0,1 g)	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- de requesón y crema de leche, de crema de leche y origen vegetal	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días \pm en 0,1 g)	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de (para productos con un plazo de validez de 5 y más)	50	
	mohos, UFC/g, no más de (para productos con un plazo de validez de 5 y más)	100	
- del tipo de pastelito ³ kartoshka	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días \pm en 0,1 g)	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	

	mohos, UFC/g, no más de	100	
- con crema de leche cocida	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes), en 0,01g (para productos con un plazo de validez de 5 y más días \pm en 0,1 g)	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.5.2. Tortas y pasteles son acabados, con acabados a base de margarinas, natas y grasas vegetales	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.5.3. Tortas y pasteles, torcidos para diabéticos	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.5.4. Tortas de obleas con relleno: - de grasas	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- de praliné, chocolate y nueces, turrón	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.5.5. Torcido de bizcocho con relleno: - de crema de leche, grasa	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- de frutas, frutas escarchadas, amapola, nueces	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.5.6. Bollos y magdalenas: - con azúcar en polvo	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- glaseados, con nueces, frutas escarchadas, impregnados de frutas y ron	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
5.5.7. Magdalenas, bollos y torcidos en embalaje hermético	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.5.8. Obleas: - sin relleno, con rellenos de frutas, crema de café con leche, grasas	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- con relleno de praliné y nueces, glaseadas con chocolate	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.5.9. Melindres, galletas de miel: - sin relleno	QMAFAnM, UFC/g	2,5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- con relleno	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
5.5.10. Galletas:	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ⁴	

- de azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, de todos los tipos, con cantidad reducida de azúcar y grasas, de avena	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- con capa de crema, relleno de crema	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- galletas y crackers	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.5.11. Dulces orientales a base de harina: - bizcocho con canela, galletas kurabie, shakar lokum, shakar churek	QMAFAnM, UFC/g	5×10^2	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- zemelakh	QMAFAnM, UFC/g	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- nuégados y barquillos con nueces	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	

- glaseados	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
5.6. Miel	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	0,5	
	cadmio	0,05	
	Antibióticos* (en los productos importados de acuerdo a la información del proveedor):		
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01
	5 - Oximetilfurfurol	25	
Pesticidas**:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,005	
	DDT y sus metabolitos	0,005	

6. Frutas y legumbres – grupo 07, grupo 08, 09, grupo 13, grupo 20

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
6.1. Legumbres, patata, cucurbitáceas, frutas, frutillas, hongos frescos y congelados en fresco	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 0,4 (frutas y frutillas)	
	arsénico	0,2 0,5 (hongos)	
	cadmio	0,03 0,1 (hongos)	
	mercurio	0,02 0,05 (hongos)	
	Nitratos:		
	patata	250	
	repollo blanco temprano (antes del 1 de septiembre)	900	
	repollo blanco tardío	500	
	zanahoria temprana	400	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	zanahoria tardía	250	
	tomates	150 300 tierra protegida	
	pepinos	150 400 tierra protegida	
	remolacha	1400	
	cebolla	80	
	cebolla verde	600 800 tierra protegida	
	legumbres de hoja (lechuga, espinaca, acedera, repollo de tipo ensalada, perejil, apio, cilantro, aneldo y etc.)	2000	
	pimiento	200 400 tierra protegida	
	calabacines	400	
	sandías	60	
	melones	90	
	Lechuga fresca - cultivada en tierra protegida del 1 de octubre al 31 de marzo	4500	
	cultivada en tierra no protegida del 1 de octubre al 31 de marzo	4000	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	- cultivada en tierra protegida del 1 de abril al 30 de septiembre	3500	
	- cultivada en tierra no protegida del 1 de abril al 30 de septiembre	2500	
	Lechuga iceberg	2000	
	- cultivada en tierra protegida mg/kg		
	- cultivada en tierra no protegida	2500	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1 (patata, guisante verde, remolacha azucarera) 0,5 (verduras, cucurbitáceas, hongos) 0,05 (frutas, frutillas, uvas)	
6.1.1. Legumbres y patata frescas, congeladas en fresco y productos derivados, frutas, materia prima para jugos	Indicadores microbiológicos:		
- legumbres enteras frescas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
blanqueadas de congelamiento rápido	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	1×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^2	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- legumbres enteras frescas no blanqueadas de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5 5×10^5 - para legumbres picadas, incluyendo para mezclas	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	5×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	5×10^2	
- legumbres verdes de hojas de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^2	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	5×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	5×10^2	
	L.monocytogenes en 25 g (para las blanqueadas)	no se permite	
- hongos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
blanqueados de congelamiento rápido	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	1×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^2	
- productos semi fabricados de patata de congelamiento rápido (aderezo de patata, croquetas, albóndigas y etc.)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	1×10^3	
- ensaladas y mezclas de legumbres blanqueadas de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	1×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^2	
- productos semi fabricados de legumbres en forma de purés de congelamiento rápido	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	2×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	2×10^2	
- croquetas de legumbres de congelamiento rápido	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	1x10 ³	
- productos semi fabricados de patata y legumbres en camisa de masa, de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	2x10 ²	
6.1.2. Frutas, frutillas, uvas de congelamiento rápido y productos derivados:	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
- frutas con semillas y pepitas lisas, de congelamiento rápido	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	2x10 ²	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ³	
- frutas con pepitas y pelusa, de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	5x10 ²	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ³	
- frutillas frescas en embalaje al vacío y de congelamiento rápido, enteras	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	2x10 ²	
	mohos, UFC/g, no más de	5x10 ²	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- frutillas molidas o trituradas, de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	5x10 ²	

	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ²	
- platos postres de frutas y frutillas, de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	1x10 ² (levaduras y mohos en total)	
- postres semi fabricados de frutas y frutillas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	1x10 ³ (levaduras y mohos en total)	
- platos semi fabricados de frutas y frutillas en camisa de masa, de congelamiento rápido	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	1x10 ³ (levaduras y mohos en total)	
6.2. Legumbres, patata, frutas, frutillas y hongos secos	Elementos tóxicos, nitratos y pesticidas, no más de: ³ recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado ⁷ .		
	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
6.2.1. Legumbres y patata secas: - legumbres secos, no blanquedos antes del secado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	B.cereus, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	mohos, UFC/g, no más de	5x10 ²	
- puré de patata en polvo	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	5x10 ²	

- patata desecada y otros nabos, blanqueados antes del secado	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	5×10^2	
- patatas fritas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- patatas fritas y artículos extrudados con adiciones saporíferas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	2×10^2	
6.2.2. Frutas y frutillas secas: - frutas y frutillas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
(frutas secas)	levaduras, UFC/g, no más de	5×10^2	
	mohos, UFC/g, no más de	5×10^2	
- frutos y frutillas, purés de frutas y frutillas de secado mediante sublimación	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^2	
- frutas escarchadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
6.2.3. Hongos secos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la	no se permite	

	salmonela en 25 g		
	mohos, UFC/g, no más de	5x10 ²	
6.2.4. Concentrados alimenticios: - postres de legumbres y frutas (de secado térmico)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	B.cereus en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ²	
- legumbres en polvo	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
(de secado mediante sublimación)	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ²	
6.3. Conservas de legumbres, frutas, frutillas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 0,4 (frutas y frutillas) 1,0 (en tara de hojalata prefabricada)	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,03 0,05 (en tara de hojalata prefabricada)	
	mercurio	0,02	
	estaño	200 (en tara de hojalata prefabricada)	
	cromo	0,5 (en tara cromada)	
	Micotoxinas: patulina	0,05 de manzanas, tomates, espino amarillo	
Nitratos, pesticidas ± control de materia prima	250		
Conservas de legumbres,	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
que tengan un nivel de pH de 4,2 y superior, conservas de albaricoques, melocotones, peras con un pH de 3,8 y superior, preparadas sin adición de ácido	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3A', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
Productos de tomates no concentrados (concentrados frescos) con contenido de sustancias secas a un nivel inferior a un 12%	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3B', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
Conservas de legumbres con un nivel pH de 3,7-4,2	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3C', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
Conservas de legumbres (con un nivel pH inferior a 3,7), de frutas y frutos y frutillas, pasteurizadas, conservas de alimentos para el público, con ácido sórbico y	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3D', de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
y un nivel pH inferior a 4,0. Conservas de albaricoques, melocotones y peras con un nivel pH inferior a 3,8			
Salsas de tomate y ketchups, no esterilizados, incluyendo con adición de conservantes)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
6.4. Conservas de hongos	Elementos tóxicos, no más de:		
	plomo	0,5 1,0 (en tara de hojalata prefabricada)	
	arsénico	0,5	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,05	
	estaño	200,0 (en tara de hojalata prefabricada)	
	cromo	0,5 (en tara cromada)	
	Pesticidas**:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Indicadores microbiológicos:		
	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3 β (de hongos naturales) o conservas del grupo 3 α (de hongos marinados), de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
6.5. Mermeladas, confituras, dulces, conservas de frutas, frutos y frutillas molidos con azúcar, y otros concentrados con frutos y frutillas con azúcar	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 1,0 (en tara de hojalata prefabricada)	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,02	
	estaño	200,0 (en tara de hojalata prefabricada)	
	cromo	0,5 (en tara cromada)	
	Micotoxinas: patulina	0,05 (de manzanas, espino amarillo)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
6.5.1. Mermeladas, confituras, dulces, conservas de frutas, frutos y frutillas molidos con azúcar, y otros concentrados con frutos y frutillas con azúcar, no esterilizados	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
6.5.2. Mermeladas, confituras, dulces, conservas de frutas, frutos y frutillas molidos con azúcar, y otros concentrados con frutos y frutillas con azúcar, que se hayan sometidos a distintos tipos de tratamiento térmico y físico.	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo 3 ^o , de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
6.6. Legumbres y frutas, hongos salados, marinados, fermentados, en remojo	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 0,4 (frutas y frutillas)	
	arsénico	0,2 0,5 (hongos)	
	cadmio	0,03 0,1 (hongos)	
	mercurio	0,02 0,05 (hongos)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Nitratos:		
	patata	250	
	repollo blanco temprano (antes del 1 de septiembre)	900	
	repollo blanco tardío	500	
	zanahoria temprana	400	
	zanahoria tardía	250	
	tomates	150 300 tierra protegida	
	pepinos	150 400 tierra protegida	
	remolacha	1400	
	cebolla	80	
	cebolla verde	600 800 tierra protegida	
	legumbres de hoja (lechuga, espinaca, acedera, repollo de tipo ensalada, perejil, apio, cilantro, aneldo y etc.)	2000	
	pimiento	200 400 tierra protegida	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	calabacines	400	
	sandías	60	
	melones	90	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1 (patata, guisante verde, remolacha azucarera) 0,5 (verduras, cucurbitáceas, hongos) 0,05 (frutas, frutillas, uvas)	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
- Legumbres fermentados y salados (repollo, pepinos, tomates y etc.) listos para consumir; frutas en remojo y saladas, incluyendo los cucurbitáceos (embalados y no empacquetados)	Indicadores microbiológicos:		
	Patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- Hongos preparados salados y marinados	Clostridios mesófilos reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
en barricas, cocinados en barricas	Patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
6.7. Especies y condimentos, hierbas picantes	Elementos tóxicos:		
	plomo	5,0	
	arsénico	3,0	
	cadmio	0,2	
- listos para consumir	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^3	

- especias y condimentos, materia prima: pimienta negra, guisante negro, pimienta olorosa, pimienta roja, cilantro, canela, nuez moscada y etc.	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2×10^6	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^4	
- suplementos alimenticios conjuntos con especias y legumbres picantes	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	2×10^2	
- composturas saporíferas de alimentos \pm mostaza, rábano de mesa, incluyendo composturas líquidas, en forma de pastas, salsas de mostaza, composturas de rábano	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	2×10^2	
- Ajo en polvo (de secado mediante sublimación)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1×10^2	
	B.cereus, UFC/g, no más de	1×10^2	
6.8. Nueces	Elementos tóxicos, no más de:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,3	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,05	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,15	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
- nueces naturales (almendra, nuez, maní, pistacho, nuez gris de california, nuez pecán, coco) descascaradas no tostadas	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ³	
- nueces tostadas	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	5x10 ²	
- nueces de coco desecadas y picadas	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ²	
- nueces de coco picadas	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ²	
6.9. Té (negro, verde, en placas)	Elementos tóxicos:		
	plomo	10,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	1,0	
	mercurio	0,1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2	
	DDT y sus metabolitos	0,2	
	Indicadores microbiológicos:		
	mohos, UFC/g, no más de	1x10 ³	
6.10. Café (en granos, molido,	Elementos tóxicos:		

soluble)	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,02	
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
	Indicadores microbiológicos: mohos, UFC/g, no más de	5x10 ² (granos de café verdes)	
6.11. Jugos, incluyendo zumos concentrados, nectares de frutas y (o) legumbres, refrescos de frutillas, incluyendo refrescos de frutillas concentrados,	Elementos tóxicos (en relación al contenido de sustancias secas):		Para jugos, refrescos de frutillas, purés de frutas y (o) legumbres el cálculo se llevará a cabo considerando las normas indicadas y nivel de concentración (en cuanto
	plomo	0,5 (productos de jugos de legumbres);	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
bebidas de frutas y (o) legumbres contentivas de jugos, purés de frutas y (o) legumbres, incluyendo purés de frutas y (o) legumbres concentrados, helados de frutos y frutillas, hielos aromatizados y alimenticios		0,4 (productos de jugos de frutas, helado de frutas, de frutos y frutillas) 0,3 (helado aromatizado y hielos alimenticios)	a la presencia de sustancias secas)
	arsénico	0,2 0,1 (helado aromatizado y hielos alimenticios)	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,02	
	estaño	200,0 (productos de jugos de frutas y (o) legumbres en tara de hojalata prefabricada)	
	romo	0,5 (productos de jugos de frutas y (o) legumbres en tara cromada)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Micotoxinas: patulina	0,05 (productos de jugos de manzanas, tomates, espino amarillo, viburno)	

	5-Oximetilfurfurool	20,0	Para jugos concentrados, refrescos de frutilla concentrados, purés de frutas y (o) legumbres concentrados el cálculo se llevará a cabo considerando las normas indicadas y nivel de concentración (en cuanto a la presencia de sustancias secas)
	Nitratos:		Recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado
Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patata	250	
	repollo blanco temprano, cuya cosecha se lleva a cabo antes del 1 de septiembre	900	
	Repollo blanco tardío	500	
	zanahoria temprana, cuya cosecha se lleva a cabo antes del 1 de septiembre	400	
	Zanahoria tardía	250	
	Tomates	150	
	tomates cultivados en tierra protegida	300	
	Pepinos	150	
	pepinos cultivados en tierra protegida	400	
	remolacha de mesa	1400	
	legumbres de hoja	2000	
	pimiento dulce (páprica)	200	
	pimiento dulce cultivado en tierra protegida	400	
	calabacines	400	
	sandías	60	
	melones	90	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5 (jugos de legumbres y culturas cucurbitáceas); 0,05 (jugos de frutas)	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
6.11.1. Jugos conservados de frutas y (o) legumbres (requerimientos de esterilidad industrial):	Microorganismos después de la permanencia térmica:		
Jugos de frutas con:			
- el nivel pH de 4,2 y superior, así como un nivel pH de 3,8 y superior para jugos de albaricoques, melocotones, peras	Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios: B.cereus y B.polymixa en 1 g (cm ³) B.subtilis UFC/g (cm ³) no más de	no se permite 11	
	Clostridios mesófilos: Cl.botulinum y Cl.Perfringens en 1 g (cm ³), demás UFC/g (cm ³), no más de	no se permite 1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite	Para jugos de frutas que se almacenan a una temperatura superior a 20°C
- el nivel pH inferior a 4,2, así como un nivel pH inferior a 3,8 para jugos de albaricoques, melocotones, peras	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite	
Jugos de legumbres:			
De tomates con un contenido de sustancias secas inferior a un 12%	Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios: B.cereus y B.polymixa en 1 g (cm ³) B.subtilis UFC/g (cm ³) no más de	no se permite 11	
	Clostridios mesófilos: Cl.botulinum y Cl.perfringens en 1 g (cm ³), demás UFC/g (cm ³), no más de	no se permite 1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y	no se permite	Para jugos de legumbres que se almacenan a una temperatura

	microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)		superior a 20°C
Demás: - pH de 4,2 y superior	Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios: B.cereus y B.polymixa en 1 g (cm ³) B.subtilis UFC/g (cm ³) no más de	no se permite 11	
	Clostridios mesófilos: Cl.botulinum y Cl.perfringens en 1 g (cm ³), demás UFC/g (cm ³), no más de	no se permite 1	
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite	Para jugos de legumbres que se almacenan a una temperatura superior a 20°C
Demás: - pH de 3,7-4,2	Clostridios mesófilos: Cl.botulinum y Cl.perfringens en 1 g (cm ³), demás UFC/g (cm ³), no más de	no se permite 1	
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite	Para jugos de legumbres que se almacenan a una temperatura superior a 20°C
- nivel pH inferior a 3,7	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
6.11.2. Jugos de frutas, jugos de legumbres, nectares de frutas y (o) legumbres, refrescos de frutillas y bebidas contentivas de jugos de frutas y (o) legumbres, conservados y gaseosos con uso del ácido carbónico y un nivel pH de 3,8 e inferior	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
	BGKP (coliformes) en 1000 cm ³	no se permite	
	levaduras en 1 cm ³ (g)	no se permite	
	mohos, UFC/ cm ³ (g), no más de	50	
6.11.3. Jugos de frutas concentrados, refrescos de frutillas concentrados, purés concentrados de frutas, conservados	Microorganismos de fermentación láctica en 1 cm ³ (g)	no se permite	
	Microorganismos no formadores de esporas en 1 cm ³ (g)	no se permite	
	Levaduras en 1 cm ³ (g)	no se permite	
6.11.4. Jugos de legumbres concentrados, purés concentrados de legumbres (excepto los jugos y purés de tomate), conservados	Mohos en 1 cm ³ (g)	no se permite	
	Clostridios mesófilos en 1 g/ (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos no formadores de esporas en 1 g/ cm ³	no se permite	
	Levaduras, UFC/cm ³ (g), en 1 g/ (cm ³)	no se permite	
6.11.5 Jugos concentrados de	Mohos, UFC/cm ³ (g), en 1 g/ (cm ³)	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g (cm ³), no más de	5x10 ³	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
frutas, jugos concentrados de legumbres, refrescos de frutilla concentrados y purés concentrados de frutas y (o) legumbres, de congelamiento rápido	BGKP (coliformes) en 1 g/ (cm ³)	no se permite	
	Patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/ (cm ³)	no se permite	
	Levaduras, UFC/g (cm ³), no más de	2x10 ³	
	Mohos, UFC/g (cm ³), no más de	5x10 ²	
6.11.6. Jugo concentrado de tomate, puré concentrado de tomate, pasta concentrada de tomate con presencia de sustancias secas solubles de más de un 12%	Clostridios mesófilos en 1 g/ (cm ³)	no se permite	
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 cm ³ (g)	no se permite	
	Microorganismos no formadores de esporas en 1 g/ cm ³	no se permite	
	Levaduras, UFC/ g (cm ³)	no se permite	
	Mohos, UFC/ g (cm ³)	no se permite	
6.11.7. Helado de frutos y frutillas, aromatizado y hielos alimenticios a base de sirope de azúcar	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/ cm ³	no se permite	
	Patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/ (cm ³)	no se permite	
	Levaduras, UFC/cm ³ (g), en 1 g/ cm ³	100	
	Mohos, UFC/cm ³ (g), no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
6.11.8. Mezclas para helado de frutos y frutillas	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	Las mezclas secas se controlarán a raíz de restablecerse con agua
	BGKP (coliformes) en 0,01 g/ cm ³	no se permite	
	Patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g/ (cm ³)	no se permite	
	Levaduras, UFC/cm ³ (g), en 1 g/ cm ³	100	
	Mohos, UFC/cm ³ (g), no más de	100	

7. Materia prima aceitera y productos de grasa – grupo 12, grupo 15

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
7.1. Aceite vegetal (todos los tipos)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	Para aceite de maní
		0,2	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	yerro	1,5	Para aceites refinados
		5,0	Para aceites no refinados
	cobre	0,4	Para aceites no refinados
		0,1	Para aceites refinados
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
Pesticidas**:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2	
		0,05	Para los refinados, desodorizados
	DDT y sus metabolitos	0,2	
		0,1	Para los refinados, desodorizados
	Contenido de aceite de eruca	5%	Para aceites vegetales de semillas de crucíferos
	Dioxinas***	0,00000075	(recalculando a grasas)
	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
	número ácido	4,0 mg de hidróxido de potasio/g (mg de hidróxido de potasio/g)	Para aceites refinados
		0,6 mg de hidróxido de potasio/g (mg de hidróxido de potasio/g)	Para aceites refinados
	número de peróxido	10,0 mol de oxígeno activo/kg	5,0 mol de oxígeno activo/kg \pm para el aceite de oliva

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
			purificado 15,0 mol de oxígeno activo/kg ± para el aceite de oliva de mezcla, aceite no refinado de palma 20,0 mol de oxígeno activo/kg ± para el aceite de oliva natural de primera presión en frío
7.2. Productos derivados de aceites vegetales y grasas animales, incluyendo grasas de pescado (margarinas, spreads vegetales y de grasas, mezclas derretidas vegetales y de grasas, grasas de destinación especial, incluyendo las grasas de culinaria,	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1 0,3	Para las mayonesas
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio níquel	0,05 0,7	Para grasas de destinación especial y margarinas

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
para confitería, panificación y sucedáneos de grasas lácteas, equivalentes de aceite de cacao, mejoradores de aceites de cacao del tipo SOS, sucedáneos de aceite de cacao del tipo POP, sucedáneos de aceite de cacao de tipo láurico no temperado, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas a base de aceites vegetales)	yerro	1,5	Para margarinas, spreads vegetales y de grasas, mezclas derretidas vegetales y de grasas
	cobre	0,1	Para margarinas, spreads vegetales y de grasas, mezclas derretidas vegetales y de grasas
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,05	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	Policloruros de bifenilo	3,0	Para productos contentivos de grasas de pescado
	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación: número de peróxido		10,0 mol de oxígeno activo/kg
7.2.1. Grasas de destinación especial,	Indicadores microbiológicos: BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
incluyendo las grasas de culinaria, para confitería, panificación y sucedáneos de grasas lácteas, equivalentes de aceite de cacao, mejoradores de aceites de cacao del tipo SOS, sucedáneos de aceite de cacao del tipo POP, sucedáneos de aceite de cacao de tipo láurico no temperado, sucedáneos de aceite de cacao de tipo láurico temperado, mezclas derretidas vegetales y de grasas	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Levaduras, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	Mohos, UFC/g, no más de	1x10 ²	
7.2.1. Margarinas, spreads	Indicadores microbiológicos:		

vegetales y de grasas	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Levaduras, UFC/g, no más de	5x10 ²	
	Mohos, UFC/g, no más de	50	
7.2.3. Cremas a base de	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
aceites vegetales	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
7.2.4. Mayonesas, salsas de mayonesa, salsas a base de aceites vegetales	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	5×10^2	
7.3. Spreads vegetales y cremosos, mezclas derretidas vegetales y cremosas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
		0,3	Con componente de chocolate
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03	
		0,2	Con componente de chocolate
	mercurio	0,03	
	cobre	0,4	Para los que se suministren para almacenamiento
yerro	1,5	Para los que se suministren para almacenamiento	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	níquel	0,7	Para productos con grasa hidrogenizada
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012

	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α β , γ \pm isómeros)	1,25	Recalculando a grasas
	DDT y sus metabolitos	1,0	Lo mismo
	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
	acidez de la fase de grasa:	2,5 grados Kettstofer	
	número de peróxido	10,0 mol de oxígeno activo/kg	
7.3.1. Spreads vegetales y cremosos con una parte de masa de la grasa a partir de un 60% y más	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	Estafilococos, S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	L.monocytogenes en 25 g		
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
7.3.2. Spreads vegetales y cremosos con una parte de masa de la grasa a de un 39% a un 60%	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	Estafilococos, S.aureus en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
	Levaduras y mohos (en total), UFC/g, no más de	200	
	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	1×10^5	
7.3.3. Mezclas derretidas vegetales y cremosas	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	200	
7.4. Semillas de culturas oleáceas (girasol, soja, algodón, maíz, lino, mostaza, colza, maní, amapola alimenticia y etc.)	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
		0,3	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,1	
			0,5 con semillas de amapola alimenticia 0,2 para semillas

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
			de girasol destinado directamente a ser consumido
	mercurio	0,05	
	Micotoxinas: aflatoxina B ₁	0,005	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2	soja, algodón
		0,4	lino, mostaza, colza
		0,5	girasol, maní, maíz
	DDT y sus metabolitos	0,5	soja, algodón, maíz
		0,1	lino, mostaza, colza
		0,15	girasol, maní
7.5. Grasa cruda bovina, porcina, de cordero y de otros animales para la matanza (enfriada, congelada). Rancio	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
porcino enfriado, congelado, salado, ahumado y sus derivados	mercurio	0,03		
	Antibióticos*:			
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	
	grupo de tetraciclinas	no se permite	no más de 0,01 mg/kg	
	bacitracina	no se permite	no más de 0,02 mg/kg	
	Nitrosaminas suma de NDMA y NDEA	0,002		
		0,004	Para rancio ahumado	
	Benzopireno	0,001	Para rancio ahumado	
	Pesticidas**:			
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2		
	DDT y sus metabolitos	1,0		
	Dioxinas***:	0,000003 \pm grasa bovina		
		0,000001 \pm grasa porcina		
		0,000002 \pm grasa aviar		
0,000002 \pm grasa mezclada				
7.5.1. Rancio porcino, enfriado,	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5×10^4		
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
congelado, no salado	L.monocytogenes en 25 g no se permiten	no se permite	
7.5.2. Productos e ranacio porcino y almilla, salados, ahumados, ahumados y gratinados	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g no se permiten	no se permite	
7.6. Grasas animales derretidas	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
	número ácido	4,0 mg CHP/g	
	número de peróxido	10,0 mol de oxígeno activo/kg	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,03	
	cobre	0,4	Para los que se suministren para almacenamiento
yerro	1,5	Lo mismo	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	no más de 0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	no más de 0,02 mg/kg
	Dioxinas***:	0,000003 ± grasa bovina	Recalculando a grasas
		0,000001 ± grasa porcina	
7.7. Grasa alimenticia de pescado y mamíferos marinos y grasa de pescado en calidad de alimento dietético (medicinal y profiláctico)	Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
	número ácido	4,0 mg CHP/g	
	número de peróxido	10,0 mol de oxígeno activo/kg	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,3	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ ± isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,2	
	Policloruros de bifenilo	3,0	
	Dioxinas***:	0,000002 - aceite de hígado de bacalao	

8. Bebidas – grupo 22, grupo 35

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
8.1. Aguas potables minerales naturales, de mesa, medicinales y de mesa, medicinales	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	cadmio	0,01	
	mercurio	0,005	
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/ cm ³ , no más de	100	
	BGKP (coliformes), volumen (cm ³), donde no se permite;	100	Se llevará a cabo una investigación triple de 100 cm ³ cada una
BGKP (coliformes) fecales, volumen (cm ³), donde no se permite;	100		
Pseudomonas aeruginosa, volumen (cm ³), donde no se permite;	100		
8.1.1. Aguas potables, con mineralización artificial	BGKP (coliformes) en 100 g	no se permite	
	microorganismos patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g	no se permite	
	Pseudomonas aeruginosa en 100 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	10	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
8.2. Bebidas sin alcohol, incluso con jugo y con mineralización artificial	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	0,1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Micotoxinas:		
	patulina	0,05 contentivas de jugos: de manzana, tomate, espino amarillo	
	Cafeína	150 para bebidas contentivas de cafeína	

		400 para bebidas especiales contentivas de cafeína	
	Quinina	85 para bebidas contentivas de quinina	
	Mineralización total, g/l, no más de:	2,0 bebidas con mineralización artificial	
8.2.1. Bebidas sin alcohol no pasteurizadas y sin conservantes con un plazo de validez inferior a 30 días	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/ g	30	
	BGKP (coliformes) en 333 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	100	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
8.2.2. Bebidas sin alcohol, incluyendo las contentivas de jugos, con un plazo de validez de 30 días y más			
- a base de azúcares	BGKP (coliformes) en 100 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/100 cm ³ , no más de	15	
- a base de edulcorantes	Número de aerobios mesófilos, UFC/00 cm ³ , no más de	100	
	BGKP (coliformes) en 100 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g	no se permite	
- contentivas de jugos	BGKP (coliformes) en 100 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 100 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/40 cm ³ , no más de	no se permite	
8.2.3. Concentrados (líquidos, en forma de pastas), mezclas (en polvo, pastillas, granulados y etc.)	QMAFAnM, UFC/ cm ³ (excepto los concentrados contentivos de bicarbonato de sodio)	5x10 ⁻⁴	

para bebidas sin alcohol	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/10 cm ³ , no más de	no se permite	
8.2.4. Mezclas de materia prima vegetal seca para preparar bebidas calientes sin alcohol	QMAFAnM, UFC/ cm ³	5x10 ⁵	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	levaduras, UFC , no más de	100	
	mohos, UFC , no más de	100	
8.2.5. Siropes no pasteurizados	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/10 cm ³ , no más de	50	
8.2.6. Siropes pasteurizados de embotellado en caliente	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/40 cm ³ , no más de	no se permite	
8.3. Bebidas de fermentación	Elementos tóxicos, no más de:		
	plomo	0,3	
	Arsénico	0,1	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
8.3.1. Kvas no filtrado - en envases metálicos	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 3,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- embotellado	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
8.3.2. Kvas filtrado no pasteurizado:	BGKP (coliformes) en 10,0 g	no se permite	
- en botellas de polímero (PET)	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- en envases metálicos	BGKP (coliformes) en 3,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- embotelladas	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la	no se permite	

	salmonela en 25 g		
- kvas filtrado pasteurizado	QMAFAnM, UFC/ cm ³ , no más de	10	
	BGKP (coliformes) en 10,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/ g.cm ³ , no más de	100	
8.3.3. Bebidas de fermentación con bajo nivel de alcohol no filtrados:			
- en envases metálicos	BGKP (coliformes) en 3,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- embotellado	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
8.3.4. Bebidas de fermentación con bajo nivel de alcohol filtrados no pasteurizados:			
- en botellas de polímero (PET y etc.)	BGKP (coliformes) en 10,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- en envases metálicos	BGKP (coliformes) en 3,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- embotelladas	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
8.3.5. Bebidas de fermentación con bajo nivel de alcohol filtrados pasteurizados:	QMAFAnM, UFC/ cm ³ , no más de	10	
	BGKP (coliformes) en 10,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/ g.cm ³ , no más de	100	
8.4. Cerveza, vino, vodka, bebidas con bajo nivel de alcohol y demás bebidas alcohólicas	Elementos tóxicos, no más de:		
	plomo	0,3	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Alcohol metílico: % no más de g/dm ³ , no más de	fracción en volumen del alcohol metílico recalculando al alcohol sin agua 0,05 (de vodka, alcohol, alcoholes etílicos alimenticios, incluyendo bebidas semi fabricadas de alcohol, vinagre), 1,0 (cognac, alcoholes de cognac)	
Quinina	300 (bebidas a base de alcohol, contenido de quinina)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Nitrosamina: suma de NDMA y NDEA	0,003 (cerveza)	
8.4.1. Cerveza suelta	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 1,0 (cm ³ , g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 (cm ³ , g)	no se permite	
8.4.2. Cerveza no pasteurizado:			
- en envases metálicos	BGKP (coliformes) en 3,0 (cm ³ , g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 (cm ³ , g)	no se permite	
- en botellas	BGKP (coliformes) en 10,0 (cm ³ , g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 (cm ³ , g)	no se permite	
8.4.3. Cerveza pasteurizada y esterilizada en frío	QMAFAnM, UFC/ cm ³ , no más de	500	
	BGKP (coliformes) en 10,0 (cm ³ , g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 (cm ³ , g)	no se permite	
	levaduras y mohos, volumen (cm ³), donde se permiten	40	
8.4.4. Cerveza suelta	BGKP (coliformes) en 1,0 (cm ³ , g)	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 (cm ³ , g)	no se permite	

9. Otros productos

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
9.1. Isolados, concentrados, hidrolizados y texturados de albúminas vegetales; pellet alimenticios y harina con diferente contenido de grasas de habas de leguminosos, oleáceos y culturas no tradicionales	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	desoxinivalenol	0,7 (de trigo) 1,0 (de cebada)	
	zearalenon	1,0 (de trigo, cebada, maíz)	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,5 (de cereales, maíz, leguminosos (excepto la soja), girasol y maní) 0,4 (de lino, mostaza, colza) 0,2 (de soja, algodón)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	DDT y sus metabolitos	0,15 (de girasol, maní) 0,1 (de lino, mostaza, colza) 0,05 (de leguminosos, algodón, maíz) 0,02 (de cereales)	
	Oligo-azúcares	2,0 (% , no más del mismo para los productos de albúmina de soja de alimentos dietéticos y para niños)	
	Inhibidor de tripsina:	0,5 (% , no más del mismo para los productos de albúmina de soja de alimentos dietéticos y para niños)	el control de laboratorio del indicador se llevará a cabo en caso de que haya un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido
	Melamina****	no se permite	< 1 mg/kg
9.1.1. Isolados	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
concentrados de albúminas vegetales, harina de soja	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5×10^4 5×10^3 (alimentos para niños)	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	100	
9.1.2. Hidrolizado de albúmina fermentativo de materia prima de soja	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos en 1 g	no se permite	
9.1.3. Concentrado alimenticio de albúmina de girasol	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Mohos UFC/g, no más de	10	
9.1.4. Concentrado de albúmina de soja, harina de soja, texturada	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	$2,5 \times 10^4$	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g del producto	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	100	
9.2. Concentrados de albúminas de sueros lácteos,	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
caseína, caseinatos, hidrolizados de albúminas lácteas	arsénico	1,0		
	cadmio	0,2		
	mercurio	0,03		
	Micotoxinas:			
	aflatoxina M ₁	0,0005		
	Antibióticos*: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado			
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg	
	Pesticidas**(recalculando a grasas):			
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	1,25		
	DDT y sus metabolitos	1,0		
	Melamina****	no se permite	< 1 mg/kg	
9.2.1. Caseinatos alimenticios	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	clostridios reductores sulfúricos en 0,001 g	no se permite		
9.2.2. Concentrado de albúmina de suero	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes) en 1 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus en 0,1 de producto	no se permite	
9.2.3. Concentrado de albúmina de caseína	QMAFAnM, UFC/g, no más de	2,5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

	S.aureus en l de producto	no se permite	
9.3. Concentrados de albúminas de la sangre (concentrado seco, de plasma, suero, albúmina alimenticia)	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos*: recalculando al producto primario considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
9.4. Gérmenes de semillas, cereales, leguminosos y otras culturas, palomitas y pellet de los mismos, afrechos	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	desoxinivalenol	0,7 (de trigo)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
		1,0 (de cebada)	
	zearalenon	1,0 (de trigo, cebada, maíz)	
	Pesticidas** (recalculando a grasas):		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,5	
	DDT y sus metabolitos	0,02	
	Oligo-azúcares	2,0 (% , no más del mismos para los productos de albúmina de soja de alimentos dietéticos y para niños)	
	Inhibidor de tripsina:	0,5 (% , no más del mismos para los productos de albúmina de soja de alimentos dietéticos y para niños)	el control de laboratorio del indicador se llevará a cabo en caso de que haya un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido
	Agentes nocivos:	no se permite	

	Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)		
9.4.1. Afrechos alimenticios de	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
cereales	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
9.4.2. Fibras alimenticias de afrechos; pellet de legumbres, frutas exprimidas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
9.5. Productos de albúmina de semillas de granos, leguminosos y otras culturas: - bebidas, incluyendo las fermentadas; tofu y okara	Elementos tóxicos (recalculando a sustancias secas):		
	plomo	0,2	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	desoxinivalenol	0,7 de trigo	
		1,0 de cebada	
	zearalenon	1,0 de trigo, cebada, maíz	
	Pesticidas** (recalculando a sustancias secas):		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,01	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pesticidas orgánicos de mercurio	No se permite	
	Oligo-azúcares	2,0	
	Inhibidor de tripsina	0,5	el control de laboratorio del indicador se llevará a cabo en caso de que haya un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido
9.6. Bebidas concentradas, condensadas y secas; tofu y okara secos	Elementos tóxicos (recalculando a sustancias secas):		
	plomo	0,2	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	desoxinivalenol	0,7 de trigo	
1,0 de cebada			
zearalenon	1,0 de trigo, cebada, maíz		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pesticidas** (recalculando a sustancias secas):		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,01	
	Pesticidas orgánicos de mercurio	No se permite	
9.6.1. Bebidas a base de habas de soja:	Indicadores microbiológicos:		
- bebidas de soja de embotellado acéptico	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo $3A'$, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
- bebidas de soja, cócteles, enfriados y congelados, postres	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g; para productos con un plazo de validez superior a 72 horas \pm en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	B.cereus, 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
- bebidas de soja fermentadas	BGKP (coliformes) en 0,1 g; para productos con un plazo de validez superior a 72 horas \pm en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	B.cereus, 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	10	
9.6.2. Productos de albúmina de soja (tofu)	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5×10^4 (con la aplicación de culturas)	

		fermentadas no se racionará)	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g; para productos con un plazo de validez superior a 72 horas \pm en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	B.cereus, 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
- okara	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	B.cereus en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	
9.7. Agentes espesantes, estabilizantes, agentes de gelatinización (pectina, agar, carragenina, resinas y etc.)	Elementos tóxicos:	mg/kg, no más de	
	plomo	2,0 las carrageninas, goma arábica, resinas: de algarrobo, de guar, xantano, gelano, harina de konjac	
		5,0 agar, alginatos	
		10,0 pectina, resinas: gatti, tara, karaya	
	arsénico	3,0 pectina, agar, carragenina, resinas: gatti, tara, karaya, gelano, harina de konjac	
	cadmio	1,0 carragenina	
	mercurio	1,0 carragenina	
		zinc	25 pectina

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Pentaclorfenol	no se permite (menos de 0,001 mg/kg) goma de guar, goma de algarrobo, goma tragacanto, goma de karaya, goma tarom goma gatti	
9.7.1. Pectina: - para productos para niños y alimentos dietéticos	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
- para productos de consumo masivo	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
9.7.2. Agar alimenticio, agaroides, furcellarina, alginato de sodio alimenticio	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	100	
9.7.3. Carragenina	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
9.7.4. Agentes espesantes y estabilizantes a base de gomas (de guar, xantano y otras)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	500 en total	
9.8. Gelatina, concentrados de albúminas para conexión de tejidos	Elementos tóxicos:		
	plomo	2,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,05	
	cromo	10	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
9.8.1. Gelatina alimenticia: - para productos para niños y alimentos dietéticos	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- para productos de consumo masivo	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
9.9. Almidón, melaza y productos derivados	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,5	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,02	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1 de patata 0,5 de maíz	
	DDT y sus metabolitos	0,05 de maíz 0,1 de patata	
9.9.1. Almidón seco (de patata, maíz, guisante)	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	500	
	levaduras, UFC/g, no más de	500	
9.9.2. Almidón	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
de amilopectina, hinchante, almidón de extrusión	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	250	
	levaduras, UFC/g, no más de	250	
9.9.3. Melaza con bajo contenido de azúcar	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	

	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
9.9.4. Maltina, maltodextrinas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
9.9.5. Concentrado de lactulosa	De acuerdo al apartado 2.6.7.		
9.9.6. Sirope de glucosa y fructosa	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
9.9.7. Glucosa granulada con adiciones de jugos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
9.10. Levaduras alimenticias, biomasa de plantas monocelulares, culturas bacterianas de salida	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
9.10.1. Levaduras de panificación, secas	Indicadores microbiológicos:		
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
9.10.2. Levaduras de panificación,	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	

prensados	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
9.10.3. Culturas de salida secada leófilo (para producción de	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	10	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
productos cárnicos fermentados	levaduras, UFC/g, no más de	10	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	Cantidad de microorganismos de microflora tecnológica UFC/cm ³ , no menos de	para las culturas - 10 ⁹ para los concentrados - 10 ¹⁰	
9.10.4. Biomasa de plantas monocelulares, levaduras para procesamiento industrial	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.11. Caldos alimenticios secos	Presencia de células vivas del producente en 1,0 g	no se permite	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,1	
	Pesticidas (recalculando al producto primario):		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
Indicadores microbiológicos:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	200	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
9.12. Xilita, sorbita, manita otros alcoholes de azúcar	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	2,0	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,01	
	níquel	2,0	
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
9.13. Sal común y médico-profiláctica	Elementos tóxicos:		
	plomo	2,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,1	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
		0,01 ³ Extra, médico-profiláctica	
	iodo	0,04 mg/g, iodada, en la determinación el nivel admisible es de 0,04±0,015	
9.14. Aminoácidos cristalinos y mezclas de los mismos	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
mohos, UFC/g, no más de	10		
9.15. Concentrados alimenticios	Elementos tóxicos:	recalculando al producto primario	
	Dioxinas****	recalculando al producto primario (recalculando a grasas)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
9.15.1. Salsas culinaria en volvo (de secado térmico)	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
9.15.2. Condimentos saporíferos en polvo con adiciones de legumbres y especias (de secado térmico)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	clostridios reductores sulfúricos en 1,0 g	no se permite	
	B.cereus UFC/g, no más de	100	
9.15.3. Concentrados para platos de almuerzo que no requieran ser cocinados (sopas instantáneas)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
9.15.4. Primeros y segundos platos de tecnología de extrusión que no requieran ser cocinados	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	B.cereus UFC/g, no más de	100	
9.15.5. Sopas secas de múltiples	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	

ingredientes que requieran ser cocinadas (de legumbres con carne ahumada, de carne y pollo con pastas, purés de carne y pollo, purés de legumbres)	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	500	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
9.15.6. Sopas secas que requieran ser cocinadas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,001 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	500	
9.15.7. Caldos concentrados secos con especias que requieran ser cocinados	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
9.15.8. Concentrados de papillas	mohos, UFC/g, no más de	500	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,01 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
secos de preparación rápida	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	500	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	B.cereus, UFC/g, no más de	100	
9.15.9. Jalea con fécula de frutos y frutillas, seca	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	500	
9.15.10. Productos secos para	levaduras, UFC/g, no más de	500	
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	

alimentación profiláctica ± mezclas de cereales, lácteas, cárnicas (de tecnologías de extrusión)	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	10	
	S.aureus, UFC/g, no más de	10	
9.16. Artículos fabricados culinarios, incluyendo productos para alimentación pública	Indicadores microbiológicos:		
9.16.1. Ensaladas de	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
frutas y verduras - sin compostura	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
- con composturas (mayonesa, salsas y otras)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	500 200 con conservante	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
9.16.2. Ensaladas de legumbres frescos con adición de huevos, verduras conservadas, frutos y etc. - sin compostura y sin adición de legumbres saladas	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- con composturas (mayonesa, salsas y otras)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	500 200 con conservante	

	E.coli en 0,1 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25 g	no se permite	
9.16.3. Ensaladas de legumbres marinados, fermentados, salados	QMAFAnM, UFC/g, no más de		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.16.4. Ensaladas y ensaladas rusas con remolacha (vinegret) de legumbres cocidos y platos de legumbres cocidos, fritos, estofados - sin añadir legumbres salados y composturas	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- con composturas (mayonesa, salsas y otras)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	500 200 con conservante	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
9.16.5. Ensaladas con adición de carne, carne aviar, pescado, productos ahumados y etc. - sin compostura	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	

- con composturas (mayonesa, salsas y otras)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	E.coli en 0,1 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	500 200 con conservante	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
9.16.6. Gelatinas de pescado (aspics)	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
9.16.7. Gelatinas de carne bovina, porcina, aviar (aspics)	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
9.16.8. Patés de carne e hígado	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
---------------------	-------------	--	---------------

9.16.9. Carne bovina, aviar, de conejo, porcina y etc. cocidos (sin compostura y salsas)	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.16.10. Pescado cocido, frito con marinada	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
9.16.11. Sopas frías: - okroshka (sopa fría con kvas, pescado o carne picada y hortalizas), de legumbres, de carne con kvas, kefir, svekolnik (de remolacha), botvinia (con kvas, hojas de remolacha y pescado)	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
- borshch (sopa de remolacha), shchi verdes (de repollo) con carne, pescado, huevos (sin compostura de crema de leche agria)	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	
- sopas dulces y sopas purés de frutos y frutillas	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
conservados y secos	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.16.12. Sopas calientes y otros platos calientes: - borshch, shschi, potaje, sopa jarchó, solianka (cocido), sopas de	QMAFAnM, UFC/g	5×10^2	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

verduras, caldos			
- sopas con pasta y patata, verduras, leguminosos, cereales; sopas de leche con los mismos ingredientes	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- sopas purés	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
9.16.13. Platos de huevos: - huevos cocidos	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- omeletes de huevos (mezclas de huevos, huevo en polvo) naturales y con	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
verduras, productos cárnicos y etc., rellenos con huevos	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
9.16.14. Platos de requesón: - varéniki (empanadillas con requesón), pudín cocido en baño de María	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- croquetas de requesón, tartas de requesón, pudín al horno, rellenos de requesón, pasteles	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.16.15. Platos de pescado:	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	

- pescado cocido, estofado, frito, gratinado	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
- platos de masa de croqueta de pescado (croquetas, zrazy (croquetas rellenas), croquetas grandes, albóndigas con salsa de tomate); productos gratinados, pasteles	QMAFAnM, UFC/g	$2,5 \times 10^3$	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
9.16.16. Platos de carne y	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
productos cárnicos: carne cocida, frita, estofada, arroz con ingredientes, pelmeni, empanadillas de carne, panqueques, artículos de carne picada, etc., al horno	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
9.16.17. Platos de carne aviar de conejo, cocidos, estofados, gratinados, artículos al horno de carne aviar picada, pelmeni, pasteles y etc.	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.16.18. Aderezos: - arroz cocido, pastas cocidas, puré de patata (sin compostura)	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- patata cocida, frita (sin compostura)	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
- estofado de verduras (sin compostura)	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	

9.16.19. Salsas y composturas para segundos platos	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
9.16.20. Platos dulces y bebidas: - compotas de frutos y frutillas frescos, conservados	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- compotas de frutos y frutillas secos	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 50 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- jaleas con fécula de frutos y frutillas frescos, secos, jugos, siropes, purés de frutas y frutillas	QMAFAnM, UFC/g	5x10 ²	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 50 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
jugos de frutas y legumbres frescos	Cistas de organismos patógenos elementales intestinales	no se permite	
	QMAFAnM, UFC/g	1x10 ³	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	BGKP en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	L.monocytogenes en 25	no se permite	
- gelatinas, batidos	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- cremas (de cítricos, vainilla, chocolate y etc.)	QMAFAnM, UFC/g	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
- tarta de manzana	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- batidos de leche	QMAFAnM, UFC/g	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
- natas batidas	QMAFAnM, UFC/g	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
9.16.21. Productos culinarios listos para consumir de carne aviar, pescado en embalaje de consumo, incluyendo empaquetados al vacío	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
	clostridios reductores sulfúricos en 0,1 g (embalados al vacío)	no se permite	
9.16.22. Pizza, producto semi fabricado congelado	QMAFAnM, UFC/g	5×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	
9.16.23. Pizza lista para consumir	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	Proteus en 0,1 g	no se permite	
9.16.24. Algodón de azúcar	QMAFAnM, UFC/g	1×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
9.16.25. Hamburguesas, hamburguesas con queso, sandwiches	QMAFAnM, UFC/g	2×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
9.16.26. Confitería de harina con acabado que se elabora por empresas de alimentación pública	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,3	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,02	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	0,005	
	desoxinivalenol	0,7	
	Pesticidas** (recalculando a sustancias secas):		
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,2	
	DDT y sus metabolitos	0,02	
	Indicadores microbiológicos:		
E.coli en 1,0 g	no se permite		

10. Suplementos biológicamente activos de alimentos – grupo 21

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
10.1. SBA primordialmente en base a albúminas, aminoácidos y sus conjuntos:	Los indicadores de seguridad se reglamentarán por los apartados ³ Ovo productos secos [´] , ³ Productos lácteos secos [´] , ³ Isolados, concentrados, hidrolizados, texturados de albúminas vegetales; pellet alimenticio y harina con distinto contenido de grasa de semillas de leguminosos, oleáceos y culturas no tradicionales [´] ; ³ Concentrados de albúminas de suero lácteo, caseína, caseinatos, hidrolizados de albúminas lácteas [´] , ³ Concentrados de albúminas de sangre [´] , ³ Gérmenes de semillas de cereales, leguminosos y otras culturas, palomitas y pellet de los mismos [´] , ³ Aminoácidos cristalinos y mezclas de los mismos [´] del Capítulo II de la Sección 1 de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
10.2. SBA en base primordialmente de lípidos de origen animal y vegetal:			
- SBA en base de aceites vegetales	Los indicadores de seguridad se reglamentarán por los apartados ³ Aceite vegetal, todos los tipos [´] , ³ Derivados de aceites vegetales y grasas animales, incluyendo el aceite de hígado de bacalao [´] del Capítulo II de la Sección 1 de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g ± no se permiten		
- SBA en base al aceite de hígado de bacalao	Los indicadores de seguridad se reglamentarán por el apartado ³ aceite de hígado de bacalao y grasa de los mamíferos marinos [´] del Capítulo II de la Sección 1 de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
- SBA en base a grasas animales	Los indicadores de seguridad se reglamentarán por los apartados ³ Grasa cruda bovina, porcina, de cordero y de otros animales para la matanza, rancio porcino enfriado, congelado, salado, ahumado [´] , ³ Grasas animales, derretidas [´] , ³ Leche de vaca [´] del Capítulo II de la Sección 1 de los		

	Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)	
- SBA a base de mezclas	De acuerdo al componente predominante	
	Dioxinas (recalculando a grasas)	De acuerdo al apartado ³ Aceite vegetal (todos los tipos), apartado ³ Derivados de aceites y grasas animales, incluyendo el aceite de hígado de bacalao (margarinas, grasas culinarias,
		SBA a base de aceites vegetales

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
		grasas de confitería, mayonesas, concentrados fosfátidos).	
		De acuerdo al apartado ³ Grasa alimenticia de pescado y mamíferos marinos y grasa de pescado en calidad de alimento dietético (medicinal y profiláctico)	SBA a base de grasa de pescado
		De acuerdo al apartado ³ Grasa cruda bovina, porcina, de cordero y de otros animales para la matanza (enfriado, congelado), rancio porcino enfriado, congelado, salado, ahumado	SBA a base de grasas animales
		De acuerdo al apartado ³ Derivados de aceites y grasas animales,	SBA a base de mezclas de grasas

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
		incluyendo el aceite de hígado de bacalao (margarinas, grasas culinarias, grasas de confitería, mayonesas, concentrados fosfátidos).	
10.3. SBA a base de carbohidratos primordialmente asimilables, incluyendo la miel con adición de ingredientes biológicamente activos, siropes y otros	Los indicadores de seguridad se reglamentarán por los apartados ³ Azúcar, ³ Legumbres, patata, frutas, frutillas, hongos secos, ³ Almidón, melaza y productos derivados, ³ Miel del Capítulo II de la Sección 1 de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control). Para los siropes el cálculo de los indicadores de seguridad se llevará a cabo de acuerdo a la sustancia seca (apartado ³ Azúcar).		
10.4. SBA primordialmente a base de fibras alimenticias (celulosa, resina, pectina, goma, celulosa microcristalina, afrechos, fructo-oligo-sacáridos, quitosana y otros polisacáridos).	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:	(se reglamentarán de acuerdo a la materia prima)	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,5	
DDT y sus metabolitos	0,02		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
	heptacloro	no se permite (<0,002)		
	aldrina	no se permite (<0,002)		
	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴		
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite		
	E.coli en 1,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite		
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	100		
10.5. SBA a base de sustancias puras (vitaminas, sustancias minerales, orgánicas y otras) o concentrados (extractos de plantas y otros) con el uso de diferentes ingredientes, incluyendo los concentrados secos de bebidas	Elementos tóxicos:			
	plomo	5,0		
	arsénico	3,0		
	cadmio	1,0		
	mercurio	1,0		
	Pesticidas:** para las composiciones con la inclusión de ingredientes vegetales			
	Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,1		
	DDT y sus metabolitos	0,1		
	heptacloro	no se permite (<0,002)		
	aldrina	no se permite (<0,002)		
	Indicadores microbiológicos:			

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	

	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	100	
10.6. SBA a base de minerales naturales (ceolitas y otros), incluyendo el bálsamo de roca)	Elementos tóxicos:		
	plomo	6,0	
	arsénico	3,0	
		12,0 (bálsamo de roca)	
	cadmio	1,0	
	mercurio	1,0	
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	B.cereus, UFC/g, no más de	200	
levaduras y mohos, UFC/g, no más de	100		
10.7. SBA a base de ingredientes de origen vegetal, incluyendo el polen de flores - secos (tés)	Elementos tóxicos:		
	plomo	6,0	
	arsénico	0,5	
	cadmio	1,0	
	mercurio	0,1	
	Pesticidas**:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	heptacloro	no se permite (<0,002)	
	aldrina	no se permite (<0,002)	
- líquidos (elixires, bálsamos, licores y etc.)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,01	

	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	heptacloro	no se permite (<0,002)	
	aldrina	no se permite (<0,002)	
- SBA a base de ingredientes de origen vegetal, incluyendo el polen de flores: - en pastillas, cápsulas, polvo	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
- en pastillas, cápsulas, polvo	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
	B.cereus, UFC/g, no más de	200	
- en pastillas, cápsulas, polvo, con adición de microorganismos - probióticos	probióticos, UFC/g, no menos de	1×10^5	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	100	
- líquidos de embotellado acéptico	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para los grupos respectivos de conservas, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)		
- líquidos en forma de siropes, elixires, licores, bálsamos y otros	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5×10^3	
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	

	mohos, UFC/g, no más de	50	
	B.cereus, UFC/g, no más de	200	
- mezclas de plantas medicinales secas (tés)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,01 g	no se permite	
	E.coli en 0,1 g	no se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	100	
	mohos, UFC/g, no más de	10 ³	
- SBA téis (secos para niños)	QMAFAnM, UFC/g, no más de	5x10 ³	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 25 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	50	
	mohos, UFC/g, no más de	50	
	B.cereus, UFC/g, no más de	200	
10.8. SBA a base del procesamiento de materia prima cárnica y láctea, incluyendo subproductos, carne aviar; artrópodos, anfibios, productos de la apicultura (jalea real, propóleos y otros) - secos	Elementos tóxicos:		
	plomo	1,0	
	arsénico	1,5	
	cadmio	1,0	
	mercurio	0,2	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina M ₁	0,0005 (para SBA a base del procesamiento de la materia prima láctea)	
- SBA a base de materia prima cárnica, incluyendo los subproductos de carne aviar	Antibióticos: levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
- SBA a base de materia prima láctea	Antibióticos levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012

	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
	penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	heptacloro	no se permite (<0,002)	
	aldrina	no se permite (<0,002)	
	Dioxinas***	no se permite	
	Melamina****	no se permite	<1 mg/kg
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^4	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	200 (para productos de apicultura)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
10.9. SBA a base de pescado, acótilos marinos, crustáceos, moluscos y demás mariscos, organismos vegetales marinos (algas y otros) - secos	Elementos tóxicos:		
	plomo	10,0	
	arsénico	12,0	
	cadmio	2,0	
	mercurio	0,5	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,2	
	DDT y sus metabolitos	2,0	
	heptacloro	no se permite (<0,002)	
	aldrina	no se permite (<0,002)	
	Dioxinas***	no se permite	
	Indicadores microbiológicos:		
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	S.aureus en 1,0 g	no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite		
levaduras y mohos, UFC/g, no más de	200 (para productos vegetales marinos)		
10.10. SBA a base de	Elementos tóxicos:		

243

256

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
microorganismos probióticos	plomo	0,1		
	arsénico	0,05		
	cadmio	0,3		
	mercurio	0,005		
	Pesticidas**:			
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,05		
	DDT y sus metabolitos	0,05		
	heptacloro	no se permite	(<0,002)	
aldrina	no se permite	(<0,002)		
- SBA secos a base de culturas puras de microorganismos	Indicadores microbiológicos:			
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1×10^9		
	BGKP (coliformes) en 2,0 g	no se permite		
	S.aureus en 2,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite		
	levaduras, UFC/g, no más de	10		
mohos, UFC/g, no más de	10			
- SBA secos a base de culturas puras de microorganismos con adición de aminoácidos, microelementos, mono-, di- y oligosacáridos y etc.)	probióticos, UFC/g, no más de	1×10^8		
	BGKP (coliformes) en 1,0 g	no se permite		
	E.coli en 5,0 g	no se permite		
	S.aureus en 2,0 g	no se permite		
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite		
	levaduras, UFC/g, no más de	50		
mohos, UFC/g, no más de	50			
- SBA líquidos	probióticos, UFC/g, no más de	1×10^{10}		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
a base de culturas puras de microorganismos, concentrados	BGKP (coliformes) en 10 g	no se permite	
	S.aureus en 10 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la	no se permite	

	salmonela en 50 g		
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	10	
- SBA líquidos a base de culturas puras de microorganismos, no concentrados	probióticos, UFC/g, no más de	1×10^7	
	BGKP (coliformes) en 10 g	no se permite	
	S.aureus en 10 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 50 g	no se permite	
	levaduras y mohos, UFC/g, no más de	10	
10.11. SBA a base de algas monocelulares (spirulina, chlorella y etc.), levaduras y sus lisados	Elementos tóxicos:		
	plomo	2,0	
	arsénico	1,0	
	cadmio	1,0	
	mercurio	0,1	
	Nitratos	1000 (SBA a base de algas)	
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitos	0,1	
	heptacloro	no se permite (<0,002)	
	aldrina	no se permite (<0,002)	
	Indicadores microbiológicos:		

Nombre del producto	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
	QMAFAnM, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	BGKP (coliformes) en 0,1 g	no se permite	
	E.coli en 1,0 g	no se permite	
	patógenos, incluyendo la salmonela en 10 g	no se permite	
	levaduras, UFC/g, no más de	10 (para las levaduras y sus lisados); 100 (para las algas)	
	mohos, UFC/g, no más de	10 (para las levaduras y sus lisados); 100 (para las algas)	
	células vivas del producto (para levaduras y sus lisados) en 1,0 g del producto	no se permite	

11. ALIMENTOS PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERÍODO DE LACTANCIA (grupos 04, 08, 09, 11, 19, 20)

11.1. Productos a base de leche y a base del aislado de la albúmina de soja

1) Valor alimenticio (en forma lista para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g/l	30-100	+	
Grasa	g/l	8-35	+	
Carbohidratos	g/l	100-140	+	
Valor energético	kcal/l	610-1300	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	1200-2000	+	
fósforo	mg/l	900-1400	+	
calcio/fósforo	-	1,1-2,0	-	
potasio	mg/l	1400-2500	+	
sodio	mg/l	450-750	+	
potasio/sodio	-	2-3	-	
magnesio	mg/l	150-250	+	
cobre	mg/l	600-1000	+	
manganeso	mg/l	200-250	+	
hierro	mg/l	30-50	+	
zinc	mg/l	10-40	+	
cloruros	mg/l	1000-1600	--	
iodo	mg/l	100-250	+	
ceniza	g/l	9-12	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mg-equi/l	500-1500	+	
Tocoferol (E)	mg/l	10-40	+	
calciferol (D)	mg/l	10-15	+	
vitamina K	mg/l	50-120	+	
tiamina (B ₁)	mg/l	0,8-1,5	+	
riboflavina (B ₂)	mg/l	0,8-1,5	+	
ácido pantoténico	mg/l	8-12	+	

piridoxina (B ₆)	mg/l	1,5-3,0	+	
niacina (PP)	mg/l	10-25	+	
folacina (B ₉)	mg/l	0,8-2,0	+	
cianocobalamina (B12)	mk g/l	3,0-8,0	+	
ácido ascórbico (C)	mg/l	100-300	+	
inositol	mg/l	80-120	+	
colina	mg/l	80-120	+	
biotina	mk g/l	80-200	+	

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:			
número de peróxido, mol de oxígeno activo/kg de grasa	4,0		
Elementos tóxicos:			
plomo	0,05		
arsénico	0,05		

cadmio	0,02		
mercurio	0,005		
Antibióticos*:		para los productos a base de leche	
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg	
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg	
Micotoxinas:			
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002 para los productos a base de leche	
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015 para los productos a base de soja	
Pesticidas**:			
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,02		

DDT y sus metabolitos	0,01		
Dioxinas***	no se permite	para los productos a base de leche	
Melamina***	no se permite	<1,0 mg/kg (para los productos a base de leche)	
Indicadores microbiológicos:			
Productos secos de preparación instantánea			
QMAFAnM	$2,5 \times 10^4$	UFC/g, no más de	
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite	
E.coli	10	peso (g), donde no se permite	
S.aureus	1,0	peso (g), donde no se permite	
B.cereus	200	UFC/g, no más de	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	peso (g), donde no se permite	
levaduras	100	UFC/g, no más de	
mohos	50	UFC/g, no más de	
Productos líquidos insulsos esterilizados			
Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para leche esterilizada, de acuerdo al Anexo 1 a la Sección 1 del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)			
Productos líquidos de fermentación láctica y en base de soja fermentada			
BGKP (coliformes)	3,0	volumen (cm ³), donde no se permite	
S.aureus	10,0	volumen (cm ³), donde no se permite	
B.cereus	1,0	volumen (cm ³), donde no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	volumen (cm ³), donde no se permite	
bifidobacterias	1×10^6	UFC/ cm ³ , no menos de, en caso de elaborarse con su uso	
microorganismos lácteos	1×10^7		

levaduras	10	UFC/ cm ³ , no más de	
mohos	10	UFC/ cm ³ , no más de	

11.2. Papillas a base de leche y cereales (de preparación instantánea)

1) Valor alimenticio (en 100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Humedad	g	4-6	-	
Albúmina	g	10-14	+	
Grasa	g	2-10	+	
Carbohidratos	g	70-80	+	
Valor energético	kkal	340-460	+	
Ceniza	g	0,5-3,5	-	
Sustancias minerales:				
sodio	mg, no más de	250	+	
calcio (para productos enriquecidos)	mg	200-500	+	
yerro (para productos enriquecidos)	mg	20-50	+	
Vitaminas (para productos con vitaminas):				
retinol (A)	mkg-equi/l	300-400	+	
vitamina E	mg	5-12	+	
vitamina D	mkg	5-10	+	
ácido ascórbico (C)	mg	30-120	+	
tiamina (B ₁)	mg	0,2-0,7	+	
riboflavina (B ₂)	mg	0,3-0,8	+	
niacina (PP)	mg	5-12	+	
folacina (B _c)	mkg	600-1200	+	

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones	
-------------	--	---------------	--

Elementos tóxicos:			
plomo	0,3		
arsénico	0,2		
cadmio	0,06		
mercurio	0,03		
Micotoxinas:			
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002	
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015	
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 para papilla de trigo, cebada	
zearalenon	no se permite	<0,005 para papilla de maíz, trigo, cebada	
Toxina T-2	no se permite	<0,05	
Ocratoxina A	no se permite	<0,0005 para todos los tipos	
Pesticidas**:			
Hexaclorano (α , β ,) \pm isómeros)	0,01		
DDT y sus metabolitos	0,01		
hexaclorbenzeno			
pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite		
ácido 2,4, sus sales, éteres	no se permite		
Benzopireno	no se permite	<0,2 mkg/kg	
Antibióticos*:			
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012	
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg	
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg	
estreptomycinas	no se permite	<0,2 mg/kg	
Agentes nocivos:			
contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite		
agentes metálicos	3×10^{-4}	%, el tamaño de ciertas partículas no deberá superar 0,3 mm en la mayor dimensión lineal	

Dioxinas	no se permite	para los productos a base de leche	
Melamina***	no se permite	<1,0 mg/kg (para los productos a base de leche)	
Indicadores microbiológicos:			
QMAFAnM	5×10^4	UFC/g, no más de	
BGKP (coliformes)	0,1	peso (g), donde no se permite	
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	25	peso (g), donde no se permite	
levaduras	200	UFC/g, no más de	
mohos	100	UFC/g, no más de	

11.3. Productos de frutos y legumbres (jugos de frutas, legumbres, nectares y bebidas, refrescos de frutillas)

1) Valor alimenticio (en 100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa para sustancias secas solubles	g	4-16		para jugos de frutas y dichos productos con adición de legumbres para jugos de legumbres y dichos productos con adición de frutas, a excepción de calabaza y zanahoria para jugos de calabaza y zanahoria y dichos productos con adición de frutas
		4-10		
		4-11		
Carbohidratos	g	4-20		
Azúcar añadido		no se permite		para jugos de frutas, así como jugos de legumbres de exprimición directa para nectares y bebidas contentivos de jugos para refrescos de frutilla
		10		
		12		

Sustancias minerales:				
yerro (para productos enriquecidos)	mg	2-4		
Vitaminas (para productos con vitaminas):				
ácido ascórbico (C)	mg, no más de	75		
beta-carotina	mg	1-2		
folacina (B _c)	mkg	100-400		
retinol (A)	mkg-equiv	100-300		

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		

plomo	0,3	
arsénico	0,1	
cadmio	0,02	
mercurio	0,01	
Micotoxinas:		
patulina	no se permite	<0,02 para las contentivos de manzanas, tomates, espino amarillo
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ) \pm isómeros)	0,01	
DDT y sus metabolitos	0,005	
Nitratos	200 50	en base de legumbres, frutas y legumbres, frutas
5 - Oximetilfurfurol	20	para jugos
Indicadores microbiológicos:	Deberán satisfacer los requerimientos de esterilidad industrial para los grupos respectivos de conservas, de acuerdo al Anexo I a la Sección I	

	del Capítulo II de los Requerimientos sanitarios, epidemiológicos e higiénicos unificados en relación a las mercaderías sometidas a supervisión (control)
--	---

11.4. Tés de hierbas instantáneos (de origen vegetal)
Indicadores de seguridad (en productos listos para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ) \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
QMAFAnM	5×10^3	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela	25	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	50	UFC/g, no más de

12. PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS DE TEMPRANA EDAD

12.1. Productos a base de leche

12.1.1. Mezclas lácteas adaptadas (secas, líquidas, insulsas y de fermentación láctica) y productos a base de albúminas parcialmente hidrolizadas

1) Valor alimenticio (en forma lista para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Para niños de 0 a 6 años				
Albúmina	g/l	12 ¹ -17	+	
Albúminas de suero lácteo	% del número total de albúminas, no menos de	50*	+	
Taurina	mg/l, no más de	80	+	
Grasa ²	g/l	30-40	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos	14-20	+	
Lo mismo	mg/l, no más de	4000-8000	-	
Relación vitamina E (mg/l)/ AGPS (g/l)	-	1-2	-	
Carbohidratos ³	g/l	65-80	+	
Lactosa	% de la cantidad total de carbohidratos, no menos de	65 (a excepción de mezclas a base de albúminas parcialmente hidrolizadas)	+	
calcio	mg/l	330-700	+	
fósforo	lo mismo	150-400	+	
calcio/fósforo	-	1,2-2,0	-	
potasio	mg/l	400-850	+	
sodio	lo mismo	150-300	+	
magnesio	lo mismo	30-90	+	
cobre	mkg/l	300-600	+	
manganeso	lo mismo	10-300	+	
yerro	mg/l	3-9	+	
zinc	lo mismo	3-10	+	
clóridos	lo mismo	300-800	-	
iodo	mkg/l	50-150	+	
selenio	mkg/l	10-40	+	
ceniza	g/l	2,5-4	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equiv/l	400-1000	+	
tocopherol (E)	mg/l	4-12	+	
calciferol (D)	mkg/l	7,5-12,5	+	
Vitamina K	lo mismo	25-100	+	

tiamina (B ₁)	lo mismo	400-2100	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	500-2800	+	
ácido pantoténico	lo mismo	2700-14000	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	300-1000	+	
niacina (PP)	lo mismo	2000-10000	+	
folacina (B _c)	lo mismo	60-350	+	
cianocobalamina (B ₁₂)	lo mismo	1,0-3,0	+	
ácido ascórbico (C)	mg/l	55-150	+	
inositol	lo mismo	20-280	+	
colina	lo mismo	50-350	+	
biotina	mkg/l	10-40	+	
L-carnitina	mg/l, no más de	20 (en la adición)	+	
luteína	mkg/l, no más de	250 (en la adición)	+	
Nucleótidos (suma de los citidin-, uridin-, adenosin-, guanosin-, inosin-5 monofosfatos)	mg/l, no más de	35 (en la adición)	+	
Acidez	grados Turner, no más de	60,0	-	para líquidos de fermentación láctica
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	320	+	
Para niños de 6 a 12 años				
Albúmina	g/l	12-21	+	
Albúminas de suero lácteo	% del número total de albúminas, no menos de	35**	+	

Grasa ²	g/l	25-40	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos	14-20	+	
	mg/l	4000-8000	-	
Carbohidratos ³	g/l	70-90	+	
Lactosa	% de la cantidad total de carbohidratos, no menos de	50 (a excepción de mezclas a base de albúminas parcialmente hidrolizadas)	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	400-900	+	
fósforo	lo mismo	200-600	+	
calcio/fósforo	-	1,2-2,0	-	
potasio	mg/l	500-1000	+	
sodio	lo mismo	150-300	+	
magnesio	lo mismo	50-100	+	
cobre	mkg/l	400-1000	+	

manganeso	lo mismo	10-300	+	
yerro	mg/l	7-14	+	
zinc	lo mismo	4-10	+	
clóridos	lo mismo	300-800	-	
iodo	mkg/l	50-350	+	
selenio	mkg/l	10-40	+	
ceniza	g/l	2,5-6,0	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equi/l	400-1000	+	
tocoferol (E)	mg/l	4-20	+	
calciferol (D)	mkg/l	8,0-21,0	+	
Vitamina K	lo mismo	25-170	+	
tiamina (B ₁)	lo mismo	400-2100	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	600-2800	+	
ácido pantoténico	lo mismo	3000-14000	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	400-1200	+	
niacina (PP)	lo mismo	3000-10000	+	
folacina (B _c)	lo mismo	60-350	+	

cianocobalamina (B ₁₂)	lo mismo	1,5-3,0	+	
ácido ascórbico (C)	mg/l	55-150	+	
colina	lo mismo	50-350	+	
biotina	mkg/l	10-40	+	
inositol	lo mismo	20-280	+	
L-carnitina	mg/l, no más de	20 (en la adición)	+	
luteína	mkg/l, no más de	250 (en la adición)	+	
Nucleótidos (suma de los citidin-, uridin-, adenosin-, guanodin-, inosin-5 monofosfatos)	mg/l, no más de	35 (en la adición)	+	
Acidez	grados Turner, no más de	60,0	-	para líquidos de fermentación láctica
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	320	+	

Para niños de hasta 12 meses de edad

Albúmina	g/l	12,0 ¹ -21	+	
Albúminas de suero lácteo	% del número total de albúminas, no menos de	50,0**	+	
Taurina	g/l, no más de	80,0	+	
Grasa ²	g/l	30,0-40,0	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos	14,0-20,0	-	
	mg/l	4000-8000	+	
Carbohidratos ³	g/l	65,0-80,0	+	
Lactosa	% de la cantidad	65,0 (a	+	

	total de carbohidratos, no menos de	excepción de mezclas a base		
--	-------------------------------------	-----------------------------	--	--

		de albúminas parcialmente hidrolizadas)		
--	--	---	--	--

Sustancias minerales:

calcio	mg/l	400,0-900,0	+	
fósforo	mg/l	200,0-600,0	+	
relación calcio/fósforo	-	1,2-2,0	-	
potasio	mg/l	400,0-800,0	+	
sodio	mg/l	150,0-300,0	+	
magnesio	mg/l	40,0-100,0	+	
cobre	mkg/l	300,0-1000,0	+	
manganeso	mkg/l	10,0-300,0	+	
yerro	mg/l	6,0-10,0	+	
zinc	mg/l	3,0-10,0	+	
clóridos	mg/l	300,0-800,0	-	
iodo	mkg/l	50,0-350,0	+	
selenio	mkg/l	10,0-40,0	+	
ceniza	g/l	2,5-6,0	-	

Vitaminas:

retinol (A)	mkg-equi/l	400,0-1000,0	+	
tocoferol (E)	mg/l	4,0-12,0	+	
calciferol (D)	mkg/l	8,0-21,0	+	
Vitamina K	mkg/l	25,0-170,0	+	
tiamina (B ₁)	mkg/l	400,0-2100,0	+	
riboflavina (B ₂)	mkg/l	500,0-2800,0	+	
ácido pantoténico	mg/l	2,7-14,0	+	
piridoxina (B ₆)	mkg/l	300,0-1200,0	+	
niacina (PP)	mg/l	3,0-10,0	+	
folacina (B _c)	mkg/l	60,0-350,0	+	

cianocobalamina (B ₁₂)	mkg/l	1,5-3,0	+	
ácido ascórbico (C)	mg/l	55,0-150,0	+	
inositol	mg/l	20,0-280,0	+	
colina	mg/l	50,0-350,0	+	
biotina	mkg/l	10,0-40,0	+	
L-carnitina	mg/l, no más de	20 (en la adición)	+	
luteína	mkg/l, no más de	250 (en la adición)	+	
Nucleótidos (suma de los citidin-, uridin-, adenosin-, guanosin-, inosin-5 monofosfatos)	mg/l, no más de	35 (en la adición)	+	
Osmolalidad	mOsm/kg	320	+	
Acidez	grados Turner, no más de	60,0	-	para líquidos de

				fermentación láctica
--	--	--	--	-------------------------

*- a excepción de las mezclas adaptadas con predominio de caseínas (mezclas lácteas con contenido de caseína superior a un 50 por ciento del número total de albúminas);

** - a excepción de las mezclas adaptadas con predominio de caseínas (mezclas lácteas con contenido de caseína superior a un 65 por ciento del número total de albúminas);

¹ - a condición de asegurar la máxima equivalencia de la estructura de las albúminas de la mezcla con la estructura de las albúmina de la leche materna;

² - prohibido usar el aceite de sésamo y algodón;

el contenido de trans-isómeros no deberá superar un 3 por ciento del contenido de las grasas totales;

el contenido de los ácidos mirístico y laúrico no deberá superar en total un 20 por ciento del contenido de las grasas totales;

la relación del ácido linoleico y ácido α -laúrico no deberá ser inferior a 5 y superior a 15;

en el enriquecimiento de las mezclas con ácidos grasos no poliinsaturados de cadena larga (AGNPCL), su contenido no deberá superar el 1 por ciento de la grasa total para omega-3 AGNPL y 2 por ciento para omega-6 AGNPL;

el contenido del ácido eicosapentaenoico no deberá superar el contenido del ácido docosahexaenoico.

³ - además de la lactosa podrán ser utilizados la maltodextrina y almidón sin gluten parcialmente hidrolizado; la sacarosa y fructosa exclusivamente en las mezclas primarias y posteriores en base a las albúminas parcialmente hidrolizadas y en las

mezclas posteriores parcialmente adaptadas; el contenido de la sacarosa y (o) fructosa o la suma de los dos elementos no deberá superar un 20 por ciento del contenido total de los hidrocarbonatos; la glucosa y sirope de glucosa exclusivamente en las mezclas primarias y posteriores en base a las albúminas parcialmente hidrolizadas en una cantidad de no más de 14 g/l; el carbohidrato como ingrediente deberá incluir los prebióticos \pm los galacto-oligo-sacáridos y fructo-oligo-sacáridos (con un total de no más de 8 g/l del producto) y lactulosa.

⁴ - el control de laboratorio de la maltodextrina, nucleótidos, galacto-oligo-sacáridos y fructo-oligo-sacáridos se llevará a cabo exclusivamente en caso de haber un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido.

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Elementos tóxicos:		
plomo	0,2	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Antibióticos*:		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
Micotoxinas:		
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Dioxinas	no se permite	
Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Indicadores microbiológicos:		
Mezclas lácteas secas de preparación instantánea (insulsas, de fermentación láctica)		
QMAFAnM	2x10 ³	UFC/g, no más de para mezclas, que se restablecen a una temperatura de 37-50°C; no se racionará para las de fermentación láctica
QMAFAnM	3x10 ³	UFC/g, no más de para mezclas, que se restablecen a una temperatura de 70-85°C; no se racionará para las de fermentación láctica
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
E.coli	10	lo mismo
S.aureus	10	lo mismo

B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo
Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.		
Mezclas lácteas líquidas insulsas no esterilizadas		
Producidas en condiciones industriales con un tratamiento UHT y embotellado acéptico	Deberán estar conformes con los requerimientos de esterilidad industrial: - después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; - después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios: a) acidéz titulable no superior a 2°Termer; b) QMAFAnM no más de 10 UFC/cm ³ (g)	
Mezclas líquidas de fermentación láctica, inclusive con el uso de microorganismos acidofílicos o bifidobacterias.		
BGKP (coliformes)	3	volumen (cm ³), donde no se permite
E.coli	10	lo mismo
S.aureus	10	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
microorganismos acidofílicos	1x10 ⁷	UFC/cm ³ (en la fabricación con el uso de los mismos
bifidobacterias	1x10 ⁶	lo mismo
microorganismos lácteos	1x10 ⁷	UFC/cm ³ , no menos de
levaduras	10	UFC/cm ³ , no más de
Mohos	10	lo mismo
para las mezclas posteriores que requieran tratamiento térmico después del restablecimiento:		
QMAFAnM	2,5x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo
Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.		

*- para productos destinados a alimentación de niños de 0 a 6 meses de edad y de 0 a 12 meses de vida: en el marco del control de los E.coli y microorganismos patógenos, incluyendo la salmonela, en caso de detectarse en la masa racionada del producto de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

12.1.2. Mezclas lácteas parcialmente adaptadas (secas, líquidas, insusas y de fermentación láctica) para alimentación de niños mayores a 6 meses de vida

1) Valor alimenticio (en forma lista para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g/l	15-24	+	
Albúminas de suero lácteo	% del número total de albúminas	20-50	-	
Grasa	g/l	25-40	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos, no menos de	14	+	
	mg/l, no menos de	4000	-	
Carbohidratos	g/l	60-90	+	
Valor energético	kcal/l	520-820	+	

Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	600-900	+	
fósforo	lo mismo	200-600	+	
calcio/fósforo	relación	1,2-2,0		
potasio	mg/l	400-1000		
sodio	lo mismo	150-300		
magnesio	lo mismo	50-100	+	
cobre	mkg/l	400-1000	+	
manganeso	lo mismo	10-650	+	
yerro	mg/l	5-14	+	
zinc	lo mismo	4-10	+	
clóridos	lo mismo	300-800		
iodo	mkg/l	50-350		
ceniza	g/l	2,5-6,0	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equi/l	400-1000	+	
tocoferol (E)	mg/l	4-12	+	
calciferol (D)	mkg/l	7-21	+	
tiamina (B ₁)	lo mismo	400-2100	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	500-2800	+	
ácido pantoténico	lo mismo	2500-14000	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	400-1200	+	
niacina (PP)	lo mismo	3000-10000	+	
folacina (B _c)	lo mismo	60-350	+	
ácido ascórbico (C)	mg/l	55-150	+	
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	330	+	
Acidez	grados Turner, no más de	60,0	-	para líquidos de fermentación láctica

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Elementos tóxicos, antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	
Indicadores microbiológicos:		
Mezclas de preparación instantánea		
QMAFAnM	2x10 ³	UFC/g, no más de para mezclas, que se restablecen a una temperatura de 37-50°C
	3x10 ³	UFC/g, no más de para mezclas, que se restablecen a una temperatura de 70-85°C
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
E.coli	10	lo mismo
S.aureus	10	lo mismo
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes*	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo
Mezclas que requieran tratamiento térmico		
QMAFAnM	2,5x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	peso (g), donde no se permite
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

*- en el marco del control de los E.coli y microorganismos patógenos, incluyendo la salmonela, en caso de detectarse en la masa racionada del producto de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo,

cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

12.1.3. Leche pasteurizada*, esterilizada, ultra pasteurizada para consumir, incluyendo la enriquecida, natas esterilizables para consumir

1) Valor alimenticio en 100 ml de producto listo para consumir

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina:			+	
leche	g	2,8-3,2		
natas	g, no menos de	2,6		
Grasa			+	
leche	g	2,0-4,0	-	
natas	g, no más de	10,0	+	
ceniza	g	0,6-0,8	-	
Sustancias minerales:				
calcio	mg, no menos de	100		

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	
Indicadores microbiológicos:	Esterilizada, incluyendo la vitaminizada	Requerimientos de esterilidad industrial: después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; - después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios:
		a) acidéz titulable no superior a 2° Ternero; b) QMAFAnM no más de 10 UFC/cm ³ (g)
	Pasteurizada, incluyendo la de con un plazo de validez superior a 72 horas	- QMAFAnM, UFC/cm ³ (g), no más de 1,5x10 ⁴ - BGKP (coliformes) en 0,1 g/cm ³ no se permite - patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes en 50 g/cm ³ no se permiten

		- estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³ no se permiten - E.coli en 1,0 g/cm ³ no se permiten - B.cereus UFC/cm ³ no más de 20
--	--	---

* - para los niños del primer año de vida exclusivamente a raíz del tratamiento térmico

12.1.4. Productos de fermentación láctica, incluyendo con ingredientes de frutas y (o) legumbres

1) Valor alimenticio en (100 ml de producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	2,0-3,2	+	
	g, no más de	4,0	+	para alimentos profilácticos
Grasa	g	2,0-4,0	+	
	g, no menos de	2,6	+	para alimentos profilácticos
Carbohidratos, incluyendo la sacarosa*	g, no más de	12	+	
	g, no más de	10	+	
Ceniza	g	0,5-0,8	-	
Sustancias minerales:				
calcio	mg, no menos de	60	+	
Acidez	° Turner, no más de	100	-	

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 5 gramos.

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	
Indicadores microbiológicos:		
BGKP (coliformes)	3,0	volumen (cm ³), donde no se permite
E.coli	10,0	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
S.aureus	10,0	volumen (cm ³), donde no se permite
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
levaduras	10	UFC/cm ³ , no más de, para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
	1x10 ⁴	Para el kefir
mohos	10	UFC/cm ³ , no más de, para

		productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
microorganismos lácteos	1×10^7	UFC/ cm ³ , no menos de
bifidobacterias	1×10^6	UFC/ cm ³ , no menos de, en caso de elaborarse con su uso
microorganismos acidofílicos	1×10^7	lo mismo

12.1.5. Requesón y productos a base del mismo, productos lácteos en forma de pastas, incluyendo con ingredientes de frutas y (o) legumbres

1) Valor alimenticio en (100 ml de producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	7-17	+	
Grasa	lo mismo	3,0-10,0	+	
Carbohidratos, incluyendo la sacarosa*	g, no más de	12	+	
	g, no más de	10	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg, no menos de	85	+	
Acidez	° Turner, no más de	150	+	

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 5 gramos.

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa, para productos con un contenido de grasas superior a 5 g/100 g, y productos enriquecidos por aceites vegetales
Elementos tóxicos:		
plomo	0,06	
arsénico	0,15	
cadmio	0,06	
mercurio	0,015	
Antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,55	recalculando a grasas
DDT y sus metabolitos	0,33	lo mismo
Indicadores microbiológicos:		
BGKP (coliformes)	0,3	peso (g), donde no se permite
E.coli	1,0	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas

S.aureus	1,0	peso (g), donde no se permite
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
levaduras, UFC/g, no más de	10	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
mohos, UFC/g, no más de	10	lo mismo
Preparación microscópica	ausencia de microflora ajena	presencia de microflora tecnológica de fermentación

12.1.6. Leche en polvo destinada a alimentos para niños

1) Valor alimenticio en (100 ml de producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	2,8-3,2	+	
Grasa	lo mismo	2,0-4,0	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg, no menos de	100	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	
Indicadores microbiológicos:		
Para la leche de preparación instantánea	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas parcialmente	
para la leche que requiera un tratamiento térmico después de ser restaurada		
QMAFAnM	$2,5 \times 10^4$	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

12.1.7. Bebidas en polvo y líquidas, de leche, combinaciones de leche y contentivas de leche para niños mayores de 6 meses de vida

1) Valor alimenticio en (100 ml de producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no menos de	1,8	+	
Grasa	lo mismo	1,0-4,0	+	
Carbohidratos, incluyendo la sacarosa*,**	g, no más de g, no más de	12,0 6,0	+	
calcio	mg	90-240	+	

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 3 gramos.

** - control en relación al contenido efectivo.

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación, elementos tóxicos,	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	para las bebidas en polvo, recalculando al producto recuperado

antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas		
Indicadores microbiológicos:		
Bebidas líquidas		
QMAFAnM	1,5x10 ⁴	UFC/cm ³ , no más de
BGKP (coliformes)	0,1	volumen (cm ³), donde no se permite
E.coli	1,0	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
S.aureus	1,0	volumen (cm ³), donde no se permite
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
levaduras	50	UFC/cm ³ , no más de, para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
mohos	50	lo mismo
B.cereus	20	UFC/cm ³ (g), no más de
Bebidas en polvo que requieran un tratamiento térmico después de haber sido recuperadas		
QMAFAnM	2,5x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo

levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo
Bebidas en polvo de preparación instantánea	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas parcialmente	

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

12.1.8. Alimentos adicionales a base de cereales

12.2.1. Harina y cereales que requieran ser cocinados

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Humedad	g, no más de	9	-	
Albúmina	g	7-14	+	
Grasa	lo mismo	0,5-7,0	+	
Carbohidratos	lo mismo	70-85	+	
Valor energético	kcal	310-460	+	
Ceniza	g	0,5-2,5	-	
Sustancias minerales:				
sodio	mg, no más de	25	-	
yerro	mg	1-8	-	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles,	Observaciones
-------------	---------------------	---------------

	mg/kg, no superiores a	
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,2	
cadmio	0,06	
mercurio	0,02	
Micotoxinas:		
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 harina de trigo, cebada
zearalenon	no se permite	<0,005 harina de maíz, trigo, cebada

Toxina T-2	no se permite	<0,05
Ocratoxina A	no se permite	<0,005 para todos los tipos
fumonisinias B ₁ y B ₂	0,2	para harina de maíz
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,01	
DDT y sus metabolitos	0,01	
hexaclorbenzeno	0,01	
pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	
ácido 2,4, sus sales, éteres	no se permite	
Benzopireno	no se permite	<0,2 mkg/kg
Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
agentes metálicos	3x10 ⁻⁴	%, el tamaño de ciertas partículas no deberá superar 0,3 mm en la mayor dimensión lineal
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	5x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	0,1	peso (g), donde no se permite
patógenos, incluyendo la salmonela	25	lo mismo
levaduras	200	UFC/g, no más de
mohos	100	lo mismo

12.2.2. Papillas en polvo sin leche de disolución rápida (de preparación instantánea)

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Humedad	g	4-6	-	
Albúmina	g, no menos de	4,0	+	
Grasa	g, no más de	12,0	+	
Carbohidratos, incluyendo con adición de sacarosa*,**	g	70,0-85,0	+	
	g, no más de	30,0	-	
Valor energético	kcal	315-480	+	

Ceniza	g	0,5-3,5	-	
Sustancias minerales:				
sodio	mg, no más de	30	+	
calcio	mg	300-600	+	para productos enriquecidos
yerro	lo mismo	5-12	+	lo mismo
iodo	mkg	40-80	+	lo mismo
Vitaminas:				
tiamina (B ₁)	mg	0,2-0,6	+	Para productos vitaminizados
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,3-0,8	+	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	3-8	+	lo mismo
ácido ascórbico (C)	lo mismo	30-100	+	lo mismo
retinol (A)	mkg-equi	300-500	+	lo mismo
tocoferol (E)	mg	5-10	+	lo mismo

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 3 gramos.

** - control en relación al contenido efectivo.

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, micotoxinas, pesticidas, benzopireno, contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas) y agentes metálicos	de acuerdo a la harina y cereales que requieran ser cocinados	
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	1×10^4	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes) patógenos, incluyendo la salmonela	1,0 50	peso (g), donde no se permite lo mismo
B.cereus	200	UFC/g, no más de
levaduras	100	lo mismo
mohos	50	lo mismo

12.2.3. Papillas en polvo a base de leche que requieran ser cocinadas

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Humedad	g, no menos de	8	+	
Albúmina	g	12-20	+	
Grasa	lo mismo	10-18	+	
Carbohidratos, incluyendo con adición de sacarosa*,**	g	60-70	+	
	g, no más de	20	-	
Sustancias minerales:				
sodio	mg, no más de	500	+	
calcio	mg	400-600	+	para productos enriquecidos
yerro	lo mismo	6-10	+	lo mismo
iodo	mkg	40-80	+	lo mismo
Vitaminas:				
tiamina (B ₁)	mg	0,2-0,6	+	Para productos enriquecidos
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,4-0,8	+	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	4-8	+	lo mismo
retinol (A)	mkg-equiv	300-500	+	lo mismo
tocoferol (E)	mg	5-10	+	lo mismo
ácido ascórbico (C)	lo mismo	30-100	+	lo mismo

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 3 gramos.

** - control en relación al contenido efectivo.

2) Indicadores de seguridad en producto en polvo

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,2	
cadmio	0,06	
mercurio	0,03	
Melamina****	no se permite	<1
Antibióticos* (en producto listo para consumir):		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
Micotoxinas:		
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 para papillas contentivas de harina o granos de trigo, cebada

zearalenon	no se permite	<0,005 para papillas contentivas de harina o granos de maíz, trigo, cebada
Toxina T-2	no se permite	<0,05
Ocratoxina A	no se permite	<0,005 para todos los tipos
fumonisinias B ₁ y B ₂	0,2	para harina de maíz
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	Recalculando a grasas
DDT y sus metabolitos	0,01	Recalculando a grasas
Benzopireno	no se permite	<0,2 mg/kg
Dioxinas	no se permite	
Contaminación con polillas de reservas de pan y agentes metálicos	de acuerdo a la harina y los cereales que requieran ser cocinados	
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	5×10^4	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	0,1	peso (g), donde no se permite
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	lo mismo
levaduras	200	UFC/g, no más de
mohos	100	lo mismo

12.2.3. Papillas en polvo con leche de disolución rápida (instantáneas)

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	12-20	+	en papillas que requieran ser recuperadas a base de leche pura o leche de vaca parcialmente diluida
	g, no menos de	7	+	
Grasa	g	10-18	+	en papillas a base de leche pura, cuya parte de masa sea inferior a un 25% a condición de que a la papilla recuperada se le añada mantequilla o aceite vegetal
	g, no menos de	5		
	lo mismo	0,5		en papillas a

				base de leche desgrasada, a condición de que se hayan recuperado a base de leche pura o se les añada mantequilla o aceite vegetal
Carbohidratos, incluyendo con adición de sacarosa*,**	g g, no más de	60-70 20	+ -	
Sustancias minerales:	de acuerdo a las papillas de leche, en polvo que requieran ser cocinadas			
Vitaminas	lo mismo			

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 10 gramos.

** - control en relación al contenido efectivo.

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, micotoxinas, melamina, antibióticos, pesticidas, benzopireno, dioxina	de acuerdo a las papillas de leche, en polvo que requieran ser cocinadas	
Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas) y agentes metálicos	de acuerdo a la harina y cereales que requieran ser cocinados	

Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	1x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	2x10 ²	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes*	50	peso (g), donde no se permite
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

*- en el marco del control de la papillas que representen alimentos para niños a partir de 4 meses de vida en relación a los microorganismos patógenos, incluyendo la salmonela, en caso de detectarse en la masa racionada del producto de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

Papillas de leche, listas para consumir, esterilizadas, papillas de leche listas para consumir, elaboradas en las cocinas de productos lácteos		
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	

arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Melamina****	no se permite	<1,0
Antibióticos:		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,5 mg/kg
Micotoxinas:		
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 para papillas contentivas de harina o granos de trigo, cebada
zearalenon	no se permite	<0,005 para papillas contentivas de harina o granos de maíz, trigo, cebada
Toxina T-2	no se permite	<0,05
Ocratoxina A	no se permite	<0,005 para todos los tipos
fumonisinias B ₁ y B ₂	0,2	para harina de maíz

Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,001	
DDT y sus metabolitos	0,001	
Benzopireno	no se permite	<0,2 mkg/kg
Dioxinas	no se permite	
Contaminación con polillas de reservas de pan y agentes metálicos	de acuerdo a la harina y los cereales que requieran ser cocinados	
Indicadores microbiológicos:		
Los requerimientos microbiológicos de las papillas de leche listas para consumir, esterilizadas, de acuerdo a los requerimientos de esterilidad industrial:		
- después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante 3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia;		
- después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios:		
a) acidéz titulable no superior a 2°Terner;		
b) QMAFAnM no más de 10 UFC/cm ³ (g)		

12.2.5. Galletas solubles

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	5-11	+	
Grasa	lo mismo	6-12	+	
Carbohidratos	lo mismo	65-80	+	
Valor energético	kcal	330-440	+	
Sustancias minerales:				
sodio	mg	no más de 500	+	
calcio	lo mismo	300-600	+	para productos

				enriquecidos
yerro	lo mismo	10-18	+	lo mismo
Vitaminas:				
tiamina (B ₁)	mg	0,3-0,6	+	Para productos vitaminados
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,3-0,8	+	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	4-9	+	lo mismo
ácido ascórbico (C)	lo mismo	20-50	+	lo mismo

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,2	
cadmio	0,06	
mercurio	0,03	
Melamina****	no se permite	<1 mg/kg
Antibióticos* (en producto listo para consumir):		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
Micotoxinas:		
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 de trigo, cebada
zearalenon	no se permite	<0,005 de maíz, trigo, cebada
Toxina T-2	no se permite	<0,05
Ocratoxina A	no se permite	<0,0005 para todos los tipos
fumonisinias B ₁ y B ₂	0,2	para harina de maíz
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	Recalculando a grasas
DDT y sus metabolitos	0,01	Recalculando a grasas
Benzopireno	no se permite	<0,2 mkg/kg
Dioxinas	no se permite	
Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas) y agentes metálicos	de acuerdo a la harina y los cereales que requieran ser cocinados	

Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	1x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
patógenos, incluyendo la salmonela	50	lo mismo
levaduras	100	UFC/g, no más de

mohos	50	lo mismo
-------	----	----------

12.3. Productos a base de frutas y legumbres, conservas de frutas y legumbres (jugos de frutas, verduras y mixtas de frutas y verduras, nectares y bebidas, refrescos de frutillas, productos en forma de purés a base de frutas y (o) verduras, purés de frutas y leche y frutas y cereales)

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de sustancias secas solubles	%	4-16	-	para jugos de frutas, frutas con adición de verduras
	%	4-10	-	para jugos de legumbres y dichos productos con adición de frutas, a excepción de calabaza y zanahoria
	%	4-11	-	para jugos de calabaza y zanahoria y dichos productos con adición de frutas
Parte de masa de sustancias secas solubles	%	4-25	-	para productos en forma de purés a base de frutas y (o) legumbres
Parte de masa de los ácidos titulables	%, no más de	1,2	-	Para jugos de cítricos (recalculando a ácido cítrico anhidro)
	lo mismo	0,8	-	Para jugos de otras frutas y (o) verduras (recalculando al ácido málico), para nectares, refrescos de frutillas, bebidas
				de frutas cítricas (recalculando a ácido cítrico

				anhidro)
Carbohidratos, incluyendo los del azúcar añadido	g	3-25 no se permite	+ -	para jugos de frutas, así como para los jugos de verduras de exprimición directa
	g, no más de	10	-	para nectares y bebidas contentivas de jugos
	g, no más de	12	-	para refrescos de frutillas
Albúmina	g, no más de	0,5	-	para purés de frutas y leche y frutas y cereales
Parte de masa de alcohol etílico	%, no más de	0,2	-	
Sal común	%, no más de	0,4	-	para productos de verduras, a excepción del jugos de tomate
	%, no más de	0,6		para jugo de tomate
Sustancias minerales:				
potasio	mg	No más de 300	+	Para nectares, bebidas, refrescos de frutillas
		70-300	+	Para jugos y demás productos a base de frutas y verduras
sodio	mg, no más de	200	-	
yerro	mg, no más de	3,0	+	para productos enriquecidos
Vitaminas:				
ácido ascórbico (C)	mg, no más de	75,0	+	para productos enriquecidos
β-carotina	lo mismo	1-4	+	lo mismo

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,1	
cadmio	0,02	

mercurio	0,01	
Micotoxinas:		
patulina	no se permite	<0,02 para productos contentivos de manzanas, tomates, espillo amarillo
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 para purés de frutas y cereales, contentivos de harina de trigo y cebada
zearalenon	no se permite	<0,005 para purés de frutas y cereales, contentivos de harina de trigo, maíz, cebada
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002 para purés de leche y frutas
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015 para purés de frutas y cereales
ocratoxina A	no se permite	<0,0005 para los contentivos de harina, granos
Toxina T-2	no se permite	<0,05 para productos con adición de ingredientes cerealistas
Antibióticos* (en productos con adición de ingredientes lácteos):		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,5 mg/kg
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	
DDT y sus metabolitos	0,005	
Nitratos	50	a base de frutas (excepto los contentivos de plátanos y fresas)
	200	a base de legumbres y legumbres y frutas, así como para los contentivos de plátanos y fresas
5-Oximetilfurfurol	10,0 20,0	para jugos de frutas cítricas para jugos de otras frutas y frutillas
Indicadores microbiológicos:	Los productos a base de frutas y verduras (purés de frutas, verduras y mixtos de legumbres y frutas; purés de leche y frutas y frutas y cereales) deberán estar conformes con los requerimientos de esterilidad industrial para los grupos respectivos	
	Jugos concentrados de frutas y (o) verduras (requerimientos de esterilidad industrial) para niños (requerimientos de esterilidad industrial) Microorganismos a raíz del sometimiento a altas temperaturas	

Jugos de frutas con: - el nivel pH de 4,2 y superior, así como un nivel pH de 3,8 y superior para jugos de albaricoques, melocotones, peras	Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios: B.cereus y B.polymixa en 1 g (cm ³) B.subtilis UFC/ 1 g (cm ³) no más de	no se permite 11
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite
	Clostridios mesófilos en 10 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite
- el nivel pH inferior a 4,2, así como un nivel pH inferior a 3,8 para jugos de albaricoques, melocotones, peras	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite
Jugos de verduras:		
De tomates con el contenido de sustancias secas de no menos de un 12%	Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios: B.cereus y B.polymixa en 1 g (cm ³) B.subtilis UFC/ 1 g (cm ³) no más de	no se permite 11
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite
	Clostridios mesófilos en 10 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite
Demás:		
Con pH de 4,2 y superior	Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos	no se permite

	facultativos aerobios: B.cereus y B.polymixa en 1 g (cm ³) B.subtilis UFC/ 1 g (cm ³) no más de	11
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite
	Clostridios mesófilos en 10 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite

	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite
pH de 3,7-4,2	Clostridios mesófilos en 10 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos termófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios en 1 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite
pH inferior a 3,7	Microorganismos no formadores de esporas, mohos, levaduras en 1 g (cm ³)	no se permite
	Microorganismos de fermentación láctica en 1 g (cm ³)	no se permite

12.4. Alimentos adicionales a base de carne

12.4.1. Conservas de carne (bovina, porcina, de cordero, aviar y etc.), incluyendo con adición de subproductos

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de sustancias secas solubles	g, no menos de	20	-	conservas de carne aviar
	lo mismo	17	-	
Albúmina	g	8,5-15	+	conservas de carne aviar
	g, no menos de	7	+	
Grasa	g	3-12	+	
Valor energético	kcal	80-180	+	
Sal común	g, no más de	0,4	+	

yerro	mg	1-5	+	en conservas enriquecidas con yerro
Vitaminas		de acuerdo a las conservas vegetales y cárnicas		
Almidón	g, no más de	3	-	como agente espesante
Harina de arroz y trigo	g, no más de	5	-	lo mismo

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,2	
arsénico	0,1	
cadmio	0,03	
mercurio	0,02	
estaño	100	para conservas en hojalata prefabricada
Antibióticos*:		
levomicetina	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 un/g
bacitracina	no se permite	<0,5 un/g
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Nitritos	no se permite	<0,5
Nitrosaminas:		
suma de NDMA y NDEA	no se permite	<0,001
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos	Deberán estar conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial para conservas del grupo 3S'	

Microorganismos detectados en las conservas	
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.subtilis	no más de 11 células en 1 g (cm ³) del producto
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.cereus y (o) B.polymixa	no se permiten
Clostridios mesófilos	Estarán conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial en caso de que los

	crostridios mesófilos detectados no se refieran al C.botulinum y (o) C.perfringens. En caso de detectarse los crostridios mesófilos, su número no deberá superar 1 célula en 10 g (cm ³) de producto.
Microorganismos no formadores de esporas y (o) mohos, y (o) levaduras.	no se permite
Mohos, levaduras, microorganismos de fermentación láctica (en el marco de la siembra en relación a dichos grupos)	no se permite
Microorganismos termófilos aerobios, aerobios y facultativos aerobios formadores de esporas	no se permite

12.4.2. Pequeños salchichones pasteurizados a base de carbe (a partir de 1,5 años de edad y niños más grandes)

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no menos de	12	+	
Grasa	g	16-20	+	
Sal común	g, no más de	1,5	+	
Valor energético	kcal	180-240	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, antibióticos, pesticidas, nitritos, nitrosaminas	de acuerdo a las conservas de carne	
Dioxinas	no se permiten	
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	2x10 ²	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
patógenos, incluyendo la salmonela	50	lo mismo
clostridios reductores sulfúricos	0,1	lo mismo
B.cereus	1,0	lo mismo

12.4.3. Conservas vegetales y cárnicas (conservas cárnico-vegetales)

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de las sustancias secas	g	5-26	-	
Albúmina	g	1,5-8,0	+	
Grasa	lo mismo	1-6	+	
Carbohidratos	lo mismo	5-15	+	
Valor energético	kcal	40-140	+	
Sal común	g, no más de	0,4	+	
Yerro	mg	0,5-3,0	+	para productos enriquecidos

Vitaminas:				
β-carotina	mg	1-3	-	para productos vitaminados
tiamina (B ₁)	mg	0,1-0,2	-	lo mismo
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,1-0,3	-	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	1-4	-	lo mismo
Almidón	g, no más de	3	-	introducido como agente espesante
Harina de arroz y trigo	g, no más de	5	-	lo mismo

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,2	
cadmio	0,03	
mercurio	0,02	
estaño	100	para conservas en hojalata prefabricada

Antibióticos*:		
levomicetina	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 un/g
bacitracina	no se permite	<0,5 un/g
Micotoxinas:		
patulina	no se permite	<0,02 para productos contentivos de tomates
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015 para contentivos de cereales y harina
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 para conservas contentivas de harina de trigo y cebada
zearalenon	no se permite	<0,005 para contentivos de harina de trigo, maíz, cebada
Toxina T-2	no se permite	<0,05 para los contentivos de harina, granos
ocratoxina A	no se permite	<0,0005 para los contentivos de harina, granos
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Nitratos	150	para conservas con legumbres
Nitritos	no se permite	<0,5
Nitrosaminas:		
suma de NDMA y NDEA	no se permite	<0,001
Dioxinas	no se permite	

Indicadores microbiológicos	Deberán estar conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial para conservas del grupo 3\$´
-----------------------------	---

Microorganismos detectados en las conservas	
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.cereus	no más de 11 células en 1 g (cm ³) del producto
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.cereus y (o) B.polymixa	no se permiten
Clostridios mesófilos	Estarán conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial en caso de que los crostridios mesófilos detectados no se refieran al C.botulinum y (o) C.perfringens. En caso de detectarse los crostridios mesófilos, su número no deberá superar 1 célula en 10 g (cm ³) de producto.

Microorganismos no formadores de esporas y (o) mohos, y (o) levaduras.	no se permite
Mohos, levaduras, microorganismos de fermentación láctica (en el marco de la siembra en relación a dichos grupos)	no se permite
Microorganismos termófilos aerobios, aerobios y facultativos aerobios formadores de esporas	no se permite

12.5. Alimentos adicionales a base de pescado

12.5.1. Conservas de pescado

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de las sustancias secas	g	15-25	-	
Albúmina	g	8-15	+	
Grasa	lo mismo	5-11	+	
Valor energético	kcal	100-155	+	
Sal común	g, no más de	0,4	+	
Sustancias minerales:				
yerro	mg	0,4-3,0	+	para productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B ₁)	mg	0,1-0,2	+	para productos vitaminados
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,1-0,3	+	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	1-4	+	lo mismo
Almidón	g, no más de	3	-	introducido como agente espesante
Harina de arroz y trigo	g, no más de	5	-	lo mismo

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,5	
arsénico	0,5	
cadmio	0,1	
mercurio	0,15	
estaño	100	para conservas en hojalata prefabricada
Antibióticos* (para peces que se tengan en embalses y nansas)::		
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Policloruros de bifenilo	0,5	

Histamina	100	atún, caballa, salmón, arenque
Nitrosaminas	no se permite	<0,001
Dioxinas***	no se permite	
Indicadores microbiológicos	Deberán estar conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial para conservas del grupo 3\$´	

Microorganismos detectados en las conservas	
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.subtilis	no más de 11 células en 1 g (cm ³) del producto
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.cereus y (o) B.polymixa	no se permiten
Clostridios mesófilos	Estarán conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial en caso de que los crostridios mesófilos detectados no se refieran al C.botulinum y (o) C.perfringens. En caso de detectarse los crostridios mesófilos, su número no deberá superar 1 célula en 10 g (cm ³) de producto.
Microorganismos no formadores de esporas y (o) mohos, y (o) levaduras.	no se permite
Mohos, levaduras, microorganismos de fermentación láctica (en el marco de la siembra en relación a dichos grupos)	no se permite
Microorganismos termófilos aerobios, aerobios y facultativos aerobios formadores de esporas	no se permite

12.5.2. Conservas a base de pescado y vegetales

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de las sustancias secas	g, no menos de	17	-	
Albúmina	g	1,5-6	+	
Grasa	lo mismo	1-6	+	
Valor energético	kcal	35-120	+	
Sal común	g, no más de	0,4	+	
Sustancias minerales:				
yerro	mg	de acuerdo a las conservas de pescado	-	
Vitaminas		de acuerdo a las conservas de pescado		
Almidón	g, no más de	3	-	introducido como agente espesante
Harina de arroz y trigo	g, no más de	5	-	lo mismo

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,4	
arsénico	0,2	
cadmio	0,04	
mercurio	0,05	
estaño	100	para conservas en hojalata prefabricada
Micotoxinas:	de acuerdo a las conservas de carne y vegetales	
Antibióticos* (para peces que se tengan en embalses y nansas)::		
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
Pesticidas**:		

Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Policloruros de bifenilo	0,2	
Histamina	40	atún, caballa, salmón, arenque
Nitratos	150	para conservas contentivas de verduras
Nitrosaminas	no se permite	<0,001
Dioxinas***	no se permite	
Indicadores microbiológicos:	Deberán estar conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial para conservas del grupo ³ \$´	

Microorganismos detectados en las conservas	
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.subtilis	no más de 11 células en 1 g (cm ³) del producto
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.cereus y (o) B.polymixa	no se permiten
Clostridios mesófilos	Estarán conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial en caso de que los crostridios mesófilos detectados no se refieran al C.botulinum y (o) C.perfringens. En caso de detectarse los crostridios mesófilos, su número no deberá superar 1 célula en 10 g (cm ³) de producto.
Microorganismos no formadores de esporas y (o) mohos, y (o) levaduras.	no se permite
Mohos, levaduras, microorganismos de fermentación láctica (en el marco de la siembra en relación a dichos grupos)	no se permite
Microorganismos termófilos aerobios, aerobios y facultativos aerobios formadores de esporas	no se permite

12.6. Tés de hierbas instantáneos para niños

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Carbohidratos	g	85-96	+	
Valor energético	kcal	340-385	+	

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	5×10^3	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela	25	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

13. PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ALUMNOS DE ESCUELAS

13.1. Productos a base de carne

13.1.1. Conservas cárnicas (incluyendo de carne aviar)

1) Valor alimenticio (en 100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	12-14	+	
Grasa	lo mismo	10-18	+	
Valor energético	kcal	130-220	+	
Sal común	g, no más de	1,2	+	
Yerros	mg	1-5	+	para productos enriquecidos
Almidón o harina de arroz y trigo	g, no más de	3	-	
	g, no más de	5	-	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,1	
cadmio	0,03	
mercurio	0,02	
estaño	100	para conservas en hojalata prefabricada
Antibióticos*:		
levomicetina	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 un/g
bacitracina	no se permite	<0,02 un/g
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Nitritos	no se permite	<0,5
Nitrosaminas:		
suma de NDMA y NDEA	no se permite	<0,001
Dioxinas***		
Indicadores microbiológicos	Deberán estar conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial para conservas del grupo 3S´	

Microorganismos detectados en las conservas	
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.subtilis	no más de 11 células en 1 g (cm ³) del producto
Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y microorganismos facultativos aerobios del grupo B.cereus y (o) B.polymixa	no se permiten
Clostridios mesófilos	Estarán conformes con los requerimientos de la esterilidad industrial en caso de que los crostridios mesófilos detectados no se refieran al C.botulinum y (o) C.perfringens. En caso de detectarse los crostridios mesófilos, su número no deberá superar 1 célula en 10 g (cm ³) de producto.
Microorganismos no formadores de esporas y (o) mohos, y (o) levaduras.	no se permite
Mohos, levaduras, microorganismos de fermentación láctica (en el marco de la siembra en relación a dichos grupos)	no se permite
Microorganismos termófilos aerobios, aerobios y facultativos aerobios formadores de esporas	no se permite

13.1.2. Embutidos

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no más de	12	+	
Grasa	g, no más de	22	+	
Sal común	g, no más de	1,8	+	
Almidón	g, no más de	5	-	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,1	
cadmio	0,03	

mercurio	0,02	
Antibióticos*	de acuerdo a las conservas cárnicas	
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Nitritos	30	
Nitrosaminas:		
suma de NDMA y NDEA	0,002	
Dioxinas	no se permite	

Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	1x10 ³	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
E.coli	1,0	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 5 días
S.aureus	1,0	peso (g), donde no se permite
clostridios reductores sulfúricos	0,1	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela*	25	lo mismo*; para salchichas y salchichas de Francfort adicionalmente el L.monocytogenes
levaduras	100	UFC/g, para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 5 días
mohos	100	lo mismo

13.1.3. Productos cárnicos semi fabricados

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no menos de	10	+	
Grasa	g, no más de	20	+	
Sal común	g, no más de	0,9	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, antibióticos, pesticidas, dioxinas, nitritos, nitrosaminas	de acuerdo a las conservas de carne	

Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	5x10 ⁵	UFC/g, no más de, materia prima picada
	1x10 ⁵	UFC/g, no más de, materia prima natural
BGKP (coliformes)	0,001	peso (g), donde no se permite
S.aureus	0,1	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	25	lo mismo
hongos	250	UFC/g, no más de, para productos semi fabricados en camisa de pan rallado

13.1.4. Patés y artículos de culinaria

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no menos de	8	+	
Grasa	g, no más de	16	+	
Sal común	g, no más de	1,2	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos, antibióticos, pesticidas, nitrosaminas, nitritos, dioxinas	de acuerdo a las conservas de carne	
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	1x10 ³	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
E.coli	1,0	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
S.aureus	1,0	peso (g), donde no se permite
clostridios reductores sulfúricos	0,1	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	25	lo mismo
levaduras	100	lo mismo para productos, cuyo plazo de validez sea superior a 72 horas
mohos	100	lo mismo

13.2. Artículos de panadería, de confitería a base de harina y artículos de la molienda de harina y cereales

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
ARTÍCULOS DE LA MOLIENDA DE HARINA Y CEREALES				
Albúmina	g	10-13	+	
Grasa	lo mismo	1-3	+	
Carbohidratos	lo mismo	60-70	+	
Valor energético	kcal	300-360	+	
Yerro	mg	1,0-2,0	+	para productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B ₁)	mg	0,15-0,25	+	para productos vitaminados
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,1-0,15	+	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	1,0-3,0	+	lo mismo
ARTÍCULOS DE PANADERÍA				
Albúmina	g	8,0-13,0	+	
Grasa	lo mismo	1,0-8,0	+	
Carbohidratos	lo mismo	45-55	+	
Valor energético	kcal	210-340	+	
Yerro	mg	1,8-3,0	+	para productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B ₁)	mg	0,15-0,40	+	para productos vitaminados
riboflavina (B ₂)	lo mismo	0,1-0,5	+	lo mismo
niacina (PP)	lo mismo	1,5-3,0	+	lo mismo

ARTÍCULOS DE CONFITERÍA				
Grasas	g, no más de	25	+	
Trans-isómetos	% de las grasas totales, no más de	7		
Azúcar añadido	g, no más de	25	+	para galletas para artículos de bizcocho prefabricado
		38	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,5	de molienda de harina y cereales
	0,35	de panadería y confitería a base de harina
arsénico	0,2	de molienda de harina y cereales
	0,15	de panadería y confitería a base de harina
cadmio	0,1	de molienda de harina y cereales
	0,07	de panadería y confitería a base de harina
mercurio	0,03	de molienda de harina y cereales
	0,015	de panadería y confitería a base de harina
Micotoxinas:		
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
desoxinivalenol	no se permite	<0,05 de trigo, cebada
zearalenon	no se permite	<0,005 de maíz, trigo, cebada
Toxina T-2	no se permite	<0,05
ocratoxina A	no se permite	<0,0005 para todos los tipos
fumonisinias B ₁ y B ₂	0,2	para harina de maíz
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Benzopireno	no se permite	<0,0002
Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	

Indicadores microbiológicos para artículos de la molienda de harina y cereales:

Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	Peso del producto (g), donde no se permite			Levaduras y mohos (suma), UFC/g, no más de	Nota
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyend o la salmonela		
Pastas de huevos	-	-	-	25	-	

Pastas de preparaci3n r3pica con adiciones a base de leche	5x10 ⁴	0,01	0,1	25	-		
Pastas de preparaci3n r3pica con adiciones de origen vegetal	5x10 ⁴	0,1	-	25	100		
Indicadores microbiol3gicos para art3culos de panader3a:							
Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/g, no m3s de	Peso del producto (g), donde no se permite				Mohos, UFC/g, no m3s de	Nota
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Bacterias Proteus	Pat3genos, incluyendo la salmonela		
Art3culos de panader3a	1x10 ³	1,0	1,0	-	25	50	
Indicadores microbiol3gicos para art3culos de confiter3a a base de harina:							
Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/g, no m3s de	Peso del producto (g), donde no se permite			Levaduras, UFC/g, no m3s de	Mohos, UFC/g, no m3s de	Nota
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Pat3genos, incluyendo la salmonela			
Torcidos de bizcocho con relleno:							
- de crema y grasas	5x10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100	
- de frutas	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100	
con frutas escarchadas, amapola, nueces							
Bolos y magdalenas:							
- con az3car en polvo	5x10 ³	0,1	-	25	50	50	
- glaseados, con nueces, frutas escarchadas, impregnados de frutas	5x10 ³	0,1	-	25	50	100	

y ron							
Bollos y torcidos en embalaje hermético	5×10^3	0,1	0,1	25	50	50	
Obleas:							
- sin relleno, con relleno de frutas, crema de café con leche, grasas	5×10^3	0,1	-	25	50	100	
- con relleno de praliné y nueces, glaseados con chocolate	5×10^4	0,01	-	25	50	100	
Melindres, alfajores:							
- sin relleno	$2,5 \times 10^3$	1,0	-	25	50	50	
- con relleno	5×10^3	0,1	-	25	50	50	
Galletas:							
- de azúcar, con glaseado de chocolate, de mantequilla	1×10^4	0,1	-	25	50	100	
- con capa, relleno de crema	1×10^4	0,1	0,1	25	50	100	
- galletas y crackers	1×10^3	1,0	-	25	-	100	

13.3. Productos de pescado y objetos no pesqueros de la pesca
13.3.1. Productos prefabricados de pescado y objetos no pesqueros de la pesca

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no menos de	16	+	
Grasa	g	1-11	+	
Valor energético	kcal	70-160	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,5	
arsénico	0,5	
cadmio	0,1	
mercurio	0,15	
Ficotoxinas		
Veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	no se permite	mariscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	no se permite	mariscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	no se permite	órganos internos de cangrejos
Veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	no se permite	mariscos
Antibióticos* (para peces que se tengan en embalses y nansas):		
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Nitrosaminas:		
suma de NDMA y NDEA	no se permite	
histamina	100	atún, caballa, salmón, arenque
Policloruros de bifenilo	0,5	
Dioxinas	no se permite	productos prefabricados de pescado
Indicadores microbiológicos:		

QMAFAnM	5×10^4	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	0,01	peso (g), donde no se permite
S.aureus	0,01	peso (g), donde no se permite
clostridios reductores sulfúricos	0,1	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	25	lo mismo
clostridios reductores sulfúricos	0,01	peso (g), donde no se permite (para productos embalados al vacío)
V.parahaemolyticus	100	UFC/g, no más de (para pescado de agua salada)

13.3.2. Productos de culinaria a base de pescado y objetos no pesqueros de la pesca

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g, no menos de	13	+	
Grasa	g, no más de	8	+	
Valor energético	kcal	90-130	+	
Sal común	g, no más de	0,8	+	
Almidón	g, no más de	5	-	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,5	
arsénico	0,5	
cadmio	0,1	
mercurio	0,15	
Ficotoxinas		
Veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	no se permite	mariscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	no se permite	mariscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	no se permite	órganos internos de cangrejos
Veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	control de acuerdo a la materia prima	mariscos
Micotoxinas:		
aflatoxina M ₁	no se permite	para el producto con ingredientes lácteos
aflatoxina B ₁	no se permite	para contentivos de cereales, harina
desoxinivalenol	no se permite	para contentivos de cereales, harina
zearalenon	no se permite	para contentivos de cereales, harina
Toxina T-2	no se permite	para contentivos de cereales, harina
ocratoxina A	no se permite	<0,0005 para todos los tipos contentivos de cereales, harina
Antibióticos* (control de acuerdo a la materia prima):		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite (<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012)	para productos con componente lácteo
grupo de tetraciclinas	no se permite (<0,01 un/g)	para productos con componente lácteo
penicilinas	no se permite (<0,04 un/g)	para productos con componente lácteo
estreptomicinas	no se permite (<0,2 mg/kg)	para productos con componente lácteo
bacitracina	no se permite (<0,02 mg/kg)	para productos con componente lácteo

Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
hexaclorbenceno	0,01	control de acuerdo a la materia prima de granos, harina
pesticidas orgánicos de mercurio	no se permite	control de acuerdo a la materia prima de granos, harina
ácido 2,4, sus sales, éteres	no se permite	control de acuerdo a la materia prima de granos, harina
Benzopireno	no se permite	<0,0002
Nitratos	150	Para productos contentivos de verduras
Nitrosaminas:		
suma de NDMA y NDEA	no se permite	
Histamina	100	atún, caballa, salmón, arenque

Policloruros de bifenilo	0,5	
Dioxinas***	no se permite	productos prefabricados de pescado

Indicadores microbiológicos:						
Artículos de culinaria sometidos a tratamiento térmico:						
pescado y artículos de carne molida, gratinados, cocidos, incluyendo los congelados	1×10^4	1,0	1,0	1,0*	25**	* en la embalada al vacío; ** solo salmonelas; levaduras y hongos no más de 100 UFC/g
Artículos de culinaria sin tratamiento térmico:						
Ensaladas de pescado y mariscos sin compostura	1×10^4	1,0	1,0	-	25	No se permite <i>el Proteus</i> en 0,1 g
Productos cocidos y congelados:						
platos de pescado para comer de congelación rápida, incluyendo los embalados al vacío	2×10^4	0,1	0,1	0,1*	25	<i>Enterorococo</i> – 1×10^3 , UFC /g, no más de (en productos de trozos de porciones); *en la embalada al vacío
- artículos estructurados (palitos de cangrejo)	1×10^3	1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterorococo</i> – 2×10^3 , UFC /g, no más de (en productos de carne molida)

13.4. Leche y productos lácteos

13.4.1. Leche para consumir; natas para consumir; productos de fermentación láctica*; bebidas a base de lácteos (en polvo y líquidos), incluyendo los enriquecidos

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	2,0-5,0	+	leche, productos de fermentación láctea, bebidas a base lácteos natas crema de leche agria
	g, no menos de	2,5	+	
	g, no menos de	2,5	+	
Grasa	g	1,5-4,0	+	leche, productos de fermentación láctea, bebidas a base lácteos

	g	10-20	+	natas
	g	10-20	+	crema de leche agria
Carbohidratos incluyendo con adición de sacarosa**,***	g, no menos de	4,7	+	leche crema de leche agria natas productos de fermentación láctica, bebidas a base de leche
	g, no menos de	3,4	+	
	g, no menos de	3,7	+	
	g, no menos de	16,0	+	
	g, no más de	10	+	
Calcio	mg	105-240	+	para productos enriquecidos

* - para los productos de fermentación láctica combinados se permitirá reglamentar su valor alimenticio establecido por los documentos legales y (o) técnicos, de acuerdo a los cuales se estén produciendo dichos productos.

** - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 5 gramos.

*** - control en relación al contenido efectivo.

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa para productos con un contenido de grasas superior a 5.0 g/100 g y productos enriquecidos con aceites vegetales
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	

cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Melamina****	no se permite	<1 mg/kg
Antibióticos*:		
levomicetina	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg

Micotoxinas:		
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
Pesticidas (recalculando a grasas)**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Dioxinas***		
Contaminación con polillas de reservas de pan y agentes metálicos	de acuerdo a la harina y los cereales que requieran ser cocinados	

Indicadores microbiológicos:						
Grupo de productos	QMAFAnM*, UFC**/cm ³ (g), (o UFC**/g, no más de	Peso del producto (g, cm ³), donde no se permite				Levaduras (D), mohos (P) , UFC/cm ³ , o UFC/(g), no más de)
		BGKP*** (coliformes)	Patógenos, incluyendo la salmonela	Estafilo cocos S.aureus	Licterias L. Mono cytogenes	
Leche pasteurizada en envases de consumo	1x10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Leche ultra pasteurizada sin embotellado acéptico, en envases de consumo	100	10,0	100	10,0	25	-
Natas pasteurizadas en envases de consumo	1x10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Natas ultra pasteurizadas sin embotellado acéptico, en envases de consumo	100	10,0	100	10,0	25	-

Leche y natas ultra pasteurizadas con embotellado acéptico, en envases de consumo, incluyendo las enriquecidas	Deberán estar conformes con los requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la permanencia termoestática a una temperatura de 37°C durante
--	---

	3-5 días la ausencia de defectos visibles e indicios de deterioro (hinchado el embalaje, cambio del aspecto exterior y demás), ausencia de cambios en el gusto y consistencia; 2) después de la permanencia termoestática se admitirán los siguientes cambios: a) acidéz titulable no superior a 2°Terner; b) QMAFAnM no más de 10 UFC/cm ³ (g)					
Riázhenka (leche agriada al horno)	Microorganismos de fermentación láctica no menos de 1×10^7	1,0	25	1,0	-	D-50 P-50 (se recionará para productos con un plazo de validez superior a 72 horas)
Crema de leche agria y productos elaborados a base de la misma	Para la crema de leche agria microorganismos de fermentación láctica no menos de 1×10^7	0,001 (para productos de crema de leche agria sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación $\pm 0,1$)	25	1,0	-	D-50 P-50 para productos con un plazo de validez superior a 72 horas

Indicadores microbiológicos:						
Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/cm ³ (g)	Peso del producto (cm ³ , g), donde no se permite			Levaduras, mohos, UFC/cm ³ (g), no más de	Nota
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonela		
Productos líquidos de fermentación láctica, incluyendo el yogurt, incluso los con un plazo de	-	0,01	1,0	25	-	

validez inferior a 72 horas						
Productos líquidos de fermentación láctica, incluyendo el yogurt, incluso los con un plazo de validez superior a 72 horas	no menos de 1×10^7 **	0,1	1,0	25	levaduras $\pm 50^*$ mohos - 50	* - excepto las bebidas que se elaboren con el uso de recontaduras contentivas de levaduras ** - no se reacionará para los productos sometidos a tratamiento térmico
Productos líquidos de fermentación láctica enriquecidos con bifidobacterias con un plazo de validez superior a 72 horas	no menos de 1×10^7 bifidobacterias y no menos de 1×10^6	0,1	1,0	25	levaduras $\pm 50^*$ mohos - 50	* - excepto las bebidas que se elaboren con el uso de recontaduras contentivas de levaduras

Nota: En todos los productos en polvo para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

13.4.2. Requesón y productos elaborados a base del mismo, incluyendo con ingredientes de frutas y (o) legumbres

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	6-17	+	
Grasa	lo mismo	3,5-10,0	+	
Carbohidratos, incluyendo la sacarosa*, **	g, no más de	16	+	
	g, no más de	10	+	
Acidez	° Turner, no más de	150	+	

* - se permite sustituir la sacarosa por fructosa en una cantidad de no más de 5 gramos.

** - control en relación al contenido efectivo.

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones			
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:					
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa para productos con un contenido de grasas superior a 5 g/100 g y productos enriquecidos con aceites vegetales			
Elementos tóxicos:					
plomo	0,06				
arsénico	0,15				
cadmio	0,06				
mercurio	0,015				
Melamina****	no se permite	<1 mg/kg			
Antibióticos, micotoxinas, dioxinas	de acuerdo a la leche, natas, productos de fermentación láctica				
Pesticidas **: 					
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,55	recalculando a grasas			
DDT y sus metabolitos	0,33	lo mismo			
Indicadores microbiológicos:					
Grupo de productos	Peso del producto (g), donde no se permite			Levaduras, mohos, UFC/cm ³ (g), no más de	Nota
	BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonela		
Requesón y artículos de requesón con plazos de validez inferiores a 72 horas	0,001	1,0	25	-	
Requesón y artículos de requesón con plazos de validez superiores a 72 horas	0,01	1,0	25	levaduras \pm 100 mohos - 50	
Artículos de requesón sometidos a tratamiento térmico	0,1	1,0	25	levaduras y mohos en suma - 50	

13.4.3. Quesos (duros, semi duros, blandos, derretidos, de requesón) y pastas de queso

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de humedad	%, no más de	70	-	
Parte de masa de la grasa en sustancia seca	lo mismo	55	+	
Para el queso de requesón se permitirá una parte de masa de la grasa en sustancia seca	lo mismo	70	+	
Sal común	g, no más de	2		

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg (l), no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,15	
cadmio	0,1	
mercurio	0,03	
Melamina****	no se permite	<1 mg/kg
Antibióticos*:		
levomicetina	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 un/g
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomycinas	no se permite	<0,2 un/g
Micotoxinas:		
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00005
Pesticidas **: 		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,6	recalculando a grasas
DDT y sus metabolitos	0,2	lo mismo
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		

Indicadores microbiológicos:				
Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/ g, no más de	Peso del producto (g), donde no se permite		Nota
		BGKP (coliformes)	Patógenos, incluyendo la salmonela	
Quesos (duros, semi duros, en aguasal, blandos)	-	0,001	25	S.aureus no más de 500 UFC/g No se permiten L.monocytogenes en 25 g
Quesos derretidos				
- sin relleno	5x10 ³	0,1	25	mohos no más de

				50 UFC/g, levaduras no más de 50 UFC/g
- con relleno	1×10^4	0,1	25	mohos no más de 50 UFC/g, levaduras no más de 50 UFC/g

13.5. Conservas de frutas y legumbres (jugos, nectares, bebidas, refrescos de frutillas, productos en forma de purés a base de frutas y (o) verduras, purés de frutas y leche y frutas y cereales, productos combinados)

1) Valor alimenticio en (100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Parte de masa de sustancias secas	%	4-25	-	productos en forma de purés a base de frutas y (o) verduras
Parte de masa de sustancias secas solubles	%	4-16	-	para jugos de frutas, frutas con adición de verduras
	%	4-10	-	para jugos de legumbres y dichos productos con adición de frutas, a excepción de calabaza y zanahoria

	%	4-11	-	para jugos de calabaza y zanahoria y dichos productos con adición de frutas
Parte de masa de los ácidos titulables	%, no más de	1,3	-	Para jugos de cítricos (recalculando a ácido cítrico anhidro) Para jugos de otras frutas y (o) verduras (recalculando al ácido málico)
Carbohidratos, incluyendo los del azúcar añadido	g g, no más de	4-25 10	+ -	para nectares y bebidas contentivas de

	g, no más de	12 no se permite	-	jugos para refrescos de frutillas para jugos de frutas, así como los jugos de verduras de exprimición directa
Parte de masa de alcohol etílico	%, no más de	0,2	-	
Sal común	%, no más de	0,6		para jugos de verduras
Vitaminas:				
ácido ascórbico (C)	mg, no más de	75,0	+	para productos enriquecidos
Sustancias minerales:				
yerro	mg, no más de	3	+	para productos enriquecidos

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,1	
cadmio	0,02	
mercurio	0,01	
Micotoxinas:		
patulina	no se permite	<0,02 para productos contentivos de manzanas, tomates, espillo amarillo

Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	
DDT y sus metabolitos	0,005	
Nitratos	50	a base de frutas
	200	a base de legumbres y legumbres y frutas, así como para los contentivos de plátanos y fresas
5-Oximetilfurfurol	10,0 20,0	Para jugos de frutas cítricas Para jugos de otras frutas y frutillas
Indicadores microbiológicos:	Deberán estar conformes con los requerimientos establecidos para los productos a base de frutas y legumbres y conservas de frutas y verduras para niños de temprana edad del apartado 12.3. (deberán estar conformes con los requerimientos de esterilidad industrial para los grupos respectivos)	

14. PRODUCTOS ESPECIALES PARA ALIMENTACIÓN MEDICINAL DE NIÑOS

14.1. Productos sin lactosa o con bajo contenido de lactosa

1) Valor alimenticio (en producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
PRODUCTOS SIN LACTOSA O CON BAJO CONTENIDO DE LACTOSA PARA NIÑOS DEL PRIMER AÑO DE VIDA				
Albúmina	g/l	12-21	+	
Taurina	mg/l, no más de	80,0	+	
L-carnitina	lo mismo	20 (en la introducción)		
Grasa	g/l	30-40	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos	14-20	+	
	mg/l, no más de	4000-8000	+	
Carbohidratos ³	g/l	65-80	+	
Lactosa	mg/l, no más de	10	+	productos con bajo contenido de lactosa
	lo mismo	0,1		productos sin lactosa
Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	330-700	+	
fósforo	lo mismo	150-400	+	
potasio	lo mismo	400-850	+	
sodio	lo mismo	150-300	+	
magnesio	lo mismo	30-90	+	
cobre	lo mismo	0,3-1,0	+	
manganeso	mgk/l	10-300	+	
yerro	mg/l	3-14	+	
zinc	lo mismo	3-10	+	
clóridos	lo mismo	400-800	+	
iodo	mkg/l	50-150		
cenizas	g/l	3-5	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equiv/l	400-1000	+	
tocoferol (E)	mg/l	4-12	+	
calciferol (D)	mkg/l	7,5-12,5	+	
vitamina K	lo mismo	25-60	+	
tiamina (B ₁)	lo mismo	400-1000	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	500-1500	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	300-1000	+	
ácido pantoténico	lo mismo	2700-5000	+	
folacina (B _c)	lo mismo	60-150	+	
cianocobalamina (B ₁₂)	mgk/l	1,0-3,0	+	
niacina (PP)	mg/l	2-10	+	

ácido ascórbico (C)	mg/l	60-150	+	
biotina	mkg/l	10-40	-	
carnitina	mg/l, no más de	10-20	-	
inositol	mg/l	20-60	-	
colina	lo mismo	50-150	-	
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	300	+	
LECHE CON BAJO CONTENIDO DE LACTOSA				
Albúmina	g/l	40-47	+	
Caseína / albúmenes séricos	-	80:20	-	
Grasa	g/l	20-38	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos, no menos de	15	+	
	mg/l	5000-6000	-	
Carbohidratos	g/l	60-65	+	
Glucosa	lo mismo	25-28	+	
Galactosa	lo mismo	6-7		
Lactosa	g/l, no más de	16	+	
Valor energético	kcal/l	600-680	+	

Nota. El control de laboratorio de la caseína se llevará a cabo en caso de que haya un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa para productos secos

Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Micotoxina:		
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
Antibióticos*:		
levomicetina (cloranfincol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Pesticidas** (recalculando a grasas):		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco
QMAFAnM	2,5x10 ⁴	UFC/g, no más de

BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes*	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

*- en el marco del control de los E.coli y microorganismos patógenos, incluyendo la salmonela, en caso de detectarse en la masa racionada del producto de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

14.2. Productos a base de aislado de la albúmina de soja

1) Valor alimenticio (en producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles	Notas
		que se racionan	que se marcan

Albúmina	g/l	15-20	+
Metionina	lo mismo	0,25-0,35	+
Grasa	g/l	30-38	+
Ácido linoleico	% de las suma de ácidos grasos, no menos de	14	+
	mg/l, no menos de	4000	
Carbohidratos (dextrinomaltosa)	g/l	65-80	+
Valor energético	kkal/l	650-720	+
Sustancias minerales:			
calcio	mg/l	450-750	+
fósforo	lo mismo	250-500	+
potasio	mg/l	500-800	+
sodio	lo mismo	200-320	+
magnesio	lo mismo	40-80	+
cobre	lo mismo	0,4-1,0	+
yerro	mg/l	6-14	+
zinc	lo mismo	4-10	+
cenizas	g/l	3-5	+
Vitaminas:			
retinol (A)	mkg-equi/l	500-800	+
tocoferol (E)	mg/l	5-15	+
calciferol (D)	mkg/l	8-12	+
vitamina K	lo mismo	25-100	-
tiamina (B ₁)	lo mismo	300-600	+
riboflavina (B ₂)	lo mismo	600-1000	+
piridoxina (B ₆)	lo mismo	300-700	+
folacina (B _c)	lo mismo	60-150	+
cianocobalamina (B ₁₂)	mgk/l	1,5-3	+
niacina (PP)	mg/l	4-8	+
ácido ascórbico (C)	mg/l	60-150	+
Taurina	mg/l	45-55	+
l-carnitina	lo mismo	10-20	+
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	300	+

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
-------------	--	---------------

Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Micotoxina:		
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015

Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Pesticidas** (recalculando a grasas):		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco
QMAFAnM	2×10^3	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	peso (g), donde no se permite
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela *	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo

*- en caso de detectarse en la masa racionada del producto destinado a los niños de hasta 6 meses de vida de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

14.3. Productos lácteos con alta concentración de albúminas

1) Valor alimenticio (en 1000 g de producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	40-90	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg	1130	+	
potasio	lo mismo	1450	+	
sodio	lo mismo	900	+	
magnesio	lo mismo	210	+	
yerro	lo mismo	11	+	
cenizas	g	45	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equi	0,18	+	
tocoferol (E)	mg/l	3,3	+	
calciferol (D)	mkg	12	+	
tiamina (B ₁)	mg	1,6	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	3,6	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	1,6	+	
niacina (PP)	lo mismo	14	+	
acido ascórbico (C)	lo mismo	66	+	

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	

arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Micotoxina:		
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
Antibióticos*:		
levomicetina (cloranfinicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomycinas	no se permite	<0,2 mg/kg
Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Pesticidas** (recalculando a grasas):		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco
QMAFAnM	$2,5 \times 10^4$	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	0,3	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes*	100	lo mismo
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

*- en caso de detectarse en la masa racionada del producto destinado a los niños de hasta 6 meses de vida de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

144. Productos lácteos con baja concentración de albúminas

1) Valor alimenticio (en 100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
ALMIDONES				
Albúmina	g, no más de	1,0	+	
Carbohidratos	g	75-85	+	
Valor energético	kcal	300-350	+	
CEREALES				
Albúmina	g, no más de	1,0	+	
Grasa	g	0,5-1,0	+	
Carbohidratos	lo mismo	80-90	+	
Valor energético	kcal	350-400	+	
PASTAS				
Albúmina	g, no más de	1,0	+	
Grasa	lo mismo	1,0	+	
Carbohidratos	g	80-90	+	
Valor energético	kcal	330-380	+	
Sustancias minerales:				
sodio	mg, no más de	50	+	

2) Indicadores de seguridad

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,3	
arsénico	0,2	
cadmio	0,03	
mercurio	0,03	
Micotoxinas:		
ocratoxina A	no se permite	<0,005 para todos los tipos
aflatoxina B ₁	no se permite	<0,00015
zearalenon	no se permite	<0,005 para harina de maíz, trigo, cebada
Toxina T-2	no se permite	<0,05
Desoxinivalenol	no se permite	<0,05 para harina de trigo, cebada
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,01	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Benzopireno	no se permite	<0,2 mkg/kg
Dioxinas	no se permite	
Contaminación con polillas de reservas de pan (insectos, garrapatas)	no se permite	
agentes metálicos	3x10 ⁻⁴	%, el tamaño de ciertas

		partículas no deberá superar 0,3 mm en la mayor dimensión lineal
Indicadores microbiológicos:		
QMAFAnM	3x10 ³	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	0,1	lo mismo
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes	50	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo

14.1. Productos a base de hidrolizados completos de albúminas

1) Valor alimenticio (en producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina (equiv.)	g/l	12-22	+	
Taurina	mg/l	40-55	+	
L-carnitina	lo mismo	10-25	+	
Grasa	g/l	23-35	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos, no menos de	14	+	
	mg/l, no menos de	4000	-	
Carbohidratos	g/l	70-95	+	
Valor energético	kcal/l	650-720	+	

Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	330-980	+	
fósforo	lo mismo	150-600	+	
potasio	mg/l	400-1000	+	
sodio	lo mismo	150-350	+	
magnesio	lo mismo	50-100	+	
cobre	lo mismo	0,3-1,0	+	
yerro	mg/l	6-14	+	
zinc	lo mismo	3-10	+	
cenizas	g/l	3-5	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equi/l	500-800	+	
tocoferol (E)	mg/l	6-14	+	
calciferol (D)	mkg/l	5-15	+	
tiamina (B ₁)	lo mismo	400-600	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	600-1000	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	500-700	+	
folacina (B _c)	lo mismo	50-100	+	
cianocobalamina (B ₁₂)	mkg/l	1,5-3,0	+	
niacina (PP)	mg/l	3-8	+	

ácido ascórbico (C)	mg/l	50-150	+	
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	320	+	

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Micotoxinas:		
aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
Pesticidas** (recalculando a grasas):		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	

DDT y sus metabolitos	0,01	
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco
QMAFAnM	2x10 ³	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela *	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo

*- en caso de detectarse en la masa racionada del producto destinado a los niños de hasta 6 meses de vida de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

14.6. Productos sin fenilalanina o con un bajo contenido del mismo para niños del 1er año de vida¹

1) Valor alimenticio (en producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina (equiv.)	g/l	16-20	+	
Fenilalanina	mg/l, no más de	500	+	en productos a base de mezcla de aminoácidos - ausente
Taurina	mg/l	40-55	+	
L-carnitina	lo mismo	10-25	+	
Grasa	g/l	30-38	+	
Ácido linoleico	% de la suma de	14	+	

	ácidos grasos, no menos de			
	mg/l, no menos de	5000	-	
Carbohidratos	g/l	65-80	+	
Valor energético	kcal/l	570-720	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	300-700	+	
fósforo	lo mismo	300-500	+	
potasio	mg/l	500-800	+	
sodio	lo mismo	150-300	+	

magnesio	lo mismo	40-60	+	
cobre	lo mismo	0,3-1,0	+	
yerro	mg/l	3-14	+	
zinc	lo mismo	4-10	+	
cenizas	g/l	4-5	+	
iodo	mkg/l	50-120	+	

Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equi/l	500-800	+	
tocoferol (E)	mg/l	4-12	+	
calciferol (D)	mkg/l	8-12	+	
tiamina (B ₁)	lo mismo	350-700	+	
riboflavina (B ₂)	lo mismo	500-1000	+	
piridoxina (B ₆)	lo mismo	300-700	+	
folacina (B _c)	lo mismo	50-100	+	
cianocobalamina (B ₁₂)	mkg/l	1,5-3,0	+	
niacina (PP)	mg/l	3-8	+	
ácido ascórbico (C)	mg/l	20-100	+	
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	320	+	

¹ Los productos sin fenilalanina o con su baja concentración destinados a los alimentos para niños mayores de un año, deberán contener albúminas (equivalentes) en una cantidad de no menos de 20 g/l, y según sus indicadores de seguridad deberán estar conformes con los requerimientos establecidos para los productos sin fenilalanina o con su baja concentración destinados a los alimentos para niños mayores de un año. El contenido de grasas y carbohidratos en dichos productos no se reglamenta, y el contenido de vitaminas, sales minerales y microelementos deberá estar conforme con las demandas fisiológicas de la edad.

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Pesticidas**:		

Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco

QMAFAnM	2×10^3	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela *	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo

*- en caso de detectarse en la masa racionada del producto destinado a los niños de hasta 6 meses de vida de las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

15. Productos sublimados

15.1. Productos sublimados a base de leche (requesón y etc.)

1) Valor alimenticio (en 100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	60-65	+	
Grasa	lo mismo	20-25	+	
Carbohidratos	lo mismo	9-11	+	
Valor energético	kcal/l	330-380	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equi	100	+	
riboflavina (B_2)	mg	0,3	+	
Acidez del producto recuperado	°Turner, no más de	150	+	

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,15	
arsénico	0,15	
cadmio	0,06	
mercurio	0,015	
Micotoxinas:		
aflatoxina M_1	no se permite	<0,00002
Antibióticos:	de acuerdo al producto lácteo en polvo con alta concentración de albúminas	
Pesticidas**:		

Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,05	
---	------	--

DDT y sus metabolitos	0,03	
Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco
BGKP (coliformes)	0,3	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
patógenos, incluyendo la salmonela	50	lo mismo
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

15.2. Productos sublimados a base de carne

1) Valor alimenticio (en 100 g de producto)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g	35-50	+	
Grasa	lo mismo	15-30	+	
Valor energético	kcal/l	280-500	+	
Cenizas	g	3,5-4,5		

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	0,2	
arsénico	0,1	
cadmio	0,03	
mercurio	0,02	
Antibióticos*:		
levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
Dioxinas	no se permite	
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	
DDT y sus metabolitos	0,01	

Indicadores microbiológicos:		para producto seco
PARA NIÑOS DE HASTA 2 AÑOS DE EDAD		
QMAFAnM	1x10 ⁴	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
clostridios reductores sulfúricos	0,1	lo mismo
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la	50	peso (g), donde no se permite

salmonela		
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo
PARA NIÑOS MAYORES DE LOS 2 AÑOS DE EDAD		
QMAFAnM	$1,5 \times 10^4$	UFC/g, no más de
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
S.aureus	1,0	lo mismo
clostridios reductores sulfúricos	0,1	lo mismo
B.cereus	200	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela	50	peso (g), donde no se permite
levaduras	100	UFC/g, no más de
mohos	50	lo mismo

15.3. Productos sublimados de origen vegetal

Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Elementos tóxicos:		
plomo	1,0	
arsénico	0,2	
cadmio	0,1	
mercurio	0,03	
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	
DDT y sus metabolitos	0,01	
heptacloro	no se permite	<0,002
aldrina	no se permite	<0,002
Micotoxinas:		
patulina	no se permite	<0,02 para contentivos de manzanas, tomates, espillo amarillo

16. Productos para niños nacido antes de término

1) Valor alimenticio (en producto listo para consumir)

Criterios e indicadores	Unidades de medición	Niveles admisibles		Notas
		que se racionan	que se marcan	
Albúmina	g/l	18-24	+	
Albúminas de suero lácteo	% del número total de albúmenes	60	-	
Caseína	% del número total de albúmenes	40	-	
Taurina	mg/l	45-60	+	
Grasa	g/l	34-45	+	
Ácido linoleico	% de la suma de ácidos grasos	14-20	+	
Carbohidratos,	g/l	65-90	+	

incluyendo la				
lactosa	lo mismo	35-50	+	
Valor energético	kcal/l	700-800	+	
Sustancias minerales:				
calcio	mg/l	600-1200	+	
fósforo	lo mismo	400-700	+	
potasio	lo mismo	650-1000	+	
sodio	lo mismo	260-350	+	
magnesio	lo mismo	70-100	+	
cobre	lo mismo	0,4-1,4	+	
yerro	lo mismo	4,0-11,0	+	
zinc	lo mismo	5-12	+	
clóridos	lo mismo	450-700	+	
manganeso	mkg/l	30-300	+	
iodo	lo mismo	70-120	+	
Vitaminas:				
retinol (A)	mkg-equiv/l	600-1200	+	
tocoferol (E)	mg/l	4-16	+	
calciferol (D)	mkg/l	10-30	+	
vitamina K	lo mismo	30-100	+	
tiamina (B ₁)	lo mismo	400-2000	+	

riboflavina (B ₂)	lo mismo	600-2000	+	
ácido pantoténico	mg/l	2-5	+	
piridoxina (B ₆)	mkg/l	400-2000	+	
folacina (B _c)	lo mismo	400-500	+	
cianocobalamina (B ₁₂)	lo mismo	1,5-3	+	
niacina (PP)	mg/l	4-10	+	
ácido ascórbico (C)	lo mismo	50-300	+	
inositol	lo mismo	20-280	+	
biotina	mkg/l	15-50	+	
colina	mg/l	50-150	+	
L-carnitina	mg/l	10-20	+	
Osmolalidad	mOsm/kg, no más de	310	+	

Nota. El control de laboratorio de la caseína se llevará a cabo en caso de que haya un método de control aprobado de acuerdo al orden establecido

2) Indicadores de seguridad (en producto listo para consumir)

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
Indicadores de deterioro a raíz de la oxidación:		
número de peróxido	4,0	mol de oxígeno activo/kg de grasa
Elementos tóxicos:		
plomo	0,02	
arsénico	0,05	
cadmio	0,02	
mercurio	0,005	
Micotoxinas:		

aflatoxina M ₁	no se permite	<0,00002
Antibióticos*:		
levomicetina (cloranfincol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
penicilinas	no se permite	<0,004 mg/kg
estreptomicinas	no se permite	<0,2 mg/kg
Melamina***	no se permite	<1 mg/kg
Pesticidas**:		
Hexaclorano (α, β, γ ± isómeros)	0,005	
DDT y sus metabolitos	0,005	

Dioxinas	no se permite	
Indicadores microbiológicos:		para producto seco
QMAFAnM	2x10 ³	UFC/g, no más de; mezclas recuperables a 37-50°C
	3x10 ³	UFC/g, no más de; mezclas recuperables a 70-85°C
BGKP (coliformes)	1,0	peso (g), donde no se permite
E.coli	10	lo mismo
S.aureus	1,0	lo mismo
B.cereus	100	UFC/g, no más de
patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes *	100	peso (g), donde no se permite
levaduras	50	UFC/g, no más de
mohos	10	lo mismo

*- en el marco del control en relación a las E.coli en caso de detectarse en la masa racionada del producto las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos S.aureus en el peso racionado del producto.

17. INDICADORES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS LÁCTEOS PARA NIÑOS FABRICADOS EN COCINAS DE LÁCTEOS DEL SISTEMA DE SANIDAD

Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/cm ³ (g), no más de	Peso del producto (cm ³ , g), donde no se permite				Nota
		BGKP (coliformes)	E.coli	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonella	
17.1. Mezclas lácteas adaptadas y esterilizadas, leche y natas esterilizadas de embotellamiento acéptico	100	10,0	10,0	10,0	100	
17.2. Mezclas recuperadas pasteurizadas	500	10,0	10,0	10,0	100**	B.cereus 20 UFC/g, no más de
17.3. Productos de fermentación láctica de embotellamiento no acéptico:						
	bifidobacterias 1×10^6 UFC/g, no menos de, en la elaboración con su uso; bacterias acidofílicas 1×10^7 UFC/g, no menos de, en la elaboración con su uso	3,0	10,0	10,0	50	
17.4. Artículos de requesón:						
- requesón, productos de requesón, pasta acidofílica, pasta de albúmina con baja concentración de	particular para la fermentación del requesón, ausencia de células de microflora ajena	0,3	-	1,0	50	

lactosa						
- requesón calcinado	100	1,0	-	1,0	50	
17.5. Papillas de leche listas para consumir	1×10^3	1,0	-	1,0	50	
17.6. Infusiones (de agavanzo, grosella negra y etc.)	5×10^3	1,0	10,0	-	50*	*exclusivame nte las salmonelas
17.7. Recentadur as (líquidas)	-	10,0	-	10,0	100 ¹	

¹ - microorganismos de la microflora de fermentación 1×10^8 UFC/g, no menos de;

** - en el marco del control en relación a las E.coli y los microorganismos patógenos en caso de detectarse en la masa racionada del producto las bacterias Enterobacteriaceae que no estén relacionadas con los E.coli y salmonelas, se controlará la ausencia del microorganismo patógeno E.sakazakii en 300 g de producto.

18. INGREDIENTES Y MATERIA PRIMA PRINCIPALES QUE SE UTILIZARÁN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA NIÑOS

Grupo de productos	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
18.1. Leche, natas e ingredientes lácteos crudos, sometidos a tratamiento térmico, en polvo	Elementos tóxicos, antibióticos, micotoxinas, pesticidas, melamina, dioxinas	de acuerdo a las mezclas lácteas adaptadas	para ingredientes en polvo en un producto recuperado
	Sustancias inhibidoras	no se permiten	leche y natas materia prima

Indicadores microbiológicos:						
Grupo de productos	QMAFAnM, UFC/g, no más de	Peso del producto (cm ³ , g), donde no se permite			Levaduras, mohos, UFC/g, no más de	Nota
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes		
18.1.1. Leche cruda de vaca						
- de primera calidad	1x10 ⁵	-	-	25		Contenido de células somáticas en 1 cm ³ no más de 2x10 ⁵
- de segunda calidad	5x10 ⁵	-	-	25		Contenido de células somáticas en 1 cm ³ no más de 1x10 ⁶
18.1.2. Leche en polvo con una parte de masa de la grasa de un 25%, en polvo, desgrasada	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	mohos ± 100 levaduras - 100	
18.1.3. Concentrado de albúminas de suero lácteo, obtenido	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	mohos ± 50 levaduras - 10	
con la aplicación						

del método de electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis						
18.1.4. Concentrado de carbohidratos y albúminas	1×10^4	1,0	1,0	50	mohos \pm 50 levaduras - 10	
18.1.5. Concentrado de albúminas lácteas	1×10^4	1,0	1,0	50	mohos \pm 50 levaduras - 10	
18.1.6. Módulo en polvo de carbohidratos y albúminas del suero subquesero	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 10	
18.1.7. Módulo en polvo de carbohidratos y albúminas del suero de requesón	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 10	
18.1.8. Concentrado de paracaseínas líquido	-	3,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 50	
18.1.9. Concentrado de paracaseínas en polvo	-	1,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 50	
18.1.10. Casecita en polvo	1×10^4	1,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 10	
18.1.11. Ingrediente lácteo en polvo sin grasa para productos	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 10	

en polvo para niños						
18.1.12. Ingrediente lácteo en polvo con extracto de malta (para los productos líquidos para niños);	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras - 10	
18.1.13. Ingrediente lácteo en polvo con concentrado de carbohidratos y albúmina para productos líquidos para niños	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras \pm 50	
18.1.14. Ingrediente lácteo en polvo sin grasas no sometido a tratamiento químico de productos para niños en polvo.	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	mohos \pm 50 levaduras \pm 50	

Nota: En todos los productos secos para niños a base de leche se controlará la ausencia de las enterotoxinas de estafilococo, cuyo análisis se realizará en cinco muestras de un peso de 25 g cada una, en caso de detectarse los estafilococos *S.aureus* en el peso racionado del producto.

Grupo de productos	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
18.2. Granos y productos cerealistas (harina, cereales)	Elementos tóxicos, micotoxinas, pesticidas, agentes nocivos, benzopireno	de acuerdo a la harina y cereales que requieran ser cocinados (alimentos adicionales a base de cereales)	

Indicadores microbiológicos				
Grupo de	QMAFAnM,	Peso del producto (cm ³ , g), donde no	Levadur	Mohos,

productos	UFC/g, no más de	se permite			as, UFC/g, no más de	UFC/g, no más de
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonela		
18.2.1. Cereales no sometidos a tratamiento, excepto la sémola	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	25	100	100
18.2.2. Harina de cereales no sometida a tratamiento	5×10^4	0,1	-	25	200	100
18.2.3. Harina de cereales sometida a tratamiento	21×10^4	1,0	1,0	25	50	10
18.2.4. Grano de sémola	1×10^4	1,0	1,0	25	50	50
18.2.5. Harina de avena	1×10^4	1,0	1,0	25	50	10

Grupo de productos	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
18.3. Frutas, verduras frescas, purés semi fabricados	Elementos tóxicos:	recalculando al producto primario (puré) considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado (puré semi fabricado)	
	plomo	0,3	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,02	
	mercurio	0,01	
	Micotoxinas:		
	patulina	no se permite	<0,02 para purés semi fabricados de manzanas, tomates, espillo amarillo
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	
	DDT y sus metabolitos	0,005	
	Nitratos:		
	remolacha	600	
	repollo	400	
	verduras, plátanos, fresa	200	

	frutas	50	
18.3.1. Jugos de frutas, concentrados de conservación acéptica o rápido congelamiento	Elementos tóxicos:	según los alimentos adicionales a base de frutas y verduras, conservas	recalculando al producto primario (jugos) considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado (jugos concentrados)
	Micotoxinas:		
	patulina	no se permite	<0,02 para purés semi fabricados de manzanas, tomates, espillo amarillo
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,1	

	DDT y sus metabolitos	0,005	
	Nitratos:	100	frutas
	5-Oximetilfurfurol	20	recalculando al producto primario (jugos) considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto terminado (jugos concentrados)
18.4. Carne de animales para matanza (bovina, porcina, de caballo y etc.)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	para niños hasta los 3 años de edad
		0,2	para niños mayores de 3 años de edad
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,01	para niños hasta los 3 años de edad
		0,02	para niños mayores de 3 años de edad
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,01	para niños hasta los 3 años de edad
		0,015	para niños mayores de 3 años de edad
DDT y sus metabolitos	0,01	para niños hasta los 3 años de edad	
	0,015	para niños mayores de 3 años de edad	

			3 años de edad
	Dioxinas	no se permite	
18.4.1. Subproductos de animales para matanza (hígado, corazón, lengua)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,01	
	Antibióticos*:		

	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012
	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,015	
	DDT y sus metabolitos	0,015	
	Dioxinas	no se permite	

Grupo de productos	QMAFAn M, UFC/g, no más de	Peso del producto (cm ³ , g), donde no se permite		
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes
18.4.1.1. Carne de animales para matanza (en canales y trozos)				
- fresca	10	1,0	-	25
- enfriada	1x10 ³	0,1	-	25
- congelada	1x10 ⁴	0,01	-	25
- congelada en bloques y trozos	1x10 ⁵	0,001	-	25
- subproductos	-	-	-	25
- sangre alimenticia en polvo	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25

Grupo de productos	Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no superiores a	Observaciones
18.5. Carne aviar	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,2	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,02	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se permite	<0,01 mg/kg <0,0003 a partir del 01.01.2012

	grupo de tetraciclinas	no se permite	<0,01 mg/kg
	bacitracina	no se permite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	Hexaclorano (α , β , γ \pm isómeros)	0,02	

	DDT y sus metabolitos	0,01	
	Dioxinas***	no se permite	

Grupo de productos	QMAFAn M, UFC/g, no más de	Peso del producto (cm ³ , g), donde no se permite		
		BGKP (coliformes)	S.aureus	Patógenos, incluyendo la salmonela y L.monocytogenes
18.5.1. Canales y carne aviar (selección de muestras de capas profundas)				
- ave enfriada	1x10 ⁵	-	-	25
- carne de pollos, pollos broiler, enfriada	1x10 ⁵	-	-	25
- carne deshuesada en trozos; en trozos en huesos, incluyendo los perniles y pechugas	2x10 ⁵	-	-	25
18.5.2. Subproductos de aves, enfriados	2x10 ⁵	-	-	25

Translations.ru
Buró Profesional de Traducciones

125047, Rusia, Moscú,
calle Gasheka, edo. 8-10, stroenie 8,
piso 1, oficina Nro. 3
Tel./Fax: (495) 961-0054
e-mail: info@translations.ru
website: www.translations.ru

La traducción anexo fue elaborada por

Certificado de conformidad de la traducción

Por medio del presente se certifica que la traducción anexa fue elaborada por un Traductor competente de idioma español y ruso y que desde nuestro punto de vista el documento anexo en idioma español representa una traducción completa y exacta del texto original anexo en idioma ruso.

Anexo: no hay.

Fecha: 17 de mayo de 2013

Inscrito en el Registro del Buró de Traducción Translations.ru bajo el número:
TR-130560.

¡Atención! En caso de haber dudas en cuanto a la autenticidad de la certificación, favor dirigirse a cualquiera de los gerentes para asistencia a los clientes del Buró de Traducción Translations.ru para una confirmación, indicando el número de registro arriba expresado.

Traductor Profesional del idioma ruso al idioma español

Trunina Olga Alexandrovna

