

1.REQUERIMIENTOS HIGIENICOS DE SEGURIDAD Y  
 VALOR ALIMENTICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

(en la redacción del  
 Suplemento N 2, aprobado por la Disposición del Médico Estatal sanitario  
 principal de la Federación Rusa del 15.04.2003 N 41)

1.1. Carne y productos de carne, aves, huevos y productos procesados;

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación	
1	2	3	4	
1.1.1. Carne, incluyendo productos pre-laborados, frescos, en-friados, semi-congelados, congelados (todo tipo de animales de matanza, comerciales y salvajes)	Elementos tóxicos: plomo	0,5		
	arsénico	0,1		
	cadmio	0,05		
	mercurio	0,03		
	Antibióticos <*>: Levomycetin	no se admite	excepto amina- les salvajes < 0,01	
Grupo tetraci- clínico	no se admite	< 0,01 un/g		
Grizin	no se admite	< 0,5 un/g		
Bacitracina	no se admite	< 0,02 un/g		
Pesticidas<*>: Hexachlorocyc - lohexane (isómeros alfa, beta, gamma) DDT y sus meta- bolites		0,1		
		0,1		
Radionuclides: Cesio-137		160	Sh/kgCarne sin huesos	
		320	Idem, carne de venado sin huesos, carne de animales salvajes, sin huesos	
		160	Idem, huesos (todo tipo)	
	Estroncio-90		50	Sh/kg, carne sin huesos
			100	Idem, carne de venado sin huesos, carne de animales salvajes, sin huesos

		200			Idem, huesos (todo tipo)	
Indices microbiológicos:						
Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no mas de	Masa del producto (g) en la cual no se admi- te		Leva dura KOE/ g, no mas de	Moldes KOE/g, no mas de	Observacio- nes
		ВГКР (коли- формы)	Па- тó- ge- nos, incl sal- mo- ne- las			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Carne (todo ti- po de animales de la matanza):  - fresca en prosperar, medio- prosperar, cuartos, tenencias - carne enfriada y semicongelas en prosperar, medios, cuartos tenencias	10  1 x 1E3	1,0  0,1	25  25	-  -	-  -	selección de muestras de capas profun- das L. monocyto- genes en 25 g no se admiten  Idem
1.1.1.2. Carne congelada de animales de la matanza : - en prosperar, medios, curatos, tenencias,  - bloques de carne con hueso, sin hueso, sin venas - masa carnífera despues del des- huesado de ani- males de la matanza	1 x 1E4  5 x 1E5  5 x 1E6	0,01  0,001  0,0001	25  25  25	-  -  -	-  -  -	L. monocyto- genes en 25 g no se admiten  Idem  Idem Selección de muestras sin chamuscarse la superficie
1.1.1.3. Productos semi- elaborados de carne sin hueso						

(enfriados, semicongelados, congelados), Incluyendo en curtido: - en pedazos grandes	5 x 1E5	0,001	25	-	-	L. monocytogenes en 25 g no se admite
- en pedazos pequeños	1 x 1E6	0,001	25	-	-	Idem
1.1.1.4. Productos semifabricados de carne molida enfriados congelados): - moldeados, Incluyendo enpanizados	5 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	L. monocytogenes en 25 g no se admiten  <*> para productos semifabricados Enpanizados con plazo de expedición de más de 1 mes
- Productos semifabricados albordados, rellenos (de col (calabacines )	2 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	L. monocytogenes en 25 g no se admiten  <*> para productos semifabricados con plazo de expedición de más de 1 mes
- carne molida, de vaca, puerco y otro ganado de matanza	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes en 25 g no se admiten
1.1.1.5. Productos semifabricados de carne y hueso (en pedazos grandes, en porciones y en pedazos pequeños),	5 x 1E6	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes en 25 g no se admiten

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.2. Subproductos de animals de	Elementos tóxicos: plomo	0,6	

matanza. enfriados, congelados (hígado, riñones, lengua sesos, corazón), pellejo de cerdo, sangre alimenticia y productos de su procesa- miento	arsénico	1,0	riñones			
	cadmio	1,0				
	mercurio	0,3	riñones			
		1,0	riñones			
		0,1	riñones			
		0,2	riñones			
	Antibióticos, pesticidas y radionuclides	según punto 1.1.1				
Indices microbiológicos:						
Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del produc- to (g), en la cual no se admite			Moho, KOE/g, no más de	Observacio- nes
		BGKP (co- li- for- mas)	Clos- tri- dium sulfi- to-re- duc- toras	Pató- ge- nos, incl. sal- mone- las		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Subproductos de Ganado de matanza enfriados, congelados, congelados en bloques, piel de cerdo	-	-	-	25	-	preparación de pruebas con chamusca- do, de blo- ques congela- dos L. monocyto- genes en 25 g no se admite
1.1.2.2. Sangre alimen- ticia	5 x 1E5	0,1	1,0	25	-	S. aureus en 1 g no se admite
1.1.2.3. Productos de procesamiento de la sangre: - albúmina alimenticia	2,5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	S. aureus y Proteus en 1g no se admite
- concentrado seco del plasma (suero) de la sangre	5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	

Indice, grupo	Indices	Niveles admitidos,	Observación
---------------	---------	--------------------	-------------

del product		mg/kg, no mas de				
1	2	3				4
1.1.3. Materia prima gorda de rez, puerco, cordero y otro ganado de matanza (enfriado, congelado), grasa de puerco y productos derivados	Véase el cap. "Materia prima mantecas y grasas", p. 1.7.4					
1.1.4. Embutidos, salchichas<***>, productos de carne de todo tipo de ganado de matanza artículos culinarios de carne	Elementos tóxicos: plomo arsénico cadmio mercurio				0,5 0,1 0,05 0,03	
	Benzo (y) pyrene				0,001	para productos ahumados
	Antibióticos, pesticidas y radionuclides				según p. 1.1.1	
	Nitrosamina: Suma de NDMA y NGEA				0,002 0,004	para productos ahumados
Indices microbiológicos:						
Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se admite				Observaciones
		BGKP (coliformas)	Clostridium sulfitorreduc toras	S. aureus	Patógenos, incl. salmonelas	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Salchichón y productos de carne de ganado de matanza moje curado y ahumado, incluyendo cortados y enpaquetados en vacío	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - en 1 g no se admiten; L. monocytogenes en 25 g no se admiten

1.1.4.2. Salchichón semicurado y hervido ahumado	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes en 25 g no se admiten
1.1.4.3. Salchichón hervido- aumado, semiahumado, el plazo de expedición de los cuales supera los 5 días, incluido cortados y enpaquetados en vacío en condiciones de atmósfera modificada	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes en 25 g no se admiten
1.1.4.4. Salchichones hervidos (salchichones salchichas de rez y puerco otros embutidos) - de calidad superior y primera	1 x 1E3	1,0	0,01	1,0	25	En salchichas y chorizos L. monocytogenes en 25 g no se admiten
- segunda calidad	2,5 x 1E3	1,0	0,01	1,0	25	Idem
(en la redacción del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)						
1.1.4.5. Salchichones hervidos con adición de preservativos, incluyendo deliciosos	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Salchichones hervidos el plazo de expedición de los cuales supera los 5 días, en tajadas y enpaquetados en vacío, en condiciones de atmósfera modificada	1 x 1E3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	<*> cortados para servir  2,5 x 1E3

1.1.4.7. Productos hervidos de carne: jamones, pan de carne de puerco y de rez, carne de rez y de Puerco prensadas, los barkings tocino, carne de cabezas de puerco prensada, cordero en forma	1 x 1E3	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.8. Productos de carne ahumada-hervida: - jamones, panes de carne, lomo, costillar, tocino lomo de Puerco y en envoltura - carrillos muslos	1 x 1E3	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.9. Productos de carne ahumados-al horno, al horno	1 x 1E3	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.10. Productos cocidos y al horno ahumados-al horno el plazo de expedición de los cuales supera los 5 días, incluyendo en tajadas y enpaquetados en vacío en condiciones de atmósfera modificada	1 x 1E3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	<*> en tajadas para servir - 2,5 x 1E3
1.1.4.11. Platos de carne preparados, de congelación rápida: - de pedazos repartidos de carne de todo tipo de ganado (sin salsas) fritos, hervidos - de carne molida con salsas;	1 x 1E4	0,01	-	0,1	25	Enterococcus no más de 1 x 1E3 KOE/g
	2 x 1E4	0,01	-	0,1	25	Idem

crepe con relleno de carne o subproductos, etc.						
---	--	--	--	--	--	--

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.5. Productos de carne con utilización de subproductos (pastas de carne, salchichas de hígado, jalea) y sangre. Productos hervidos con utilización de subproductos, sangre, enfriados y congelados pan de carne, salchichones, gelatinas, salchichas de hígado, carne en gelatina	Elementos tóxicos:	según p. 1.1.2	
	Benzo(y)pyrene y nitrosamina	según p. 1.1.4	
	Antibióticos, pesticidas y radionuclidas	no p. 1.1.1	
(en la redacción del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)			

Indices microbiológicos:

Indice, grupo de los productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se admite				Observaciones
		BGKP (coliformas)	Clostridium fitoreductoras	S. aureus	Patógenos incl. salmonelas	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Salchichones de sangre	2 x 1E3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> para productos, con plazo de expedición de más de 2 días S. aureus en



						1,0 g no se admite; clostridium sulfitoreduc-toras en 0,1 g no se admite
1.1.5.2. Zelts	2 x 1E3	1,0	0,1	- <*>	25	<*> S. aureus en 1,0 g no se admite
1.1.5.3. Salchichones de hígado	2 x 1E3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> para productos con fecha de expedición de más de 2 días  S. aureus en 1,0 g no se admite; clostridium sulfitoreduc-toras en 0,1 g no se admiten
1.1.5.4. Foie-gras de hígado y/o carne, incl.en envoltura	1 x 1E3	1,0	0,1	0,1 <*>	25	<*> para productos con fecha de expedición de más de 2 días  S. aureus en 1,0 g no se admiten; L. monocytogenes en 25 g no se admiten
(en la redacción del Suplemento № 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)						
1.1.5.5. Productos gelatinados de carne	2 x 1E3	0,1	0,1	0,1	25	Idem

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de		Observación
1	2	3		4
1.1.6. Conservas de carne, carne y vegetales <***>	Elementos tóxicos: plomo	0,5 1,0		para conservas

	Arcenico	0,1	en envase de lata
	cadmio	0,05	
		0,1	para conservas en envase de lata
	mercurio	0,03	
	estano	200,0	para conservas en envase de lata
	cromo	0,5	para conservas en envase de lata
	Pesticides<*>: hexachlorocyclohexane (alfa-, beta-, gama-isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolites	0,1	
	nitrosaminas: Suma de NDMA y NDEA	0,002 <*>	<*> para conservas con adición de nitrito de sodio
	Nitratos	200	carne con vegetales
	Radionuclides	по п. 1.1.1	
	Indices microbiológicos:		
Indice, grupo de productos			
1.1.6.1. Conservas pasterizadas			
- de carne de rez y puerco - jamón molido y prensado	Deben corresponder a los requerimientos esterilidad industrial para conservas del grupo "D" de conformidad con el Anexo 8 a los presentes reglamentos sanitarios		
1.1.6.2. Conservas de carne de rez, puerco, caballo, etc. esterilizados			
- natural - con guarniciones de vegetales y grano	Deben corresponder a los requerimientos esterilidad industrial para conservas del grupo "A" de conformidad con el Anexo 8 a los presentes reglamentos sanitarios		

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
---------------------------	---------	-------------------------------------	-------------

1	2	3	4	
1.1.7. Conservas de subproductos, incluyendo foie-gras (todo tipo de ganado)	Elementos tóxicos: plomo	0,6 1,0	para conservas en lata	
	Arcénico	1,0		
	cadmio	0,3	riñones	
	mercurio	0,6 0,1	riñones	
	estaño	0,2 200,0	para conservas en lata	
cromo	0,5	para conservas en lata cromada		
	Nitrosaminas: Suma de NDMA y NDEA	0,002		
	Antibióticos, pesticidas y radionuclidos	según p. 1.1.1		
	Indices microbiológicos	Las conservas esterilizadas deben corresponder a los requerimientos de la esterilidad industrial para conservas del grupo "A", de conformidad con el Anexo 8 a los presentes reglamentos sanitarios		
1.1.8. Carne de secado térmico y por sublimación	Elementos tóxicos	según p. 1.1.1	recalculado producto inicial teniendo en cuenta el contenido de sustancia seca en el mismo y en el producto final	
	Nitrosaminas: Suma NDMA y NDEA	0,002		
	Antibióticos, pesticidas y radionuclidos	según p. 1.1.1		
(en la redacción del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)				
Indices microbiológicos:				
Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no más	Masa del producto, (g) en el cual no se admite	Moho, KOE/g, no más	Observaciones

	de	de		
		BGKP (coli- formas)	Patógenos , incluyendo salmonelas	
1.1.8.1. Concentrados alimenticios de carne y/o subproductis secos	2,5 x 1E4	1,0	25	100

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.9. Carne de ave, incluyendo productos semi elaborados, en- friados, con gelados (todo tipo de ave de caza menor)	Elementos tóxicos : plomo Arcenico cadmio mercurio	0,5 0,1 0,05 0,03	
	Antibioticos <*>: levomycetina grupo tetraciclinico grizina bacitracina	no se admite no se admite no se admite no se admite	menos ave sal- vaje < 0,01 < 0,01 un/g < 0,5 un/g < 0,02 un/g
	Pesticides <*>: Hexachlorocyclo hexane (alfa-, beta-, gama-isómeros) DDT y sus metabolitos	0,1 0,1	
	Radionuclides: cesio-137 estroncio-90	180 80	Bk/kg Bk/kg
(en la redaccion del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)			

Indices microbiológicos:

Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se ad- mite		Observacion
		BGKP (colifor- mas)	Patogenos, incluyendo salmonelas	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Res y carneo				Selección de muestras en

de ave				capas profun- das de músculos
- enfriada	1 x 1E4	-	25	L. monocyto- genes en 25 g no se admite
- congelada	1 x 1E5	-	25	L. monocyto- genes en 25 g no se admite
-empaquetada enfriada, precongelada, congelada	5 x 1E5	-	25	Idem
1.1.9.2. Productos pre- fabricados de carne de ave naturales:				
- de carne y hueso, sin hueso sin empanizar	1 x 1E5	-	25	L. monocyto- genes en 25 g no se admite
- de carne y hueso, sin hueso empanizados, con especies, con salsa, escabe- chados	1 x 1E6	-	25	Idem
- carne en peda- zos, sin hueso en bloques	1 x 1E6	-	25	Idem
(en la redaccion del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)				
1.1.9.3. Productos pre- Fabricados de carne de ave molida (enfriada, pre- congelada, congelada):				
- albordada envuelta	1 x 1E6	0,0001	25	L. monocyto- genes en 25 g no se admite
- en envoltura natural,incl. kupati	1 x 1E6	-	25	Idem
- empanizadas y sin empanizar	1 x 1E6	-	25	Idem
1.1.9.4. Carne de ave despues del des- huesado mecánico huesos enfriados , congelados en bloques,	1 x 1E6	-	25	L. monocyto- genes en 25 g no se admite

producto preelaborado de hueso congelado				
1.1.9.5. Pellejo de ave	1 x 1E6	-	25	Idem

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de		Observación
1.1.10. Subproductos, productos pre-elaborados de subproductos de ave	Elementos tóxicos: plomo		0,6	
	Arcenico		1,0	
	cadmio		0,3	
	mercurio		0,1	
	Antibioticos, pesticidas y radionuclides	segun p. 1.1.9		
Indices microbiológicos:				
Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se admite		Observacion
		BGKP (coliformas)	Patogenos, incluyendo salmonelas	
1.1.10.1. Subproductos, productos pre-elaborados de subproductos de ave	1 x 1E6	-	25	L. monocytogenes en 25 g no se admite

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de		Observación
1	2	3		4
1.1.11. Salchichones productos ahumados, productos culinarios con utilización de carne de ave	Elementos tóxicos: Plomo		0,5	
	Arcenico		0,1	
	Cadmio		0,05	
	Mercurio		0,03	
	Benzo pyrene		0,001	para productos ahumados
	Nitrosaminas: Suma NDMA y NDEA		0,002 0,004	para productos ahumados <sup>B</sup>
	Antibioticos, pesticidas y	segun p. 1.1.9		

radionuclides						
Indices microbiológicos:						
Indice, grupo de los productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se admite				Observaciones
		BGKP (coliformas)	Clostridium sulfitorreductoras	S aureus	Patógenos incl. salmonelas	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Salchichones curados ahumados en crudo		0,1	0,01	1,0	25	E. coli en 1,0 g no se admite L. monocytogenes en 25 g no se admite
1.1.11.2. Salchichones curados, ahumados en crudo, en tajadas, empaquetados en vacío en condiciones de atmósfera modificada	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli en 1,0 g no se admite L. monocytogenes en 25 g no se admite
1.1.11.3. Salchichones semiahumados	-	1,0	0,01	1,0	25	
- en tajadas y empaquetados en vacío en condiciones de atmósfera modificada	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Salchichones cocidos (salchichon, panes de carne, rollos de carne, salchichas, jamones, etc.)	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	para salchichas L. monocytogenes en 25 g no se admite
1.1.11.5. Salchichos cocido ahumado	-	1,0	0,1	1,0	25	

1.1.11.6. Carne de ave y partes de carne de ave, productos cocidos, cocidos-ahumados, ahumados	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Carne de ave y partes de ave y productos ahumados y curados en crudo	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	E. coli en 1,0 g no se admiten L. monocytogenes en 25 g no se admiten
1.1.11.8. Artículos culinarios de carne molida	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Platos listos para consumer rapidamente congelados de carne De ave						
- fritos, hervidos	1 x 1E4	0,1	-	1,0	25	Enterococcus no más de 1 x 1E3 KOE/g
- de carne molida con salsas y/o guarnición	2 x 1E4	0,1	-	1,0	25	Idem
(en la redaccion del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)						

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de				Observación
1	2	3				4
1.1.12. Productos de carne con utilización de subproductos, pellejos (foie-gras salchichon de menu-dillos, etc)	Elementos tóxicos	según p. 1.1.10				
	Benzo pyreney Nitrosaminas	según p. 1.1.4				
	Antibioticos, pesticides n radionuclides	según p. 1.1.9				
Indices microbiológicos:						
Indice, grupo de los productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se admite				Observaciones
		BGKP (colili-	Clos-tridium	S. au-re-	Patógenos incl.	



		for- mas)	sul- fito- re- duc- toras	us	salmo- nelas	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.1. Foie-gras de carne de aves, inc. con utilización de menudillos de aves	2 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	L. monocy- genes en 25 g no se admite
1.1.12.2. Foie-gras de higado de aves	5 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	L. monocy- genes en 25 g no se admite
1.1.12.3. Productos ge- latinados de ave zelts etc. студни, incluyendo surtidos con la utilización de carne de ganado	2 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Salchichon de menudillos de ave y subpoduc.	5 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.13. Conservas de ave (de carne de aves, carne y vegetales <*>, incluyen do foie-gras y carne molida)	Elementos tóxicos: plomo	0,5	
		0,6 1,0	De foie-gras para conservas en lata
	Arcenico	0,1 1,0	De foie-gras
	cadmio	0,05 0,3 0,1	De foie-gras para conservas en lata

	mercurio	0,03	
	estano	0,1 200,0	De foie-gras De foie-gras para conservas en lata
	clomo	0,5	Idem
	Nitrosaminas: Suma NDMA y NDEA	0,002	
	Pesticides<*>: hexachlorocic- lohexane (alfa-, beta -, gama-isómeros) DDT y sus metabolitos	0,1	
	Nitratos	200	De carne y ve- getales
	Antibioticos, pesticidas y radionuclides	según p. 1.1.9	

Indices microbiológicos:

Indice, grupo de productos	
1.1.13.1. Conservas pasterizadas de carne de ave	Deben corresponder a los requerimientos de este- rilidad industrial para conservas del grupo "D" de conformidad con el Anexo 8 de los presentes reglamentos sanitarios
1.1.13.1. Conservas esterilizadas de carne de ave con adi- tamentos vege- tales o sin los últimos incl.foie-gras	Deben corresponder a los requerimientos de este- rilidad industrial para conservas del grupo "A" de conformidad con el Anexo 8 de los presentes reglamentos sanitarios.

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.14. Productos de carne de ave de secado tér- mico y por sub- limación	Elementos tóxicos	según p. 1.1.9	Recalculado por el produc- to inicial, te- niendo en cuan- ta el conteni- do de produc- tos secos en el mismo y en

			el product final		
	Nitrosaminas: Suma NDMA y NDEA	según p. 1.1.13			
	Antibióticos, pesticidas y radionuclidos	según p. 1.1.9			
Indices microbiológicos:					
Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no más de	Masa del producto (g), en la cual no se admite			Observaciones
		BGKP (coliformas)	S. aureus	Patógenos, incl salmonelas	
1	2	3	4	5	6
1.1.14.1. Carne molida de pollo, de secado por sublimación	1 x 1E4	0,01	0,1	25	Proteus en 1g no se admite
1.1.14.2. Carne molida de gallina de Secado térmico	5 x 1E3	0,1	0,1	25	Idem
1.1.14.3. Productos secos de carne de ave	1 x 1E4	0,1	0,01	25	Idem

Indice, grupo del product	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.15. huevos y productos líquido de huevo (mezcla de huevo, clara, ) yema	Elementos tóxicos:  plomo Arcenico cadmio mercurio Antibióticos <*>: levomycetina grupo tetra-cyclínico estreptomycina bacitracina	  0,3 0,1 0,01 0,02  no se admite no se admite no se admite no se admite	      < 0,01 < 0,01 < 0,5 < 0,02

	Pesticidas <*>: Hexachlorocyclohexane (alfa-, beta-, gama-isómeros ) DDT y sus metabolitos	0,1  0,1	
	Radionuclides: Cesio-137 estroncio-90	80 50	Bk/kg Idem

Indices microbiológicos:

Indice, grupo de productos	KMAFAnM, KOE/g, no mas de	Masa del producto (g), en el cual no se admite				Observaciones
		BGKP (coliformas)	S. aureus	Proteus	Patógenos, incl salmonelas	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.15.1. Huevo de gallina dietético, de codorniz	1 x 1E2	0,1	-	-	5 x 25 <*>	<*> el análisis se realiza en las yemas
1.1.15.2. Huevo de gallina de mesa y de otro tipo de aves	5 x 1E3	0,01	-	-	5 x 25 <*>	<*> Idem
1.1.15.3. Productos de huevo, licuados: - mezclas de huevo para tortilla	1 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25	
filtradas, pasterizadas - congeladas: mezclas, yema, clara, incluyendo con sal o azucar mezclas para tortilla	5 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25	

Indice, grupo del productj	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1	2	3	4
1.1.16. Productos de huevo, secos (polvo de huevo, clara, yema)	Elementos tóxicos: plomo Arcenico cadmio	 3,0 0,6 0,1	

	mercurio	0,1	
	Antibioticos, pesticidas y radionuclidos	según p. 1.1.15	Recalculado por el producto inicial teniendo en cuenta el contenido de productos secos en el mismo y en el producto final

Indices microbiológicos:

Indice, grupo del producto	KMAFAnM, KOE/g, no mas de	Masa del producto (g), en el cual no se admite				Observaciones
		BGKP (coliformas)	S. aureus	Proteus	Patógenos, incluy. salmonelas	
1.1.16.1. Polvo de huevo, mezclas para productos de alimentación enteral	5 x 1E4	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Mezcla, clara, yema, mezclas, secas para tortillas	1 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Productos de huevo de secado por sublimación						
- yema	5 x 1E4	0,01	1,0	-	25	
- clara, albúmina	1 x 1E4	0,1	1,0	-	25	

Indice, grupo del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no mas de	Observación
1.1.17. Clara de huevo (albúmina) seco	Elementos tóxicos: plomo	0,5	
	Arcenico	0,2	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibioticos, pesticidas y radionuclidos	según p. 1.1.15	Recalculado en base al producto inicial, teniendo en cuenta el contenido de productos secos en el mis-

		mo y en el pro- ducto final
	Indices microbiológi- cos	según p. 1.1.16.3
(en la redacción del Suplemento Nº 2, aprobado por la Disposición del Médico Principal Estatal sanitario de la Federación Rusa Del 15.04.2003 N 41)		

-----

<\*> Durante el empleo de métodos químicos de la determinación de gridina, bacitracina y antibióticos del grupo tetraciclínico el recalcado de su contenido real en un/g se realice según la actividad del estandar.

<\*> Es necesario controlar las cantidades residuales también de las pesticidas que fueron utilizadas para la producción de la materia prima alimenticia/ (véase p.p. 3.12, 3.13).

<\*\*\*> Para artículos de salchichones y conservas con contenido de carne y vegetales el cálculo de la seguridad del producto se realice por la materia prima principal, tanto en su parte en la masa total como por los niveles de contaminación normalizada.