



**Приложение 1**  
**к Техническому регламенту**  
**Таможенного союза**  
**"Технический регламент на соковую**  
**продукцию из фруктов и овощей"**  
**(ТР ТС 023/2011)**

**Таблица 1**

**Микробиологические показатели безопасности консервированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности)**

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	Микроорганизмы после термостатной выдержки			
	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	мезофильные клостридии	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	молочно-кислые микроорганизмы
1	2	3	4	5
<p>Соковая продукция из фруктов с: рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш*,**</p> <p>рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш</p> <p>Соковая продукция из овощей: Томатное пюре с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста*,**</p>	<p><i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), <i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (см<sup>3</sup>), прочие не нормируются</p> <p>Не нормируются</p> <p><i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), <i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (см<sup>3</sup>), прочие не</p>	<p><i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), прочие не более 1 КОЕ/г (см<sup>3</sup>)</p> <p>Не нормируются</p> <p><i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), прочие не более 1 КОЕ/г (см<sup>3</sup>)</p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p> <p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p> <p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p> <p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p> <p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p>

прочие: рН 4,2 и выше	нормируются V. cereus и V. parvulus не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), V. subtilis не более 11 КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), прочие не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), прочие не более 1 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
рН 3,7 - 4,2*,**	Не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), прочие не более 1 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
рН ниже 3,7	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )

\* - В соковой продукции из фруктов и (или) овощей, хранение которой осуществляется при температуре выше 20°C, содержание спорообразующих термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (см<sup>3</sup>) не допускается.

\*\* - В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание мезофильных клостридий в 10 г (см<sup>3</sup>) и спорообразующих термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (см<sup>3</sup>) не допускается.

Таблица 2

**Микробиологические показатели безопасности свежееотжатых соков**

Яйца гельминтов	Цисты кишечных патогенных простейших организмов	КМАФАнМ КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Количество свежееотжатых соков (г (см <sup>3</sup> ), в которых не допускаются		
			БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus
Не допускаются	Не допускаются	1 × 10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0

Таблица 3

**Микробиологические показатели безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, консервированной и газированной с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже, а также концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре**

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	КМАФА нМ КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Количество соковой продукции из фруктов и (или) овощей (г (см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Дрожжи КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Плесени КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Другие микроорганизмы
		БГКП (колиформы)			
1	2	3	4	5	6
Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные Концентрированные соки из овощей, концентрирова	50	1000	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	50	Молочнокислые микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) *
	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Мезофильные кластридии не

<p>нные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные</p>					<p>допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)*</p>
<p>Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, в т.ч. быстрозамороженные</p>	<p>5*10<sup>3</sup></p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p>	<p>2*10<sup>3</sup></p>	<p>5*10<sup>2</sup></p>	<p>Не нормируются</p>
<p>Концентрированный томатный сок, томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ более чем 12%), томатная паста</p>	<p>Не нормируются</p>	<p>Не нормируются</p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)**</p>	<p>Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), молочнокислые микроорганизмы не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)*</p>

\* Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, продажа которой осуществляется в розничной торговле.

\*\* Допустимое число плесеней по Говарду не более чем 40% полей зрения.

Таблица 4

**Микробиологические показатели безопасности пастеризованной соковой продукции из фруктов**

Плесневые грибы, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	КМАФАнМ КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Количество пастеризованной соковой продукции (г (см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		
		бактерии семейства Enterobacteriaceae	<i>V. cereus</i>	Дрожжи
5	1 × 10 <sup>2</sup>	1,0	0,1	0,1

