

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к техническому регламенту  
Евразийского экономического союза  
«О безопасности рыбы и рыбной  
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

### Гигиенические требования безопасности пищевой рыбной продукции

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь, а также пищевая рыбная продукция из них (кроме икры, молок, печени и жира пищевого из рыбы), в том числе сушеная продукция*
Нитрозамины (сумма N-нитрозодиметиламина (НДМА) и N-нитрозодиэтиламина (НДЭА))	0,003	все виды пищевой рыбной продукции, в том числе сушеная продукция*
Диоксины	0,000004	все виды пищевой рыбной продукции, в том числе сушеная продукция*
	0,000002 (в пересчете на жир)	жир пищевой из рыбы*
Бенз(а)пирен	0,005	копченая пищевая рыбная продукция
Полихлорированные бифенилы	2	все виды пищевой рыбной продукции (кроме печени и жира пищевого из рыбы), в том числе сушеная продукция*
	5	печень рыбы и продукция из нее
	3	жир пищевой из рыбы
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски



Показатель 1	Допустимый уровень, мг/кг, не более 2	Примечание 3
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20 30	моллюски внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски
Кислотное число, мг КОН/г	4	жир пищевой из рыбы
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	10	жир пищевой из рыбы

\* В пересчете на исходную продукцию (сырье) с учетом содержания сухих веществ в ней и в конечной продукции.

---