



В новой редакции

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ, ОБОРОТУ И НОРМИРОВАНИЮ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

СанПиН РУз №0296-11

Издание официальное

Ташкент-2015



**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

«УТВЕРЖДАЮ»

Главный государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан

_____ **С.С. САИДАЛИЕВ**
«23» сентября _____ 2015 г.

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ,
ОБОРОТУ И НОРМИРОВАНИЮ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК**

СанПиН РУз №_0296-11
в новой редакции

Издание официальное

Ташкент-2015

Составители:

Шарипова Н.В.- главный специалист ГУСЭН Минздрава Р Уз;

Худайбергганов А.С.-главный специалист МЗ РУз по гигиене питания;

Исраилова Г.М.- ст.преподаватель кафедры гигиены ТашИУВ;

Рахимов Б.Б. – ассистент кафедры гигиены детей и подростков и питания ТМА;

Наврузов Э.Б.-ст.н.с. НИИСГи ПЗ

Тураев И.Э.-соискатель ТашИУВ;

Норматова Ш.А.-зав.кафедрой гигиены и общественного здравоохранения Ферганского филиала ТМА

Рецензенты:

Зарединов Д.А.-зав.кафедрой гигиены ТашИУВ

Бахридинов Ш.С.-д.м.н., профессор кафедры гигиены детей и подростков и питания ТМА.

Садыков А.У.-д.м.н., проф.,зав.лабораторией биохимии НИИСГ и ПЗ

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за № за №-16\12-6363\6 от 09.06.2011 г.

Обновлен во исполнении постановления Кабинета Министров Республики Узбекистан от т 29 августа 2015 г. за №251 «Об утверждении Концепции и Комплекса мер по обеспечению здорового питания населения Республики Узбекистан на 2015-2020 годы» и приказа министра здравоохранения за № 348 от 29.08.2015г взамен СанПиН РУз за №0296-11 «Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок».

Вводится в действие в течении 3-х месяцев со дня подписания Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан и опубликования на сайте Министерства здравоохранения Республики Узбекистан www.minzdrav.uz.

использованы материалы научных исследований специалистов ТашИУВ и ТМА.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	6
2.	Термины и определения	6
3.	Общие положения	8
4.	Требования к технической документации по производству пищевых добавок	9
5.	Гигиенические требования к производству пищевых добавок	10
6	Требования к планировке территории	11
7	Требования к производственным помещениям	11
8	Требования к бытовым помещениям	12
9	Требования к содержанию территории, производственных и бытовых помещений	12
10	Требования к водоснабжению и канализации	13
11	Требования к естественному и искусственному освещению	13
12	Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию воздуха	14
13	Требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре	15
14	Требования к технологическим процессам	15
15	Требования к приему сырья, используемого в процессе производства	16
16	Требования к хранению и транспортировке сырья, используемого в процессе производства	17
17	Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды, тары	17
18	Гигиенические требования к условиям труда и правилам личной гигиены	18
19	Требования к упаковке пищевых добавок и информации нанесенной на этикетку	9
20	Требования к хранению пищевых добавок	19
21	Требования к транспортировке пищевых добавок	19
22	Требования к нормированию и применению пищевых добавок	20
23	Организация и порядок проведения производственного контроля	20
24	<i>Приложение 1.</i> Перечень пищевых добавок оказывающих отрицательное воздействие на организм человека.	22
25	<i>Приложение 2.</i> Перечень разрешенных Министерством здравоохранения однокомпонентных пищевых добавок	35
26	<i>Приложение 3.</i> Перечень разрешенных минздравом комплексных (многокомпонентных) пищевых добавок	37
27	Библиографические данные	38

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок» (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Законами Республики Узбекистан: Закон Республики Узбекистан: "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за №393 от 26 августа 2015 г., "Об охране здоровья граждан" от 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. – 1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124), "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. – 1997. -№9. -статья 239), «О защите прав потребителей» от 26.04.1996 г. № 221-I; «О техническом регулировании» за № ЗРУ 213 от 23 апреля 2009 г., в целях реализации Постановлении Кабинета Министров Республики Узбекистан от 15.08.2013 №225 «О мерах по реализации Закона Республики Узбекистан «О разрешительных процедурах», исполнения постановления Кабинета Министров Республики Узбекистан от 29 августа 2015 г. за №251 «Об утверждении Концепции и Комплекса мер по обеспечению здорового питания населения Республики Узбекистан на 2015-2020 годы» и соответствующего плана практических мер утвержденные заместителем Премьер-министра А. Икрамовым 30 августа 2015 г. за №2,.

1.2.Основной целью настоящих санитарных правил является санитарно-эпидемиологическое нормирование к обеспечению безопасности пищевых добавок и определения санитарно-эпидемиологических требований к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию организаций, занимающихся их производством, ввозом и оборотом, а также к условиям труда при их производстве.

1.3. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы – документы, устанавливающие требования в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, являющиеся обязательными для соблюдения государственными и иными органами, юридическими и физическими лицами.(статья 5 Закона Республики Узбекистан о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 393 от 26 августа 2015 г.).

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

пищевые добавки – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

безопасность пищевых добавок – состояние продукции, процессов ее производства, использования, хранения, перевозки, реализации и утилизации, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с вероятностью причинения вреда жизни, здоровью человека и окружающей среде.

оборот пищевых добавок – купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее – реализация), их хранение и перевозка;

фальсифицированные добавки - умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

- **допустимое суточное потребление (ДСП)** — количество пищевой добавки, выраженное на килограмм массы тела, которое можно потреблять ежедневно в течение всей жизни без существенного риска для здоровья;

3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Требования настоящих санитарных правил должны выполняться при разработке и предоставлении к согласованию технических документов, регламентирующих вопросы производства, оборота и нормирования добавок.

3.2. Субъекты внешнеэкономической деятельности при ввозе пищевых добавок обязаны: предъявлять в установленном порядке документы, подтверждающие соответствие техническим, фармакологическим, санитарным, ветеринарным, фитосанитарным, экологическим стандартам и требованиям, установленным в Республике Узбекистан, ввозимых на ее территорию товаров (статья 8 Закона Республики Узбекистан «О внешнеэкономической деятельности»).

3.3. Юридические и физические лица, разрабатывающие нормативно-техническую документацию, обязаны соблюдать санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, направленные на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения (статья 24 Закона Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

3.4. Юридические и физические лица при разработке и производстве новой пищевой продукции либо ее усовершенствовании, а также при разработке технологии производства обязаны обосновать безопасность, срок годности, показатели качества и методы контроля пищевой продукции. Показатели качества пищевой продукции, требования по ее безопасности являются обязательными и включаются в нормативную документацию на данную продукцию (статья 10 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

3.5. Ввоз в Республику Узбекистан и производство новых пищевых добавок, специально вводимых биологически активных веществ допускается только после токсиколого-гигиенической оценки с разрешения Главного государственного санитарного врача Республики Узбекистан (статья 24 Закона Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»).

3.6. Новыми пищевыми добавками считаются виды (по наименованиям и составу) продукции ранее не зарегистрированные и не внесенные в реестр министерства здравоохранения, которые публикуются в СанПиНах и на веб сайте министерства здравоохранения.

3.7. Пищевая продукция, ввозимая на территорию Республики Узбекистан, должна соответствовать требованиям норм и правил (статья 15 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»). Юридические и физические лица обязаны соблюдать санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы при поставке, реализации и использовании технологий, материалов, сырья и продукции, ввозимых из-за рубежа (статья 25 Закона Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»).

3.8. Юридические и физические лица, осуществляющие производство, заготовку, закупку, переработку, поставку, хранение, транспортировку и реализацию пищевой продукции, обеспечивают производственный контроль за соблюдением установленных норм и правил. Порядок проведения производственного контроля определяется в соответствии с требованиями норм и правил по качеству и безопасности пищевой продукции, нормативной и технологической документации с учетом особенностей и условий выполняемых ими работ и услуг и согласовывается с соответствующими органами государственного надзора (статья 8 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

3.9. Показатели качества пищевой продукции, требования по ее безопасности являются обязательными и включаются в нормативную документацию на данную продукцию. Производство новой пищевой продукции, внедрение новых технологических процессов.... и внесения пищевой продукции в государственный реестр пищевой продукции (статья 10 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

3.10. Сроки годности пищевых добавок не может превышать сроки годности используемого сырья и компонентов. Сроки годности пищевых добавок составляет не более 3 –х лет.

3.11. При включении пищевой добавки в продукты питания принимаются во внимание любое ДСП (допустимое суточное поступление) или эквивалентные оценки безопасности, установленные для данной пищевой добавки и ее возможное суточное поступление из всех пищевых продуктов населением страны.

3.12. Если пищевая добавка используется в продуктах питания для специальных групп потребителей (например, диабетиков, людей, соблюдающих специальные медицинские диеты, больных на специальных жидкостных диетах), следует принимать во внимание возможное ежедневное потребление пищевой добавки этими потребителями.

3.13. Внесение пищевых добавок из сырья или ингредиентов недопустимо для следующих категорий продуктов питания:

- а) —молочные смеси для новорожденных, молочные смеси для младенцев, специальные лечебные молочные смеси для младенцев.
- б) - прикорм для младенцев и детей раннего возраста.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ

4.1. Технические документы (технические условия, технологические инструкции, другие документы) не должны быть рукописными. Записи, отражающие контрольные испытания, должны храниться в течение 1 года после окончания срока годности .

4.2. При внесении в технические документы изменений и дополнений, в том числе в части сроков годности и условий хранения, они оформляются в установленном для технических документов порядке.

4.3. Требования к изложению и содержанию технических условий (технических регламентов) на пищевые добавки.

4.3.1. Технические условия разрабатываются на группу одного вида или одну номенклатурную единицу в соответствии с нормативной документацией, определяющей требования к технической документации.

4.3.2. Технические условия должны состоять из следующих разделов:

- вводная часть;
- состав добавок и технические требования к сырью;
- технические требования к готовой продукции, включая требования к упаковке и маркировке;
- требования безопасности производства и охраны окружающей среды;
- порядок организации производственного контроля;
- правила приемки;
- методы контроля, в т.ч. показатели подлинности продукции;
- требования к хранению и транспортировке;
- назначение и дозы применения;
- гарантии изготовителя;
- перечень нормативных и технических документов, на которые даны ссылки в технических условиях.

4.4. Требования к технологической инструкции.

4.4.1. В технологической инструкции (технологическом регламенте) отражаются следующие разделы:

- вводная часть;
- технические требования к сырью и готовой продукции;
- нормы расхода сырья;
- рецептура (возможно оформление в виде приложения к технологической инструкции);
- назначение и дозы применения по заключению ГУСЭН МЗ Р Уз;

- описание и графическая схема технологического процесса, включая процесс подготовки сырья;
- требования к маркировке, упаковке, хранению и транспортировке;
- требования к технологическому оборудованию;
- производственный контроль и методы исследования критериев безопасности;
- гарантии производителя.

4.4.2. Приложения к технологической инструкции:

- журнал технологического контроля;
- графическая схема технологического процесса производства;
- перечень рекомендуемого оборудования;

5. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И ИНФОРМАЦИИ, НАНЕСЕННОЙ НА ЭТИКЕТКУ

5.1. Юридические и физические лица, производящие пищевые продукты, обязаны выпускать их в расфасованном, упакованном виде (обеспечивающем сохранение качества и пищевую ценность на всех этапах обращения) и маркированной в соответствии с законодательством (статья 12 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

Расфасованные и упакованные пищевые добавки должны иметь этикетки (листки-вкладыши), где указываются:

- наименование пищевой добавки;
- предназначение пищевой добавки;
- наименование изготовителя;
- товарный знак (для организаций, его имеющих);
- наименования входящих в состав ингредиентов;
- пищевая ценность, сортность;
- условия хранения;
- дата изготовления, срок годности;
- доза применения;
- масса;
- способ использования;
- знак соответствия (для предприятий, имеющих лицензию на право маркирования продукции знаком соответствия);
- номера нормативной или технической документации.

6. ПОСТАНОВКА НА ПРОИЗВОДСТВО

6.1. Производство пищевых добавок должно осуществляться в строгом соответствии с нормативной и технической документацией.

7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА

7.1. Предприятия, организации, производящие пищевые добавки, следует размещать на обособленных земельных участках. Расстояние до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог и магистралей, жилых и общественных зданий должно соответствовать требованиям санитарных правил, регламентирующие санитарно-защитные зоны, с учетом специфики технологии производства и требований безопасности к готовому продукту. Производственные цеха не рекомендуется размещать в подвальных помещениях и цокольных этажах здания.

7.2. Состав и площади помещений организации по производству пищевых добавок определяются техническим заданием на проектирование, в зависимости от перечня и количества производимых и других нормативных документах.

7.3. Допускается блокирование организации по производству с другими пищевыми организациями (производство на основе живых микроорганизмов с организациями соответствующего профиля) только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

7.4. При производстве ферментных добавок, для работы с живыми микроорганизмами должны быть выделены отдельные помещения.

7.5. Организации, производящие пищевые добавки, размещаются в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими санитарно-защитные зоны.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ ТЕРРИТОРИИ.

8.1. Территория предприятия производящей пищевые добавки должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных и талых вод в ливневую канализацию, транспортные и пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием.

Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

8.2. Для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны быть оборудованы отдельные маркированные емкости, находящиеся вне производственных помещений.

8.3. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке на расстоянии 25 метров от производственного здания, которая должна быть ограждена с трех сторон.

8.4. Территорию организации (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом – поливать в утренние и вечерние часы, а зимой – очищать от снега и льда. Уборка территории должна производиться не реже одного раза в сутки, до начала или после окончания работы.

9. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

9.1. Предприятие по производству пищевых добавок должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях, планировка их должна исключать загрязнение продукции и согласована с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.2. Расположение производственных помещений в здании должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции.

9.3. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские, бытовые помещения, холодильные камеры, аппаратные и машинные отделения холодильных установок.

9.4. В производственных и складских помещениях организации должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения насекомых и грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях – металлические сетки) в соответствии с действующими санитарными правилами.

9.5. Полы производственных помещений должны иметь твердую, не адсорбирующую и не скользкую поверхность, выполнены из прочного материала, разрешенного к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

9.6. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет или облицованы глазурованной плиткой и легко подвергаться мойке.

9.7. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены.

9.8. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый тон. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

9.9. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

9.10 В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бочки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, не допускается.

9.11. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

9.12. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеткой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

9.13. В помещениях для хранения – ферментных препаратов стены должны быть облицованы глазурованной плитой на полную высоту стен.

9.14. Цеха по производству на основе микроорганизмов (ферментных добавок) должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, быть пригодными для мытья и дезинфекции.

10. ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

10.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус и соответствовать нормативным требованиям с учетом количества работающих и особенностей технологических процессов.

В случае размещения бытовых помещений в отдельно стоящем здании следует предусматривать закрытые переходы к производственным цехам.

10.2. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными. Количество душевых сеток определяется в соответствии с санитарными правилами, исходя из числа работающих в наибольшую смену.

10.3. Отделка бытовых помещений должна предусматривать:

- стены – глазурованной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных спецодежды, бельевого, санузлах – на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций – водоэмульсионными или другими разрешенными красками и материалами;
- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях – известковой побелкой или другими материалами;
- полы во всех бытовых помещениях – облицовывать керамической плиткой или покрыть другим водонепроницаемым моющими материалом.

10.4. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

11. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

11.1. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству не допускается.

11.2. По окончании работы производственные и бытовые помещения необходимо тщательно убирать полы, оборудование, инвентарь и тару промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

11.3. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и окончании смены.

12. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ.

12.1. Водоснабжение предприятий по производству пищевых добавок должно осуществляться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится собственный водопровод от водоисточника, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение. Вода должна соответствовать санитарным правилам и нормам, определяющим гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

12.2. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически не допускается.

12.3. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям соответствующих нормативных документов. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

12.4. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям соответствующих нормативных документов, а также требованиям настоящих санитарных правил.

12.5. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в меж потолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цеха, складские помещения для хранения продукции, пищеблока.

12.6. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организация должна иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выходами в сеть.

Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки.

13. ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ.

13.1. Естественное и искусственное освещение производственных помещений должно соответствовать действующим нормативным документам.

13.2. В производственных помещениях должно быть предусмотрено естественное освещение со световым коэффициентом (СК) в пределах 1:6-1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы.

13.3. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости – местным или комбинированным.

13.4. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошным защитным стеклом.

13.5. Светильники в помещениях с открытым технологическим процессом не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

13.6. Санитарная обработка светильников должна производиться в соответствии с графиком санитарной обработки цеха, наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

14. ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ, ОТОПЛЕНИЮ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА.

14.1. В производственных и вспомогательных зданиях, помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и настоящих санитарных правил.

Параметры воздушного потока должны соответствовать требованиям санитарных норм по микроклимату в производственных помещениях.

14.2. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и (или) местной вентиляции.

14.3. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли, а при необходимости – стерилизации.

14.4. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно быть обеспечено местными системами вытяжной вентиляции.

14.5. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено пылеулавливающими устройствами с отсосом воздуха от них.

14.6. Воздухозаборные шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2м от уровня земли. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

14.7. Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10м по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии не менее 10м.

14.8. Вентиляционное оборудование следует размещать в вент. камерах, оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с нормативными и другими официальными документами.

14.9. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

14.10. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность. С целью предупреждения в производственных помещениях следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

14.11. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделениям ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

14.12. Не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

14.13. Система отопления должна отвечать требованиям соответствующих нормативных документов. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий рекомендуется использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование насыщенного пара, электроотопления.

14.14. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям нормативных документов и технологическим инструкциям (для цехов с заданной температурой производства).

14.15. Отопление на холодильниках, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями нормативных документов и технологическими инструкциями.

15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ.

15.1. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь и тара, упаковочные материалы, предназначенные для расфасовки пищевых добавок, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для использования в установленном порядке органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

15.2. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность и непрерывность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

15.3. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

15.4. Конструкции оборудования должны обеспечивать легкую разборку и доступность узлов оборудования, контактирующих с сырьем и готовыми, для мойки и дезинфекции.

15.5. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с, могут смазываться только пищевыми маслами.

15.6. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из не коррозионных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

15.7. Не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

15.8. Ферментеры, автоклавы, термостаты и другое оборудование, используемое в производстве пищевых добавок, должно быть снабжено записывающими устройствами. При невозможности обеспечения таких устройств каждая операция должна регистрироваться в специальных журналах сотрудником, определенным приказом по предприятию.

15.9. Производственный инвентарь должен быть промаркирован с учетом его использования при конкретных технологических операциях. Использование случайного инвентаря не допускается.

15.10. Тара готовой продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, храниться в чистых и сухих помещениях.

15.11. Для обеспечения безопасности работающего персонала используемое оборудование, включая системы фильтрации воздуха, дистилляторы и др., должно иметь четкие инструкции по его эксплуатации, необходим регулярный технический осмотр оборудования и его плановый ремонт.

16. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ.

16.1. Технологические процессы должны осуществляться в строгом соответствии с утвержденным в установленном порядке технологическими инструкциями.

16.2. Все операции технологического процесса должны выполняться и контролироваться с использованием необходимого оборудования и проборов в специально предназначенных для этих целей помещениях.

16.3. При проведении технологического процесса производства необходимо обеспечить:

- поточность технологического процесса, исключая возможность перекреста продуктов, получаемых на разных стадиях производства;
- исключение возможности загрязнения продукта на всех этапах его производства;
- безаварийность работы технологического оборудования.

16.4. Качество продукта на отдельных этапах производственного процесса должно контролироваться в объеме, предусмотренном действующей нормативно-технической

документацией. Результаты контроля должны регистрироваться в специальных производственных журналах.

16.5. Забракованные полуфабрикаты и готовые продукты должны быть зарегистрированы и соответствующим образом промаркированы. Они должны храниться в условиях, не допускающих их использование в производственном процессе, вплоть до принятия обоснованного решения о возможности утилизации.

16.6. В технической документации должны быть точно определены условия, при которых возможна переработка брака без ущерба, для качества конечной продукции. При других условиях забракованная продукция подлежит уничтожению.

17. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК.

17.1. Всё поступающее сырьё, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих технических регламентов, стандартов, технических условий, санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Приемку сырья, вспомогательных материалов для производства пищевых добавок производят партиями при наличии удостоверения о качестве и безопасности и санитарно-эпидемиологического заключения.

В случае, если используемое сырьё и упаковочные материалы подлежат обязательной сертификации – представляется сертификат соответствия.

17.2. Каждая единица продукции осматривается для установления соответствия упаковки и информации нанесенной на этикетку требованиям нормативно-технической документации (НТД) и отсутствия повреждений, отрицательно влияющих на качество сырья.

17.3. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, пестицидов, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

17.4. Для сырья животного происхождения, используемого при производстве пищевых добавок (органы и ткани животных, молоко и др.), необходимо представление информации об используемых при их получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах.

17.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, изготавливающие пищевые добавки, обязаны обеспечить безопасность животноводческого сырья, используемого для производства, которые получены из хозяйств, в которых не зарегистрированы новые заболевания, и свободных от других возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

17.6. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный изготовителями.

17.7. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего оно должно быть перетарено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха.

18. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА.

18.1. Сырьё должно храниться в изолированных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без посторонних запахов, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.

18.2. Забракованное сырьё должно быть промаркировано, утилизировано или переработано в соответствии с действующим порядком.

18.3. Поступившие красители, эссенции, кислоты должны храниться в упаковке завода-изготовителя. Пересыпание, переливание красителей, эссенций, кислот в другую посуду для хранения не допускается. Хранение их должно производиться в специальных шкафах на материальном складе.

18.4. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

18.5. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный его изготовителями.

18.6. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего сырье должно быть переложено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха, промаркирована для использования в конкретных производственных помещениях.

19. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ.

19.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, должны подвергаться тщательной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

19.2. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов (с учетом особенностей технологического цикла).

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально оборудованных местах.

19.3. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

19.4. Санитарную обработку резервуаров и емкостей, предназначенных для производства и хранения пищевых добавок, сырья для производства, следует производить после каждого их опорожнения или в конце технологического цикла.

19.5. Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, с подводкой горячей и холодной воды, со сливом в канализацию и вентиляцией.

19.6. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных ферментных добавок, мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в установленном специальной инструкцией режиме.

19.7. В помещениях, требующих особого санитарно-противоэпидемического режима (производство ферментов микробиологического производства, лабораторных боксах и т.п.), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5-2,2 Вт на 1м³ воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

19.8. Изделия из стекла и коррозионно-стойких металлов и сплавов, полимерных материалов (полиэтилен высокой прочности, ПВХ - пластикаты, фильтры из фторопласта и полиядерных из лавсана), резины, латекса должны обрабатываться, согласно инструкциям по порядку их мойки и дезинфекции.

20. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА И ПРАВИЛАМ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

20.1. Микроклимат, уровень шума и вибрации, естественная и искусственная освещенность в производственных цехах, на рабочих местах, в бытовых и складских помещениях должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

20.2. В помещениях по производству пищевых добавок со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха в соответствии с действующими нормативными документами.

Не допускаются сквозняки и резкое охлаждение воздуха на рабочих местах.

20.3. Концентрация вредных веществ в рабочей зоне не должна превышать ПДК в соответствии с установленными гигиеническими нормативами. Лица, занятые во вредных условиях труда, должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты и лечебно-профилактическим питанием в соответствии с действующим законодательством.

20.4. Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость и удобство для обслуживания и ремонта, соблюдение последовательности технологических операций.

20.5. Технологическое и электрооборудование должно соответствовать требованиям «Правил устройства электроустановок» и требованиям СНиП 11-90-81.

20.6. Каждый работник предприятия несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, состояние своего рабочего места, строгое выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

20.7. Лица, поступающие на работу и работающие на предприятии, должны проходить предварительные и периодические медицинские обследования в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Республики Узбекистан.

20.8. По эпидпоказаниям решением территориальных центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

20.9. На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о происхождении обучения по программе гигиенической подготовки.

Личные медицинские книжки должны храниться в здравпункте или у начальника (мастера) цеха.

20.10. Не допускаются к работе лица, страдающие следующими заболеваниями (или являющиеся бактерио-носителями):

- брюшной тиф, паратиф, сальмонеллез, дизентерия;
- гименолепидоз, энтеробиоз;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких; внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериурии; туберкулезной волчанки лица и рук;
- гнойничковые заболевания.

20.11. Лица, не прошедшие своевременно медицинский осмотр, могут быть отстранены от работы в соответствии с действующим законодательством.

20.12. Перед началом работы сотрудники должны выполнять следующие санитарные требования:

- В помещении санпропускника принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, надеть спецобувь, вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их с помощью дезинфицирующего раствора в соответствии с процедурой «Поддержание гигиены рук - мойка и дезинфекция рук».

- При входе в цех продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик.
- При посещении туалета снимать спецодежду в шлюзе перед входом в туалет.
- Мыть и дезинфицировать руки следует:
 - перед началом работы;
 - после каждого перерыва в работе;
 - при переходе от одной операции к другой;
 - после соприкосновения с загрязненными предметами;

- после туалета – дважды: в шлюзе после посещения туалета до одевания спецодежды и на рабочем месте непосредственно, перед тем как приступить к работе.

- Ежедневно каждый сотрудник должен расписаться в «Журнале контроля сотрудников по желудочно-кишечным заболеваниям» об отсутствии у него и у членов его семьи кишечных заболеваний.
- Предъявить мастеру участка/цеха руки для проверки на отсутствие гнойничковых заболеваний.

Гигиена на рабочем месте

- Производственные отходы регулярно удалять в предназначенные для этого промаркированные емкости.
- Рабочий инструмент содержать в чистоте.
- Убирать предметы и инструменты, неиспользуемые в данный момент.
- На участке фасовки и розлива упаковочный материал должен находиться в строго отведенном месте, на пластиковых поддонах, не соприкасаться с полом (в количестве не более чем на 1 смену).
- При проливе продукта на пол - смыть продукт водой из шланга, остаток воды согнать в трап с помощью сгона для пола.
- При рассыпании (падении) сухих продуктов на пол - провести сухую уборку, при необходимости произвести влажную уборку с применением моющего средства, затем осушить пол.
- Открывать окна только при наличии противомушных сеток.

Не разрешается:

- Входить в производственные цеха:
 - в верхней одежде;
 - с открытыми ранами, царапинами, ссадинами или другими повреждениями кожи (при их наличии обращаться в здравпункт комбината для обработки раны и наложения повязки или пластыря);
 - с ювелирными украшениями, часами;
 - с продуктами питания и напитками.
- Мыть руки в дезинфекционных ваннах.
- Оставлять уборочный инвентарь (щетки, швабры) на полу, на технологическом оборудовании.

20.13. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильно пахнущие лекарственные средства.

21. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРОТУ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

Требования к организациям, участвующим в обороте к пище.

21.1. Проектирование, строительство и реконструкция предприятий, участвующих в обороте пищевых добавок, осуществляется в соответствии с проектной документацией и ведется в соответствии с нормами технологического проектирования и требованиями настоящих санитарных правил.

21.2. Предприятия по обороту может размещаться в отдельно стоящих зданиях производственного назначения, в нежилых помещениях жилых домов при условии, что загрузка и выгрузка производится с торцов здания при отсутствии окон через загрузочный бокс. Организации должны быть изолированы от других помещений, оборудованы отдельным входом, подъездной площадкой, рампой для разгрузки продукции (при необходимости).

21.3. Состав и площади предприятий по обороту определяются заданием на проектирование в зависимости от ассортимента и количества подлежащих хранению пищевых добавок, которые должны соответствовать требованиям санитарных правил и других нормативных документов.

Все помещения располагаются с учетом поточности процессов приемки, хранения, комплектации заказов и отпуска продукции.

21.4. Общие требования к предприятиям по обороту устанавливаются в соответствии с требованиями строительных норм и правил и санитарно-эпидемиологическими правилами к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

22. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК.

22.1. Предприятия, занимающиеся хранением пищевых добавок, должны быть оснащены в зависимости от ассортимента:

- стеллажами, поддонами, подтоварниками, шкафами для хранения ;
- холодильными камерами (шкафами) для хранения термолабильных добавок;
- средствами механизации для погрузочно-разгрузочных работ (при необходимости);
- приборами для регистрации параметров воздуха (термометры, психрометры, гигрометры).

Термометры, гигрометры или психрометры размещаются вдали от нагревательных приборов, на высоте 1,5-1,7 м от пола и на расстоянии не менее 3 м от двери. Показатели этих приборов ежедневно регистрируются в специальном журнале.

Контролирующие приборы должны проходить метрологическую поверку в установленные сроки.

22.2. Каждое наименование и каждая партия (серия) хранится на отдельных поддонах.

На стеллажах, шкафах, полках прикрепляется стеллажная карта с указанием наименования , партии (серии), срока годности, количества единиц хранения.

22.3. следует хранить с учетом их физико-химических свойств, при условиях, указанных предприятием-производителем , соблюдая режимы температуры, влажности и освещенности.

22.4. В случае, если при хранении, транспортировке допущено нарушение, приведшее к утрате соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, участвующие в обороте пищевых добавок, обязаны информировать об этом владельцев и получателей продукции. Такие пищевые добавки не подлежат хранению и реализации, направляются на экспертизу.

23. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК.

23.1. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых добавок, должны иметь санитарные паспорта и быть в исправном состоянии, чистыми.

23.2. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевой добавки. Транспортировка термолабильных пищевых добавок осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

23.3. Пищевые добавки транспортируются и хранятся в первичной, вторичной, групповой таре, предусмотренной действующей нормативной и технической документацией, которая должна защищать упакованные пищевые добавки от воздействия атмосферных осадков, пыли, солнечного света, механических повреждений.

23.4. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых добавок, по мере загрязнения подвергаются мойке с применением разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы моющих средств, обработке дезинфицирующими средствами.

23.5. При транспортировке пищевых добавок должны быть товарно-сопроводительные документы, оформленные с соответствии с установленным порядком.

24. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ

24.1. При размещении и устройстве помещений для реализации пищевых добавок следует руководствоваться требованиями санитарных правил и других нормативных документов.

24.2. Реализуемые пищевые добавки должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией.

24.3. Реализация пищевых добавок осуществляется только в потребительской упаковке.

24.4. Маркировочный ярлык каждого тарного места должен иметь указания срока годности, вида продукции, которых следует сохранять до окончания реализации продукта.

24.5. Изъятая продукция до ее использования, утилизации или уничтожения подлежит хранению в отдельном помещении (шкафу), на особом учете, с точным указанием ее количества.

25. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

25.1. Производственный контроль за критериями безопасности готовой продукции осуществляется лабораторией предприятия, а при ее отсутствии по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

25.2. При выявлении отклонений в показателях качества и безопасности пищевых добавок от нормируемых, в том числе и по одному из них, проводятся повторные исследования и испытания удвоенного количества образцов той же серии. Результаты повторных исследований являются окончательными и распространяются на всю серию (партию).

25.3. Объектами контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий являются:

- производственные и санитарно-бытовые помещения;
- водоснабжение и канализация;
- поставляемое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, условия их хранения;
- оборудование и инвентарь, предназначенные для производства, хранения, транспортирования и реализации;
- условия труда работающих;
- организация медицинских осмотров и аттестация персонала по программе гигиенического обучения;
- соблюдение персоналом личной гигиены;
- владение персоналом правил личной гигиены.

25.4. Программа производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий должна включать:

- контроль за возможными рисками загрязнения, применительно к каждому виду пищевой добавки и технологической процедуре;
- определение возможных рисков загрязнения сырья и готовой продукции;
- определение контрольных критических точек производства и обеспечение безопасности продукции;
- определение требований к методу контроля в этих точках;
- разработку санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности продукции;
- определение соответствия санитарно-эпидемиологических условий производства и реализации продукции нормативным требованиям;
- требования к персоналу, ответственному за организацию и проведение производственного контроля.

25.5. При контроле по ходу технологического процесса осуществляется проверка выполнения требований технологической инструкции для своевременного выявления отклонений от НТД и обеспечения стабильности технологического процесса.

Приложение 1

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОКАЗЫВАЮЩИХ ОТРИЦАТЕЛЬНОЕ
ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА.**

№ п/п	Название добавок	Латинское название добавок	Шифр ЕС
1	2	3	4
1	Алканет, Алканин	Alkanet	E 103
2	Желтый 2G	Yellow 2G	E 107
3	Цитрусовый красный 2	Citrus Red 2	E 121
4	Амарант	Amarant II	E123
5	Красный 2G	Red 2G	E 128
6	Флавоксантин	Flavoxanthin	E 161a
7	Криптоксантин	Kryptoxantin	E 161 c
8	Рубиксантин	Rubixantin	E 161 d
9	Виолоксантин	Vyoloxantin	E 161 e
10	Родоксантин	Rodoxantin	E 161 f
11	Орсейл, Орсин	Orchil	E 182
12	Пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир	Heptil p-Hydpoxybenzoate	E 209
13	Пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир	Propyl p-Hydpoxybenzoate	E 216
14	Пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль	Sodium propyl p- Hydpoxybenzoate	E 217
15	Формиат натрия	SODIUM FORMATE	E 237
16	Формиат кальция	CALCIUM FORMATE	E238
17	Гексаметилентетрамин (уротропин)	Hexamethylnt tetramine	E 239
18	Гваяковая камедь	Gum gualcum	E 241
19	Диметилдикорбонат (велькорин)	DIMETHYL DICARBONAT	E 242
20	Никотиновая кислота	Nicotinic acid	E 375
21	Фитиновая кислота	Fitic acid	E 391
22	Вазелиновое масло «пищевое»	Mineral oil, food grade	E 905 a
23	Вазелин	Petrolatum (Petroleum Jelly)	E 905 b
24	Бензойная смола	Benzoin gum	E 906
25	Азодикарбонамид	Azodicarbanamide	E 927 a
26	Дихлордифторметан (хладон-12)	Dichlorodifluro-methane	E 940
27	Хлопентафторметан	Chloropentafluoroethane	E 945
28	Октафторциклобутан	Octafluorocyclobutane	E 946
29	Глицирризин	Glycyrrhizin	E 958
30	Протеазы	Proteases (i-protease; ii papain; iii-bromelain; iY- ficin)	E 1101
31	Глюкооксидазы	Glucose oxidase	E 1102
32	Липазы	Lipases	E 1104
33	Аллилгорчичное масло	-	-
34	Красный для карамели №1, 2 и 3	-	-
35	Осиянт, оксиэтилсуксинат-21	-	-

36	Перекись водорода	-	-
37	Полиоксиэтилен	-	-
38	Сантохин	-	-
39	Ультрамарин	-	-
40	Перец бетель	Piper betle L.	-
41	Перец опьяняющий (перец Кава-Кава)	Piper methysticum (kava-kava)	-

Приложение 2

**ПЕРЕЧЕНЬ РАЗРЕШЕННЫХ МИНИСТЕРСТВОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ОДНОКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК**

Индекс INS	Наименования пищевых добавок	Назначение	Допустимые нормы внесения, не более
1	2		
E100	Куркумины (CURCUMINS) (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из Curcuma longa и других видов (ii) Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель	50,0 мг\кг продукта
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS) (i) Рибофлавин (Riboflavin) (ii) Натриевая соль рибофлавина 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель	300,0 мг\кг
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель	Для йогуртов-18,0 мг\кг; Мармеладов-100,0 мг\кг; Для остальной продукции в общем объеме красителей- 300,0 мг\кг.
E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель	100,0 мг\кг
E110	Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF)	краситель	Для йогуртов-12,0 мг\кг; Майонезов-100,0 мг\кг; Мармелад-200,0 мг\кг. Для остальной продукции в общем объеме красителей- 300,0 мг\кг.
E120	Кармины (CARMINES)	краситель	Напитки-150мг\кг; начинки для выпечки-300,0мг\кг; Остальные-200,0 мг\кг
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель	57,0 мг\кг
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель	30,0 мг\кг; в составе соусов- 200 мг\кг.
E129	Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)	краситель	100,0 мг\кг
E131	Синий патентованный V (PATENT BLUE V)	краситель	20,0 мг\кг

E132	Индигокармин (INDIGOTINE)	Краситель	Для йогуртов-6.0 мг\кг; Остальной продукции-200,0 мг\кг.
E133	Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	Краситель	Молочные десерты-150,0 мг\кг; кондитерские изделия-300мг\кг; рыбы-500мг\кг; диетические продукты-50,0мг\кг.
E140	Хлорофилл (CHLOROPHYLL)	краситель	Для майонезов-500.0 мг\кг; Остальной продукции-200,0 мг\кг;
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS) (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex) (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	краситель	Сахара и сиропы-64,0 мг\кг; остальные-100,0 мг\кг
E142	Зеленый S (GREEN S)	краситель	Кондитерские-200,0; Пюре и напитки-10,0 мг\кг.
E143	Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)	краситель	напитки-100,0 мг\кг; кондитерские-200,0мг\кг; хлеб и рулеты-100,0мг\кг. Мармелады-100,0мг\кг; соусы-200,0 мг\кг.
E150a	Сахарный колер I простой (CARAMEL I - Plain)	краситель	150,0 мг\кг;
E150б	Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (CARAMEL II - Caustic sulphite process)	краситель	150,0 мг\кг;
E150с	Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии (CARAMEL III - Ammonia process)	краситель	150,0 мг\кг; Майонезы-500,0 мг\кг; соусы-1,5 г\кг
E150d	Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии (CARAMEL IV - Ammonia-sulphite process)	краситель	Плавленные сыры-100,0мг\кг; джемы-1,5г\кг; остальные-150,0 мг\кг
E151	Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель	12,0 мг\кг
E152	Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon))	Краситель	Не нормируется
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	Краситель	Не нормируется
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	Краситель	150,0 мг\кг

E160a	Каротины (CAROTENES) (i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic) (ii) Экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS)	краситель	Масло коровье-25,0мг\кг; в сырах-1,0 г\кг; майонезы-100,0 мг\кг; масла-600,0мг\кг;напитки-200,0 мг\кг.
E160b	Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS)	краситель	В сырах-600,0 мг\кг; масло коровье-20,0 мг\кг;майонезы-100,0 мг\кг; др.продукты-200,0 мг\кг
E160c	Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)	краситель	100,0 мг\кг
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель	100,0 мг\кг
E160e	бета-Апокаротиновый альдегид (BETA-APO-CAROTENAL)	краситель	100,0 мг\кг
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	краситель	Майонезы-100,0 мг\кг; масла-25,0 мг\кг; джемы-200,0 мг\кг.
E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель	Майонезы-100,0 мг\кг
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель	30,0 мг\кг
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель	500,0 мг\кг
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель	Не нормируется
E170	Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая	Сухая сыворотка-10,0г\кг; хлебобулочные изделия- 50,0 г\кг
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	Краситель	10,0 мг\кг
E172	Оксиды железа (IRON OXIDES) (i) оксид железа (+2, +3), черная (Iron oxide, black) (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	Красители	Корка зрелых сортов-100,0мг\кг; молокосодержащие напитки20,0 мг\кг; плавленые сыры-50,0мг\кг; пудинги, йогурты-100,мг\кг; пищевые льды-300,0мг\кг, хлебобулочные изделия-100,0 мг\кг
E174	Серебро (SILVER)	Краситель	0,1 мг\кг
E175	Золото (GOLD)	Краситель	30,0 мкг\кг
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор	20,0 мг\кг

E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	Консервант	Для сыров, маргаринов-1000,0 мг\кг; напитков-500,0 мг\л; для фарша-200,0 мг\кг
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)	Консервант	Для сыров, маргаринов-1000,0 мг\кг; масла-500,0 мг\л; для фарша-200,0 мг\кг
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)	Консервант	Для маргаринов-1000,0 мг\кг; мармеладов-500,0 мг\кг; жевательная резинка-1,5\кг; Горчица и салаты-1,5 г\кг; Напитки безалкогольные-250,0 мг\кг
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)	Консервант	1000,0 мг\кг
E210	Бензойная кислота (BENZOIC ACID)	Консервант	1000,0 мг\кг; напитки-200,0 мг\л
E211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)	Консервант	Напитки 200,0 мг\л; маргарин, майонез-1000,0 мг\кг;
E212	Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)	Консервант	Напитки 200,0 мг\л; остальные продукты-1000,0 мг\кг;
E213	Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)	Консервант	Напитки-200,0мг\кг; Другие продукты-500,0 мг\кг
E214	пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Консервант	250,0 мг\кг; Джемы- 1000,0 мг\кг
E215	пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Консервант	250,0 мг\кг
E218	пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Консервант	250,0 мг\кг;
E219	пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Консервант	250,0 мг\кг
E220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)	консервант, антиокислитель	Для сахаров-20,0 мг\кг; хлебобулочные изделия-50,0мг\кг; напитки-70,0 мг\кг
E221	Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель	Для сахаров-20,0 мг\кг; хлебобулочные изделия-50,0мг\кг; напитки-70,0 мг\кг
E222	Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель	Для сахаров-20,0 мг\кг; хлебобулочные изделия-50,0мг\кг; напитки-70,0 мг\кг
E223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)	консервант, анти-окислитель, отбел	100,0 мг\кг

E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHIT)	консервант, антиокислит	100,0 мг\кг
E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)	консервант, антиокислит	50,0 мг\кг
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)	консервант, антиокислит	50,0 мг\кг
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель	200,0 мг\кг
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)	консервант, антиокислитель	Для сахаров-20,0 мг\кг; хлебобулочные изделия-50,0мг\кг; напитки-70,0
E230	Дифенил (DIPHENYL)	Консервант, для обработки	30,0 мг\кг;
E231	орто-Фенилфенол(ORTO-PHENYLPHENOL)	консервант	12,0 мг\кг
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант	12,0 мг\кг
E234	Низин (NISIN)	консервант	12,5 мг\кг
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант	Сыры-40,0мг\кг; мясо-6,0мг\кг;
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант	Соусы-200,0мг\кг; напитки-100,0 мг\кг
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE) консервант, фиксатор	окраски	50,0 мг\кг
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE) консервант, фиксатор	окраски	50,0 мг\кг
E251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE) консервант, фиксатор	Окраска, консервант	50,0 мг\кг
E252	Нитрат калия (PUTASSIUM NITRATE) консервант, фиксатор	Окраска, консервант	50,0 мг\кг
E260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	консервант, регулятор	40.0 г\кг
E261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности	1000,0 мг\кг
E262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности	1000.0 мг\кг
E263	Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)	консервант, стабилизатор,	1000,0 мг\кг

E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор кислот-	500,0 мг\кг
E265	Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)	консервант	300,0 мг\кг
E266	Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)	консервант	300,0 мг\кг
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D-and DL-)	регулятор кислот-	15,0 г\кг
E280	Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)	консервант	300,0 мг\кг
E281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант	3,0г\кг
E282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант	3,0 г\кг
E283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант	3,0 г\кг
E290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для насыщения	40,0 г\л
E296	Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)	регулятор кислот-	1000,0 мг\кг
E297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор кислот-	2,5 г\кг
E300	Аскорбиновая кислота, L-(ASCORBIC ASID, L-)	антиокислит ель	Напитки 150,0 мг\л; Другие продукты-500,0 мг\кг
E301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислит ель	300,0 мг\кг
E302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислит ель	1000,0 мг\кг
E303	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислит ель	1,0 г\кг
E304	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислит ель	Сухие молочные продукты - 80мг\кг Остальные продукты-500,0 мг\кг
E305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислит ель	100,0 мг\кг
E306	Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислит ель	Масло молочное-500,0мг\кг; остальные-300,0 мг\кг
E307	альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислит ель	200,0 мг\кг
E308	гамма-Токоферол синтетический (SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислит ель	300,0 мг\кг
E309	дельта-Токоферол синтетический (SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислит ель	300,0 мг\кг
E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислит ель	Молочные десерты-90,0 мг\кг; макаронные изделия-100,0мг\кг,хлебобулочные изделия-200,0 мг\кг

E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислит	100,0 мг\кг
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислит	200,0 мг\кг
E314	Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)	антиокислит ель	Растительные жиры и масла- 1,0г\кг; соусы и др.продукты- 600,0 мг\кг
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBICACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислит ель	500,0 мг\кг
E316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	антиокислит ель	500,0 мг\кг
E317	Изоаскорбат калия (POTASSIM ISOASCORBATE)	антиокислит ель	500,0 мг\кг
E318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE)	антиокислит ель	500,0 мг\кг
E319	трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислит ель	200,0мг\кг
E320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED YDROXYANISOLE)	антиокислит ель	Сухое молоко, сухие сливки- 100,0мг\кг; масло молочное- 175,0мг\кг; остальные- 200,0
E321	Бутилгидрокситолуол, "Инол" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислит ель	Масло молочное- 75,0мг\кг;соусы, супы-100,0 мг\кг; остальные -200,0 мг\кг
E322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислит ель,	5,0 г\кг
E323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислит	500,0 мг\кг
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист анти- окислителя, влаго- удерживающ	500,0 мг\кг
E326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист анти- окислителя, регулятор	500,0 мг\кг
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислот- ности, улучшител	500,0 мг\кг
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислот- ности, улучшител	200,0 мг\кг
E329	Лактат магния, DL-(MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислот- ности, улучшител	100,0 мг\кг

E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель,	Фруктовые соки-3,0г\кг; фруктовые нектары-5,0 г\кг; хлебобулочные изделия-40,0 г\кг
E331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь	3,0 г\кг
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексобразователь	1,0 г\кг
E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции,	3.0 г\кг
E334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей,	Соки нектары-4,0г\кг; майонезы-5,0 г\кг
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-	стабилизатор, комплексобразователь	3,0 г\кг
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-	стабилизатор, комплексобразователь	3,0 г\кг
E337	Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор, комплексобразователь	2,0 г\кг
E338	орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист	100,0 мг\кг; напитки на ароматизаторах-500,0 мг\л
E339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор,	3,0 г\кг

E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплек-	3,0 г\кг
E341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор	2,5 г\кг
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба	10,0 мг\кг
E343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию	10,0 г\кг
E345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	Регулятор кислотности	100,0 мг\кг
E349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	Регулятор кислотности	100,0 мг\кг
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	Регулятор кислотности, влагоудерживающий агент	100,0 мг\кг
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	Регулятор кислотности	100,0мг\кг
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	Регулятор кислотности	200, 0 мг\кг
E353	мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	Регулятор кислотности	100,0 мг\кг

E354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	Регулятор кислот-	3,0 г\кг
E355	Адипиновая кислота (ADIPIIC ACID)	Регулятор кислот-	1.0 кг\кг
E356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	Регулятор кислот-	10.0 г\кг
E357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	Регулятор кислот-	6.0 г\кг
E359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	Регулятор кислот-	1.0 г\кг
E363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	Регулятор кислот-ности	Сухие смеси-6,0 г\кг; Смеси для напитков-3,0 г\кг; водка-100,0 мг\л
E365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	Регулятор кислот-	2,5 г\кг
E366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	Регулятор кислот-	2,5 г\кг
E367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	Регулятор кислот-	3,0 г\кг
E368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)	Регулятор кислотности	4,0 г\кг
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	Регулятор кислот-	100,0 мг\кг
E381	Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	Регулятор кислот-	10.0 мг\кг
E383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор	50,0мг\кг
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слежива-	200,0 мг\кг
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE)	антиокислитель, консервант, комплексообразователь	Маргарин, бутерброды-75,0 мг\кг; травы, специи-70,0 мг\кг; Консервы-250,0 мг\кг; напитки-200,0мг\кг; Рыбная продукция-75,0 мг\кг
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE)	синергист анти-окислителя, консервант,	Маргарин, бутерброды-100,0 мг\кг; Консервы-250,0 мг\кг; Рыбная продукция-75,0
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель, комплексообразователь	1,25 г\кг
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор	5,0 г\кг
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор	5,0 г\кг
E402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор	500.0 мг\кг
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор	5,0 г\кг

E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	Загуститель, стабилизатор, пеногаситель	20,0 г\кг
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	Загуститель, эмульгатор	5,0 г\кг; мороженое-1,5 мг\кг; напитки-300,0 мг\кг
E406	Агар (AGAR)	Загуститель, желирующий агент, стабилизатор	15,0 г\кг
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммониевая соли, включая фулцеллан (GARRAGEENAN AND ITS, Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)	Загуститель, желирующий агент, стабилизатор	150,0 мг\кг
E408	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGENAN PES – PROCESSED EUCHEMA SEAWED)	Загуститель, желирующий агент, стабилизатор	20,0 г\кг
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	Загуститель, желирующий агент, стабилизатор	10,0 г\кг
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	Загуститель, желирующий агент, стабилизатор	5,0 г\кг
E411	Овсяная камедь (OAT GUM)	Загуститель, стабилизатор	10,0 г\кг
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	Загуститель, стабилизатор	10,0 г\кг
E413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	Загуститель, стабилизатор,	20,0 г\кг; Майонезы-1,0 г\кг
E414	Гуммарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM)	Загуститель, стабилизатор	15,0 г\кг
E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор	5,0 г\кг
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор	8,0 г\кг
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор	5,0 г\кг
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент	10,0 г\кг
E419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор,	5,0 г\кг

		желирующи й агент	
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластите ль, влагоудержи вающий агент, комплексооб разователь, текстуратор, эмульгатор	5,0 г\кг
E421	Маннит (MANNITOL)	подсластите ль, добавка, препятствую щая слеживанию и комкованию	80,0 мг\кг
E422	Глицерин (GLYCEROL)	влагоудержи вающий агент, загуститель	500,0 мг\кг
E425	Конжак (Конжаковая мука) (KONJAC (KONJAC FLOOUR) (i) Конжаковая камедь (KONJAC GUM) (II) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE)	Загуститель	10.0 г\кг 10.0 г\кг 10.0 г\кг
E 426	Гемицеллюлоза сои (SOYBEAN HEMICELLULOSE)	Загуститель, стабилизато р	40,0мг\кг
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE STEARATE) (8)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналог молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0 г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг;
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE STEARATE) (40)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналог молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0 г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг;
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE SORBITAN MONOLAUATE) (20)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналог молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0 г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг; напитки-0,3 кг на 100 дал.
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE SORBITAN MONOOLEATE) (20)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналог молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0

			г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг;
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE SORBITAN MONOPALMITATE) (20)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0 г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг;
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE SORBITAN MONOSTEARATE) (20)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0 г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг;
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (POLYOXYETHYLENE SORBITAN TRISTEARATE) (20)	Эмульгатор	Мороженое-1,0 г\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-3,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-1,0 г\кг; жевательные резинки-5,0 г\кг;
E440	Пектины (PECTINS)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент	50,0 г\кг
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	эмульгатор	10,0 г\кг
E444	Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	Эмульгатор, стабилизатор	500.0 мг\кг
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	Эмульгатор, стабилизатор	Напитки-150.0 мг\кг; обработка поверхности цитрусовых-110,0 мг\кг
E446	Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)	эмульгатор	Кулинарные жиры, фритюрные-4,0 г\кг
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES) (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate) (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate) (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate) (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate) (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент	3,0 г\кг

E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)	комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор	5,0 г\кг
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент	i-1000,0 мг\кг
E460	Целлюлоза (CELLULOSE) (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор	15,0 г\кг
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор	15,0 г\кг
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель, связующий агент	10.0 г\кг
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор	15,0 г\кг
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор	500,0 мг\кг
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь	15,0 г\кг
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	загуститель, стабилизатор	5,0 г\кг
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	Эмульгатор, загуститель, стабилизатор	1,0 г\кг

E468	Кроскармеллоза (CROSCARMELLOSE)	стабилизатор, связующее вещество	500,0 мг\кг
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор	500,0 мг\кг
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄))	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	15,0 г\кг
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Эмульгатор, стабилизатор	5,0 г\кг
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	5.0 г\кг
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	Маргарины-10,0 г\кг
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	100,0 м\кг; Маргарин-10,0 г\кг
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	5.0 г\кг
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	Напитки и другие продукты- 5,0 г\кг; Маргарин-10,0 г\кг
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	Маргарины-10,0 г\кг
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь	5.0 г\кг

E473	Сахарозы и жирных кислот эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	Эмульгатор	10,0 мг\кг
E474	Сахароглицериды	Эмульгатор	5.0 г\кг;
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры	Эмульгатор	10,0 г\кг
E476	Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры	Эмульгатор	5,0 г\кг
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	Эмульгатор	Аналоги молока и сливок-5.0г\кг; хлебобулочные и кондитерские изделия-15 г\кг; маргарины-20,0 г\кг
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	Эмульгатор	5,0 г\кг
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO-AND DI-GLYCERIDES OF	Эмульгатор	Маргарины и жировые эмульсии, фритюрные-5,0 г\кг
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий	На готовый напиток-10 мг\кг; Жировые продукты-5,0 г\кг
E481	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES) (i) Стеароиллактитат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE) (ii) Олеиллактитат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор	Жировые эмульсии-10.0 г\кг; Хлеб-3,0 г\кг; жевательная резинка-2,0 г\кг; кондитерские изд.-5,0 г\кг
E482	Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)	эмульгатор, стабилизатор	Жировые эмульсии-10.0 г\кг; Хлеб-3,0 г\кг; жевательная резинка-2,0 г\кг; кондитерские изд.-5,0 г\кг
E483	Стеарилтарtrat (STEARYL TARTRATE)	Улучшитель для муки и	3,0 г\кг
E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор, комплексобразователь	Напитки-500,0мг\кг; маргарины-100,0мг\кг
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	Эмульгатор	Мороженое-500,0 мг\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-10,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-5,0 г\кг; чай и отвары-500,0 мг\кг;

E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	Эмульгатор	Мороженое-500,0 мг\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-10,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-5,0 г\кг; чай и отвары-500,0 мг\кг;
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	Эмульгатор	Мороженое-500,0 мг\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-10,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-5,0 г\кг; чай и отвары-500,0
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	Эмульгатор	Мороженое-500,0 мг\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-10,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-5,0 г\кг; чай и отвары-500,0
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	Эмульгатор	Мороженое-500,0 мг\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-10,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-5,0 г\кг; чай и отвары-500,0 мг\кг;
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT)	стабилизатор, эмульгатор	Мороженое-500,0 мг\кг; Аналоги молока и сливок-5г\кг; хлебобулочные и мучные кондит.изделия-10,0 г\кг; сахаристые кондит.изд.-5,0 г\кг; чай и отвары-500,0 мг\кг;
E500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate) (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, пре-	2,0 г\кг
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидро-	Регулятор кислотности,	500,0 мг\кг
E503	Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель	50,0 г\кг

E504	Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию	10,0 г\кг
E505	Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)	Регулятор кислот-	20,0 мг\кг
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	Регулятор кислот-	10,0 мг\кг
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	Желирующий агент	1,0 г\кг
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	Отвердитель	800,0 мг\кг
E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	улучшитель муки и	1,0 г\кг
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	Отвердитель	50,0 мг\кг
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	Регулятор кислот-	500,0 мг\кг
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	Регулятор кислот-	1,0 г\кг
E516	Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, комплексо-образовате	5,0 г\кг
E517	Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба,	20,0 мг\кг
E518	Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE)	отвердитель	50,0 мг\кг
E519	Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)	фиксатор цвета,	15,0 мг\кг
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	отвердитель	Яичный белок- 30.0 мг\кг;
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмонат-риевые	отвердитель	Фрукты и овощи-200 мг\кг
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмокалие-вые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	регулятор кислотности,	Яичный белок- 30.0 мг\кг;
E523	Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоам-миачные	стабилизат	Овощи-200,0мг\кг;Яичный белок- 30.0 мг\кг;
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислот-	50,0 г\кг
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислот-	50,0 г\кг
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM	регулятор	2.0 г\кг
		ности,	
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислот-	50,0 г\кг

E528	Гидроксид магния MAGNESIUM HYDROXIDE	регулятор кислотности, стабилизатор	70,0 г\кг
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, улучшитель	10,0 г\кг
E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	10, г\кг
E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	10,0 мг\кг
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	10,0 мг\кг
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	20,0 г\кг
E539	Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE)	антиокислитель, комплексообразователь	20,0 мг\кг
E541	Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) (i) Кислотный (ACIDIS) (ii) Основной	регулятор кислотности, стабилизатор	1,0 г\кг; Для сыров-9,0 г\кг
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	Молоко концентр-1,0 г\кг; Сливки-5,0 г\кг, сыры-2,0 г\кг; хлебобулочные и кондитерские изд.-20,0 г\кг
E544	Кальций полуфосфат (Calcium polyphosfat)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	9,0 г\кг
E550	Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	5,0 г\кг
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	10,0 г\кг; сухие продукты из зерновых-2,0 г\кг
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	10,0 г\кг

E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и	10,0 г\кг
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	добавка, препятствующая	10,0 г\кг
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слежива-	1,0 г\кг
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая	15,0 г\кг
E558	Бентонит (BENTONITE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	1,0 г\кг
E559	Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая	10,0 г\кг
E560	Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и	1,0 г\кг
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор пены, глазирователь,	Для фруктов в качестве глазирователя-1,0 г\кг
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности,	150 мг\кг
E575	Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности,	3,0 г\кг
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	комплексобразовате	1,0 г\кг
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	комплексобразовате	1,0 г\кг
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности,	3,0 г\кг
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	стабилизатор окраски	150 мг\кг

E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислот-	1,0 г\кг
E585	Лактат железа (FERROUS LACTATE)	стабилизатор окраски	150.0 мг\кг
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата	10,0 г\кг
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и	10,0 г\кг
E622	Глутамат калия 1-замещенный	усилитель вкуса и	10,0 г\кг
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и	10,0 г\кг
E624	Глутамат аммония 1-замещенный	усилитель вкуса и	1,0 г\кг
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и	500,0 мг\кг
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC	усилитель аромата	10,0 г\кг
E627	б'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и	500,0 мг\кг
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и	60,0 г\кг
E629	б'-Гуанилат кальция (CALCIUM б'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и	10.0 г\кг
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и	60,0 г\кг
E631	б'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и	500,0 мг\кг
E632	Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)	усилитель вкуса и	10,0 г\кг
E633	б'-Инозинат кальция (CALCIUM б'-INOSINATE)	усилитель вкуса и	10.0 г\кг
E634	б'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'-	усилитель вкуса и	2.0 г\кг
E635	б'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM	усилитель вкуса и	4.0 г\кг
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и	2.0 мг\кг
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и	2.0 мг\кг
E640	Глицин (GLYCINE)	модификатор вкуса и аромата	4.0 мг\кг
E641	L-Лейцин (L-LEUCINE)	модификатор вкуса и аромата	10.0 мг\кг
E642	Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)	усилитель вкуса и	10.0 мг\кг

E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятству	Джемы-30,0мг\кг; диетические продукты-50,0мг\кг; остальные-10,0 мг\кг
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE	глазир ователи	Напитки-200,0мг\кг; остальные-10.0 г\кг
E902	Воск свечной (CANDELILLA WAX)	глазирова	2.0 г\кг
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазирова	Кофе,чай-200мг\кг;Свежие плоды-400,0мг\кг; Жевательные резинки-1,2г\кг;остальные-2.0 г\кг
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазирова	2.0 г\кг
E905с	Парафин (PETROLEUM WAX) (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) (i) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX) (ii)	глазирова	Корка зрелы сыров-30,0г\кг; Жевательные резинки-29,0 г\кг; остальные-5,0 г\кг
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BRAN	глазирова	10.0 г\кг
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI	глазирова	2.0 г\кг
E910	Восковые эфиры (WAX ESTERS)	глазирова	1.0 мг\кг
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS)	глазирова	10.0 мг\кг
E913	Ланолин (LANOLIN)	глазирова	10.0 мг\кг
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба	10.0 мг\кг
E921	Цистин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба •	10.0 мг\кг
E927b	Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE	текстуратор	1.0 мг\кг
E928	Пероксид бензоила (BENZOYL PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба,	Сухие сыворотки-100мг\кг; для муки-20.0 мг\кг
E930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба	10.0 мг\кг
E938	Аргон (ARGON)	пропеллент, упаковочный газ	1.0 куб.см\кг
E939	Гелий (GELLIUM)	пропеллент, упаковочный газ	10.0 куб.см\кг
E941	Азот (NITROGEN)	газовая среда для упаковки и хранения,	5.0 куб.см\кг

E942	Закись азота (NITROUS OXIDE)	газовая среда для упаковки и хранения, упаковочный агент	10.0 куб.см\кг
E943a	Бутан (BUTANE)	пропеллент	1.0 г\кг
E943b	Изобутан (ISOBUTANE)	пропеллент	1.0 г\кг
E944	Пропан (PROPANE)	пропеллент	1.0 г\кг
E948	Кислород (OXYGEN)	пропеллент, упаковоч	Не ограничен
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель	Сухие завтраки, напитки-350,0 мг\кг; Десерты-1,0 г\кг; Кондитерские изд.-10,0 г\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; х\булочные изд.-10,0 г\кг; диетические продукты-450.0мг\кг;
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата	Сухие завтраки, напитки-400,0 мг\кг; Десерты-1,0 г\кг; Кондитерские изд.-2,0 г\кг Жевательные резинки-5,5 г\кг; Мороженое-800,0 мг\кг; х\булочные изд.-10,0 г\кг;
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, K, Ca salts)	подсластитель	Сухие завтраки, напитки-400,0 мг\кг; Десерты-250,0 мг\кг; Кондитерские изд.-2,0 г\кг Жевательные резинки-1,5 г\кг; Мороженое-250,0 мг\кг; х\булочные изд.-1,6 г\кг; диетические продукты-400.0мг\кг; БАДы жидкие-400,0 мг\кг; Твердые-500,0 мг\кг
E953	Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, гла-	Сухие завтраки-1,0 г\кг; Напитки-150,0 мг\кг; Десерты-200,0 мг\кг; Кондитерские изд.-1,0 г\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-200,0 мг\кг; х\булочные изд.-1,0 г\кг; диетические продукты-250.0мг\кг.

E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель	Сухие завтраки-100 мг\кг; Напитки-80,0 мг\кг; Десерты-1,0 г\кг; Кондитерские изд.-300.0 мг\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-100,0 мг\кг; х\булочные изд.-180 мг\кг; диетические продукты-400.0мг\кг; БАД ы-400 мг\кг.
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE(TRICHLOROGALACTOSUCROSE))	подсластитель	Сухие завтраки-100 мг\кг; Напитки-300,0 мг\кг; Десерты-400,0 мг\кг; Кондитерские изд.-1.5 г\кг Жевательные резинки-5,0 г\кг; Мороженое-400,0 мг\кг; х\булочные изд.-800 мг\кг; диетические продукты-400.0мг\кг; БАД ы-400 мг\кг
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата	Сухие завтраки-50 мг\кг; Кондитерские изд.-50.0 мг\кг Жевательные резинки-50,0 мг\кг; Мороженое-50,0 мг\кг; БАД ы-400 мг\кг
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	подсластитель	Сухие завтраки-50 мг\кг; Напитки-30,0 мг\кг; Десерты-50,0 мг\кг; Кондитерские изд.-50.0 мг\кг Жевательные резинки-400,0 мг\кг; Мороженое-50,0 мг\кг; х\булочные изд.-150 мг\кг; диетические продукты-50.0мг\кг; БАД ы: жидкие-50.0 мг\кг; Твердые-100.0 мг\кг.

E960	Стевиозид (STEVIOSIDE)	подсластитель	Сухие завтраки-100 мг\кг; Напитки-100,0 мг\кг; Десерты-1,0 г\кг; Кондитерские изд.-300.0 мг\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-100,0 мг\кг; х\булочные изд.-200,0 мг\кг; диетические продукты-400.0мг\кг; БАД ы-400 мг\кг
E962	Твинсвит (TWINSWEEET)	подсластитель	Сухие завтраки-100 мг\кг; Десерты диетич.-1,0 г\кг; Кондитерские изд.-300.0 мг\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-100,0 мг\кг; х\булочные изд.-170 мг\кг; диетические продукты-300.0мг\кг;
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор	Сухие завтраки-100 мг\кг; Десерты-100,0 мг\кг; Кондитерские изд.-300.0 мг\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-100,0 мг\кг; х\булочные изд.-170 мг\кг; диетические продукты-400.0мг\кг; БАД ы-400 мг\кг
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, текстуратор	Сухие завтраки-100 мг\кг; Напитки-80,0 мг\кг; Кондитерские изд.-300.0 мг\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-100,0 мг\кг; х\булочные изд.-200,0 мг\кг; диетические продукты-400.0мг\кг; БАД ы-400 мг\кг

E967	Ксилит (XYLITOL)	подсласти тель, влажноте- рмизиру- ющий агент, стаби- лизатор, эмульгатор	Сухие завтраки-100 мг\кг; Напитки-80,0 мг\кг; Десерты-80,0 мг\кг; Кондитерские изд.-50.0 мг\кг Жевательные резинки-1,0 г\кг; Мороженое-100,0 мг\кг; х\булочные изд.-150,0 мг\кг; диетические продукты- 200.0мг\кг; БАД ы-200 мг\кг
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)	пенообразов атель	10.0 мг\кг
E1000	Холевая кислота (CHOLIC ACID)	эмульгатор	10.0 мг\кг
E1001	Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND	эмульгатор	50.0 мг\кг
E1100	Амилазы (AMYLASES)	улучшитель муки и кисе	10.0 мг\кг
E1103	Инвертазы (INVERTASES)	стабилизатор	10.0 мг\кг
E1105	Лизоцим (LYSOZYME)	консервант	10.0 мг\кг
E1200	Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N)	наполнител ь, ста- билизатор, загуститель, влажноте- рмизиру- ющий агент	10.0 мг\кг
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE)	загустител ь, ста- билизатор, освет- литель,	Уксусы-40,0мг\кг; сидры- 2,0мг\кг; концентраты напитков-500,0 мг\кг; пиво-10.0 мг\кг
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	стабилизатор цвета, коллоидаль ный стабилизатор	10.0 мг\кг
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	стабилизатор, за- густитель, связующее	100,0 г\кг
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)	стабилизатор, за- густитель,	50.0г\кг
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, за- густитель,	60,0 г\кг
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, за- густитель,	60,0 г\кг

E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)	эмульгатор, загуститель,	60,0 г\кг
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZYME-TREATED)	загуститель	60,0 г\кг
E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель,	60,0 г\кг
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель	50,0 г\кг
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлороки-сью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE)	стабилизатор, загуститель, связующее	60,0 г\кг
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (PHOSPHATED DISTARCH)	стабилизатор, загуститель,	60,0 г\кг
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный "сшитый" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	эмульгатор, загуститель	60,0 г\кг
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	стабилизатор, загуститель	60,0 г\кг
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винил-ацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE)	стабилизатор, загуститель	10.0 мг\кг
E1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	стабилизатор, загуститель,	10,0 г\кг
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель,	60,0 г\кг
E1440	Крахмал окипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)	эмульгатор, загуститель,	60,0 г\кг
E1442	Дикрахмалфосфат окипропилированный "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель	60,0 г\кг

E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель	60,0 г\кг
E1450	Крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, за- густитель, связую-	10.0 г\кг
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH)	эмульгатор, загуститель	10.0 г\кг
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	разде- ляющ	10.0 мг\кг
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразов- атель	Напитки-200,0мг\кг; яйцепродукты-2,5г\кг
E1518	Триацетин (TRIACETIN)	влагоудер- живаю-	10.0 мг\кг
E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	влагоудерж- ивающий, смягчающий и диспергиру	5,0 г\кг
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	Пеногасител- ь, эмульгатор	Напитки-1,0 г\кг; подсластители-10,г\кг.
—	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улуч-шитель муки, хлеба	10.0 мг\кг
—	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улуч-шитель муки, хлеба	10.0 мг\кг
—	N-Лауроилглицин	консервант, улуч-шитель муки, хлеба	10.0 мг\кг
—	Дигидрокверцетин	антиокислит- ель	10.0 мг\кг
—	Имбрицин	консервант	1.0 мг\кг
—	Кверцитин	антиокислит- ель	1.0 мг\кг
—	Красный рисовый (RED RICE)	краситель	1.0 мг\кг
—	Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизато- р	10.0 мг\кг

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗРЕШЕННЫХ МИНЗДРАВОМ КОМПЛЕКСНЫХ (МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ) ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Коды производителя	Наименования пищевых добавок, состав	Назначение	Допустимые нормы внесения, не более
1	2	3	4
Продукция ООО «Зеленые линии» (Россия)			
10.05.100	ВАД (Вкусоароматическая добавка) «Говядина DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); соль, глюкоза, экстракт дрожжей, мальтодекстрин	для применения в производстве мясных изделий	0,4-0,6% к массе фарша
10.05.142	ВАД «Курица DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E262 (ацетат натрия), краситель E100 (куркумины); E551 (диоксид кремния аморфный); E920 (цистеин-L); соль, мальтодекстрин	в производстве мясных изделий	0,2-0,8% к массе фарша
10.05.168	ВАД «Бекон DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); сахар-песок; специи натуральные (порошок паприки)	в производстве мясных изделий	0,2-0,6% к массе фарша
10.05.169	ВАД «Сало с Чесноком DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); сахар-песок, порошок чеснока, соль, мальтодекстрин	в производстве мясных изделий	0,2-0,6% к массе фарша
10.05..350	ВАД «Сыр DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E270 (молочная кислота), краситель E160c (маслосмолы паприка); против комкования E551 (диоксид кремния аморфный), мальтодекстрин, сахар, растительное масло	для применения в производстве сыров	0,3-0,5% к массе продукции
10.05..351	ВАД «Сыр DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); регулятор кислотности E270 (молочная кислота), краситель E160c (маслосмолы паприка); против комкования E551 (диоксид кремния аморфный), соль, сыворотка молочная, мальтодекстрин, сахар	для применения в производстве сыров, чипсов и соусов	0,5-0,9% к массе сыров; 6% чипсов; 0,7-0,9% плавленых сыров; 2% соусов.
10.05..354	ВАД «Четыре сыра DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); регулятор кислотности E270 (молочная кислота), краситель E160c (маслосмолы паприка); против комкования E551 (диоксид кремния аморфный), соль, сыворотка молочная, мальтодекстрин	для применения в производстве сыров	0,3-0,5% к массе продукции
10.06.141	Ароматизатор «Курица DelAr»: E621 (глутамат натрия), E100 (куркумины), E150d (сахарный колер); E262 (ацетат натрия); E551 (диоксид кремния аморфный), E920 (цистеин-L), соль, глюкоза, масло растительное; натуральные ароматические вещества	для применения в производстве мясных консервов	0,2-0,4% к массе продукции
10.06.163	«Ароматизатор Ветчина DelAr»: E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E551 (диоксид кремния аморфный), E920 (цистеин-L), соль, дрожжевые экстракты, сахар; натуральные ароматические вещества	для применения в производстве мясных изделий	0,3% к массе продукции

10.07.100	ВАД «SPise Mix DelAr»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E316 (изоаскорбат натрия), соль, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	10 г на 1 кг массы фарша
10.07.111	ВАД «Карри SPise DelAr»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E316 (изоаскорбат натрия); краситель E120 (кармины), соль, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	10 г на 1 кг массы фарша
10.07.207	«Салями DelAr»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E316 (изоаскорбат натрия), соль, декстроза, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	10 г на 1 кг массы фарша
207 М	«Гелеон 207 М»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E452 (полифосфаты), E407 (каррагинин), E412 (гуаровая камедь); E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E316 (изоаскорбат натрия), E330 (лимонная кислота); E508 (хлорид калия), растительный белок, соль, глюкоза, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	30 г на 1 кг массы фарша
208 М	«Гелеон 208 М»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E621 (глутамат натрия), E316 (изоаскорбат натрия), E330 (лимонная кислота); E412 (гуаровая камедь); E471 (моно и диглицериды жирных кислот), экстракты дрожжей, соль, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	30 г на 1 кг массы фарша
10.07.209	«Сервелат DelAr»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), усилители вкуса E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); антиокислитель E316 (изоаскорбат натрия), соль, декстроза, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	12 г на 1 кг массы фарша
209 М	«Гелеон 209 М»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E452 (полифосфаты), E407 (каррагинин), E415 (ксантановая камедь); E621 (глутамат натрия), E316 (изоаскорбат натрия), E508 (хлорид калия), растительный белок, соль, глюкоза, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	10 г на 1 кг массы фарша
10.07.211	«Салями Пикантная DelAr»: E450 (пирофосфаты), E451 (трифосфаты), E621 (глутамат натрия), E631 (инозинат натрия), E627 (5-гуанилат натрия); E316 (изоаскорбат натрия), соль, декстроза, мальтодекстрин, натуральные ароматические вещества	в производстве мясных изделий	10 г на 1 кг массы фарша
10.07.503	ВАД «Перец душистый DelAr»: мальтодекстрин, экстракты натуральных специй (душистый перец)	для применения в производстве мясных изделий	0,1-0,4% к массе фарша

10.07.530	ВАД «Кориандр DelAr»: мальтодекстрин, экстракты натуральных специй (кориандр)	для применения в производстве мясных изделий	0,1-0,4% к массе фарша
Продукция «Almi»			
0520	Grillwurst. Состав: E621 и натуральные специи	Для колбасных изделий	6,0 г на кг фарша
21812	Doktorskaya: E450, E451, E452 и натуральные специи.	Для колбасных изделий	8,5 г на 1 кг фарша
12417	Kasearoma: E621 и натуральные компоненты	Для колбасных изделий	4,0 г на кг фарша
1000	Aromat Delta: E621 и натуральные компоненты	Для колбасных изделий	4,0 г на кг фарша
9187	Carragennan: E407, E450, E451, E452	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
14408	Aroma Kardamon: E407, E450, E451, E452	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
22664	Jausenwurst: E621 и натуральные компоненты	Для колбасных изделий	8,0 г на 1 кг фарша
7791	Dekor Nr 44: E450, E451, E452	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
7634	Tauchmasse Celtine: E450, E451, E452	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
0043	Gelina: E450, E451, E452 и ароматизатор E621	Для колбасных изделий	1,6 кг на 10 л жидкости или не более 12,0% к
7564	Presswurst Toscana: E621, E635;	Для колбасных изделий	6.0 гр к объему фарша
24831	Kaseersatz: E401, E407a, стабилизаторы E450, E451, E452;	Для колбасных изделий	1 кг на 5,5 л или 12,0% к объему фарша
9227	Dekor Nr 13: E450, E451, E452;	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
7790	Dekor Bahamy: E621, стабилизаторы E450, E451, E452;	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
12030	Almonat Super f.Geffugel: E621, E 316 и E451	Для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
7853	Almi Alit: E451; E621; E316; E450; E452 и специи	Для колбасных изделий	5,0 гр на 100 гр фарша
9222	Almi Stabil: E451 натуральные специи	Для колбасных изделий	5,0% к объему фарша
11213	Almi Gel Mix: E407a, E450, E451, E452;	для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
21588	Tauchmasse: E471, E472 c, E200, E330, E450, E451;	для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
21587	Dekortauchmasse: E450, E451, E452, эмульгаторы E471, E472	для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
91367	Dekor Nr 20: E450, E451, E452;	для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
15366	Dekor Nr 35: E450, E451, E452	для колбасных изделий	12,0% к объему фарша
9195	Debreziner: E621 и натуральные специи.	для колбасных изделий	18 гр на 1 кг массы фарша
12659-500	Almi Schwarten Mix1 zu: E270; E451; E330; E260; E450; E452 и специи	для колбасных изделий	2,0 кг на 100 л воды
12659-1400	Almi Schwarten: E270; E451; E330; E260; E450; E452 и специи	для колбасных изделий	2,0 г на 100 г фарша
5017	NIRITPOKELSALZ : E250 (нитрит натрия) и 99,2% поваренной соли	для колбасных изделий	0,5 % к массе фарша
Продукция «Combi»			
01/RU zu	Almi Euro 01/RU zu: E407a, стабилизатор E451, антиокислитель E316, виноградный сахар, соль.	для колбасных изделий	8 гр на 1 кг мяса
Без №	Aromat Grillaroma zu: E621, стабилизатор E450, E451, E452, специи, экстракты специй, соль.	для мясных изделий	4 гр на кг массы мяса

Без №	Aromat Majoran zu: E450, E451, E452, усилитель вкуса E621, экстракты специй.	для мясных изделий	2,0 гр на 1 л водной суспензии
12682	Braunschwiger delikat Combi zu: E450, E451, E452, усилитель вкуса E621, антиокислитель E300, специй..	для мясных изделий	8 г на 1 кг мяса
9589	Burenwurst Combi zu: E450, E451, E452, усилитель вкуса E621, антиокислитель E300, специй.	для мясных изделий	8,5 г на 1 кг мяса
17158	Marinade «Sommer» zu: E450, E451, E452, специй	для мясных изделий	60,0 г на 1 кг мяса
13405	Marinade «Super Knusper» zu: E450, E451, E452, усилитель вкуса E621, экстракты специй.	для мясных изделий	60,0 г на 1 кг мяса
9245	Pariser ES Combi zu: E450, E451, E452, E621, E300, экстракты специй.	для колбасных изделий	6,0 гр на 1 кг массы фарша
11853	Trockenmarinade «Chicken» zu: E450, E451, E452, E412, E415, соль, E621, экстракты специй.	для колбасных изделий	2,5 гр на 1 кг массы фарша
11851	Trockenmarinade «Ital» zu: E450, E451, E452, E412, E415, E621, экстракты специй.	для колбасных изделий	2,5 гр на 1 кг массы фарша
11848	Trockenmarinade «Ribs» zu: E450, E451, E452, E412, E415, E621, экстракты специй.	для колбасных изделий	3,0 гр на 1 кг массы фарша
10550	Lake funktionell 80-155% zu: E330; E451; E316 и специй	для колбасных изделий	0,37 гр на 1 кг массы фарша
11752	Aromat Tradicija zu: E621; E451; E450; E452; специй	для колбасных изделий	5,0 гр на 1 кг массы фарша
9984	Alromat FB zu: E451; E450; E452	для колбасных изделий	8,0 гр на 1 кг массы фарша
6561	Schininkengeschmack Cocktai: E451; E450; E452; E621 и специй	для колбасных изделий	4,0 гр на 1 кг массы фарша
7078	Krainer Spezial: E451; E621; E300; E450; E452	для колбасных изделий	9,0 гр на 1 кг массы фарша
7182	Gruner pfeffer-extratmischung: E621; E451; E450; E452 и специй	для колбасных изделий	2,0 гр на 1 кг массы фарша
6678	Cervelat Kompakt M: E575; E451; E300; E260; E450; E452; E621 и специй	для колбасных изделий	10,0 гр на 1 кг массы фарша
10661	Rohshinken-Prosciutto: E316; E631; E451; E450; E452; E621 и специй	для колбасных изделий	1,0 гр на 100 г массы фарша
22582	Emulgator 008: E407; E401; E451; E450; E452; E466 и специй	для колбасных изделий	4,0 кг на 1 л воды
14234	Aromat Schwein zu : E631; E451; E450; E452; E621 и специй	для колбасных изделий	2,0 гр на 1 кг массы фарша
M-0222	Almonat BL Pulver zu: E450 (пирофосфаты) и натуральные компоненты	для колбасных изделий	4,0 гр на 1 кг массы фарша
25299	Hot Dog: E330; E451; E621 и специй	для колбасных изделий	11,0 гр на 1 кг массы фарша
24563	Pepperoni Sudjuk hot Kompakt: E575; E621; E451 и специй	для колбасных изделий	22,0 гр на 1 кг массы фарша
7654	Moonred: E451; E450; E452 и специй	для колбасных изделий	3,0 гр на 1 кг массы фарша
200106	Экстравурст 2000 комбинированная: мальтодекстрин, декстроза; E621; E450; E451; E300	для колбасных изделий	10,0 гр на 1 кг массы фарша
240004	Престиж комбинированный: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300 и специй	для колбасных изделий	6,2 гр на 1 кг массы фарша
200304	Останкинская традиционная комбинированная: E450; E451; соль, E621 E300 и специй	для колбасных изделий	4,0 гр на 1 кг массы фарша
600213	Докторская Экстра комбинированная: E450; E451; соль Экстра, декстроза; E621; E300, E301, и специй	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса
700604	Сенатор комбинированная: E450; E451; декстроза; E621; E300 и специй	для мясных изделий	7,0 гр на 1 кг массы мяса
600723	Сосиски особые комбинированная: E450; E451; декстроза; E621; E300, E301 и специй	для мясных изделий	8,5 гр на 1 кг массы мяса
500892	Сардельки Премиум комбинированная: E450; декстроза; E621; E300, краситель натуральный красный рис и специй	для мясных изделий	8,0 гр на 1 кг массы мяса
600624	Мясной хлеб Любительский комбинированная: E450; E451; декстроза; E621; E300 и специй	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса

600254	Охотничьи колбасы традиционные комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300 и специи	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса
600052	Венская комбинированная, серия V: E450; E451; соль Экстра, декстроза; E621; E300, E301 и специи	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса
600213	Венская комбинированная, серия M: E450; E451; соль, декстроза; E621; E300, E301 и специи	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса
700353	Брауншвейгская комбинированная: E450; E451; соль, декстроза; E621; E300 и специи	для мясных изделий	7,5 гр на 1 кг массы мяса
610118	Крестьянская комбинированная: E450; E451; соль, декстроза; E621; E300, E301 и специи	для мясных изделий	7,0 гр на 1 кг массы мяса
705103	Универсал базис: изолированный соевый белок, крахмал-E1422; E450; соль, декстроза; E412; E407 и специи	для эмульсий мясных изделий	1:1:8 массы мяса
320552	ОмПинк колор: краситель ферментированный рис, декстроза; E122 и специи	для мясных изделий	1,0 гр на 1 кг массы мяса
118223	ОмСтарк: влагоудерживающий агент (лактат натрия -E325), вода	для мясных изделий	10,0 мл на 1 кг массы мяса
109756	Тамна: соль, приправа, декстроза; E621 и специи	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса
Продукция «КУЛЬМАХ-Д»			
110734	Приправа со вкусом и ароматом буженины: мука пшеничная, декстроза; E621; соль, пудра рафинадная, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,0% к мясной массе
190053	Чесночная эссенция: свежий чеснок, вода питьевая, E415; E202 и специи	для мясных изделий	1,0 гр на 1 кг массы мяса
280623	Аромакс копченый: вода питьевая, аромат копчения	для мясных изделий	3,0 гр на 1 кг массы мяса
109602	Черный перец экстракт 1:3: поваренная соль, декстроза и специи	вкусовая добавки к мясным и овощным блюдам	1 часть к 3 частям черного перца
109623	Мускатный орех экстракт 1:2:3: декстроза и экстракты натуральных специй	вкусовая добавки к мясным и овощным блюдам.	1 часть к 2 частям натурального мускатного ореха;
109626	Кориандр экстракт 2: декстроза (виноградный сахар); экстракты натуральных специй	вкусовая добавки к мясным и овощным блюдам	1 часть добавки к 3 частям натурального кориандра
109644	Имбирь оригинальный экстракт: декстроза (виноградный сахар); экстракты натуральных специй	вкусовая добавки к мясным и овощным блюдам	1 часть добавки к 3 частям натурального имбиря;
109647	Цитрус: декстроза (виноградный сахар); экстракты натуральных специй (лимон, куркума)	вкусовая добавка для пищевой промышленности	1 часть добавки к 3 частям натурального лимона
109632	Чеснок 1:6, экстракт: декстроза (виноградный сахар); экстракты натуральных специй	вкусовая добавки к мясным и овощным блюдам	1 части добавки к 6 частям натурального чеснока
100185	Паприка: хлопья паприки зеленой и красной	вкусовая добавки к мясным и овощным блюдам	1 части добавки к 3 частям изделия
111764	Приправа серии D со вкусом и ароматом сыра: молочная сыворотка, мальтодекстрин; E621; чесночный порошок, экстракты натуральных специй	для производства сыров	10,0 гр на 1 кг массы сыра
111758	Приправа со вкусом и ароматом Пармезана: мальтодекстрин, мука пшеничная, соль Экстракта, ароматизаторы сыра, краситель натуральный	для производства сыров	10,0 гр на 1 кг массы сыра
111714	Приправа серии D со вкусом и ароматом сыра: мальтодекстрин; E621; сырный порошок, чесночный порошок, экстракты натуральных специй	для производства сыров	10,0 гр на 1 кг массы сыра

111764	Приправа серии D со вкусом и ароматом сыра: молочная сыворотка, мальтодекстрин; E621; чесночный порошок, экстракты натуральных специй	для производства сыров	10,0 гр на 1 кг массы сыра
111763	Приправа со вкусом и ароматом Маасдама сливочного: молочная сыворотка, декстроза (виноградный сахар), сырный порошок, ароматизатор сыра	для производства сыров	4,0 гр на 1 кг массы сыра
111730	Приправа сыр сливочный: молоко сухое обезжиренное, E621; мука пшеничная, ароматизатор сыра, экстракты натуральных специй	для производства сыров	4,0 гр на 1 кг массы сыра
111757	Приправа со вкусом и ароматом красной икры: мальтодекстрин; E621; рыбий жир, краситель натуральный, масло паприки E160c, экстракты натуральных специй	для производства зернистой икры	6,0 гр на 1 кг массы икры
111708	Приправа со вкусом и ароматом ветчины: мальтодекстрин; E621; соль, ароматизатор куркума	для производства ветчины	4,0 гр на 1 кг массы продукта
111764	смесь специй «Омгель 50»: E407, E412, хлорид калия, декстроза	для мясных изделий	25,0 гр на 1 л воды
111735	Приправа со вкусом и ароматом грибов с кусочками: грибы сушеные резаные, соль, мальтодекстрин; E621; экстракты натуральных специй	для производства сыров	1,2% к массе продукта
600303	Краковская оригинальная комбинированная: E450; E451; декстроза; E621; E300, соль, экстракты	для мясных изделий	6,5 гр на 1 кг массы мяса
620044	Финская саями комбинированная: E450; E451; декстроза; E621; E575; E300, краситель ферментированный красный рис, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	10,0 гр на 1 кг массы мяса
100504	Крайнерская оригинальная: декстроза (виноградный сахар); E621, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса
320563	Калифорния: соль, декстроза; красители сахарный колер, E122, аромат копчения и специи	для мясных изделий	40,0 гр на 1 л смеси
330234	Арома сливочная «Экономик»: ароматизаторы ананаса и сливок, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	0,15% на массы мяса
109766	Вегетом: декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,5 гр на 1 кг массы мяса
650004	Мясной хлеб Рупертус: соль, декстроза; E621; экстракты натуральных специй	для мясных изделий	5,0 гр на 1 кг массы мяса
200257	Докторская Экстра: E450; E451; E621; E300, сахароза, декстроза, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	5,5 гр на 1 кг массы мяса
350023	Особая комбинированная: E450; E451; декстроза; сахароза, E300, мускат, душистый перец; E301, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	6,5 гр на 1 кг массы мяса
400947	Пельмены биф: E621; ароматизатор говядины, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса
410113	Таежная: мальтодекстрин; E621; экстракты натуральных специй	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса
109773	Домашняя комбинированная: E450; E451; E621; E300, E301, соль, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса
300703	Восточный рецепт: декстроза; E621; экстракты натуральных специй	для мясных изделий	5,0 гр на 1 кг массы мяса
401044	Смесь для пельменей 23: молоко сухое обезжиренное, E621; экстракты натуральных специй	для производства пельменей	7,0 гр на 1 кг массы фарша
170599	Портофино –декор: смесь нескольких комбинированных экстрактов натуральных специй	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса
170606	Родос –декор: смесь соли поваренной и нескольких комбинированных экстрактов натуральных специй	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса
109744	Премиум гольд: смесь сушеных специй кунжут, парика, карри, куркума	для мясных изделий	4,0 гр на 1 кг массы мяса

160013	Акапулько- декор: смесь нескольких комбинированных экстрактов натуральных специй	для мясных изделий	46,0 гр на 1 кг массы мяса
500543	Полонез комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, E631, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,5 гр на 1 кг массы мяса
500553	«Городская» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, E631, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,0 гр на 1 кг массы мяса
230939	«Молочная крем» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	8,0 гр на 1 кг массы мяса
600599	«Любительская традиционная» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	4,5 гр на 1 кг массы мяса
500504	«Вареная колбаса» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	8,5 гр на 1 кг массы мяса
200292	«Докторская Модерн комби»: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	5,5 гр на 1 кг массы мяса
240324	«Телячья комбинированная»: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, E301, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	4,5 гр на 1 кг массы мяса
240204	смесь специй «Кнакер 100 комбинированная»: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,5 гр на 1 кг массы мяса
100125	«Фаворит» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,0 гр на 1 кг массы мяса
300602	смесь специй «Венские супер» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	10,0 гр на 1 кг массы мяса
310012	смесь специй «Франкфуртер комбинированная»: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты специй	для мясных изделий	7,0 гр на 1 кг массы мяса
310103	«Франкфуртер комбинированная, серия Y»: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, E301, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	7,0 гр на 1 кг массы мяса
330014	«Сардельки говяжьи традиционные» комбинированная: E450; E451; сахароза, декстроза; E621; E300, экстракты натуральных специй	для мясных изделий	6,0 гр на 1 кг массы мяса

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

1. Баренбойм Г. М., Маленков А. Г. Биологически активные вещества. Новые принципы поиска. – М.: Наука, 1986.- 368 с.
2. Белоусов Ю. И., Моисеев В. С., Лепахин В. К. Клиническая фармакология и фармакотерапия: Руководства для врачей.- М.: Унверсум, 1993.- 398 с.
3. Булдаков А. С. Пищевые добавки. Справочник.- С.-Пб.: « Ut» 1996.- 240 с.
4. Вуртман Р. Дж. Питательные вещества, влияющие на функции мозга // В мире наука.- 1983.-№ 2. – С 69-80.
5. Закон Республики Узбекистан "Об охране здоровья граждан" Принят 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124.
6. Закон Республики Узбекистан № 393 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 26 августа 2015 г.

7. Закон Республики Узбекистан "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239).
8. Кузник Б. И., Хавинсон В. Х., Морозов В. Г. Цитомедины. 25-летний опыт экспериментальных и клинических исследований. – СПб.: Наука, 1998. – 310 с.
9. Методические рекомендации по прогнозированию и оценке экономического эффекта результатов научно-исследовательских работ по гигиене питания./Воронина Н.В., Худайбергенов А.С., Ташкент, 2003, 16 С.
10. Методические рекомендации «Экспериментальная модель оценки эффективности биологически активных добавок к пище)». Рузиева М.М., утвержден УМС МЗ Р Уз 22 июля 2004 г., Ташкент, 2004 г., 28 с.
11. Нетребенко О. К., Назарова Е. В. Обзор материалов VIII Европейской конференции по питанию //Вопросы питания. –1999. -№5-6. –С. 41-44.
12. Оганов Р. Г., Киселева Н. Г. Роль пищевых добавок в профилактике атеросклероза //Центрально-Азиатский мед.журн. – 1997. –Т.3, №1. –С. 52-58.
13. Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции. СанПиН Р Уз за №0283-10, Ибн Сино, 183 С.
14. Питание и здоровье: пищевые добавки. //Сборник тезисов Второго Международного симпозиума. –Москва, 1996. -Т.2. -С. 12-17.
15. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от т 29 августа 2015 г. за №251 «Об утверждении Концепции и Комплекса мер по обеспечению здорового питания населения Республики Узбекистан на 2015-2020 годы»
16. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 15.08.2013 №225 «О мерах по реализации Закона Республики Узбекистан «О разрешительных процедурах».
17. FAO/WHO. Carbohydrates in human nutrition: Report of Joint FAO/WHO Expert Consultation. Rome: WHO. –1997.
18. Fei Long Workshops on micronutrient deficiency control, Dali and Chongqing, Southwest of China //Sight and life. Newsletter. -№2. -2000. -P. 20-23.
19. Frances J. Clinical nutrition and dietetics. USA, New York, 1991. -854 p.
20. ВОЗ/ФАО Пищевые добавки и контаминанты.Изд.Мир.Москва 2007 г.-496 с.