

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности продуктов убоя и мясной продукции

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

I. Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные
(все виды продуктивных животных)

1. Мясо парное и
охлажденное:

а) парное в тушах,
полутушах, четвертинах,
отрубках

количество мезофильных аэробных
и факультативно-анаэробных
микроорганизмов, КОЕ*/г, не более

10

бактерии группы кишечной палочки
(колиформы) в 1 г

не допускаются

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) парное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	10	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
в) охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	для продукции со сроком годности более 7 суток
г) охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
д) охлажденное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	<p>бактерии рода <i>Proteus</i> в 1 г</p> <p>количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более</p> <p>бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г</p> <p>дрожжи, КОЕ*/г, не более</p> <p>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г</p>	<p>не допускаются</p> <p>1×10^4</p> <p>не допускаются</p> <p>1×10^3</p> <p>не допускаются</p>	
2. Мясо замороженное:			
а) в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	<p>количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более</p> <p>бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г</p>	<p>1×10^4</p> <p>не допускаются</p>	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) в тушах и отрубях для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
в) блоки из мяса	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
г) блоки для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
д) мясо механической обвалки (дообвалки)	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^6 (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
3. Полуфабрикаты мясные для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	для рубленых полуфабрикатов
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^5	для кусковых полуфабрикатов
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	плесень, КОЕ*/г, не более	250	для полуфабрикатов в панировке
4. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в том числе в маринаде:			
а) крупнокусковые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
б) мелкокусковые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

5. Полуфабрикаты мясные
(мясосодержащие)
рубленые (охлажденные,
замороженные):

а) формованные, в том числе панированные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микробов, КОЕ*/г, не более	5×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	плесень, КОЕ*/г, не более	500	для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
б) в тестовой оболочке, фаршированные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микробов, КОЕ*/г, не более	2×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	плесень, КОЕ*/г, не более	500	для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
в) фарш	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5 x 10 ⁶	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
6. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5 x 10 ⁶	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

II. Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки
(все виды продуктивных животных)

7. Кровь пищевая	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
8. Кровь пищевая сухая для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

9. Продукты переработки
крови:

а) альбумин пищевой	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 1 г	не допускаются	
б) сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

сульфитредуцирующие клостридии
в 1 г

не допускаются

III. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие).
Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)

10. Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) сырокопченые, сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы

бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г

не допускаются

сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г

не допускаются

S. aureus в 1 г

не допускаются

E. coli в 1 г

не допускаются

11. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) полукопченые и варенокопченые

бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г

не допускаются

сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г

не допускаются

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
12. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие)	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
полукопченые, варено-копченые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
13. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^2	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
14. Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников	<i>V. cereus</i> в 1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
15. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
16. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3 $2,5 \times 10^3$	для сервировочной нарезки
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
17. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1 x 10 ³	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
18. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые:			
а) окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1 x 10 ³	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) щековина (баки), рулька	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
19. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
20. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
		$2,5 \times 10^3$	для сервировочной нарезки

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
<p>годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы</p>	<p>бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г</p>	<p>не допускаются</p>	
<p>упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы</p>	<p>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г</p>	<p>не допускаются</p>	
<p>21. Кулинарные изделия для питания дошкольников и школьников</p>	<p>количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более</p>	<p>1 x 10³</p>	
	<p>бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г</p>	<p>не допускаются</p>	
	<p>E. coli в 1 г</p>	<p>не допускаются</p>	<p>для продуктов со сроком годности более 72 ч.</p>
	<p>S. aureus в 1 г</p>	<p>не допускаются</p>	
	<p>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г</p>	<p>не допускаются</p>	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание	
1	2	3	4	
22. Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные:	дрожжи, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.	
	плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.	
	а) мясные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
		бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются		
	бактерии рода Enterococcus, КОЕ*/г, не более	1×10^3		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

б) мясосодержащие	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ*/г, не более	1×10^3	

IV. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)

23. Кровяные изделия	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 0,1 г)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
24. Зельцы, сальтисоны	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
25. Ливерные колбасы	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
26. Паштеты	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1 x 10 ³	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 1 г)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
27. Студни, холодцы, заливные и т. д.	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 1 г)	не допускаются	
28. Паштеты для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 72 ч.

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

S. aureus в 1 г

не допускаются

сульфитредуцирующие клостридии
в 0,1 г

не допускаются

дрожжи, КОЕ*/г, не более

100

для продуктов
со сроком годности
более 72 ч.

плесень, КОЕ*/г, не более

100

для продуктов
со сроком годности
более 72 ч.

V. Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)

29. Консервы
пастеризованные

должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для пастеризованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

30. Консервы
стерилизованные

должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

31. Консервы для детского питания

должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

VI. Паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)

32. Консервы пастеризованные

должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для пастеризованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

33. Консервы стерилизованные

должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4

VII. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты

34. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	плесень, КОЕ*/г, не более	100

VIII. Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него

35. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^4
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
36. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^4

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
IX. Желатин			
37. Желатин	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
X. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания			
38. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	

* Колониеобразующие единицы.
