

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
рыбной продукции»
(ТР ТС ___/2013)

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
консервированной пищевой рыбной продукции**

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) консервов групп А

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения
1 Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта
2 Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности (не допускается в г (см))
3 Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта
4 Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5 Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°C

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) пастеризованная пищевая рыбная продукция
группы Д

Показатели	Допустимый уровень
1 Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2 x 10 ² КОЕ/г
2 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3 <i>V. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4 Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1 г продукта *
5 <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6 Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта

Примечание:

* Для рыбных полуконсервов – не допускается в 1 г (см³) продукта