技术法规 **TR CU 021/2011**

根据2010年11月18
日《白俄罗斯共和国、哈萨克斯坦共和国和俄罗斯联邦技术监管统一原则和规则协定》第13条，海关联盟委员会（以下简称“委员会”）决定：

1. 通过 TR CU 021/2011《食品安全》技术法规（附后）。

2. 注释：根据欧亚经济委员会执委会24.12.2019第236号决定，第2点失效（自2020年7月1日起生效）。
3. 规定：

3.1. 海关联盟《食品安全》技术法规（以下简称“技术法规”）

自2013年7月1
日起生效，但对鱼及鱼制品及其相关生产、贮存、运输、销售和处置过程的要求除外。在规定鱼及鱼制品及其相关生产、贮存、运输、销售和处置过程要求的海关联盟技术法规生效之日前，对此类产品及其生产、贮存、运输、销售和处置过程，适用海关联盟规范性法律文件或海关联盟成员国法律的规定。

注释：第3.1分点由欧亚经济委员会执委会11.06.2013第129
号决定修订（自其正式公布之日起满30
个日历日后生效；涉及鱼及鱼制品要求的部分，自欧亚经济委员会执委会2013年6月25日第147号决定生效之日起生效）；经欧亚经济委员会执委会10.06.2014第91
号决定修改（自其正式公布之日起满30个日历日后生效）。
3.2. 在技术法规生效之日前，针对属于技术法规技术监管对象的产品（以下简称“产品”
）签发或受理的、证明符合海关联盟规范性法律文件或海关联盟成员国法律所规定强制性要求的合格评定（符合性确认）文件，在其有效期届满前有效，但不得晚于2015

年2月15
日。上述文件如在本决定正式公布之日前签发或受理，则在其有效期届满前有效；

自技术法规生效之日起，不得签发或受理证明产品符合此前由海关联盟规范性法律文件或海关联盟成员国法律所规定强制性要求的合格评定（符合性确认）文件；

3.3. 2015年2月15
日前，如持有在技术法规生效之日前签发或受理的、证明产品符合此前由海关联盟规范性法律文件或海关联盟成员国法律所规定强制性要求的合格评定（符合性确认）文件，允许按照上述强制性要求生产产品并将其投放市场；

上述产品应按照海关联盟成员国法律或委员会2010年9月20日第386
号决定，加施国家合格标志（市场流通标志）；

此类产品不得加施海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

3.3[1]. 2014年7月1日前，允许生产并

在海关联盟关境内投放市场下列产品：在技术法规生效之日前无须按照海关联盟规范性法律文件或海关联盟成员国法律所规定的强制性要求进行强制性合格评定（符合性确认）的产品。此类产品无需持有强制性合格评定（符合性确认）文件，也无需加施国家合格标志（市场流通标志）。

注释：根据欧亚经济委员会执委会11.06.2013第129号决定，本决定增补第3.3[1]
分点（自其正式公布之日起满30
个日历日后生效；涉及鱼及鱼制品要求的部分，自欧亚经济委员会执委会2013年6月25日第147号决定生效之日起生效）。
3.4. 在本决定第3.2
分点所述合格评定（符合性确认）文件有效期内投放市场的产品，以及本决定第3.3[1]
分点所述产品，允许在按照海关联盟成员国法律确定的产品保质期内市场流通。

注释：第3.4分点经欧亚经济委员会执委会11.06.2013第129
号决定修改（自其正式公布之日起满30

个日历日后生效；涉及鱼及鱼制品要求的部分，自欧亚经济委员会执委会2013年6月25日第147号决定生效之日起生效）。

3.5. 2015年2月15日前，下列产品须按照技术法规第24条规定的程序进行国家注册：

1) 天然佐餐矿泉水；

2) 分装于容器中的瓶装饮用水；

3) 提神饮料；

4) 食品添加剂、复合食品添加剂、食品用香精、作为香味物质和原料成分的植物提取物、微生物发酵剂和细菌发酵剂、加工助剂（包括酶制剂）；

5) 利用基因工程修饰（转基因）生物获得的食品，包括转基因微生物；

3.6. 此前按照海关联盟成员国法律从事食品生产（制造）活动的生产设施，其信息无需按照技术法规履行生产设施国家注册程序，即列入国家登记册；

3.7. 技术法规第29条的规定自海关联盟对外贸易和相互贸易一体化信息系统投入运行之时起生效。

3.8. 自针对特定种类食品的海关联盟技术法规生效之日起，应通过修改技术法规，按照此类技术法规确定的定义明确食品种类名称，并删除属于此类技术法规技术监管对象的产品的安全要求（致病微生物及其毒素、真菌毒素、有毒元素、硝酸盐、有机氯农药的含量要求以及放射性核素允许限量除外）和微生物安全限量（条件致病微生物）。

4. 委员会秘书处会同各缔约方：

4.1. 在针对特定种类食品的海关联盟技术法规生效之日前，确保按照本决定第3.8分点对技术法规作出修改。

4.2.
编制实施技术法规所需措施计划草案，并自本决定生效之日起三个月内，确保按规定程序提交委员会批准。该计划应包括：

4.2.1. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准关于修改《须接受卫生防疫监督（监管）商品的统一卫生防疫和卫生要求》（经海关联盟委员会2010年5月28日第299
号决定批准）的决定草案，从中删除对属于技术法规技术监管对象的产品的要求；

4.2.2. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准关于修改《海关联盟框架内须进行强制性合格评定（符合性确认）并签发统一文件的产品统一清单》（经海关联盟委员会2011年4月7日第620
号决定批准）的决定草案，从中删除属于技术法规技术监管对象的产品；

4.2.3. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准关于修改《在海关联盟海关边境和关境内须接受卫生防疫监督（监管）的商品统一清单》（经海关联盟委员会2010年5月28日第299号决定批准）的决定草案，从中删除属于技术法规技术监管对象的产品；

4.2.4.
按规定程序编制并提交委员会批准关于修改相关换发程序的草案。该程序用于将技术法规生效前签发或受理的、证明产品符合此前由海关联盟规范性法律文件或海关联盟成员国法律所规定强制性要求的合格评定（符合性确认）文件，换发为证明产品符合技术法规强制性要求的合格评定（符合性确认）文件。指标和（或）其允许限量与技术法规规定的指标和（或）其允许限量不一致的情形除外；

4.2.5. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准关于制定（修改、修订）和实施跨国标准的计划草案。上述跨国标准包括：在自愿基础上适用即可确保符合技术法规要求的跨国标准；以及包含研究（检测）和测量规则与方法（包括抽样规则）的跨国标准，这些

规则与方法为适用和执行技术法规、开展产品合格评定（符合性确认）所必需。

4.2.6. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准关于修改《须接受兽医监督（监管）的商品统一清单》（经海关联盟委员会2010年6月18日第317
号决定批准）的决定草案，从中删除根据技术法规属于经加工动物源性食品的产品；

4.2.7. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准关于修改《须接受兽医监督（监管）的对象联合检查及商品（产品）抽样统一程序条例》（经海关联盟委员会2011年10月18日第834号决定批准）的决定草案，使其与技术法规的规定相一致；

4.2.8. 于2013年3月15
日前，按规定程序编制并提交委员会批准《关于确定对从事未加工动物源性食品原料获取及加工（处理）活动的生产设施进行注册时的检查标准》条例草案。

5. 俄方在各缔约方参与下，根据标准应用结果的监测情况，确保编制更新本决定第2点所述标准清单的建议，并自技术法规生效之日起，每年至少一次将该建议提交委员会秘书处，以便按规定程序批准。

6. 各缔约方：

6.1. 于2013年7月1
日前，确保作出相应决定，对属于技术法规技术监管对象的产品不再适用本国规范性法律文件；

6.2. 于2013年7月1
日前，确保从事合格评定（符合性确认）工作的认证机构、检测实验室（中心）做好登记符合技术法规要求的符合性声明的准备；

6.3.
在技术法规生效之日前，确定负责对技术法规要求遵守情况实施国家监督（监管）的国家监督（监管）机构，并通知委员会；

6.4. 自技术法规生效之日起，在考虑本决定第3.2–3.4
分点的前提下，确保对技术法规要求的遵守情况实施国家监督（监管）。

7. 本决定自正式公布之日起生效。

海关联盟委员会成员：

白俄罗斯共和国 代表	哈萨克斯坦共和国 代表	俄罗斯联邦 代表
S. 鲁马斯	U. 舒凯耶夫	I. 舒瓦洛夫

批准
依据海关联盟
委员会决定
2011年**12**月**9**日第**880**号

海关联盟
技术法规

TR CU 021/2011

关于食品安全

目录

第1条 适用范围

第2条 制定目的

第3条 技术监管对象

第4条 定义

第5条 市场流通规则

第6条 为确定是否属于本技术法规技术监管对象而进行的食品（过程）识别

第7条 食品一般安全要求

第8条 特殊食品安全要求

第9条 提神饮料安全要求

第10条 食品生产（制造）、贮存、运输、销售过程中的安全保障

第11条 食品生产（制造）过程中的安全保障要求

第12条 食品生产（制造）过程用水保障要求

第13条 食品生产所用食品原料的安全要求

第14条 开展食品生产（制造）过程的生产场所的组织要求

第15条 食品生产（制造）过程中工艺设备和器具的使用要求

第16条 食品生产（制造）废弃物的贮存条件和清除要求

第17条 食品贮存、运输和销售过程要求

第18条 食品处置过程要求

第19条 未加工动物源性食品获取过程要求

第20条 确保食品符合安全要求

第21条
食品及其生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程的合格评定（符合性确认）形式

第22条 食品合格评定（符合性确认）中的申请人

第23条 符合性声明程序

第24条 特殊食品国家注册

第25条 特殊食品国家注册程序

第26条 特殊食品统一登记册

第27条 新型食品国家注册

第28条 新型食品国家注册程序

第29条 新型食品统一登记册

第30条 兽医卫生检验

第31条 生产设施国家注册

第32条 须经国家注册的食品生产设施

第33条 生产设施国家注册申请书

第34条 生产设施国家注册证明文件

第35条 申请人及须经国家注册的食品生产设施实际信息变更的告知程序

第36条 须经国家注册的食品生产设施登记册

第37条 食品生产设施备案。

第38条 对遵守本技术法规要求情况的国家监督（监管）

第39条 食品标签要求

第40条 保护性条款

附件1 微生物安全限量（致病微生物）

附件2 微生物安全限量

附件3 食品卫生安全要求

附件4 铯-137和锶-90放射性核素允许限值

附件5 未加工动物源性食品原料要求

附件6
鱼类、甲壳类、软体动物、两栖动物、爬行动物及其加工制品的寄生虫学安全指标

附件7
禁止用于生物活性食品补充剂成分的植物及其加工制品、动物源性物质、微生物、真菌和生物活性物质清单。

附件8 用于生产3至14
岁儿童生物活性食品补充剂及婴幼儿儿童草本茶（茶饮料）的植物原料种类

附件9 儿童营养食品生产中使用的维生素和矿物盐

附件10 禁止在生产儿童营养食品用食品原料时使用的农药

第**1**章 总则

第**1**条 适用范围

1. 海关联盟《食品安全》技术法规（以下简称“本技术法规”）规定：

1) 技术监管对象；

2) 技术监管对象的安全要求（包括卫生防疫、卫生和兽医要求）；

3) 技术监管对象的识别规则；

4) 技术监管对象符合本技术法规要求的合格评定（符合性确认）形式和程序。

2.
适用本技术法规时，应考虑相应海关联盟技术法规对食品标签、与食品接触的包装材料以及食品生产用制品和设备所规定的要求。

3.
适用本技术法规时，应考虑以下海关联盟技术法规中补充和（或）细化本技术法规要求的规定：对特定种类食品以及与其要求相关的生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程规定强制性要求的海关联盟技术法规（以下简称“
特定种类食品海关联盟技术法规”）。

其他海关联盟技术法规对特定种类食品以及与其要求相关的生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程所规定的要求，不得改变本技术法规的要求。

4. 特定种类食品海关联盟技术法规规定：

1) 技术监管对象；

2) 技术监管对象的安全要求；

3)
技术监管对象的识别规则。特定种类食品海关联盟技术法规可包含与本技术法规要求不相抵触的标签要求和符合性确认方案。

第**2**条 制定目的

制定本技术法规的目的是：

1) 保护人的生命和（或）健康；

2) 防止误导购买者（消费者）的行为；

3) 保护环境。

第**3**条 技术监管对象

1. 本技术法规的技术监管对象为：

1) 食品；

2) 与食品要求相关的生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程。

2.
本技术法规不适用于以下对象：公民在家庭条件下、在个人副业经营中生产的食品，或从事园艺、菜园种植、畜牧养殖的公民生产的食品；仅供个人消费、不拟在海关联盟关境内投放市场的食品的生产（制造）、贮存、运输和处置过程；在自然条件下种植农作物和饲养生产性动物。

第**4**条 定义

本技术法规使用下列术语：

适配乳基配方食品（母乳代用品）–
以牛乳或其他生产性动物乳为基础、以液态或粉状形式生产的婴幼儿食品。其化学成分最大限度地接近母乳，用于满足一周岁以内婴儿对必需物质和能量的生理需要；

食品用香料（香料）–
不由人直接食用的香味物质、香味制剂、热加工工艺香料、烟熏香料、香料前体或其混合物（香味部分），添加或不添加其他成分，用于赋予食品香气和（或）滋味（甜味、酸味和咸味除外）；

食品安全 –
食品的一种状态，表明不存在与对人体及后代的有害影响相关的不可接受风险；

生物活性食品补充剂（BAD）–
天然和（或）与天然相同的生物活性物质以及益生菌，用于与食物同时食用或加入食品成分中；

儿童饮用水 – 供儿童饮用、在家庭条件下烹调食物以及复原儿童干制食品的饮用水；

水生生物资源 –
处于自然栖息环境（自然自由状态）中的鱼类、水生无脊椎动物、水生哺乳动物、藻类及其他水生动物和植物；

食品对人体的有害影响 –
因食品中存在污染物而产生的不利因素的影响。这些因素对人的生命或健康构成威胁，或对后代的生命和健康构成威胁；

食品投放市场 –
自制造商或进口商起，在海关联盟关境内对食品进行的买卖及其他转让方式；

转基因生物（基因工程生物、遗传修饰生物）（以下简称“GMO”）–
一个或多个生物体，或任何能够繁殖或传递遗传物质的非细胞、单细胞或多细胞结构。其不同于天然生物体，通过基因工程方法获得和（或）含有基因工程材料，包括基因、基因片段或基因组合；

生产设施国家注册，

所涉生产设施为从事未加工动物源性食品原料获取、加工（处理）活动的设施（以下简称“生产设施国家注册”）–
准许法人或个体经营者从事未加工动物源性食品原料获取、加工（处理）活动；

儿童草本饮料（草本茶）– 以草本植物和草本提取物为基础制成的儿童食品；

食品识别 – 将

食品归入技术法规的技术监管对象的程序；

食品制造商 –
以本人名义生产（制造）食品以销售给购买者（消费者），并对该产品符合技术法规要求承担责任的组织（不论其组织法律形式）或个体经营者，包括外国组织和个体经营者；

进口商 –
海关联盟成员国居民。其在海关联盟关境内将由非海关联盟成员国居民供应的食品投放市场，并对该产品符合本技术法规要求承担责任；

食品配料（以下简称“配料”）–
按照配方用于食品生产（制造）并构成其组成部分的产品或物质（包括食品添加剂和食品用香料）；

食品污染 –
物品、颗粒、物质和生物（污染物）进入食品，且其存在量为该食品所不应有的量或超过规定水平，从而使食品具有对人体有危险的特性；

婴儿起始配方食品 –
以牛乳或其他生产性动物乳为基础生产的适配型（化学成分最大限度接近母乳）或部分适配型（化学成分部分接近母乳）配方食品，用于喂养出生第1天至6个月的婴儿；

未加工动物源性食品 –
未经加工（处理）的各类生产性动物的胴体（含禽类胴体）及其部位（包括血液和食用副产品）、生乳、生脱脂乳、生稀奶油、蜂产品、蛋及蛋制品、水生生物资源渔获物、水产养殖产品；

能量和营养素生理需要量标准 – 足以满足不少于97.5%
人口生理需要的营养素每日摄入水平，并考虑年龄、性别、生理状态和身体活动水平

；

营养素 –
作为食品组成部分的物质。人体将其用作能量来源，用作构建、生长和更新器官和组织所需底物的来源或前体，以及用于形成参与调节生命活动过程的生理活性物质。营养素决定食品的营养价值；

营养强化食品 –
添加了一种或多种营养物质和（或）生物活性物质和（或）益生菌的食品。这些物质原本不存在于该食品中，或含量不足，或在生产（制造）过程中损失。制造商保证的每种强化用营养物质或生物活性物质的含量，应达到符合“某营养素来源食品”
标准或食品其他特征标准的水平。此类产品中营养物质和（或）生物活性物质的最高含量，不得超过从所有可能来源摄入此类物质的安全摄入量上限（如已规定此类上限）；

水产养殖对象 –
在半自由条件下或人工营造的栖息环境中饲养、繁育（包括养殖）的鱼类、水生无脊椎动物、水生哺乳动物、藻类及其他水生动物和植物；

食品批次 –
同一名称、包装相同的一定数量的食品。该批食品由同一制造商在特定时间段内，按照同一区域（跨国）标准或国家标准，和（或）企业标准，和（或）制造商其他文件生产（制造），并附有确保食品可追溯性的随货单据；

食品添加剂 –
具有或不具有自身营养价值、通常不由人直接食用的任何物质（或物质混合物）。在食品生产（制造）、运输和贮存过程中，出于工艺目的（功能）有意将其加入食品，其结果是或可能是该物质或其转化产物成为食品的组成成分。食品添加剂可具有一种或多种工艺功能；

食品 –
动物源性、植物源性、微生物源性、矿物源性、人工或生物技术来源的天然、经处理

或经加工形态的产品，供人类食用，包括特殊食品、容器包装饮用水、饮用矿泉水、酒精产品（包括啤酒及啤酒基饮料）、无酒精饮料、生物活性食品补充剂（BAD）、口香糖、发酵剂和微生物发酵剂菌种、酵母、食品添加剂和食品用香料，以及食品原料；

水产养殖食品 –
从半自然饲养、繁育条件或人工营造的栖息环境中取出（捕获）的水产养殖对象；

治疗性膳食食品 –
具有规定的营养价值和能量值、物理特性和感官特性，并用于治疗性膳食组成的特殊食品；

预防性膳食食品 –
用于调节碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素及其他类型物质代谢的特殊食品，其中个别物质的含量和（或）比例相对于其天然含量已被改变，和（或）其成分中加入了原本不存在的物质或组分；以及用于降低疾病发生风险的食品；

儿童营养食品 – 供儿童营养用的特殊食品（适用于0至3岁婴幼儿、3至6岁学龄前儿童、6
岁及以上学龄儿童），符合儿童机体相应的生理需求，且不对相应年龄儿童的健康造成危害；

运动营养食品 –
具有规定化学成分、较高营养价值和（或）定向功效的特殊食品，由产品组合构成或以其单一品种形式提供，对提高人体对体力负荷和神经情绪负荷的适应能力具有特定作用；

非工业化生产食品 –
由公民在家庭条件下和（或）在个人副业经营中获得的食品，或由从事园艺、菜园种植、畜牧及其他活动的公民获得的食品；

新型食品 –
以前在海关联盟关境内未被人类食用的食品（包括食品添加剂和食品用香料），即：具有新的或经有意改变的初级分子结构的食品；由微生物、微型真菌和藻类、植物组成或从中提取的食品，从动物中提取的食品，从转基因生物（GMO
）获得或使用其获得的食品；纳米材料和纳米技术产品；但以传统方法获得、处于流通中且根据经验被认为安全的食品除外；

脱水食品 – 原本所含水分已被全部或部分去除的食品；

婴幼儿辅助食品 –
作为母乳、母乳代用品或较大婴儿配方食品的补充，开始引入一周岁以内婴儿膳食的儿童营养食品，以动物源性和（或）植物源性产品为基础生产（制造）；

复合成分食品 – 由两种或两种以上组分构成的食品，食品添加剂和食品用香料除外；

加工（处理） –
热处理（冷冻和冷却除外）、烟熏、保藏、成熟、发酵、腌制、干燥、酸渍、浓缩、萃取、挤压或上述工艺的组合；

较大婴儿配方食品 –
以牛乳或其他生产性动物乳为基础生产的适配型（化学成分最大限度接近母乳）或部分适配型（化学成分部分接近母乳）配方食品，用于6
个月以上婴儿，与辅食配合食用；

益生元 –
选择性刺激人体肠道保护性菌群成员生长和（或）生物活性的营养素，在作为食品成分经常性摄入时，有助于维持该菌群的正常组成和生物活性；

益生菌 –
活的非致病性和非产毒性微生物，属于健康人正常肠道微生物群落保护性菌群及天然共生菌群的代表，以食品成分形式摄入，用于改善（优化）人体肠道保护性菌群的组成和生物活性；

食品原料 –
用于生产（制造）食品的动物源性、植物源性、微生物源性、矿物源性、人工或生物技术来源的产品以及饮用水；

生产性动物 –
除鱼类、水生无脊椎动物、水生哺乳动物及其他水生动物外，有目的地用于获取食品的动物；

从事未加工动物源性食品原料获取、加工（处理）活动的生产设施 -
用于开展未加工动物源性食品原料获取、加工（处理）活动并在开展该活动时使用的设施（建筑物、构筑物、房舍、工程设施及其他对象），由开展该活动的法人或作为个体经营者的自然人基于所有权或其他合法依据持有；

食品可追溯性 –
能够通过文件（纸质和（或）电子载体）确定处于流通中的食品的制造商及其后续所有者（最终消费者除外），以及食品和（或）食品原料的原产地（生产地、制造地）；

食品生产（制造）过程 – 依次进行的各项食品生产（制造）工艺操作的总和或组合；

网箱养殖鱼 – 在设置于水体中、用于活体养殖的装置内养殖和（或）暂养的鱼；

易腐食品 – 保质期不超过5
天（海关联盟针对个别种类食品的技术法规另有规定的除外），且需要专门营造的贮存和运输温度条件，以保持其安全性，并防止其中致病微生物、腐败微生物繁殖和（或）毒素形成达到危害人体健康水平的食品；

特殊食品 –
符合以下情形之一，且用于特定人群安全食用的食品：对个别物质或全部物质和组分的含量和（或）比例规定了要求；和（或）个别物质的含量和（或）比例相对于该食品中的天然含量已被改变；和（或）其成分中加入了原本不存在的物质或组分（食品添加剂和食品用香料除外）；和（或）制造商声称其具有治疗和（或）预防特性；

食品保质期 –
食品必须完全符合本技术法规和（或）海关联盟针对个别种类食品的技术法规所规定的安全要求，并保持标签中声明的消费特性的期间；期满后，该食品不适合按预定用途使用；

加工助剂 –
本身不作为食品组分，在食品原料加工和（或）食品生产过程中为实现特定工艺目的而有意使用，并在达到目的后从该原料、该食品中去除，或其残留量在最终食品中不产生工艺效果的物质或材料或其衍生物（设备、包装材料、制品和餐具除外）；

提神饮料 -
含有足以对人体产生提神作用的提神物质（组分，包括植物源性物质）的无酒精和低度酒精饮料，茶、咖啡及以其为基础的饮料除外；

水生生物资源渔获物 – 从自然栖息环境中取出（捕获）的水生生物资源；

食品处置 –
将不符合海关联盟技术法规要求的食品用于不同于其预定用途和通常用途的目的，或将不符合海关联盟技术法规要求的食品处理至不适合任何使用和应用、且排除其对人类、动物和环境产生不良影响的状态。

第**5**条 市场流通规则

1.
食品在符合本技术法规以及适用于该食品的其他海关联盟技术法规时，方可投放市场流通。

2.
符合本技术法规及适用于该食品的其他海关联盟技术法规要求，并已通过合格评定（符合性确认）的食品，应加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

3. 处于流通中的食品，包括食品原料，应附有确保该产品可追溯性的随货单据。

4.
不符合本技术法规和（或）适用于该食品的其他海关联盟技术法规要求的食品，包括已过保质期的食品，应由经营主体（食品所有者）自行撤出流通，或根据海关联盟成员国授权的国家监督（监管）机构的处理令撤出流通。

第**6**条 为将食品（过程）归入技术法规的技术监管对象而进行的食品识别

1. 为将食品归入适用本技术法规的技术监管对象，由利害关系人进行食品识别。

2.
食品识别依据其名称和（或）本技术法规或海关联盟针对特定种类食品的技术法规中该类食品定义所述的特征进行，和（或）采用目视法和（或）感官法，和（或）分析法进行。

3. 食品识别采用以下方法：

1) 名称法——
将消费包装上的标签和（或）随货单据中注明的食品名称和用途，与本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规中该类食品定义所注明的名称进行比对；

2) 目视法——
将食品外观与本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规中该类食品定义所述的特征进行比对；

3) 感官法——
将食品的感官指标与本技术法规或海关联盟针对特定种类食品的技术法规中该类食品定义所述的特征进行比对。无法通过名称法和目视法识别食品时，采用感官法；

4) 分析法——
核查食品的理化和（或）微生物指标是否符合本技术法规或海关联盟针对特定种类食品的技术法规中该类食品定义所述的特征。无法通过名称法、目视法或感官法识别食品时，采用分析法。

第**6[1]**条

对巧克力、巧克力制品、巧克力涂层、巧克力浆料和可可制品规定的特定要求和识别特征

巧克力、巧克力制品、巧克力涂层、巧克力浆料和可可制品应符合附件11规定的特定要求，并具有该附件规定的识别特征。

脚注：根据欧亚经济委员会理事会25.11.2022第173号决定，第1章增补第6[1]条（自该决定正式公布之日起满210天后生效）。

第 **2** 章 食品安全要求

第 **7** 条 食品安全通用要求

1.
在海关联盟关境内市场流通的食品，在规定的保质期内按预定用途使用时，应当是安全的。

2. 食品安全指标规定于本技术法规附件 1、2、3、4、51 和 6。

3.
复合成分食品的安全指标（微生物指标除外）根据各组分的贡献确定，同时考虑各组分的质量分数及本技术法规对该组分规定的安全指标，但本技术法规附件 1、2、3、4、51 和 6 和（或）海关联盟针对特定食品种类的技术法规另有规定的除外。

4.
脱水食品的安全指标（微生物指标除外）按原始食品原料折算，同时考虑原料及脱水食品中的干物质含量，但本技术法规附件 1、2、3、4、51 和 6
和（或）海关联盟针对特定食品种类的技术法规另有规定的除外。

5.
市场流通的食品中不得含有对人和动物健康构成危险的传染病、寄生虫病病原体及其毒素。

用于生产（制造）食品的未加工动物源性食品原料，应当来源于生产性动物、水生生物资源渔获物和水产养殖对象，并应当根据本技术法规第 30
条进行的兽医卫生检验结果被认定为适合食用。

下列未加工动物源性食品原料不得进入市场流通，也不得用于生产（制造）食品：

感官指标不符合要求的；

含有防腐剂的；

经着色剂和食品用香精处理、经电离辐射处理（禽肉、兔肉和马肉）或经紫外线处理的；

来自残留内脏的胴体的肉和屠宰产品，组织内有出血、未清除脓肿、有牛虻及其他昆虫幼虫的肉，被啮齿动物损坏和（或）污染的肉，含有机械杂质的肉，以及具有肉类非固有颜色、气味、味道（鱼腥味、药味、草味等）的肉；

任一测量点温度高于 +4 °C 的冷鲜肉、冷鲜禽肉；

任一测量点温度高于 -8 °C 的冻肉（兔肉除外），任一测量点温度高于 -12 °C
的冻禽肉和冻兔肉（肉的贮存温度应不高于 -18 °C）；

在贮存期间经过解冻的冻肉和冻禽肉；

含有下列物质的天然蜂蜜及蜂产品：咪唑类兽药（甲硝唑、二甲硝咪唑、洛硝哒唑、克霉唑、氨硝噻唑、替硝唑），和（或）硝基呋喃类及其代谢物（包括呋喃唑酮和呋喃西林），氨苯砜、秋水仙碱、氯丙嗪及其类似物（上述兽药含量超过测定方法检出限），和（或）欧亚经济联盟（以下简称“联盟”
）机构法律文件规定的、用于蜜蜂处理且不得有残留量的其他药物，以及蝇毒磷（超过 100 μg/kg）和双甲脒（超过 200 μg/kg）。

来自牛、羊屠宰的未加工动物源性食品原料，应当来源于未饲喂含有反刍动物蛋白的动物源性饲料的动物，但世界动物卫生组织《陆生动物卫生法典》推荐的物质除外。

在循环水养殖系统中养殖的水产养殖对象应当经过必要的暂养。

双壳贝类、棘皮动物、被囊动物和海洋腹足类应当在分销净化中心经过必要的净化暂养。

6. 食品的保质期和贮存条件由制造商规定。

7.
用于制造包装及与食品接触制品的材料，应当符合海关联盟相应技术法规规定的要求。

8.
对食品生产中使用的食品添加剂、食品用香精和加工助剂的要求，由海关联盟相应技术法规规定。

9. 使用来源于植物、动物和微生物转基因生物（GMO
）的食品原料生产（制造）食品时，应当使用已通过国家注册的转基因品系。

如制造商在食品生产中未使用转基因生物（GMO），食品中转基因生物含量为 0.9% 及以下的，视为偶然混入或技术上不可避免的杂质，此类食品不属于含转基因生物（GMO）的食品。

10.
一周岁以内婴儿营养食品应当在专用生产设施、专用车间或专用工艺生产线上生产（制造）。

11.
新鲜及新鲜冷冻的食用绿叶菜、蔬菜、水果和浆果中不得含有蠕虫卵和肠道致病性原虫包囊。

12. 营养强化食品中用于强化的每种营养素或生物活性物质的含量，应当达到每 100 ml 或 100 g 或每份该产品不低于每日摄入量 5% 的水平。

营养强化食品中益生菌的含量应当不低于每 1 g 或 1 ml 该产品 10^9 菌落形成单位（微生物细胞）。

脚注。第 7 条经欧亚经济委员会理事会以下决定修订：08.08.2019 第 115 号决定（自正式公布之日起满 180 个日历日后生效）；23.06.2023 第 70 号决定（自正式公布之日起满 12 个月后生效）。

第 **8** 条 特殊食品安全要求

1.

生产（制造）儿童营养食品、孕妇及哺乳期妇女食品时，不得使用含有转基因生物（GMO）的食品原料。

生产儿童营养食品时，不得使用按照附件 10 所列使用农药获得的食品原料。

2. 孕妇及哺乳期妇女食品应当符合本技术法规附件 1、2、3 和（或）海关联盟针对特定食品种类的技术法规规定的要求。

3. 一周岁以内婴儿食品的稠度应当与该年龄段儿童消化系统的生理特点相适应。

4. 儿童营养食品应当符合以下要求：

儿童营养饼干中添加糖含量不得超过 25%；

儿童营养面包及焙烤制品中盐含量不得超过 0.5%。

5. 儿童营养食品中不得含有：

超过 0.2% 的乙醇；

天然咖啡；

杏仁（杏核仁）；

醋；

甜味剂，但膳食治疗和膳食预防用特殊食品除外。

6. 婴幼儿食品中，母乳代用品的反式脂肪酸异构体含量不得超过脂肪酸总量的 4%。

7. 生产（制造）儿童营养食品时，禁止使用苯甲酸、山梨酸及其盐类。

8. 生产（制造）婴幼儿食品时，不得使用下列食品原料：

1) 酸度超过 150 吉尔涅尔度（°T）的凝乳干酪（特沃罗格）；

2) 大豆粉（大豆分离蛋白和大豆浓缩蛋白除外）；

3) 受害虫侵染、被外来杂质和害虫污染的谷物及其加工制品；

4) 经过再次冷冻的生产性动物和禽类屠宰产品；

5) 经过再次冷冻的鱼类及非鱼类水产品原料；

6) 生产性动物机械去骨肉和禽类机械去骨肉；

7) 来自禽肉的含胶原蛋白原料；

8) 生产性动物和禽类的食用副产品，但肝脏、舌、心脏和血液除外；

9) 结缔组织和脂肪组织质量分数超过 12% 的修整牛肉；

10) 脂肪组织质量分数超过 32% 的修整猪肉；

11) 脂肪组织质量分数超过 9% 的修整羊肉；

12) 2 级雏鸡和肉鸡胴体；

13) 保质期超过 6
个月的、由各类修整动物肉以及食用副产品（肝脏、舌、心脏）制成的冻块；

14) 公牛、种公猪和瘦弱动物的肉；

15) 来自网箱养殖鱼类和底层鱼类的鱼类原料；

16) 水禽的蛋和肉；

17) 涂抹脂；

18) 加盐黄油；

19) 植物油——棉籽油、芝麻油；

20) 过氧化值超过 2 mmol 活性氧/kg 脂肪的植物油（橄榄油除外）；过氧化值超过 2 mmol 活性氧/kg 脂肪的橄榄油；

21) 扩散法浓缩果汁；

22)
香辛料（莳萝、欧芹、芹菜、葛缕子、罗勒、甜椒、白胡椒和多香果、牛至、肉桂、香草、芫荽、丁香、月桂叶，以及洋葱、大蒜除外，其含量由制造商规定）；

23) 蛋粉（用于易腐食品时）；

24) 氢化油脂、饱和脂肪酸含量高的油脂；

25) 辛辣调味料（辣椒、辣根、芥末）；

26)
蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基调味酱、植物油基奶油、专用油脂、油炸用油脂。

9. 生产（制造）学龄前及学龄儿童食品时，不得使用下列食品原料：

1) 经过再次冷冻的生产性动物和禽类屠宰产品；

2) 经过再次冷冻的鱼类及非鱼类水产品原料；

3) 生产性动物机械去骨肉和禽类机械去骨肉；

4) 来自禽肉的含胶原蛋白原料；

5) 保质期超过 6
个月的、由各类修整动物肉以及食用副产品（肝脏、舌、心脏）制成的冻块；

6) 结缔组织和脂肪组织质量分数超过20%的修整牛肉；

7) 脂肪组织质量分数超过70%的修整猪肉；

8) 脂肪组织质量分数超过9%的修整羊肉；

9) 公牛肉、公猪肉及消瘦动物肉；

10) 生产性动物和禽类的食用副产品，肝脏、舌、心脏和血液除外；

11) 水禽蛋和水禽肉；

12) 水浸提法浓缩汁；

13) 过氧化值超过2 mmol活性氧/kg脂肪的植物油（橄榄油除外）；过氧化值超过2 mmol活性

氧/kg脂肪的橄榄油；

14) 植物油：棉籽油；

15) 氢化油脂；

16) 辛辣香料（胡椒、辣根、芥末）；

10. 生产（制造）3至14
岁儿童用生物活性食品补充剂及婴幼儿用儿童草本饮料（草本茶）时，仅允许使用本技术法规附件8所列的植物原料。

11. 生产（制造）婴幼儿食品时，允许使用本技术法规附件9规定的维生素和矿物盐。

12.
生产（制造）各年龄段儿童食品时，为赋予特定香气和滋味，仅允许使用天然食品用香料（香味物质）；对4月龄以上儿童，还允许使用香兰素。

13. 生产（制造）生物活性食品补充剂（BAD
）时，不得使用对人体生命和健康构成危险且列于本技术法规附件7
的植物及其加工制品、动物源性物质、微生物、真菌和生物活性物质。

14. 生物活性食品补充剂（BAD）应符合本技术法规附件1、2、3
规定的食品卫生安全要求。生物活性食品补充剂（BAD
）日剂量中从植物和（或）其提取物获得的生物活性物质含量，应为这些物质作为药品使用时所确定的单次治疗剂量的10%至50%。

脚注。第8条经欧亚经济委员会理事会08.08.2019第115
号决定修改（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。
第**9**条 提神饮料的安全要求

提神饮料（包括能量饮料）以无酒精饮料和低度酒精饮料的形式生产（制造）。

允许使用以下物质作为提神物质（成分）来源：咖啡因及含咖啡因的植物（植物提取物）、茶、咖啡、瓜拉纳、马黛茶，以及具有提神作用的药用植物及其提取物（人参、鹿根草、玫瑰红景天、五味子、刺五加）。提神无酒精饮料中最多可加入两种提神物质（成分），提神低度酒精饮料中最多可加入一种。

生产（制造）提神饮料时，允许使用矿物质、易吸收碳水化合物、维生素和类维生素物质、能量代谢底物和能量代谢促进剂。

提神饮料中咖啡因含量不得超过400 mg/dm^3。

第**9**[**1**]条
动物源性食品（包括未加工动物源性食品，含动物源性食品原料）在兽药（药理活性物质及其代谢物）残留量方面的安全要求

1.
动物源性食品（包括未加工动物源性食品，含动物源性食品原料）中的兽药（药理活性物质及其代谢物）残留量，不得超过本技术法规附件3和附件5[1]
规定的最大允许限量。

对于本技术法规附件5[1]
规定的动物源性食品（包括未加工动物源性食品，含动物源性食品原料）中的兽药（药理活性物质及其代谢物）残留量，监控时还应依据最近2
个月内的兽药使用信息（注明兽药制剂名称、有效成分、最后一次使用日期，以及兽药制剂使用说明书规定的休药期）。

上述信息由生产性动物的供应商或所有者、未加工动物源性食品原料和经加工动物源性食品的制造商或供应商，在相关产品于联盟关境内投放市场时，以纸质和（或）电子载体形式作为随货单据的组成部分提供。

未加工动物源性食品的制造商或供应商，以及未加工和经加工动物源性食品的进口商，应根据国家监督（监管）机构和（或）经加工动物源性食品制造商或供应商的要求，提供兽药使用信息。该信息应从生产性动物的供应商或所有者、未加工动物源性食品原料（包括用于其生产的原料）的制造商或供应商处获得。

如食品制造商注册地所在的联盟成员国法律有此规定，上述信息通过信息系统传递。

2.
动物源性食品（包括未加工动物源性产品，含动物源性食品原料）中，以下残留量不得超过研究（检测）和测量方法的定量限：本技术法规附件3和附件5[1]
未列明的兽药（药理活性物质及其代谢物）残留，和（或）未在联盟各成员国境内注册的兽药制剂所含药理活性物质及其代谢物残留。上述方法应列入国际和区域（跨国）标准清单；如无此类标准，则应列入国家标准清单。这些标准包含为适用和执行本技术法规要求、对技术监管对象进行合格评定所必需的研究（检测）和测量规则与方法，包括抽样规则。

3. 未列入本技术法规附件3和附件5[1]
的动物源性食品（肉及肉制品、屠宰产品（包括食用副产品）、禽肉及禽类食用副产品、禽肉及禽类食用副产品制品、乳及乳制品、天然蜂蜜及蜂产品、蛋及蛋制品、动物源性水产养殖食品），包括未加工动物源性产品（含动物源性食品原料），其兽药（药理活性物质及其代谢物）残留量不得超过研究（检测）和测量方法的定量限。该方法应列入国际和区域（跨国）标准清单；如无此类标准，则应列入国家标准清单。这些标准包含为适用和执行本技术法规要求、对技术监管对象进行合格评定所必需的研究（检测）和测量规则与方法，包括抽样规则。

4. 本技术法规附件5[1]
规定的动物源性食品（包括未加工动物源性产品，含动物源性食品原料）中兽药（药理活性物质及其代谢物）残留量的最大允许限量，以及本条第2款和第3
款的规定，不适用于食品的合格评定（符合性确认）；但以国家监督（监管）形式进行、且属于本技术法规第21条第3款规定情形的食品合格评定除外。

脚注。根据欧亚经济委员会理事会23.06.2023第70号决定，第2章增补第9[1]
条（自该决定正式公布之日起满12个月后生效）。

第**3**章 食品生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程要求

第**10**条 食品生产（制造）、贮存、运输和销售过程中的食品安全保障

1.
食品制造商、销售者以及履行外国制造商职能的人，应以确保食品符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规所规定要求的方式，开展食品的生产（制造）、贮存、运输和销售过程。

2.
在开展与食品安全要求相关的食品生产（制造）过程时，制造商应制定、实施并保持

基于本条第3款所述危害分析与关键控制点（HACCP）原则（英文转写为 HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points）的程序。

3. 为保障食品生产（制造）过程中的食品安全，应制定、实施并保持以下程序：

1) 选择保障食品安全所需的食品生产（制造）工艺过程；

2) 选择食品生产（制造）工艺操作的顺序和流程，以防止食品原料和食品受到污染；

3)
在生产控制计划中确定工艺操作的受控阶段以及食品生产（制造）各阶段的受控食品；

4)
采用能够确保控制结果具有必要可靠性和完整性的手段，对食品生产（制造）中使用的食品原料、加工助剂、包装材料和制品以及食品本身实施控制；

5)
按照能够确保所生产（制造）的食品符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求的程序，对工艺设备的运行实施控制；

6) 确保对工艺操作受控阶段的信息以及食品控制结果进行记录；

7) 遵守食品的贮存条件和运输条件；

8)
使食品生产（制造）过程中使用的生产场所、工艺设备和器具保持在能够防止食品污染的状态；

9) 为保障食品安全，选择个人卫生规则的执行方式，并确保员工遵守个人卫生规则。

10)
选择能够保障食品安全的方法，确定频次，并对食品生产（制造）过程中使用的生产场所、工艺设备和器具进行清扫、清洗、消毒、杀虫和灭鼠；

11)
以纸质和（或）电子载体保存和管理证明所生产的食品符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规所规定要求的技术文件；

12) 食品可追溯性。

第**11**条 食品生产（制造）过程中的食品安全保障要求

1.
为确保投放市场的食品符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规的要求，食品制造商应在该食品生产（制造）过程中实施安全保障程序。

2.
食品生产（制造）过程中安全保障工作的组织以及控制的实施，由制造商自行和（或）在第三方参与下进行。

3. 为保障食品生产（制造）过程中的安全，制造商应确定：

1)
在生产（制造）过程中可能导致不符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求的食品投放市场的危害因素清单；

2)
生产（制造）过程的关键控制点清单，即：食品生产（制造）过程（或其部分）工艺操作的参数；需要实施控制以预防或消除本款第1
项所述危害因素的食品原料和包装材料的安全参数（指标）；

3) 关键控制点所控制参数的限值；

4) 生产（制造）过程关键控制点的监控程序；

5) 确定本款第3项所述指标值偏离既定限值时的行动程序；

6)
对投放市场的食品是否符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求进行核查的频次；

7)
对食品生产（制造）过程中使用的生产场所进行清扫、清洗、消毒、灭鼠和杀虫，以及对工艺设备和器具进行清洁、清洗和消毒的频次；

8) 防止啮齿动物、昆虫、伴人鸟类和动物进入生产场所的措施。

4.
制造商应以纸质和（或）电子信息载体保存和管理关于食品生产（制造）过程中安全保障措施执行情况的技术文件，包括证明未加工动物源性食品原料安全性的文件。

证明未加工动物源性食品原料安全性的文件，应自签发之日起保存三年。

5. 禁止在生产场所内直接进食。

6.
从事与食品生产（制造）相关工作、且在工作中直接接触食品原料和（或）食品的员工，应按照海关联盟成员国的法律接受强制性入职前体检和定期体检。

7.
传染病患者、疑似传染病患者、与传染病患者有过接触的人员以及传染病病原携带者，不得从事与食品生产（制造）相关的工作。

第**12**条 食品生产（制造）过程用水保障要求

1. 冷水、热水、蒸汽和冰的数量应足以保障安全食品的生产（制造）。

2. 食品生产（制造）过程中使用的不同聚集状态的水应符合以下要求：

1)
食品生产（制造）过程中使用的、与食品原料和包装材料直接接触的水，应符合海关联盟成员国法律规定的饮用水要求。

2)
食品生产（制造）过程中使用的、与食品原料和包装材料直接接触的蒸汽，不得成为食品的污染源。

3)
食品生产（制造）中使用的冰，应以符合海关联盟成员国法律规定的饮用水要求的饮用水制成。

3. 供水要求：

1)
在与食品生产（制造）无直接关联的生产过程（消防系统、制冷设备冷却、蒸汽生产等）中，以及在为技术需要（水力输送、清洗）对植物源性食品原料进行加工（处理）时，允许使用不符合饮用水要求的水。用于此类过程的管道不得用于供应饮用水，并应具有可与饮用水管道相区别的标识；

2)
在密封容器中和（或）使用相应设备对食品原料和食品进行热处理时，应创造条件，防止用于冷却上述容器和设备的水污染食品。

第**13**条 食品生产所用食品原料的安全要求

1.
食品生产（制造）中使用的食品原料应符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规所规定的要求，并应具有可追溯性。

2.
植物源性食品原料用于食品生产（制造）时，应具备以下信息：相应植物种植过程中农药的使用情况，以及为防治农作物病虫害而对贮存该原料的生产场所和容器进行熏

蒸的情况。

3.
从曾接受兽药制剂（天然和合成雌激素类、激素类物质，抗甲状腺制剂（动物生长促进剂），抗菌药物及其他兽药制剂）作用的生产性动物获取未加工食品原料时，应遵守兽药制剂使用说明书规定的该类制剂在动物体内的休药期（联合使用时以最长期限为准）。

4.
食品生产（制造）中使用的食品原料和配料的贮存条件，应能防止其变质，并保护其免受污染物污染。

注：第13条经欧亚经济委员会理事会08.08.2019第115
号决定修改（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。
第**14**条 食品生产（制造）场所的布局要求

1. 生产场所的布局、结构、位置和面积应确保：

1)
能够实现工艺操作的流水作业，避免食品原料与食品之间、受污染器具与清洁器具之间出现逆向或交叉流动；

2) 防止或尽量减少食品生产（制造）过程中所用空气受到污染；

3) 防止动物（包括啮齿动物）和昆虫进入生产场所；

4)
能够对工艺设备进行必要的技术维护和日常维修，并能够对生产场所进行清扫、清洗、消毒、杀虫和灭鼠；

5) 具备开展工艺操作所需的空间；

6) 防止生产场所表面积聚污垢、颗粒掉落至所生产的食品中、形成冷凝水和霉菌；

7) 具备食品原料、包装材料和食品的贮存条件。

2. 从事食品生产（制造）的生产场所应配备：

1)
自然通风和机械通风设施，其数量和（或）功率、结构及型式应能避免食品受到污染，并应便于接近上述系统中需要清洁或更换的过滤器及其他部件；

2) 符合海关联盟成员国法律规定要求的自然照明或人工照明；

3)
卫生间，其门不得通向生产场所，并应在前室入口前设置工作服挂衣架，前室应配备带洗手装置的洗手池；

4) 洗手池，应接通热水和冷水，并配备洗手用品以及擦手和（或）干手装置。

3. 生产场所内不得存放工作人员的个人衣物和鞋以及工作（专用）服装和鞋。

4.
生产场所内不得存放任何不用于食品生产（制造）的物质和材料，包括洗涤剂和消毒剂，但为保证生产场所和设备日常清洗和消毒所必需的洗涤剂和消毒剂除外。

5. 从事食品生产（制造）的生产场所的各组成部分应符合以下要求：

1)
地面应采用防水、可清洗且无毒的材料，应便于清洗及必要时消毒，并能保证适当排水；

2) 墙面应采用防水、可清洗且无毒的材料，能够进行清洗及必要时消毒；

3)
天花板，或在无天花板时位于生产场所上方的屋顶内表面和结构，应能防止污垢积聚、霉菌形成以及天花板或此类表面和结构的颗粒掉落，并有助于减少水汽冷凝；

4) 可开启的外窗（气窗）应安装便于拆卸清洁的防虫网；

5) 生产场所的门应表面光滑，并采用非吸收性材料制成。

6. 除消防要求另有规定外，门应从生产场所向外开启。

7. 生产场所内排水设备的设计和安装应能排除食品受污染的风险。

8. 禁止在生产场所进行食品生产（制造）的同时对该生产场所进行维修。

第**15**条 食品生产（制造）过程中工艺设备和器具的使用要求

1.
在食品生产（制造）过程中，应使用符合以下条件的与食品接触的工艺设备和器具：

1)
其结构特性和使用性能能够保证所生产（制造）的食品符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规；

2) 能够对其进行清洗和（或）清洁及消毒；

3) 采用符合食品接触材料要求的材料制成。

2.
如为实现本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规的目的所必需，工艺设备应配备相应的监测仪表。

3. 与食品接触的工艺设备和器具的工作表面应采用非吸收性材料制成。

第**16**条 食品生产（制造）废弃物的贮存和清除条件要求

1. 食品生产（制造）过程中产生的废弃物应定期从生产场所清除。

2. 食品生产（制造）过程中产生的废弃物分为以下类别：

a) 由动物组织构成的废弃物；

b) 生产性动物的排泄物；

c) 其他废弃物（固体废弃物、垃圾）。

3.
废弃物应按类别分别放入有标识、状态完好、专门用于收集和存放此类废弃物和垃圾的可封闭容器中。

4. 本条第3
款所述容器的结构特性应保证能够对其进行清洁和（或）清洗，并防止动物进入。

5.
从生产场所以及食品生产（制造）设施区域内清除和销毁废弃物，不得导致食品和环境受到污染，不得对人的生命和健康造成威胁。

第**17**条 食品贮存、运输和销售过程要求

1.
食品应使用运输工具，按照该产品制造商规定的运输条件进行运输；如无此类条件，则按照该产品制造商规定的食品贮存条件进行运输。

2.
使用运输工具和（或）集装箱同时运输不同食品，或同时运输食品和其他货物时，应提供能够防止其相互接触、防止污染以及防止食品感官特性发生改变的条件。

3.
运输工具货舱和集装箱的结构应能保护食品免受污染，防止动物（包括啮齿动物和昆虫）进入，并便于进行清洁、清洗和消毒。

4.
用于运输食品的运输工具货舱、集装箱和容器应能保持食品的运输和（或）贮存条件。

5. 运输工具货舱和集装箱的内表面应采用可清洗且无毒的材料制成。

6.
运输工具货舱和集装箱应定期进行清洁、清洗和消毒，其频次应确保运输工具货舱和集装箱不会成为产品的污染源。用于清洗运输工具货舱和集装箱内表面的水应符合海关联盟成员国法律规定的饮用水要求。

7.
贮存食品时，应遵守制造商规定的贮存条件和保质期。制造商规定的贮存条件应保证食品符合本技术法规和海关联盟针对特定种类食品的技术法规的要求。

8. 如可能导致食品污染，不得将食品与其他种类的食品以及非食品产品共同贮存。

9. 贮存中的食品应附有该产品贮存条件和保质期的信息。

10.
从事与食品贮存、运输和销售相关的工作，且在工作中直接接触食品原料和（或）食品的工作人员，应按照海关联盟成员国法律接受强制性入职前体检和定期体检。

11.
传染病患者、疑似传染病患者、与传染病患者有过接触的人员以及传染病病原携带者，不得从事与食品贮存、运输和销售相关的工作。

12. 销售食品时，应遵守该产品制造商规定的贮存条件和保质期。

13.
销售未采用消费包装的食品，或部分信息载于包装所附包装插页上的食品时，销售者应将该产品的信息告知消费者。

第**18**条 食品处置过程要求

1.
不符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求的食品应予以处置。

2.
不符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求的食品能否用作动物饲料，由国家兽医监督授权机关或其他授权人员按照海关联盟成员国兽医领域法律作出决定。

3. 第5条第4
款所述食品在处置前应送交贮存，其贮存条件应排除未经授权接触该食品的可能性，并应对其进行登记。

4. 根据国家监督（监管）授权机关的处理令对第5条第4
款所述食品进行处置时，不符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求的食品的所有者应自行选择处置方式和条件。

将不符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的食品，处理至不适于任何用途和使用、且排除其对人类、动物和环境产生不利影响的状态（以下简称“销毁”
），可采用任何技术上可行的方法进行，同时须遵守海关联盟成员国环境保护领域立法的强制性要求。

如须销毁的是不适于按预定用途使用、且存在引发和传播人畜疾病或中毒以及污染环境危险的食品，则不符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的食品的所有者，应将所选定的处置地点、时间、方法和条件，书面通知已作出关于处置不符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的食品的处理令的海关联盟成员国授权国家监督（监管）机构。

7. 对人类和动物有危险的受感染食品，应在销毁前或销毁过程中进行消毒处理。

8.
根据海关联盟成员国授权国家监督（监管）机构的处理令，处置不符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的食品（包括已超过保质期的食品）时，制造商和（或）进口商和（或）销售者须按照海关联盟成员国立法规定的程序，向作出处置处理令的该国家监督（监管）机构提交证实此类食品已被处置的文件。

第**19**条 对未加工动物源性食品获取过程的要求

1. 生产性动物的屠宰应在为此专门指定的场所进行。

从事屠宰的生产设施，应遵守关于肉及肉制品生产（制造）设施维护和运营的卫生要求和兽医卫生要求。这些要求旨在确保生产安全的食品和非食品产品，并预防不可接受风险的产生。

2. 生产性动物的屠宰应采用确保人道对待生产性动物的方法进行。

3.
根据联盟成员国立法以及构成联盟法的国际条约和文件，在兽医卫生措施适用领域，健康状况允许其屠宰产品用于食用目的的生产性动物，方可屠宰用于食用目的。

下列生产性动物，在其休药期届满前，不得送往屠宰用于食用目的：经防虫药剂处理的生产性动物，和（或）使用过用于育肥、治疗、疾病预防的兽药的生产性动物。

用于食用目的的生产性动物，在屠宰前须进行宰前静养。

生产性动物宰前饲养场必须包括检疫区、隔离间和卫生屠宰间。如无卫生屠宰间，送往卫生屠宰的生产性动物，可在专门指定的日期屠宰，或在班次结束时、将健康生产性动物的全部胴体和其他屠宰产品移出车间后，在生产性动物初加工车间内屠宰。

4. 生产性动物在临宰前须接受宰前兽医检查。

5.
屠宰后，生产性动物的胴体及其屠宰所得的其他未加工动物源性食品原料，须接受宰后检验和兽医卫生检验。

由生产性动物屠宰所得的未加工动物源性食品中，不得存在动物传染病及各种物质中毒的特征性病变。

6.
用于生产（制造）食品的其他未加工动物源性食品原料（水生生物资源渔获物除外）

，应取自根据联盟成员国立法以及构成联盟法的国际条约和文件，在兽医卫生措施适用领域，健康状况允许此类原料用于食用目的的生产性动物。

7. 根据欧亚经济委员会理事会08.08.2019第115
号决定失效（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。
8.
对未加工动物源性食品获取过程的补充要求，由海关联盟关于特定种类食品的技术法规规定。这些技术法规规定此类食品的要求，以及与其要求相关的生产、贮存、运输、销售和处置过程的要求。

脚注。第19条经欧亚经济委员会理事会08.08.2019第115
号决定修订（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。
第**20**条 确保食品符合安全要求

1.
通过执行本技术法规的安全要求以及海关联盟关于特定种类食品的技术法规的安全要求，确保食品符合本技术法规。

2.
食品的研究（检测）和测量方法，在国际和区域（跨国）标准清单中规定；如无此类标准，则在本国（国家）标准清单中规定。这些标准包含适用和执行本技术法规要求以及对技术监管对象实施合格评定所必需的研究（检测）和测量规则和方法，包括抽样规则。

脚注。第20条经欧亚经济委员会理事会23.06.2023第70
号决定修订（自该决定正式公布之日起满12个月后生效）。

第**4**章 合格评定（符合性确认）

第**21**条
食品以及生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程的合格评定（符合性确认）形式

1. 食品（本条第3
款所列食品除外）是否符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的合格评定（符合性确认），以下列形式进行：

1) 食品符合性确认（符合性声明程序）；

2) 特殊食品国家注册；

3) 新型食品国家注册；

4) 兽医卫生检验。

2.
食品生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程是否符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的合格评定（符合性确认），以国家监督（监管）的形式进行，即监督本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规所规定要求的遵守情况，但第32
条所列食品生产（制造）过程除外。此类生产（制造）过程的合格评定（符合性确认）以生产设施国家注册的形式进行。

3.
非工业化生产食品和餐饮企业在提供服务时供销售的食品，以及上述食品的销售过程，其合格评定（符合性确认）以国家监督（监管）的形式进行，即监督本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规所规定的食品要求的遵守情况。

第**22**条 食品合格评定（符合性确认）中的申请人

1.
在食品合格评定（符合性确认）中（国家监督（监管）除外），申请人可以是依照海关联盟成员国法律在该国境内注册的法人或作为个体经营者的自然人。申请人应为制造商或销售者，或者根据与外国制造商签订的合同履行外国制造商职能，负责确保所供应食品符合本技术法规和（或）适用于该食品的海关联盟其他技术法规的要求，并对食品不符合此类技术法规要求承担责任。

2.
申请人必须确保食品符合本技术法规及适用于该食品的海关联盟其他技术法规所规定的要求。

第**23**条 符合性声明程序

1. 在海关联盟关境内投放市场的食品须履行符合性声明程序，但下列食品除外：

1) 未加工动物源性食品；

2) 特殊食品；

3) 醋。

2.
食品符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的符合性声明程序，通过签署符合性声明的方式进行。符合性声明由申请人选择，基于自有证据和（或）在第三方参与下获得的证据签署。

3.
除海关联盟关于特定种类食品的技术法规另有规定外，食品符合性声明程序由申请人选择，采用本技术法规规定的声明模式之一进行。

4. 声明模式：

1) 声明模式1д

1.1) 模式1д包括以下程序：

– 编制和分析技术文件； – 实施生产控制； – 进行产品样品检测； –
签署并注册符合性声明；

– 加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

1.2)
申请人采取一切必要措施，确保生产（制造）过程稳定，并保证食品符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求；申请人编制技术文件并对其进行分析。

1.3) 申请人确保实施生产控制。

1.4)
为控制食品是否符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求，申请人对食品样品进行检测。食品样品检测由申请人选择在检测实验室或获认可的检测实验室进行。

1.5) 申请人编制符合性声明，并按告知制原则进行注册。

1.6)
除本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规另有规定外，申请人加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

2) 声明模式2д

2.1) 模式2д包括以下程序：

– 编制和分析技术文件；

– 进行食品批次检测；

– 签署并注册符合性声明；

– 加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

2.2) 申请人编制技术文件并对其进行分析。

2.3)
申请人对食品样品进行检测，以确保所声明的该产品符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求得到确认。食品样品（单件产品）检测由申请人

选择在检测实验室或获认可的检测实验室进行。

2.4) 申请人编制符合性声明，并按告知制原则进行注册。

2.5)
除本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规另有规定外，申请人加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

3) 声明模式3д

3.1) 模式3д包括以下程序：

– 编制和分析技术文件； – 实施生产控制； – 进行食品样品检测； –
签署并注册符合性声明；

– 加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

3.2)
申请人采取一切必要措施，确保生产（制造）过程稳定，并保证食品符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求；申请人编制技术文件并对其进行分析。

3.3) 申请人确保实施生产控制。

3.4)
为控制食品是否符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求，申请人对食品样品进行检测。食品样品检测在获认可的检测实验室进行。

3.5) 申请人编制符合性声明，并按告知制原则进行注册。

3.6)
除本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规另有规定外，申请人加贴海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC 标志）。

5. 海关联盟关于特定种类食品的技术法规可规定其他符合性声明模式。

6.
基于自有证据履行符合性声明程序时，申请人自行编制证明材料，以确认食品符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求。

7.
证明材料应包含研究（检测）结果，以确认满足本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求。此类研究（检测）可在申请人自有的检测实验室进行，或根据与申请人签订的合同在其他检测实验室进行。

8. 除本条第7
款所列文件外，证明材料还可包括申请人选择的其他文件，但海关联盟关于特定种类食品的技术法规另有规定的除外。此类文件应作为确认所声明食品符合本技术法规和（或）海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求的依据。

9. 符合性声明应包含以下信息：

- 申请人名称和所在地；

- 制造商名称和所在地；

- 符合性确认对象的信息，该信息应能识别该对象；

-
本技术法规或海关联盟关于特定种类食品的技术法规的名称，即确认产品所符合要求的技术法规；

-
申请人声明：食品按用途使用时安全，且申请人已采取措施确保食品符合本技术法规或海关联盟关于特定种类食品的技术法规的要求；

-
所进行的研究（检测）和测量的信息，以及作为确认食品符合本技术法规或海关联盟关于特定种类食品的技术法规要求依据的文件的信息；

- 符合性声明有效期；

- 海关联盟相应技术法规规定的其他信息。

10.
除海关联盟关于特定种类食品的技术法规另有规定外，符合性声明有效期由申请人确定。

11.
食品的强制性要求发生变更时，证明材料中确认符合此类要求的部分应予以修改。在此情况下，无须签署新的符合性声明。

12. 海关联盟成员国对已作出的符合性声明进行登记。

第**24**条 特殊食品国家注册

1. 特殊食品须进行国家注册。

特殊食品包括：

1) 儿童营养食品，包括儿童饮用水；

2) 膳食治疗和膳食预防用食品；

3) 矿化度超过 1 mg/dm^3
的天然矿泉水、医疗佐餐矿泉水、医疗用矿泉水，或矿化度较低但所含生物活性物质含量不低于浴疗学标准的上述矿泉水；

4) 运动员、孕妇及哺乳期妇女营养食品；

5) 生物活性食品补充剂（BAD）。

2. 本条第1
部分所列食品，须按本技术法规规定的程序进行国家注册后，方可进行生产（制造）、贮存、运输和销售。

3.
特殊食品的国家注册在其于海关联盟关境内准备生产（制造）阶段进行；输入海关联盟关境的特殊食品，在其输入海关联盟关境之前进行国家注册。

4. 特殊食品的国家注册由海关联盟成员国授权的机构（以下简称“特殊食品注册机构”）实施。

5. 特殊食品的国家注册无有效期限限制。

6.
如经国家监督（监管）确认不符合本技术法规要求，和（或）根据海关联盟成员国司法机关的决定，特殊食品注册机构可终止或暂停特殊食品的国家注册。

7. 申请人有权通过司法程序对特殊食品注册机构的决定提出申诉。

第**25**条 特殊食品国家注册程序

1. 特殊食品的国家注册包括：

1)
审查申请人提交的、证明该产品安全性及其符合本技术法规和适用于该产品的海关联盟其他技术法规要求的文件；

2)
将特殊食品名称及其申请人信息录入特殊食品统一登记册，或向申请人送达拒绝国家注册的决定。

2. 为进行特殊食品国家注册，申请人应向特殊食品注册机构提交下列文件：

1)
特殊食品国家注册申请书，注明产品名称、申请人名称及其所在地地址（申请人为法人时），申请人的姓、名、父称，其所在地地址，身份证明文件信息（申请人为个体经营者时）；

2)
在获认可的检测实验室进行的特殊食品样品研究（检测）结果，以及证明该产品符合本技术法规和适用于该产品的海关联盟其他技术法规所规定要求的其他文件；

3) 食品用途信息；

3.
提交至特殊食品注册机构的文件按清单接收，清单副本注明接收日期后寄送（交付）申请人。

4.
特殊食品国家注册申请书及其所附文件，可以附内件清单和送达回执的邮寄方式，或以按照海关联盟成员国法律经电子签名认证的电子文件形式，提交至特殊食品注册机构。

5.
特殊食品注册机构对所提交注册文件的审查期限，自收到申请书及全部所需文件之日起不超过5个工作日。

6. 特殊食品注册机构完成对所提交文件的审查后3
日内，将该产品信息录入特殊食品统一登记册，即构成特殊食品国家注册的事实。

7. 在下列情况下，可拒绝特殊食品注册：

1) 申请人提交的本条第2部分规定的文件不完整或不真实；

2)
特殊食品不符合本技术法规和适用于该产品的海关联盟其他技术法规的要求，包括在不误导消费者方面的要求。

拒绝决定应以书面形式或电子文件形式，附拒绝理由，在3个工作日内送达申请人。

8.
申请人有权通过司法程序对特殊食品注册机构拒绝特殊食品国家注册的决定提出申诉

。

第**26**条 特殊食品统一登记册

1. 特殊食品国家注册信息录入特殊食品统一登记册。

特殊食品统一登记册是已注册食品统一登记册的组成部分，由特殊食品统一登记册各国部分组成，其建立和维护由海关联盟成员国特殊食品注册机构负责。

2. 特殊食品统一登记册录入下列信息：

1)
从事特殊食品生产（制造）的法人的名称和所在地，个体经营者的姓、名、父称、登记地址及身份证明文件信息；

2) 特殊食品名称；

3) 产品归属特殊食品的信息；

4) 国家注册决定的日期和编号；

5) 实施国家注册的特殊食品注册机构的名称和所在地。

3.
为进行特殊食品国家注册而提交的申请书及其所附文件构成特殊食品统一登记册的信息库，由特殊食品注册机构永久保存。

4.
已通过国家注册的特殊食品统一登记册以电子数据库形式维护，并防止损坏和未经授权的访问。

该统一登记册信息公开，发布于每日更新的互联网专用搜索服务器上。

第**27**条 新型食品的国家注册

1. 新型食品须进行国家注册。

采用已知且已应用的工艺生产、其成分（包括食品添加剂）已供人类食用的食品，即使该产品和成分按新配方生产，亦不属于新型食品。

2)
新型食品的国家注册在其首次于海关联盟关境内准备生产（制造）阶段进行；输入海关联盟关境的食品，在其首次输入海关联盟关境之前进行国家注册。

3) 新型食品的国家注册由海关联盟成员国授权的机构（以下简称“新型食品注册机构”）实施。

4)
新型食品完成国家注册，意味着此后同类食品不再视为新型食品，其他申请人亦不得以其他名称对其进行国家注册。

5) 新型食品的国家注册无有效期限限制。

6. 每一名称的新型食品均须按本技术法规规定的程序进行合格评定（符合性确认）。

7.
如经国家监督（监管）确认造成危害，根据海关联盟成员国司法机关的决定，新型食品注册机构可终止或暂停新型食品的国家注册。

第**28**条 新型食品国家注册程序

1. 新型食品的国家注册包括：

1) 审查申请人提交的、证明该产品对人体生命和健康安全的文件；

2) 将新型食品信息录入新型食品统一登记册，或向申请人送达拒绝国家注册的决定。

2. 为进行新型食品国家注册，申请人应向新型食品注册机构提交下列文件：

1)
新型食品国家注册申请书，注明产品名称、申请人名称及其所在地地址（申请人为法人时），申请人的姓、名、父称，其所在地地址，身份证明文件信息（申请人为个体经营者时）；

2) 文件：

2.1)
在获认可的检测实验室进行的新型食品样品研究（检测）结果，以及证明其对人体生命和健康安全的其他文件；

2.2)
从任何可靠来源获得的关于其对人体影响的信息，证明该食品对人体无有害影响。

3.
提交至新型食品注册机构的文件按清单接收，清单副本注明接收日期后寄送（交付）申请人。

4.
新型食品国家注册申请书及其所附文件，亦可以附内件清单和送达回执的邮寄方式，或以按照海关联盟成员国法律经电子签名认证的电子文件形式，提交至新型食品注册机构。

5.
新型食品注册机构对所提交注册文件的审查期限，自收到申请书及全部所需文件之日起不超过5日。

6. 有下列情形之一的，可拒绝新型食品注册：

1) 申请人提交的本条第2款规定的文件不完整或不真实；

2) 食品不符合本技术法规以及适用于该食品的其他海关联盟技术法规的要求；

3) 已证实对人体有不良影响。

拒绝决定应以书面形式或电子文件形式作出，说明拒绝理由，并在3
个工作日内送达申请人。

7.
申请人有权就新型食品注册机构作出的拒绝新型食品国家注册的决定，通过司法程序提出申诉。

第**29**条 新型食品统一登记册

1. 新型食品注册信息应列入新型食品统一登记册。

新型食品统一登记册是已注册食品统一登记册的组成部分，由新型食品统一登记册的各国部分组成。各国部分的建立和维护由海关联盟成员国的新型食品注册机构负责。

2. 新型食品统一登记册中应载入

以下信息：

1) 新型食品的说明；

2) 国家注册决定的日期和编号。

3.
为办理新型食品国家注册而提交的申请书及其附件，构成新型食品统一登记册各国部分的信息库，并应在新型食品注册机构永久保存。

4.
已通过注册的新型食品统一登记册以电子数据库形式维护，该数据库应具备防止损坏和未经授权访问的保护措施。

新型食品统一登记册中的信息向公众公开，并发布在互联网上每日更新的专用检索服务器上。

第**30**条 兽医卫生检验

1.
未加工动物源性食品在海关联盟关境内投放市场前，须经兽医卫生检验，海关联盟关于鱼类食品的技术法规另有规定的除外；并须附有载明确认其安全性信息的文件。

经加工动物源性食品无须进行兽医卫生检验。

非工业化生产的动物源性食品与本技术法规及海关联盟针对特定种类食品的其他技术法规所规定要求的合格评定，可以兽医卫生检验的形式进行。

2. 对未加工动物源性食品进行兽医卫生检验的目的是：

1)
确定食品以及与其安全要求相关的生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程是否符合本技术法规及海关联盟针对特定种类食品的技术法规的要求；

2) 确定动物来源养殖场（生产设施）的兽医卫生状况良好（无疫情）；

3.
兽医卫生检验的实施及其结果的出具，依照海关联盟成员国的法律以及《海关联盟兽医卫生措施协定》进行。

第**31**条 生产设施国家注册

1. 经营主体只有在开展本技术法规第32
条所列食品生产（制造）过程的生产设施完成国家注册后，方有权在海关联盟关境内开展上述生产（制造）过程。

2. 生产设施国家注册由海关联盟成员国授权的机关（以下简称“生产设施注册机构”）根据经营主体（以下简称“申请人”）提交的生产设施国家注册申请书进行。

3. 申请人应向计划开始开展本技术法规第32
条所列食品生产（制造）过程所在地的生产设施注册机构提交生产设施国家注册申请书。

4. 纸质申请书应由经营主体的授权代表签署，并应符合本技术法规第33条的要求。

5.
生产设施国家注册申请书及其附件可通过附内件清单和送达回执的邮件寄送，也可以电子形式提交。

6. 所附纸质文件副本应由申请人认证。申请人对所附文件中信息的真实性负责。

7. 生产设施注册机构应自收到生产设施国家注册申请书之日起不超过30
日内，检查拟注册生产设施是否符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规所规定的生产过程要求。检查按照海关联盟成员国法律规定的程序进行。

8.
生产设施注册机构根据对拟注册生产设施的检查结果，作出生产设施国家注册决定，为其分配识别（登记）编号，并将该生产设施列入须经国家注册的食品生产设施登记册；或者签发消除所发现违规行为的整改通知书。

9.
消除整改通知书所列违规行为后，申请人应以书面形式通知生产设施注册机构其已执行整改通知书并消除所发现的违规行为。违规行为消除通知应载明所发现违规行为已被消除的事实和消除方式，以及预防所发现违规行为的措施。该通知按本条第3款、第5款规定的程序提交。

10.
生产设施注册机构有权自收到关于已执行整改通知书并消除全部所发现违规行为的通知之日起15个工作日内，按本条第7
款规定的程序检查整改通知书的执行情况，并作出生产设施国家注册决定或拒绝生产设施国家注册的决定。

11. 生产设施国家注册无期限限制。

12.
拒绝生产设施国家注册的依据是：未执行关于消除所发现的违反本技术法规要求及适

用于其的海关联盟其他技术法规要求的整改通知书。拒绝生产设施国家注册应以书面形式作出，并应指明被违反的技术法规要求。拒绝生产设施国家注册的决定应当面交付申请人代表，或通过附送达回执的邮件寄送申请人。

13.
如经国家监督（监管）确认生产过程不符合本技术法规要求，根据海关联盟成员国司法机关的决定，生产设施注册机构可终止生产设施国家注册。

14. 申请人有权通过司法程序对生产设施注册机构的决定提出申诉。

第**32**条 须经国家注册的食品生产设施

开展未加工动物源性食品原料获取、加工（处理）活动的生产设施须经国家注册，具体指以下食品生产（制造）过程：

а)
屠宰生产性动物和禽类，以及为生产（制造）食品而对生产性动物和禽类的屠宰产品进行加工（处理）；

б)
在生产（制造）乳制品时接收生乳、生稀奶油和生脱脂乳，和（或）对其进行加工（处理）；

в) 家禽蛋及其加工制品的生产（制造）和加工（处理）；

г)
水产养殖产品和水生生物资源渔获物的生产（制造）和加工（处理），植物源性产品除外。

脚注。第32条经欧亚经济委员会理事会08.08.2019第115
号决定修订（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。
第**33**条 生产设施国家注册申请书

1. 生产设施国家注册申请书应包含以下信息：

1)
名称和所在地（适用于法人）；姓、名、父称，注册地址，身份证明文件信息（适用于个体经营者）；

2) 生产设施实际地址；

3) 计划开展的、本技术法规第32条所列食品生产（制造）过程清单；

4) 法人注册证书信息（适用于法人）；

5) 个体经营者注册证书信息（适用于个体经营者）。

2.
生产设施国家注册申请书中应声明该生产设施符合本技术法规和（或）海关联盟针对特定种类食品的技术法规的要求。

3. 申请人对生产设施国家注册申请书中所载信息的真实性负责。

4.
生产设施国家注册申请书的格式由生产设施注册机构制定。经批准的生产设施国家注册申请书格式应以电子数字形式在公用信息系统中正式公布。

第**34**条 确认生产设施国家注册的文件

1.
为生产设施分配识别编号并将该生产设施的信息列入须经国家注册的食品生产设施登记册，即构成生产设施国家注册的事实。应申请人要求，可向其签发规定格式的须经国家注册的食品生产设施登记册摘录（以下简称“摘录”）。

2. 摘录应包含以下信息：

1) 列入须经国家注册的食品生产设施登记册的识别编号；

2)
名称和所在地（适用于法人）；姓、名、父称，身份证明文件信息（适用于个体经营

者）；

3) 生产设施实际地址；

4) 计划开展的、本技术法规第32条所列食品生产过程清单。

3.
摘录格式由生产设施注册机构规定。经批准的摘录格式应以电子数字形式在公用信息系统中正式公布。

第**35**条 须经国家注册的食品生产设施及申请人实际数据变更的告知程序

1. 申请人应在14日内，按照第31条第5
款规定的程序，向生产设施注册机构报告下列变更信息：

1) 法人所在地的变更；

2) 个体经营者的姓、名、父称、登记地址及身份证明文件信息的变更；

3) 法人的重组。

2. 如本技术法规第33条第1款第3项规定的实际数据发生变更，即在本技术法规第32条所列生产过程范围内扩大所开展的生产过程清单，申请人应不迟于计划实际开始开展新生产过程之日前30
日，向生产设施注册机构报告上述变更。此处的新生产过程，是指本技术法规第32条所列清单中、未载入须经国家注册的食品生产设施登记册及国家注册证书（如有）的生产过程。申请人在报告此类数据变更时，应附上已作修改的文件，或本技术法规第33条第1款第4项、第5项规定的新文件。

生产设施注册机构有权自收到申请人报告之日起30
日内，检查须经国家注册的食品生产设施是否符合本技术法规及海关联盟针对特定种类食品的技术法规所规定的生产（制造）过程要求。

3. 生产设施注册机构应根据本条第1款和第2款所述的申请人报告，在30日内对须经国家注册的食品生产设施登记册作出修改。如在按照本条第2款进行检查时发现违反本技术法规及海关联盟针对特定种类食品的技术法规要求的情况，可拒绝申请人修改须经国家注册的食品生产设施登记册数据的要求。

4. 如本技术法规第33条第1款第2项规定的实际数据发生变更，或申请人被清算，则注册终止。

第**36**条 须经国家注册的食品生产设施登记册

1. 生产设施国家注册信息载入须经国家注册的食品生产设施登记册。该登记册由生产设施注册机构负责维护。

2. 须经国家注册的食品生产设施登记册应载入下列信息：

1) 本技术法规第33条第1款规定的信息；

2) 已注册生产设施的识别编号；

3) 作出生产设施国家注册决定的生产设施注册机构的名称及所在地；

3. 申请书构成须经国家注册的食品生产设施登记册的信息库，并由生产设施注册机构永久保存。如按照本技术法规第35条第1款、第2款和第4款发生实际数据变更，上述变更应载入须经国家注册的食品生产设施登记册。

4. 须经国家注册的食品生产设施登记册数据应在公用信息系统中公布，包括以电子形式在互联网上公布。

脚注：第36条经欧亚经济委员会理事会 08.08.2019 第 115 号决定修改（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

第5章 国家监督（监管）

第37条 食品生产设施备案

1.
经营主体按照海关联盟成员国法律规定的程序，向国家监督（监管）机关提交开展该类食品生产（制造）的开展经营活动申报书后，有权开始从事食品生产（制造）活动。本技术法规第32条所列食品生产（制造）过程除外。

2. 海关联盟成员国对开展食品生产（制造）活动的生产设施进行备案。本技术法规第32条所列食品生产过程除外。

3.
开展食品生产（制造）活动的生产设施的信息，应载入无须国家注册的食品生产（制造）设施登记册。本技术法规第32
条所列食品生产（制造）过程除外。该登记册由海关联盟成员国的授权机关维护。

无须国家注册的食品生产设施登记册以电子数据库形式维护，并应防止损坏和未经授权的访问。

该登记册信息向公众公开，并发布在互联网上每日更新的专门检索服务器上。

第38条 对遵守本技术法规要求情况的国家监督（监管）

对食品，以及与食品要求相关的生产（制造）、贮存、运输、销售和处置过程遵守本技术法规要求情况的国家监督（监管），按照海关联盟成员国法律实施。

第6章 食品标签

第39条 食品标签要求

食品标签应符合海关联盟规定食品标签要求的技术法规的要求，以及海关联盟针对特定类别食品的技术法规的相应要求。

经过合格评定（符合性确认）的食品，应标注海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC
标志），海关联盟针对特定类别食品的技术法规另有规定的除外。以下食品无须标注：拟在海关联盟关境内投放市场的非工业化生产食品，即由公民在家庭条件下或个人副业农场中生产的食品，或由从事园艺、蔬菜种植、畜牧业的公民生产的食品；以及在餐饮企业销售的食品。

未包装食品的海关联盟成员国产品市场流通统一标志（EAC
标志）应标注在随货单证上，海关联盟针对特定类别食品的技术法规另有规定的除外。

地理对象（例如城市、州、区、镇）和（或）街道道路网要素（例如街道、大街、广场、胡同、通道、滨河路、林荫道、建筑物、构筑物）可能发生更名。如该等名称是法人所在地地址（或注册为个体经营者的自然人居住地地址）的组成要素，且该法人或自然人为食品制造商、制造商授权代表或进口商，则自更名之日起36
个月内，允许在食品标签中标注其所在地原名称的食品投放市场。前提条件是：制造商、制造商授权代表、进口商的实际地理所在地以及实际生产地点保持不变。

注：第39条经欧亚经济委员会理事会以下决定修改：08.08.2019第115
号决定（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）；22.04.2024第35
号决定（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

第**7**章 保护性条款

第**40**条 保护性条款

1.
海关联盟成员国应采取一切措施，防止不符合本技术法规要求的食品在海关联盟关境内投放市场，并将该等食品撤出市场流通。

2.
海关联盟成员国授权机关应将所作决定通知海关联盟其他成员国授权机关，说明作出

该决定的理由，并提供证明采取该措施必要性的证据。

3. 适用本条的依据可包括以下情形：

未履行本技术法规要求；

在适用与本技术法规相关联的标准时，对该等标准适用不当。

附件**1**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

微生物安全限量
（致病性）

指标	产品类别	不得检出的产品质量（g）
致病微生物，包括沙门氏菌	肉及肉制品；食用副产品、猪背膘及其制品	25
	禽蛋及其加工制品	25 125 g - 生蛋（5 个样品，每个 25 g ）；在蛋黄中进行分析
	乳及乳制品（灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品除外）、发酵剂用培养基、凝乳酶制剂、冰淇淋用干混合料	25 （50 – 乳果糖浓缩物、乳蛋白、酪蛋白）
	发酵剂	100（液态），10（干态）
	鱼、非鱼类水产品及其制品（鱼油除外）	25

	粮食碾磨制品（免煮谷物、鸡蛋面食、带馅面食、麸皮和膳食纤维）、带馅面包及焙烤制品	25
	糖果类制品、口香糖、可可制品、巧克力及巧克力制品、面粉类糕点	25
	新鲜蔬菜和马铃薯；经热烫、煮制、速冻、干制、酸渍、盐渍、浸渍的蔬菜、马铃薯、蘑菇、水果，其未经灭菌的加工制品及制品；巴氏杀菌水果汁产品、鲜榨果汁、浓缩果汁、浓缩果浆饮料（莫尔斯）以及浓缩水果和（或）蔬菜泥，包括速冻产品	25
	香辛料、调味香料、坚果、食用油籽	25
	特殊用途油脂，包括烹饪用、糖果用、烘焙用油脂；蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基调味酱；人造奶油、乳脂代用品、类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非月桂酸型非调温代可可脂、月桂酸型非调温代可可脂、熔炼混合脂、涂抹脂、植物油基奶油	25
	无酒精饮料、饮料浓缩物及混合料、糖浆、发酵饮料、啤酒及啤酒基饮料	25 （100 – 保质期不超过 30 天的无酒精饮料）

蛋白分离物和浓缩物及其加工制品；果胶、琼脂、明胶、植物胶、淀粉及其加	25 （10 – 发酵剂菌种；50 – 餐饮饮料）

	生物活性食品补充剂（BAD）	10（25 – 以膳食纤维为基础的 BAD、儿童干制 BAD 茶；50 – 以益生菌纯培养物为基础的液态 BAD）
	乳基孕妇及哺乳期妇女食品*	50
	婴幼儿食品：速溶型适配乳基配方食品、速溶型婴儿起始配方食品和速溶型较大婴儿配方食品，速溶奶粉（灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品除外）*； 乳品配餐站生产的灭菌适配型乳基配方食品、非无菌灌装的灭菌乳和稀奶油；特殊医学用途膳食食品（肉基和乳基冻干产品、低蛋白产品除外）	100
	婴幼儿食品：谷物基婴幼儿辅助食品：需煮制的面粉和粗粒谷物；儿童草本饮料（草本茶）；奶粉	25
	其他婴幼儿食品，包括儿童治疗性膳食食品：肉基和乳基冻干产品、低蛋白产品；需热处理的较大婴儿配方食品和部分适配乳基配方食品、无菌灌装的适配型液态发酵乳基配方食品、需热处理的适配型乳基配方食品和较大婴儿配方食品（灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品、罐头产品除外）*；干制谷物粥 –（在干产品中）	50

	学龄前及学龄儿童食品（消费包装中非无菌灌装的超高温灭菌乳；消费包装中非无菌灌装的超高温灭菌稀奶油、罐头产品除外）	25（100 – 消费包装中非无菌灌装的超高温灭菌乳；消费包装中非无菌灌装的超高温灭菌稀奶油）
Listeria monocytogenes	肉及肉制品、食用副产品、猪背膘及其制品（食用血除外）	25
	乳及乳制品，包括软冰淇淋用干混合料（生乳、生脱脂乳和生稀奶油，灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品，发酵乳制品、干制产品、炼乳类产品，干酪和再制干酪产品，熔炼黄油，乳脂，奶油-植物油熔炼混合脂除外）	25；125 g（软质干酪和盐渍干酪 - 5 个样品，每个 25 g）。
	鱼、非鱼类水产品及其制品（干制、半干、风干产品及巴氏杀菌鱼子除外）	25

经热烫的速冻蔬菜和马铃薯及其制品、生鲜蔬菜和水果沙拉；鲜榨果汁	25
植物油-奶油涂抹脂	25
乳基和大豆基孕妇及哺乳期妇女食品*	50 25 - 乳-谷物基干制产品（在干产品中）
婴幼儿食品：速溶型适配乳基配方食品、婴儿起始配方食品和较大婴儿配方食品，速溶奶粉；特殊医学用途膳食食品：早产和低出生体重婴儿食品，高蛋白、低乳糖和无乳糖乳粉类产品（灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品除外）* ；乳品配餐站生产的灭菌适配型乳基配方食品、非无菌灌装的灭菌乳和稀奶油	100
其他乳基婴幼儿食品（灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品除外）*；干制谷物粥 – 在干产品中	50
婴幼儿食品用奶粉	25
学龄前及学龄儿童食品：肉类半成品及鱼和非鱼类水产品半成品、肉酱和肉类熟食制品、香肠制品（小香肠和粗香肠）、乳及乳制品（灭菌产品、无菌灌装的超高温灭菌产品除外）	25

Enterobacter sakazakii	婴幼儿食品：适配乳基配方食品、6月龄以下婴儿用速溶乳基干制谷物粥；6月龄以下婴儿用特殊医学用途膳食食品、早产和（或）低出生体重婴儿用干制食品（在干产品中）；巴氏杀菌复原乳基配方食品；在儿童乳品配餐站生产、供婴儿自出生起食用的产品*	300 在规定质量中检出不属于大肠埃希氏菌（E. coli）和沙门氏菌的肠杆菌科（Enterobacteriaceae）细菌时
耶尔森氏菌属（Yersinia）细菌	干制蔬菜和马铃薯及其加工制品；生蔬菜制品，经切分、热烫的蔬菜和水果，包括冷冻产品	25 （生产地区存在流行病疫情时）
葡萄球菌肠毒素	干酪及干酪制品、干酪酱，包括儿童食品用；乳基干制儿童食品（干制谷物粥除外），包括特殊医学用途膳食食品	125（5个样品，每个 25 g）；（在规定产品质量中检出金黄色葡萄球菌（S. aureus）时）

*（在即食产品中）

附件 **2**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》

微生物安全限量

脚注。附件 2 经欧亚经济委员会理事会以下决定修订：08.08.2019 第 115 号决定（自正式公布之日起满 180 个日历日后生效）；25.11.2022 第 173 号决定（自正式公布之日起满 210 天后生效）。

表 1

1.1. 肉及肉制品；禽类、蛋及其加工制品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g（cm^3），不超过	10	热鲜肉（所有屠宰动物）
	100	鸡蛋、鹌鹑蛋（特鲜蛋）
	$1x10^3$	微冻肉、冷却肉（所有屠宰动物）；煮制香肠制品，包括禽肉制品，包括切片产品；煮制、煮后烤制、烟熏煮制、烟熏烤制、烤制肉制品，包括切片并在气调条件下真空包装的产品；肝和（或）肉制成的肉酱，包括肠衣装产品；烤制、煮后烟熏、烟熏、生烟熏、生风干的禽胴体、禽胴体分割件及其制品，包括绞碎制品
	$2x10^3$	血肠、肝肠、肉冻卷（зельц）、猪头肉冻（сальтисон）；肉类和禽类冻制品；禽肉酱；
	$2.5x10^3$	以二级、三级原料制成的煮制香肠制品，包括切片产品

	5x103	禽肝酱；以禽肉和食用副产品制成的肝肠；热干燥鸡肉糜；普通鸡蛋及其他禽蛋
	1x104	冷冻肉；真空包装或气调包装的冷却分割肉；速冻即食肉类菜肴：以所有食用动物的分份肉块制成（不含酱汁），油炸、水煮；冷却禽胴体和禽肉；干制禽肉制品，包括冷冻干燥雏鸡肉糜；冷冻干燥蛋白
	2x104	含酱汁的速冻即食绞肉菜肴；肉或食用副产品馅薄饼
	2.5x104	食用白蛋白；肉及食用副产品干制食品浓缩物

	5x104	血浆（血清）干浓缩物；用于肠内营养产品的蛋粉、冰全蛋；冷冻干燥蛋黄
	1x105	冷冻禽胴体和禽肉；液态蛋制品：过滤、巴氏杀菌； 天然禽肉半成品：带骨、去骨、不裹粉
	5x105	冷冻带骨肉块、去骨肉块、修整肉块；去骨肉类半成品（冷却、微冻、冷冻），包括腌制产品：大块；食用血；分装的冷却、微冻、冷冻禽胴体和禽肉；液态蛋制品；冷冻
	1x106	去骨肉类半成品（冷却、微冻、冷冻），包括腌制的小块产品。天然禽肉半成品：带骨、去骨裹粉、加香辛料、加酱汁、腌制；块装去骨块状肉；半成品———

		绞碎禽肉类（冷却、微冻、冷冻）；机械去骨禽肉、骨渣，冷却、冷冻块装，骨类半成品；禽皮；禽类食用副产品及其半成品
	2x106	面皮包裹、填馅（菜卷、西葫芦盅）的绞肉半成品（冷却、冷冻），含肉绞碎半成品
	5x106	冷冻机械去骨屠宰动物肉；绞肉半成品（冷却、冷冻）：成型，包括挂糊；牛肉、猪肉及其他屠宰动物肉的肉糜；带骨肉半成品（大块、分份、小块）
大肠菌群，在下列质量（g/cm^3）产品中不得检出	1.0	热鲜肉（所有动物）；半熏、煮后烟熏、煮制香肠制品，包括禽肉制品，包括切片产品；煮制、煮后烤制、烟熏煮制、烟熏烤制、烤制肉制品，包括切片并在气调条件下真空包装的产品；血肠；肝肠、肉冻卷、猪头肉冻；肝和（或）肉制成的肉酱，包括肠衣装产品；肉及食用副产品干制食品浓缩物；烤制、煮后烟熏、烟熏、生烟熏、生风干的禽胴体、禽胴体分割件及其制品；绞肉熟食制品
	0.1	微冻肉、冷却肉（所有动物）；食用血及其干制加工制品：白蛋白、血浆浓缩物；生烟熏和生风干的肉类及禽类香肠和制品；肉类和禽类冻制品；速冻即食禽肉菜肴；以禽肉和禽类食用副产品制成的肉酱和肝肠；干制禽肉制品；

		鸡蛋、鹌鹑蛋（特鲜蛋）；液态蛋制品，巴氏杀菌；冷冻；干制，煎蛋卷预混粉
	0.01	冷冻肉；真空包装或气调包装的冷却分割肉（所有动物）；胴体、半胴体、四分体、分割块形式的冷冻屠宰动物肉；速冻即食肉类菜肴；冷冻干燥雏鸡肉糜；普通鲜蛋；冷冻干燥蛋制品
	0.0001	冷冻带骨肉、去骨肉、块装肉、修整肉；去骨肉类半成品（冷却、微冻、冷冻），包括腌制产品
	0.00001	冷冻机械去骨肉；肉类、含肉及禽肉半成品：带骨、绞碎、成型（包括挂糊）、面皮包裹、填馅；肉糜
大肠埃希氏菌（E. coli），在下列质量（g/cm^3）产品中不得检出	1.0	生烟熏和生风干的肉类及禽类香肠和制品，包括切片并真空包装的产品

金黄色葡萄球菌（S. aureus），在下列质量（g/cm^3）产品中不得检出	1.0	食用血；煮制、烤制、煮后烟熏、烟熏、生烟熏、生风干的肉类及禽类香肠制品和制品；以禽肉和食用副产品制成的血肠、肝肠；血肠、肝肠、肉冻卷、猪头肉冻，肝和（或）肉制成的肉酱（包括肠衣装产品），肉类冻制品（适用于保质期超过2昼夜的产品）；绞碎禽肉熟食制品；速冻即食禽肉菜肴：油炸、水煮，以绞碎禽肉加酱汁和配菜制成；禽肉酱，包括使用禽杂制成的产品；禽类冻制品；液态蛋制品，巴氏杀菌、冷冻；干制煎蛋卷预混粉

	0.1	速冻即食肉类菜肴：以所有食用动物的分份肉块制成，不含酱汁，油炸、水煮，以绞肉加酱汁制成；肉或食用副产品馅薄饼等；肝和（或）肉制成的肉酱，包括肠衣装产品；肉类冻制品；半熏禽肉香肠制品；禽肝酱；冷冻干燥和热风干燥鸡肉糜
	0.01	干制禽肉制品
变形杆菌属细菌，在下列质量（g）产品中不得检出	1.0	肉（所有动物）：冷却肉—— 用于儿童食品、膳食；食用白蛋白；冷冻干燥和热风干燥鸡肉糜；干制禽肉制品； 液态蛋制品：过滤、巴氏杀菌；干制蛋制品、煎蛋卷预混粉
	0.1	保质期超过7昼夜的冷却肉（所有动物）

亚硫酸盐还原梭菌，在下列质量（g/cm^3）产品中不得检出	1.0	食用血、白蛋白；血浆干浓缩物；肝和（或）肉制成的肉酱，包括肠衣装产品
	1.0	煮后烟熏、半熏的肉类及禽类香肠制品；煮制香肠制品，包括切片并采用真空包装或气调包装的产品；煮制、烟熏煮制、烟熏烤制、烤制肉制品；煮制和烤制、烟熏烤制肉制品，包括切片并在气调条件下真空包装的产品；肉冻卷、猪头肉冻；血肠、肝肠（适用于保质期超过2 昼夜的产品）；血肠、肝肠，包括以禽肉和食用副产品制成的产品；肝和（或）肉（包括禽肉）制成的肉酱，包括肠衣装产品；肉类和禽类冻制品；烤制、煮后烟熏、烟熏、生烟熏、生风干的禽胴体、禽胴体分割件及其制品；绞碎禽肉熟食制品

	0.01	以屠宰动物肉制成的生烟熏和生风干香肠及制品，半熏和煮后烟熏、煮制香肠制品；生风干、生烟熏、半熏禽肉香肠制品；烟熏煮制肉制品（猪颊肉、猪腮边肉、猪肘）；血肠、肝肠
肠球菌属细菌，CFU/g，不超过	$1x10^3$	速冻即食肉类菜肴：以分份肉块制成（不含酱汁），油炸、水煮；以绞肉加酱汁制成；肉或食用副产品馅薄饼等
	$1x10^4$	速冻即食禽肉菜肴
霉菌，CFU/g，不超过	500	绞肉半成品（冷却、冷冻），成型，包括挂糊；面皮包裹、填馅（菜卷、西葫芦盅）的产品，含肉绞碎半成品，保质期超过1个月
	100	肉及食用副产品干制食品浓缩物

1.2. 鱼、非鱼类水产品及以其制成的产品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不超过	$1x10^3$	熟冻重组制品；巴氏杀菌鲟鱼粒状鱼子
	$5x10^3$	巴氏杀菌其他鱼类鱼子；海洋非鱼类水产品水解物，活双壳贝类；海带果酱
	$1x10^4$	未经分割的热熏和冷熏鱼制品；经热处理的熟食制品，鱼子制品；未加调味汁的多组分沙拉；罐装鲟鱼粒状鱼子、压制鱼子，仿鱼子制品

2x104	熟冻产品：以鱼和非鱼类水产品制成的速冻即食菜肴，包括真空包装的；海洋无脊椎动物风干和干制产品。
3x104	经分割的冷熏鱼制品，包括切片的
7.5x104	冷熏鱼制品，鱼脊肉制品，包括切片的
5x104	原料鱼和活鱼；冷却和冷冻鱼制品：特制漂洗鱼糜； 以经分割和热处理的鱼、以双壳贝类肉制成的半罐头水产品；经分割的轻熏、淡腌鱼，包括鱼片，包括真空包装的；风干鱼、半干鱼、干制鱼；经热处理的多组分熟食制品，胶冻制品；冷却和冷冻的鱼精和卵巢鱼卵；盐渍鲟鱼卵巢鱼卵；以冷冻卵巢制取的盐渍鲑鱼粒状鱼子；活甲壳类及其他活无脊椎动物；冷却、冷冻双壳贝类；干制及蛋白类海洋非鱼类水产品：干贻贝汤料、汤块和汤膏、分离蛋白；原料藻类和海草，包括冷冻和干制的

1x105	冷却和冷冻鱼制品（特级鱼糜除外），非鱼类水产品；冷冻鱼肝、鱼头以鱼

2x105	以经分割的鱼和非鱼类水产品制成、添加植物油、浇汁、酱汁、带配菜不带

5x105	“鱼膏”半罐头水产品——鱼膏；需煮制的含鱼干汤料

大肠菌群，……g产品中不得检出	1.0	以经热处理的鱼制成的半罐头水产品；热熏鱼制品；经热处理的熟食制品：鱼糜制品、鱼膏、鱼酱，烤制、油炸、水煮、浇汁等制品；未加调味汁的鱼和海产品沙拉；经热处理的鱼子熟食制品；熟冻产品—— 重组制品；盐渍鲟鱼和鲑鱼粒状鱼子、巴氏杀菌其他鱼类鱼子；非鱼类水产品—— 活、风干和干制双壳贝类；干制及蛋白类海洋非鱼类水产品：贻贝水解物和贻贝蛋白碳水化合物浓缩物；干制藻类和海草，海带果酱
	0.1	冷熏鱼制品，包括切片的；鱼脊肉制品，包括切片的； 经分割的轻熏、淡腌鱼，包括鱼片，包括真空包装的；盐渍、香料腌制、醋渍鱼；风干鱼、半干鱼、干制鱼；以蛋白膏、以双壳贝类肉制成的“鱼膏” 半罐头水产品；胶冻熟食制品，未经热处理的多组分鱼子制品；熟冻产品：速冻即食鱼类正餐菜肴和冷盘菜肴、鱼肉薄饼、鱼肉馅料，包括真空包装的，以及以非鱼类水产品制成的；盐渍鱼精；鲟鱼和鲑鱼以外的其他鱼类鱼子—— 盐渍筛分鱼子，淡盐渍、烟熏、风干卵巢鱼卵；仿鱼子制品，包括蛋白类；冷却、冷冻双壳贝类；干制及蛋白类海洋非鱼类水产品：干贻贝汤料、汤块和汤膏、分离蛋白； 原料藻类和海草

0.01	原料鱼和活鱼，非鱼类水产品——活甲壳类及其他活无脊椎动物；冷却

	冻

	0.001	冷却、冷冻鱼及鱼制品：鱼片、特殊分割鱼、食用鱼糜、成型鱼糜制品，包括含面粉成分的；非鱼类水产品：甲壳类及其他无脊椎动物；需煮制的含鱼干汤料；未经热处理的熟食制品：鲱鱼黄油、鱼子黄油、磷虾黄油等；冷却和冷冻的鱼精和卵巢鱼卵；冷冻鱼肝、鱼头
金黄色葡萄球菌（S. aureus），……g产品中不得检出	1.0	以鱼制成的淡盐香料腌制和特殊腌制半罐头水产品，包括添加植物油、浇汁、酱汁、带配菜或不带配菜的；以经热处理的鱼制成的半罐头水产品；以非鱼类水产品制成、添加植物油、浇汁、带配菜或不带配菜的半罐头水产品；热熏和冷熏鱼制品，鱼脊肉制品，包括切片的；经热处理的熟食制品：鱼及鱼糜制品、鱼膏、鱼酱，烤制、油炸、水煮、浇汁等制品，含面粉成分的制品，多组分制品，胶冻制品；鱼子熟食制品；混合后未经热处理的熟食制品：未加调味汁的鱼和海产品沙拉；熟冻产品：重组制品，以非鱼类水产品制成的：贝类肉、双壳贝类肉菜肴、虾肉、蟹肉、磷虾肉菜肴；鲟鱼鱼子；盐渍鲑鱼粒状鱼子；其他鱼类鱼子；仿鱼子制品；干制及蛋白类海洋非鱼类水产品：贻贝水解物（MIGI-K）、贻贝蛋白碳水化合物浓缩物

	0.1	冷却和冷冻鱼制品：特级鱼糜；“鱼膏” 半罐头水产品，以双壳贝类肉制成的半罐头水产品；冷熏鱼制品，包括鱼糜和香肠类制品，经分割的轻熏、淡腌鱼，包括真空包装的鱼片；经分割的盐渍、香料腌制、醋渍鱼，包括加浇汁、香料、配菜、植物油的；未经热处理的熟食制品：盐渍碎鱼、鱼酱、鱼膏，鲱鱼黄油、鱼子黄油、磷虾黄油等，混合后未经热处理的多组分鱼子熟食菜肴；熟冻产品：速冻即食鱼类菜肴，包括真空包装的；非鱼类水产品：甲壳类；盐渍鱼精；双壳贝类
	0.01	原料鱼和活鱼；冷却、冷冻鱼；非鱼类水产品：甲壳类及其他无脊椎动物（头足类和腹足类软体动物、棘皮动物等）：活的、冷却的、冷冻的；冷却和冷冻鱼制品：鱼片、特殊分割鱼、食用鱼糜、成型鱼糜制品，包括含面粉成分的；冷却和冷冻的鱼精和卵巢鱼卵；冷冻鱼肝、鱼头

副溶血性弧菌（V. parahaemolyticus），CFU/g，不超过	10	以海水鱼制成的冷熏鱼制品，包括切片的；经分割的轻熏、淡腌海水鱼，包括鱼片
	100	原料鱼和活鱼（海水鱼）；冷却和冷冻的：鱼（海水鱼），鱼制品：鱼片、特殊分割鱼（指海水鱼）、食用鱼糜和鱼糜制品，包括含面粉成分的；鱼精和卵巢鱼卵（指海水鱼）；冷冻鱼肝、鱼头； 非鱼类水产品：甲壳类及其他无脊椎动物：活的、冷却的、冷冻的；冷却、冷冻双壳贝类
副溶血性弧菌（V. parahaemolyticus），……g/cm^3 产品中不得检出	25	非鱼类水产品：活双壳贝类
肠球菌属细菌，……g/cm^3 产品中不得检出	0.1	非鱼类水产品：活双壳贝类
肠球菌属细菌，CFU/g，不超过	1x10^3	熟冻产品：速冻即食鱼类正餐菜肴和冷盘菜肴、鱼肉薄饼、鱼肉馅料，包括真空包装的（用于分份块状产品）；以非鱼类水产品制成的熟冻产品：甲壳类、贝类肉、双壳贝类肉菜肴、虾肉、蟹肉、磷虾肉菜肴（用于分份块状产品）

$2x10^3$	熟冻产品：重组制品；以非鱼类水产品制成的：甲壳类、贝类肉、双壳类肉

亚硫酸盐还原梭菌，……g产品中不得检出（g）	1.0	热加工鱼类半罐头水产品；风干鱼；经热处理的熟食制品：包括烤制、油炸、水煮、冻制等鱼糜制品；含面粉成分的制品；真空包装的多组分制品；熟冻制品：重组制品，非鱼类水产品制品（甲壳类、软体动物肉），双壳软体动物肉菜肴，虾肉、蟹肉、磷虾肉菜肴（真空包装）； 鲟鱼和鲑鱼粒状盐渍鱼卵；其他鱼类鱼卵：筛分盐渍鱼卵，带卵膜轻盐渍、烟熏、风干、巴氏杀菌鱼卵；干制及蛋白类非鱼类海洋水产品：真空包装的贻贝蛋白-碳水化合物浓缩物
	0.1	冷藏和冷冻鱼制品：特级鱼糜；以蛋白酱为原料的“酱” 类半罐头水产品；仿鱼子制品，包括蛋白类仿鱼子制品；真空包装的热熏和冷熏鱼制品； 腌制鱼、香料腌制鱼、醋渍鱼，包括半干鱼（真空包装）；熟冻制品：速冻即食鱼类菜肴、鱼肉薄饼、鱼肉馅料（真空包装）；非鱼类水产品：活双壳软体动物；海洋无脊椎动物风干及干制产品
	0.01	冷藏和冷冻鱼制品：鱼片、特殊切割鱼、食用鱼糜、鱼糜制品，包括含面粉成分的制品（真空包装产品）；香料腌制和特殊腌制鱼类半罐头水产品，包括添加植物油、浇汁、酱汁的切割鱼制品，含配菜或不含配菜；“酱” 类半罐头水产品：鱼酱、以非鱼类水产品为原料并添加植物油、浇汁、酱汁的酱类制品，含配菜或不含配菜；干鱼（真空包装）；干制及蛋白类非鱼类海洋水产品：贻贝干汤料、汤块和汤酱、分离蛋白

霉菌，……g产品中不得检出（g）	0.1	鲟鱼粒状巴氏杀菌鱼卵，其他鱼类巴氏杀菌鱼卵
霉菌，CFU/g（cm^3），不超过	10	以未切割鱼和切割鱼为原料的香料腌制和特殊腌制半罐头水产品，包括低盐制品；以切割鱼和非鱼类水产品为原料并添加植物油、浇汁、酱汁的半罐头水产品，含配菜或不含配菜；“酱”类半罐头水产品：鱼酱、蛋白酱制品；双壳软体动物肉半罐头水产品
	50	风干鱼；鲟鱼鱼卵：罐装粒状鱼卵、压制鱼子酱、带卵膜轻盐渍鱼卵、盐渍鱼卵；鲑鱼粒状盐渍鱼卵；其他鱼类鱼卵：筛分盐渍鱼卵，带卵膜轻盐渍、烟熏、风干鱼卵；仿鱼子制品，包括蛋白类仿鱼子制品
	1000	干制海藻和海草
酵母，……g产品中不得检出（g）	0.1	鲟鱼粒状巴氏杀菌鱼卵；其他鱼类巴氏杀菌鱼卵。
酵母，CFU/g（cm^3），不超过	50	鲟鱼鱼卵：罐装粒状鱼卵、压制鱼子酱；仿鱼子制品，包括蛋白类仿鱼子制品

100	香料腌制和特殊腌制鱼类半罐头水产品，包括以切割鱼和非鱼类水产品原料

200	以冷冻卵巢为原料的鲑鱼粒状盐渍鱼卵

300	鲑鱼粒状盐渍鱼卵（罐装、桶装）；其他鱼类鱼卵：筛分盐渍鱼卵，带膜轻

霉菌和酵母，CFU/g（cm^3），不超过	100	半干鱼、干鱼；海洋无脊椎动物风干及干制产品；需烹煮的含鱼干汤料；经热处理的熟食制品：鱼及鱼糜制品、酱、肉酱，烤制、油炸、水煮、冻制等；含面粉成分的制品，包括冷冻制品
变形杆菌属细菌，……g产品中不得检出（g）	0.1	未经热处理的鱼类和海产品熟食制品，鱼卵制品（多组分菜肴）
	1.0	非鱼类水产品：活双壳软体动物

1.3. 粮食碾磨制品和面包及焙烤制品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不超过	$1x10^3$	带馅面包及焙烤制品
	$5x10^3$	免煮谷物；带奶油的面包及焙烤制品
	$1x10^4$	挤压工艺干制谷物制品
	$5x10^4$	含乳基和植物基添加料的速食面食制品；谷物食用麸皮；麸皮膳食纤维
	$1x10^5$	无蛋白面食制品
大肠菌群，……g产品中不得检出（g）	1.0	挤压工艺干制谷物制品；带馅面包及焙烤制品
	0.1	含植物基添加料的速食面食制品；谷物食用麸皮；麸皮膳食纤维
	0.01	免煮谷物；含乳基添加料的速食面食制品；无蛋白面食制品；带奶油卡仕达酱的面包及焙烤制品

金黄色葡萄球菌（S. aureus），……g 产品中不得检出（g）	1.0	带馅面包及焙烤制品
	0.1	含乳基添加料的速食面食制品；
霉菌，CFU/g，不超过	50	免煮谷物；挤压工艺干制谷物制品；麸皮膳食纤维；带馅面包及焙烤制品
	100	含植物基添加料的速食面食制品（与酵母合计）；谷物食用麸皮（经热处理）
	200	无蛋白面食制品（与酵母合计）
酵母，CFU/g，不超过	100	无蛋白面食制品
蜡样芽胞杆菌（B. cereus），……g 产品中不得检出（g）	0.1	免煮谷物；各类不含可可制品的挤压工艺干制产品
变形杆菌属细菌，……g 产品中不得检出（g）	0.1	带馅面包及焙烤制品

1.4. 食糖和糖果糕点制品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不超过	500	无涂层硬糖（透明硬糖，以及翻砂糖、酒心、果浆、充气、果冻夹心硬糖）、糖尿病人用硬糖；口香糖；面粉类东方甜食（肉桂海绵蛋糕、库拉比耶酥饼、沙克尔-卢库姆、沙克尔-丘雷克）
	1×10³	太妃糖；果汁软糖和果冻软糖制品：无涂层、糖尿病人用；东方甜食：硬糖类（烤坚果）；“糖针”型糖制装饰用半成品；饼干：干硬饼干、苏打饼干；面粉类东方甜食：坚果卷和坚果管状酥卷
	2.5x10³	蜜糖饼、蜜糖糕：无馅
	5x10³	糖果和甜食：无涂层（翻砂糖类、乳脂类）、糖尿病人用；无涂层夹心硬糖：坚果、巧克力坚果、巧克力、奶油等夹心；果汁软糖和果冻软糖制品：有涂层；东方甜食：软糖类、硬糖类（科济纳克坚果糖）；酱类、膏类：乳基、巧克力；糖尿病人用蛋糕、小蛋糕和卷；夹心威化蛋糕：油脂夹心；松糕；密封包装松糕和卷；威化：无馅、有馅；蜜糖饼、蜜糖糕：有馅；面粉类东方甜食（泽梅拉赫）

$1x10^4$	糖果和甜食：无涂层（果仁糖基、油脂基），有涂层且糖芯为：翻砂糖水果

	5x104	有涂层糖果和甜食，糖芯为：乳脂、充气、果干、奶油、果仁糖基、油脂；有涂层夹心硬糖：乳脂、充气、坚果夹心；无涂层哈尔瓦酥糖；有添加物巧克力：苦味、深色、普通、甜巧克力；有添加物和无添加物巧克力：牛奶巧克力、高乳巧克力、白巧克力；夹心巧克力；“什锦” 型糖果；糖果板块；投放市场的巧克力涂层、糖果涂层和油脂涂层；坚果酱、坚果膏；有装饰料的蛋糕和小蛋糕；夹心威化蛋糕：果仁糖、巧克力坚果、哈尔瓦夹心；夹心海绵蛋糕卷：奶油、油脂夹心；巧克力涂层威化
	1x105	供零售及餐饮服务单位销售的可可粉
大肠菌群，……g（cm3）产品中不得检出	1.0	糖果和甜食：无涂层（翻砂糖类、乳脂类）、有涂层且糖芯为（翻砂糖、水果、杏仁糖膏、坚果脆糖）、糖尿病人用；硬糖：无涂层；糖尿病人用；太妃糖；口香糖；果汁软糖和果冻软糖制品：糖尿病人用；东方甜食：硬糖类（烤坚果）；糖制装饰用半成品；无装饰料的蛋糕和小蛋糕，以及以人造黄油、奶油代用品和油脂为基础装饰料的蛋糕和小蛋糕；夹心海绵蛋糕卷；蜜糖饼、蜜糖糕：无馅、有馅；饼干：压缩饼干、苏打饼干；面粉类东方甜食

	0.1	有涂层糖果和甜食，糖芯为（乳脂、充气、果干、蜜饯、膨化谷粒、酒心、果冻）；糖衣糖果；硬糖：无涂层夹心硬糖，包括有涂层的；果汁软糖和果冻软糖制品；东方甜食：软糖类、有涂层软糖类、硬糖类（科济纳克坚果糖）、有涂层硬糖类；巧克力和“什锦” 型糖果、糖果板块、投放市场的巧克力涂层、糖果涂层和油脂涂层；酱类、膏类（乳基、巧克力）；蛋糕和小蛋糕：有装饰料（保质期不少于5天）； 糖尿病人用蛋糕、小蛋糕和卷；夹心威化蛋糕（油脂夹心）；松糕；密封包装松糕和卷；威化；饼干（甜酥饼干、巧克力涂层饼干、高油酥性饼干、韧性饼干、燕麦饼干、奶油夹层饼干、夹心饼干）；有涂层面粉类东方甜食
	0.01	糖果和甜食：无涂层、有涂层且糖芯为（奶油、果仁糖基）；哈尔瓦酥糖；东方甜食：拉哈特- 卢库姆；坚果酱、坚果膏；可可粉；蛋糕和小蛋糕：有装饰料（保质期少于5 天）；夹心威化蛋糕；夹心海绵蛋糕卷（奶油、油脂夹心）
金黄色葡萄球菌（S. aureus），……g（cm3）产品中不得检出	1.0	蛋糕和小蛋糕：有装饰料（卡仕达酱）、糖尿病人用；卷：夹心海绵蛋糕卷（水果、蜜饯、罂粟籽、坚果夹心）、糖尿病人用
	0.1	蛋糕和小蛋糕：有装饰料（奶油（保质期不少于5 天时）、水果、翻砂糖、巧克力涂层、油脂、凝乳干酪奶油、奶油-植物油、“土豆” 型）；无装饰料；以人造黄油、植物奶油和油脂为基础的装饰料；密封包装松糕和卷；饼干：奶油夹层饼干、夹心饼干

0.01	蛋糕和小蛋糕：有装饰料，包括冷冻的：奶油（保质期少于5天时）

霉菌，CFU/g，不超过	10	太妃糖
	50	糖果和甜食：无涂层、有涂层（含糖芯）、糖尿病人用；糖衣糖果；硬糖：无涂层；有涂层夹心；糖尿病人用；口香糖；哈尔瓦酥糖；果汁软糖和果冻软糖制品（糖尿病人用）；东方甜食：硬糖类（烤坚果、科济纳克坚果糖）；有涂层硬糖类；“糖针”型糖制装饰用半成品； 无添加物巧克力：苦味、深色、普通、甜巧克力； 酱类、膏类：乳基、巧克力；蛋糕和小蛋糕：有装饰料；无装饰料；糖尿病人用；夹心威化蛋糕；松糕（撒糖粉）； 密封包装松糕和卷；蜜糖饼、蜜糖糕：无馅和有馅；面粉类东方甜食：肉桂海绵蛋糕、库拉比耶酥饼、沙克尔-卢库姆、沙克尔- 丘雷克、泽梅拉赫、坚果卷和坚果管状酥卷
	100	糖果和甜食：无涂层（果仁糖基、油脂基），有涂层且糖芯为果干、奶油、果仁糖基；果汁软糖和果冻软糖制品；东方甜食：软糖类、有涂层类、舍尔贝特、拉哈特- 卢库姆；有添加物巧克力：苦味、深色、普通、甜巧克力；无添加物和有添加物巧克力：牛奶巧克力、高乳巧克力、白巧克力；“什锦” 型糖果；糖果板块；投放市场的巧克力涂层、糖果涂层和油脂涂层；坚果酱、坚果膏；可可粉；蛋糕和小蛋糕：有装饰料（蛋白霜、舒芙蕾型、水果、翻砂糖、巧克力涂层、油脂、凝乳干酪奶油、奶油-植物油、“土豆” 型、卡仕达酱）；夹心海绵蛋糕卷：奶油、油脂、水果、蜜饯、罂粟籽、坚果夹心；松糕（有涂层、含坚果、含蜜饯、果汁浸渍、朗姆酒浸渍）；威化；饼干；有涂层面粉类东方甜食

酵母	10	糖果和甜食：无涂层（翻砂糖类、乳脂类）；太妃糖
CFU/g，不超过	50	糖果和甜食：无涂层（果仁糖基、油脂基）；有涂层（含糖芯）、糖尿病人用；糖衣糖果；硬糖：无涂层；有涂层夹心；糖尿病人用；口香糖；哈尔瓦酥糖；果汁软糖和果冻软糖制品；东方甜食：硬糖类、有涂层硬糖类；糖制装饰用半成品；巧克力和“什锦” 型糖果、糖果板块、投放市场的巧克力涂层、糖果涂层和油脂涂层；酱类、膏类；蛋糕和小蛋糕：有装饰料、无装饰料、以人造黄油、植物奶油和油脂为基础的装饰料；糖尿病人用卷；威化蛋糕：夹心（油脂、果仁糖、巧克力坚果、哈尔瓦夹心）；夹心海绵蛋糕卷；松糕；密封包装松糕和卷；威化；蜜糖饼、蜜糖糕；饼干；面粉类东方甜食：肉桂海绵蛋糕、库拉比耶酥饼、沙克尔-卢库姆、沙克尔- 丘雷克、泽梅拉赫、坚果卷和坚果管状酥卷、有涂层类
	100	东方甜食：软糖类、有涂层软糖类； 可可粉 有装饰料的蛋糕和小蛋糕（奶油）
	200	糖果和甜食：有涂层且糖芯为（果干）；东方甜食：舍尔贝特类

1.5. 果蔬制品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g（cm^3），不大于	1×10^3	速冻水果浆果甜点；马铃薯片；蜜饯
	5×10^3	蔬菜和水果甜点；未经灭菌的果酱、糖煮果（瓦连耶）、果泥酱、果粒果酱、加糖水果和浆果、加糖果浆浓缩物；大蒜粉；未经灭菌的番茄酱汁和番茄沙司，包括添加防腐剂的产品
	1×10^4	速冻：经热烫的新鲜整蔬菜和蘑菇；添加调味料的薯片及膨化制品；果味冰淇淋预拌粉（加水复原后）
	2×10^4	干燥前经热烫的马铃薯干及其他根茎类蔬菜干；
	5×10^4	速冻马铃薯半成品；速冻热烫蔬菜沙拉及混合蔬菜；速冻蔬菜泥半成品；速冻仁果类及光皮核果类水果；真空包装及速冻的新鲜整浆果； 马铃薯泥粉；水果和浆果（干果）；冷冻干燥水果和浆果、果浆泥；

		蔬菜粉（冷冻干燥）；佐餐调味品——芥末酱、辣根酱
	1×10^5	速冻未经热烫的新鲜整蔬菜；速冻蔬菜饼；速冻浆果泥或碎浆果；速冻水果浆果甜点半成品；以糖浆为基料的果味冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰
	5×10^5	速冻未经热烫的新鲜整蔬菜；速冻毛皮核果类水果；干燥前未经热烫的马铃薯干和蔬菜干；干蘑菇； 即用型香辛料和调味香料；含香辛料和香辛蔬菜的复配食品添加剂；
	2×10^6	香辛料和调味香料原料；
大肠菌群，……g（cm3）产品中不得检出	1.0	速冻：经热烫的新鲜整蔬菜和蘑菇；速冻水果浆果甜点； 蜜饯；蔬菜和水果甜点（热风干燥）； 未经灭菌的果酱、糖煮果（瓦连耶）、果泥酱、果粒果酱、加糖果浆浓缩物； 大蒜粉（冷冻干燥）； 未经灭菌的番茄酱汁和番茄沙司，包括添加防腐剂的产品

0.1	速冻热烫蔬菜沙拉及混合蔬菜；速冻蔬菜泥半成品；速冻蔬菜饼（半成）；

	0.01	速冻未经热烫的新鲜整蔬菜；速冻马铃薯半成品；速冻浆果泥或碎浆果；速冻面皮包裹水果浆果半成品；干燥前未经热烫的马铃薯干和蔬菜干；干燥前经热烫的马铃薯干及其他根茎类蔬菜干；蔬菜粉（冷冻干燥）；即用型香辛料和调味香料；含香辛料和香辛蔬菜的复配食品添加剂；佐餐调味品—— 芥末酱、辣根酱；去壳未烘烤天然坚果；以糖浆为基料的果味冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰；果味冰淇淋预拌粉（加水复原后）
	0.001	干蘑菇；香辛料和调味香料原料
金黄色葡萄球菌（S. aureus），.....g（cm^3）产品中不得检出	1.0	蔬菜和水果甜点（热风干燥）

霉菌，CFU/g，不大于	50	蜜饯； 未经灭菌的果酱、糖煮果（瓦连耶）、果泥酱、果粒果酱、加糖果浆浓缩物；未经灭菌的番茄酱汁和番茄沙司，包括添加防腐剂的产品
	100	速冻：经热烫的新鲜整蔬菜和蘑菇；速冻热烫蔬菜沙拉及混合蔬菜；速冻浆果泥或碎浆果；速冻水果浆果甜点（与酵母合计）；冷冻干燥水果和浆果、果浆泥；蔬菜粉（冷冻干燥）；大蒜粉（冷冻干燥）； 椰子干；以糖浆为基料的果味冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰；果味冰淇淋预拌粉（加水复原后）
	200	速冻蔬菜泥半成品；添加调味料的薯片及膨化制品；蔬菜和水果甜点（热风干燥）； 含香辛料和香辛蔬菜的复配食品添加剂；佐餐调味品—— 芥末酱、辣根酱
	500	速冻未经热烫的新鲜整蔬菜； 真空包装及速冻的新鲜整浆果； 干燥前未经热烫的马铃薯干和蔬菜干； 马铃薯泥粉；干燥前经热烫的马铃薯干及其他根茎类蔬菜干；水果和浆果（干果）；干蘑菇；烘烤坚果；生咖啡豆

10^3	速冻仁果类及核果类水果； 水果浆果甜点半成品（与酵母合计）；即
	香辛

10^4	香辛料和调味香料原料

酵母，CFU/g，不大于	50	蜜饯；未经灭菌的果酱、糖煮果（瓦连耶）、果泥酱、果粒果酱、加糖果浆浓缩物；未经灭菌的番茄酱汁和番茄沙司，包括添加防腐剂的产品
	100	速冻：经热烫的新鲜整蔬菜和蘑菇；速冻热烫蔬菜沙拉及混合蔬菜；以糖浆为基料的果味冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰；果味冰淇淋预拌粉（加水复原后）
	200	速冻蔬菜泥半成品；速冻仁果类及光皮核果类水果；真空包装及速冻的新鲜整浆果
	500	速冻未经热烫的新鲜整蔬菜；速冻毛皮核果类水果；速冻浆果泥或碎浆果；水果和浆果（干果）
	103	速冻马铃薯半成品；速冻蔬菜饼

亚硫酸盐还原梭菌，……g 产品中不得检出	1.0	速冻蔬菜泥半成品
	0.1	未经灭菌的番茄酱汁和番茄沙司，包括添加防腐剂的产品
	0.01	即用型香辛料和调味香料；含香辛料和香辛蔬菜的复配食品添加剂
嗜温亚硫酸盐还原梭菌，……g 产品中不得检出	0.1	桶装腌制和醋渍的收购蘑菇、桶装煮制蘑菇
非产芽孢微生物蜡样芽胞杆菌（B. cereus），……g 产品中不得检出	0.1	蔬菜和水果甜点（热风干燥）
	102	大蒜粉（冷冻干燥）
	103	干燥前未经热烫的马铃薯干和蔬菜干

1.6. 油脂类食品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不大于	5×10^4	冷却、冷冻、未腌制猪背膘；腌制、烟熏、烟熏烘烤猪背膘及猪五花制品
大肠菌群，……g 产品中不得检出	1	腌制、烟熏、烟熏烘烤猪背膘及猪五花制品

金黄色葡萄球菌（S. aureus），……g 产品中不得检出	0.001 0.1	冷却、冷冻、未腌制猪背膘 腌制、烟熏、烟熏烘烤猪背膘及猪五花制品

1.7. 饮料

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌数，CFU/100 cm^3 ，不超过	100	无酒精饮料，包括保质期为30天及以上、使用甜味剂的含果汁饮料
	10	过滤巴氏杀菌格瓦斯； 过滤巴氏杀菌低度发酵饮料
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g（cm^3 ），不超过	30	未经巴氏杀菌且不含防腐剂、保质期少于30天的无酒精饮料
	100	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用）
	500	巴氏杀菌啤酒和除菌过滤啤酒
	5×10^4	无酒精饮料用浓缩液（液态、膏状）、混合料（粉状、片状、颗粒状等）（含碳酸氢钠的浓缩液除外）
	5×10^5	用于制备热无酒精饮料的干燥植物原料混合物

铜绿假单胞菌，不得检出的产品体积（cm^3）	300（3份样品，每份100 cm^3）	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用）

粪大肠菌群，不得检出的产品体积（cm^3）	300（3份样品，每份100 cm^3）	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用）
大肠菌群，不得检出的产品量（g/cm^3）	333	未经巴氏杀菌且不含防腐剂、保质期少于30天的无酒精饮料
	300（3份样品，每份100 cm^3）	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用）
	100	人工矿化饮用水； 无酒精饮料，包括保质期为30天及以上、使用糖类或甜味剂的含果汁饮料；含果汁无酒精饮料

1	无酒精饮料用浓缩液（液态、膏状）、混合料（粉状、片状、颗粒状等）； 用于制备热无酒精饮料的干燥植物原料混合物； 未经巴氏杀菌、经巴氏杀菌及热灌装糖浆； 散装未过滤格瓦斯；散装过滤未经巴氏杀菌格瓦斯； 散装未过滤低度发酵饮料； 散装过滤未经巴氏杀菌低度发酵饮料；散装啤酒

	3	未过滤格瓦斯：桶装；过滤未经巴氏杀菌格瓦斯：桶装； 桶装未过滤低度发酵饮料；桶装过滤未经巴氏杀菌低度发酵饮料；桶装未经巴氏杀菌啤酒
	10	过滤未经巴氏杀菌格瓦斯：聚合物瓶装（PET）；过滤巴氏杀菌格瓦斯；聚合物瓶装（PET等）过滤未经巴氏杀菌低度发酵饮料；过滤巴氏杀菌低度发酵饮料；瓶装未经巴氏杀菌啤酒；巴氏杀菌啤酒和除菌过滤啤酒
酵母菌和霉菌（合计），CFU/100 cm^3，不超过	15	无酒精饮料，包括保质期为30天及以上、使用糖类的含果汁饮料
酵母菌和霉菌（合计），CFU/cm^3，不超过	10	无酒精饮料用浓缩液（液态、膏状）、混合料（粉状、片状、颗粒状等）
酵母菌和霉菌（合计），CFU/cm^3，不得检出	40	无酒精饮料，包括保质期为30天及以上的含果汁饮料；含果汁无酒精饮料；经巴氏杀菌的糖浆或热灌装糖浆；巴氏杀菌啤酒和除菌过滤啤酒

酵母菌和霉菌（合计），CFU/10 cm^3，不超过	50	未经巴氏杀菌糖浆
酵母菌和霉菌（合计），CFU/g（cm^3），不超过	100	过滤巴氏杀菌格瓦斯； 过滤巴氏杀菌低度发酵饮料
酵母，CFU/g，不超过	100	用于制备热无酒精饮料的干燥植物原料混合物
霉菌，CFU/g，不超过	100	用于制备热无酒精饮料的干燥植物原料混合物

1.8. 其他产品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不超过	5x10^2	儿童食品和膳食食品用果胶；热汤及其他热菜：罗宋汤、俄式菜汤、俄式酸黄瓜汤、哈尔乔汤、索良卡汤、蔬菜汤、清汤（肉汤）、加面食和马铃薯、蔬菜、豆类、谷物的汤；加相同配料的牛奶汤、浓汤（泥状汤）；凝乳干酪菜肴：懒人饺子、蒸制布丁；配菜：炖蔬菜（不加调味料）；甜品和饮料：以新鲜、罐藏水果和浆果制成的糖水水果（康波特），以干制水果和浆果制成的糖水水果，以新鲜、干制水果和浆果、果汁、糖浆、水果和浆果泥制成的果羹（基塞尔）
	1x10^3	大豆原料酶解蛋白水解物；鱼肉冻（冻制）；以罐藏和干制水果及浆果制成的冷甜汤和浓汤；蛋类菜肴：煮蛋，原味及添加蔬菜、肉制品等的煎蛋卷（以鸡蛋、冰全蛋液、蛋粉制成），含蛋馅料；凝乳干酪菜肴：凝乳干酪煎饼、焗烤菜、烤制布丁、凝乳干酪馅料、馅饼；鱼类菜肴：煮制、汆煮、炖制、煎炸、烤制的鱼；肉及肉制品菜肴：煮肉、煎肉、炖肉、抓饭、俄式饺子、肉馅油炸饼、薄饼卷、肉糜制品（包括烤制品）；禽肉、兔肉菜肴：煮制、煎炸、炖制菜肴，禽肉糜烤制品，俄式饺子、馅饼等；配菜：煮米饭、煮面食、马铃薯泥（不加调味料）、煮马铃薯、煎马铃薯（不加调味料）；果冻、慕斯；苹果夏洛特蛋糕；消费包装的禽肉、鱼类即食熟食制品，包括真空包装产品；即食比萨；棉花糖

	2.5x10³	白蛋白- 酪蛋白浓缩物；鱼肉糜菜肴（鱼肉饼、夹馅鱼肉卷、炸鱼排、配番茄酱的鱼丸）；烤制品、馅饼
	5x10³	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉（用于儿童食品）； 卡拉胶；以胶类（瓜尔胶、黄原胶等）为基础的增稠剂和稳定剂；预防性膳食用干制产品—— 谷物、乳基、肉基混合物（挤压工艺）；以熟蔬菜制成的沙拉和维涅格雷特沙拉，以及以煮制、煎炸、炖制蔬菜制成的菜肴，不添加盐渍蔬菜且不加调味料；主菜用酱汁和调味料

1x104	儿童食品和膳食食品用食用明胶； 膨胀型支链淀粉、挤压淀粉； 低糖浆

	2.5x104	组织化大豆蛋白浓缩物、组织化大豆粉
	2×104	即食汉堡包、芝士汉堡、三明治
	5x104	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉 食用葵花籽蛋白浓缩物；谷物食用麸皮；麸皮膳食纤维；蔬菜粕、水果渣；以大豆为基础的饮料：豆奶饮料、调制饮料、冷藏和冷冻甜品；未使用发酵剂菌种的大豆蛋白制品（豆腐、豆渣）；大众消费食品用果胶；食用琼脂、类琼脂、帚叉藻胶、食用海藻酸钠；麦芽精、麦芽糊精；食用干制汤料；无需煮制的午餐菜肴浓缩物（速食汤）；无需煮制的挤压工艺汤类和主菜；需煮制的多组分干制汤料；需煮制的干制蘑菇汤料；需煮制的含香辛料干制浓缩肉汤；加调味料（蛋黄酱、酱汁等）的生蔬菜和水果沙拉；加调味料（蛋黄酱、酱汁等）的熟蔬菜沙拉和维涅格雷特沙拉，以及煮制、煎炸、炖制蔬菜菜肴；添加肉、禽、鱼、烟熏制品等并加调味料（蛋黄酱、酱汁等）的沙拉；冷冻比萨半成品

大肠菌群：……g产品中不得检出	1.0	大豆原料酶解蛋白水解物；豆奶饮料、奶昔、冷藏和冷冻甜品（保质期超过72 h）；发酵豆奶饮料（保质期超过72 h）；大豆蛋白制品（豆腐）（保质期超过72 h）；儿童食品和膳食食品用果胶；食用琼脂、类琼脂、帚叉藻胶、食用海藻酸钠；卡拉胶；以胶类（瓜尔胶、黄原胶等）为基础的增稠剂和稳定剂；儿童食品和膳食食品用食用明胶；低糖化糖浆；麦芽精、麦芽糊精；葡萄糖-果糖糖浆；添加果汁的颗粒葡萄糖；冻干发酵剂菌种（用于生产发酵肉制品）；供工业加工用单细胞植物及酵母生物质；食用干制肉汤；木糖醇、山梨醇、甘露醇及其他糖醇；结晶氨基酸及其混合物；无需煮制的挤压工艺汤类和主菜；需煮制的含香辛料干制浓缩肉汤；鱼肉冻（冻制）；煮制牛肉、禽肉、兔肉、猪肉等（不加调味料和酱汁）；腌汁浸渍的煮鱼、炸鱼；以罐藏和干制水果及浆果制成的冷甜汤和浓汤；热汤及其他热菜：罗宋汤、俄式菜汤、俄式酸黄瓜汤、哈尔乔汤、索良卡汤、蔬菜汤、清汤（肉汤）、加面食和马铃薯、蔬菜、豆类、谷物的汤；加相同配料的牛奶汤、浓汤（泥状汤）；蛋类菜肴：煮蛋，原味及添加蔬菜、肉制品等的煎蛋卷（以鸡蛋、冰全蛋液、蛋粉制成），含蛋馅料；凝乳干酪菜肴：懒人饺子、蒸制布丁、凝乳干酪煎饼、焗烤菜、烤制布丁、凝乳干酪馅料、馅饼；鱼类菜肴：煮制、汆煮、炖制、煎炸、烤制的鱼，鱼肉糜菜肴（鱼肉饼、夹馅鱼肉卷、炸鱼排、配番茄酱的鱼丸）；烤制品、馅饼；肉及肉制品菜肴：煮肉、煎肉、炖肉、抓饭、俄式饺子、肉馅油炸饼、薄饼卷、肉糜制品（包括烤制品）；禽肉、兔肉菜肴：煮制、煎炸、炖制菜肴，禽肉糜烤制品，俄式饺子、馅饼等；配菜：煮米饭、煮面食、马铃薯泥（不加调味料）、煮马铃薯、煎马铃薯（不加调味料）、炖蔬菜（不加调味料）；主菜用酱汁和调味料；甜品和饮料：以新鲜、罐藏水果和浆果制成的糖水水果（康波特），以干制水果和浆果制成的糖水水果，以新鲜、干制水果和浆果、果汁、糖浆、水果和浆果泥制成的果羹（基塞尔）；果冻、慕斯；苹果夏洛特蛋糕；消费包装的禽肉、鱼类即食熟食制品，包括真空包装产品；即食比萨；棉花糖

	0.1	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉；食用葵花籽蛋白浓缩物；组织化大豆蛋白浓缩物、组织化大豆粉；谷物食用麸皮；麸皮膳食纤维；蔬菜粕、水果渣；豆奶饮料、奶昔、冷藏和冷冻甜品；发酵豆奶饮料；大豆蛋白制品（豆腐）；大众消费食品用果胶；大众消费食品用食用明胶；膨胀型支链淀粉、挤压淀粉；无需煮制的午餐菜肴浓缩物（速食汤）；预防性膳食用干制产品—— 谷物、乳基、肉基混合物（挤压工艺）；生蔬菜和水果沙拉，不加调味料或加调味料（蛋黄酱、酱汁等）；以醋渍、发酵、盐渍蔬菜制成的沙拉；以熟蔬菜制成的沙拉和维涅格雷特沙拉，以及以煮制、煎炸、炖制蔬菜制成的菜肴，不添加盐渍蔬菜且不加调味料，或加调味料（蛋黄酱、酱汁等）；添加肉、禽、鱼、烟熏制品等的沙拉，不加调味料或加调味料（蛋黄酱、酱汁等）；牛肉、猪肉、禽肉冻（冻制）；肉酱和肝酱；奶油霜（柑橘、香草、巧克力等）；即食汉堡包、芝士汉堡、三明治

	0.01	大豆豆渣；干淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉）；干面包酵母；粉状烹调酱料（热风干燥）；添加蔬菜、香辛料和调味香料的粉状调味料（热风干燥）；需煮制的多组分干汤料；速食干谷物粥浓缩料；干果浆果羹（基塞尔）；添加鸡蛋、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉，不加调味汁且不加腌渍蔬菜，或加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；冷汤：奥克罗什卡冷汤，以格瓦斯、开菲尔为汤底的蔬菜冷汤和肉类冷汤，甜菜冷汤，博特维尼亚冷汤，罗宋汤，加肉、鱼、蛋的绿菜汤（不加酸奶油调味）；冷冻披萨半成品
	0.001	压榨面包酵母；需煮制的蘑菇干汤料；

大肠埃希氏菌（E.coli），…g产品中不得检出	1.0	生蔬菜和水果沙拉：不加调味汁、加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；牛肉、猪肉、禽肉肉冻（冻制菜）；肉酱和肝酱；热汤：浓汤（泥状汤）；即食汉堡、芝士汉堡、三明治
	0.1	添加鸡蛋、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉，不加调味汁且不加腌渍蔬菜，或加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；熟蔬菜沙拉和维诺格雷特沙拉，以及煮、炸、炖蔬菜菜肴，加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；添加肉、禽肉、鱼、烟熏制品等的沙拉，不加调味汁、加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；冷汤：奥克罗什卡冷汤，以格瓦斯、开菲尔为汤底的蔬菜冷汤和肉类冷汤，甜菜冷汤，博特维尼亚冷汤，罗宋汤，加肉、鱼、蛋的绿菜汤（不加酸奶油调味）；冷冻披萨半成品

金黄色葡萄球菌（S. aureus），……g产品中不得检出	1.0	大豆饮料、奶昔、冷藏和冷冻甜点；发酵大豆饮料；大豆蛋白制品（豆腐）；大豆豆渣；压榨面包酵母；粉状烹调酱料（热风干燥）；采用挤压工艺、无需煮制的头道菜和主菜；预防性膳食干制品—— 谷物、乳基、肉基混合料（挤压工艺）；生蔬菜和水果沙拉：不加调味汁、加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；醋渍、发酵、盐渍蔬菜沙拉；熟蔬菜沙拉和维诺格雷特沙拉，以及煮、炸、炖蔬菜菜肴，不加腌渍蔬菜且不加调味汁，或加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；鱼冻（冻制菜）；煮牛肉、禽肉、兔肉、猪肉等（不加调味汁和酱汁）；煮鱼、炸鱼（浇腌汁）；以罐装和干制水果、浆果制作的甜冷汤和浓汤；热汤及其他热菜：加面食和马铃薯、蔬菜、豆类、谷物的汤；加相同配料的牛奶汤；浓汤；蛋类菜肴：煮蛋，用鸡蛋（冷冻全蛋液、蛋粉）制作的原味煎蛋卷及添加蔬菜、肉制品等的煎蛋卷，含蛋馅料；凝乳干酪菜肴：懒人饺子、蒸布丁、凝乳干酪煎饼、烤奶酪糕、烤布丁、凝乳干酪馅料、馅饼；鱼类菜肴：煮鱼、少汤汆鱼、炖鱼、炸鱼、烤鱼，鱼肉糜菜肴（鱼饼、包馅鱼卷、炸鱼排、番茄酱汁鱼丸）；烤制品、馅饼；肉及肉制品菜肴：煮肉、炸肉、炖肉、抓饭、佩尔梅尼饺子、别利亚什馅饼、薄煎饼卷、肉糜制品（包括烤制的）；禽肉、兔肉菜肴：煮、炸、炖制品，禽肉糜烤制品，佩尔梅尼饺子、馅饼等；配菜：米饭、煮面食、马铃薯泥（不加调味）、煮马铃薯、炸马铃薯（不加调味）、炖蔬菜（不加调味）；主菜用酱汁和调味汁；甜品和饮料：新鲜和罐装水果、浆果糖水（康波特），干制水果、浆果糖水，用新鲜或干制水果、浆果、果汁、糖浆、水果和浆果泥制作的果羹（基塞尔）；果冻、慕斯；苹果夏洛特蛋糕；消费包装的禽肉、鱼类即食熟食制品，包括真空包装的；即食披萨；即食汉堡、芝士汉堡、三明治

	0.1	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉；组织化大豆蛋白浓缩物、组织化大豆粉；干面包酵母；无需煮制的餐食浓缩料（速溶汤）；添加鸡蛋、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉，不加调味汁且不加腌渍蔬菜，或加调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；牛肉、猪肉、禽肉肉冻（冻制菜）；肉酱和肝酱；冷汤：奥克罗什卡冷汤，以格瓦斯、开菲尔为汤底的蔬菜冷汤和肉类冷汤，甜菜冷汤，博特维尼亚冷汤，罗宋汤，加肉、鱼、蛋的绿菜汤（不加酸奶油调味）；奶油霜（柑橘、香草、巧克力等口味）；冷冻披萨半成品

变形杆菌属细菌，……g产品中不得检出	0.1	添加鸡蛋、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉；醋渍、发酵、盐渍蔬菜沙拉；熟蔬菜沙拉和维诺格雷特沙拉，以及煮、炸、炖蔬菜菜肴；添加肉、禽肉、鱼、烟熏制品等的沙拉 鱼肉、牛肉、猪肉、禽肉肉冻（冻制菜）；肉酱和肝酱；煮牛肉、禽肉、兔肉、猪肉等（不加调味汁和酱汁）；煮鱼、腌汁鱼、少汤汆鱼、炖鱼、炸鱼、烤鱼；鱼肉糜菜肴（鱼饼、包馅鱼卷、炸鱼排、番茄酱汁鱼丸）；烤制品、馅饼；冷汤（奥克罗什卡冷汤，以格瓦斯、开菲尔为汤底的蔬菜冷汤和肉类冷汤，甜菜冷汤，博特维尼亚冷汤，罗宋汤，加肉、鱼、蛋的绿菜汤，不加酸奶油调味）；用鸡蛋（冷冻全蛋液、蛋粉）制作的原味煎蛋卷及添加蔬菜、肉制品等的煎蛋卷，含蛋馅料；凝乳干酪煎饼、烤奶酪糕、烤布丁、凝乳干酪馅料、馅饼；肉及肉制品菜肴：煮肉、炸肉、炖肉、抓饭、佩尔梅尼饺子、别利亚什馅饼、薄煎饼卷、肉糜制品（包括烤制的）；禽肉、兔肉菜肴：煮、炸、炖制品，禽肉糜烤制品，佩尔梅尼饺子、馅饼等；不加调味的配菜（米饭、煮面食、马铃薯泥、煮马铃薯、炸马铃薯、炖蔬菜）；主菜用酱汁和调味汁；消费包装的禽肉、鱼类即食熟食制品，包括真空包装的；即食披萨

亚硫酸盐还原梭菌，……g产品中不得检出	1.0	冻干发酵剂菌种（用于生产发酵肉制品）；粉状烹调酱料（热风干燥）； 添加蔬菜、香辛料和调味香料的粉状调味料（热风干燥）
	0.1	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉；组织化大豆蛋白浓缩物、组织化大豆粉；消费包装的禽肉、鱼类即食熟食制品，包括真空包装的

	0.01	干制食用肉汤；需煮制的多组分干汤料；需煮制的含香辛料干制浓缩肉汤
蜡样芽胞杆菌（B. cereus），……g 产品中不得检出	0.1	大豆饮料、奶昔、冷藏和冷冻甜点；发酵大豆饮料；大豆蛋白制品（豆腐）、豆渣
	10	预防性膳食干制品—— 谷物、乳基、肉基混合料（挤压工艺）
	100	添加蔬菜、香辛料和调味香料的粉状调味料（热风干燥）；采用挤压工艺、无需煮制的头道菜和主菜；速食干谷物粥浓缩料
酵母，……g 产品中不得检出	1.0	以大豆原料制成的酶解蛋白水解物
酵母，CFU/g ，不超过	10	大豆饮料（发酵大豆饮料） 冻干发酵剂菌种（用于生产发酵肉、鱼、蔬菜制品） 预防性膳食干制品—— 谷物、乳基、肉基混合料（挤压工艺）

50	大豆蛋白制品（豆腐）；果胶（用于儿童食品和膳食食品） 低糖化糖 麦芽

100	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉；组织化大豆蛋白浓缩物、组织化大粉；

	200	生蔬菜和水果沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等），含防腐剂；添加蛋类、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等），含防腐剂；熟蔬菜沙拉和维内格雷特沙拉，以及熟制、油炸、炖制蔬菜菜肴，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等），含防腐剂；添加肉、禽、鱼、烟熏制品等的沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等），含防腐剂
	250	可溶胀支链淀粉型淀粉、挤压淀粉
	500	干淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉） 干制果浆羹（基谢尔）；生蔬菜和水果沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；添加蛋类、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；熟蔬菜沙拉和维内格雷特沙拉，以及熟制、油炸、炖制蔬菜菜肴，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；添加肉、禽、鱼、烟熏制品等的沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）
酵母菌和霉菌（合计），CFU/g，不超过	500	以胶类（瓜尔胶、黄原胶等）为基础的增稠剂和稳定剂

霉菌，……（g）产品中不得检出	1.0	以大豆为原料的酶解蛋白水解物
霉菌，CFU/g，不超过	10	食用葵花籽蛋白浓缩物；大豆基饮料；大豆蛋白制品（豆腐）、豆渣；冻干发酵剂菌种（用于生产发酵肉制品、鱼制品、蔬菜制品）；
	50	麸皮膳食纤维；蔬菜粕、水果渣；果胶（用于儿童食品和膳食营养食品）；单细胞植物、酵母生物质（供工业加工用）；生蔬菜和水果沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；添加蛋类、罐装蔬菜、水果等的生蔬菜沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；熟蔬菜沙拉和维内格雷特沙拉，以及熟制、油炸、炖制蔬菜菜肴，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）；添加肉、禽、鱼、烟熏制品等的沙拉，配调味汁（蛋黄酱、酱汁等）

100	植物蛋白分离物、浓缩物，大豆粉；组织化大豆蛋白浓缩物、组织化大粉；

200	需煮制的含香辛料干制浓缩肉汤

250	可溶胀支链淀粉型淀粉、挤压淀粉

500	干淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉）；需煮制的多组分汤；干果浆

1.9. 生物活性食品补充剂

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不大于	5×10^3	植物基膳食补充剂（包括花粉）：糖浆、酏剂、浸剂、香脂剂等液体形式，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）
	1×10^4	以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括希拉吉特（mumie ）；植物基膳食补充剂（包括花粉）：片剂、胶囊剂、粉剂； 以肉乳原料加工产物为基础的膳食补充剂，包括食用副产品、禽类、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）——干燥型；以肉类原料为基础的膳食补充剂，包括禽类食用副产品；以乳原料为基础的膳食补充剂；以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 - 干燥型；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂

5×10^4	主要以膳食纤维（纤维素、树胶、果胶、胶质、微晶纤维素、麸皮、低聚糖

5×10^5	植物基膳食补充剂（包括花粉）：干燥药用植物混合物（茶）

大肠菌群，……g产品中不得检出	10	膳食补充剂—— 以益生菌纯培养物为基础的液体浓缩型；膳食补充剂—— 以益生菌纯培养物为基础的液体非浓缩型
	2.0	膳食补充剂——以益生菌纯培养物为基础的干燥型
	1.0	植物基膳食补充剂（包括花粉）：糖浆、酏剂、浸剂、香脂剂等液体形式；膳食补充剂—— 以微生物纯培养物为基础并添加氨基酸、微量元素、单糖、二糖和低聚糖等的干燥型）

	0.1	主要以膳食纤维（纤维素、树胶、果胶、胶质、微晶纤维素、麸皮、低聚果糖、壳聚糖及其他多糖）为基础的膳食补充剂；以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各种填充剂的膳食补充剂，包括饮料用干浓缩物；以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括希拉吉特（mumie ）；植物基膳食补充剂（包括花粉）：片剂、胶囊剂、粉剂；植物基膳食补充剂（包括花粉）：添加微生物—— 益生菌的片剂、胶囊剂、粉剂，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）；以肉乳原料加工产物为基础的膳食补充剂，包括食用副产品、禽类、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）—— 干燥型；以肉类原料为基础的膳食补充剂，包括禽类食用副产品；以乳原料为基础的膳食补充剂；以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 - 干燥型；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂
	0.01	植物基膳食补充剂（包括花粉）：干燥药用植物混合物（茶）

大肠埃希氏菌（E. coli），……g产品中不得检出	5.0	膳食补充剂—— 以微生物纯培养物为基础并添加氨基酸、微量元素、单糖、二糖和低聚糖等的干燥型）
	1.0	主要以膳食纤维（纤维素、树胶、果胶、胶质、微晶纤维素、麸皮、低聚果糖、壳聚糖及其他多糖）为基础的膳食补充剂；以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各种填充剂的膳食补充剂，包括饮料用干浓缩物；植物基膳食补充剂（包括花粉）：不添加或添加微生物—— 益生菌的片剂、胶囊剂、粉剂，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）； 以肉乳原料加工产物为基础的膳食补充剂，包括食用副产品、禽类、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）—— 干燥型；以肉类原料为基础的膳食补充剂，包括禽类食用副产品；以乳原料为基础的膳食补充剂；以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 - 干燥型；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂

	0.1	植物基膳食补充剂（包括花粉）：干燥药用植物混合物（茶）
金黄色葡萄球菌（S. aureus），.....g 产品中不得检出	10	膳食补充剂—— 以益生菌纯培养物为基础的液体浓缩型；膳食补充剂—— 以益生菌纯培养物为基础的液体非浓缩型
	2.0	膳食补充剂——以益生菌纯培养物为基础的干燥型
	1.0	以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括希拉吉特（mumie）；植物基膳食补充剂（包括花粉）：不添加或添加微生物—— 益生菌的片剂、胶囊剂、粉剂，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）； 以肉乳原料加工产物为基础的膳食补充剂，包括食用副产品、禽类、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）——干燥型；以肉类原料为基础的膳食补充剂，包括禽类食用副产品；以乳原料为基础的膳食补充剂；以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 - 干燥型；膳食补充剂—— 以微生物纯培养物为基础并添加氨基酸、微量元素、单糖、二糖和低聚糖等的干燥型）

霉菌，CFU/g，不大于	10	膳食补充剂——以益生菌纯培养物为基础的干燥型；膳食补充剂——以益生菌纯培养物为基础的液体浓缩型（与酵母合计）；膳食补充剂——以益生菌纯培养物为基础的液体非浓缩型（与酵母合计）
	50	植物基膳食补充剂（包括花粉）：糖浆、酏剂、浸剂、香脂剂等液体形式，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）；膳食补充剂—— 以微生物纯培养物为基础并添加氨基酸、微量元素、单糖、二糖和低聚糖等的干燥型）；以酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂
	100	主要以膳食纤维（纤维素、树胶、果胶、胶质、微晶纤维素、麸皮、低聚果糖、壳聚糖及其他多糖）为基础的膳食补充剂（与酵母合计）；以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各种填充剂的膳食补充剂，包括饮料用干浓缩物（与酵母合计）；以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括希拉吉特（mumie ）（与酵母合计）；植物基膳食补充剂（包括花粉）：不添加或添加微生物—— 益生菌的片剂、胶囊剂、粉剂；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）为基础的膳食补充剂
	200	以蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）为基础的膳食补充剂—— 干燥型（与酵母合计）；以海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 - 干燥型（与酵母合计）

	103	植物基膳食补充剂（包括花粉）：干燥药用植物混合物（茶）
酵母，CFU/g，不大于	10	膳食补充剂—— 以益生菌纯培养物为基础的干燥型；以酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂
	50	植物基膳食补充剂（包括花粉）：糖浆、酏剂、浸剂、香脂剂等液体形式，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）；膳食补充剂—— 以微生物纯培养物为基础并添加氨基酸、微量元素、单糖、二糖和低聚糖等的干燥型）
	100	植物基膳食补充剂（包括花粉）：不添加或添加微生物——益生菌的片剂、胶囊剂、粉剂；植物基膳食补充剂（包括花粉）：干燥药用植物混合物（茶）；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）为基础的膳食补充剂
生产菌株活细胞，……g产品中不得检出	0.1	以酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂

蜡样芽胞杆菌（B. cereus），……g 产品中不得检出	2×10^2	以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括希拉吉特（mumie）；植物基膳食补充剂（包括花粉）：片剂、胶囊剂、粉剂；植物基膳食补充剂（包括花粉）：糖浆、酏剂、浸剂、香脂剂等液体形式，膳食补充剂茶（儿童用，干燥型）

1.10. 孕妇及哺乳期妇女食品

脚注。第1.10节已根据欧亚经济委员会理事会 08.08.2019 第115号决定删除（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

1.11. 婴幼儿特殊食品，
由乳品配餐站生产
（制造）

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g	$1x10^2$	乳品配餐站制作的灭菌适配型乳基配方食品、非无菌灌装灭菌乳和灭菌稀奶油、钙化凝乳干酪（特沃罗格）
	$2x10^2$	巴氏杀菌肉基小香肠（适用于1.5岁及以上）
	$5x10^2$	乳品配餐站制作的巴氏杀菌复原配方食品
	$1x10^3$	乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥

	1x10^4	无乳干制速溶谷物粥（即冲型）、速溶饼干
	5x10^3	乳品配餐站制作的浸泡饮（以玫瑰果、黑醋栗等制成）；儿童草本饮料（草本茶）
	5x10^4	需煮制的面粉和谷粒
大肠菌群：……g（cm^3）产品中不得检出	0.1	需煮制的面粉和谷粒
	0.3	乳品配餐站制作的凝乳干酪、凝乳干酪制品、以凝乳干酪为基料的产品、嗜酸菌乳膏、低乳糖蛋白膏
	1.0	无乳干制速溶谷物粥（即冲型）；速溶饼干；巴氏杀菌肉基小香肠；儿童草本饮料（草本茶）；乳品配餐站制作的钙化凝乳干酪、即食乳基谷物粥、浸泡饮（以玫瑰果、黑醋栗等制成）
	3.0	乳品配餐站制作的非无菌灌装发酵乳制品

10	乳品配餐站制作的灭菌适配型乳基配方食品、非无菌灌装灭菌乳和灭菌奶油

大肠埃希氏菌（E. coli）：……g（cm^3）产品中不得检出	10	乳品配餐站制作的灭菌适配型乳基配方食品、非无菌灌装灭菌乳和灭菌稀奶油、巴氏杀菌复原配方食品、非无菌灌装发酵乳制品、浸泡饮（以玫瑰果、黑醋栗等制成）、液态发酵剂
金黄色葡萄球菌（S. aureus）：……g（cm^3）产品中不得检出	10	乳品配餐站制作的灭菌适配型乳基配方食品、非无菌灌装灭菌乳和灭菌稀奶油、巴氏杀菌复原配方食品、非无菌灌装发酵乳制品、浸泡饮（以玫瑰果、黑醋栗等制成）、发酵剂（液态）
	1.0	乳品配餐站制作的凝乳干酪、凝乳干酪制品、嗜酸菌乳膏、低乳糖蛋白膏、钙化凝乳干酪、即食乳基谷物粥
霉菌，CFU/g	50	儿童草本饮料（草本茶）
	1000	无乳干制速溶谷物粥（即冲型），
	2000	需煮制的面粉和谷粒

酵母，CFU/g	50	面粉和谷粒、无乳干制速溶谷物粥（即冲型）；儿童草本饮料（草本茶）
	100	需煮制的面粉和谷粒、需煮制的无乳干制速溶谷物粥
蜡样芽胞杆菌（B. cereus），CFU/g	1.0 g 中不得检出	巴氏杀菌肉基小香肠（适用于1.5岁及以上）
	20	乳品配餐站制作的巴氏杀菌复原配方食品。
	100	儿童草本饮料（草本茶）
	$2x10^2$	无乳干制速溶谷物粥（即冲型）

1.12. 供学龄前及学龄儿童食用的儿童营养特殊食品

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g（cm^3），不大于	1×10^3	香肠制品；肉酱、肉类熟食制品、面包及焙烤制品、硬饼干、苏打饼干；鱼类和非鱼类水产品半成品——重组制品（"蟹味棒"等）
	2.5×10^3	无馅姜饼、蜜糖饼
	5×10^3	撒糖粉松糕、挂糖霜松糕、含坚果或蜜饯松糕、果汁或朗姆酒浸渍松糕；密封包装的松糕和蛋糕卷；无馅威化饼，水果馅、方旦糖馅、油脂馅威化饼；有馅姜饼、蜜糖饼

	1×10^4	果酱馅、蜜饯、罂粟籽、坚果海绵蛋糕卷；甜酥饼干、巧克力涂层饼干、油酥饼干、夹奶油层或夹馅饼干；经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：烤制、煮制的鱼及鱼糜制品，包括冷冻的；未经热处理的：未加调味汁的鱼类和海产品沙拉
	2×10^4	鱼类和非鱼类水产品半成品—— 速冻即食鱼类正餐菜肴，包括真空包装的
	5×10^4	含乳基和植物基添加料的速食面食制品；奶油馅、油脂馅海绵蛋糕卷；坚果果仁糖馅威化饼、巧克力涂层威化饼；鱼类和非鱼类水产品半成品
	1×10^5	生鲜整块肉类半成品
	5×10^5	生鲜绞碎肉类半成品

大肠菌群，……g产品中不得检出	1.0	香肠制品、肉酱、肉类熟食制品、面包及焙烤制品，果酱馅、蜜饯、罂粟籽、坚果海绵蛋糕卷，姜饼、蜜糖饼、硬饼干、苏打饼干； 经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：烤制、煮制的鱼及鱼糜制品，包括冷冻的；未经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：未加调味汁的鱼类和海产品沙拉、重组制品（"蟹味棒"等）
	0.1	含植物基添加料的速食面食制品；撒糖粉松糕、挂糖霜松糕、含坚果或蜜饯松糕、果汁或朗姆酒浸渍松糕；密封包装的松糕和蛋糕卷；无馅威化饼，果酱馅、方旦糖馅、油脂馅威化饼；有馅姜饼、蜜糖饼；甜酥饼干、巧克力涂层饼干、油酥饼干、夹奶油层或夹馅饼干；速冻即食鱼类正餐菜肴，包括真空包装的
	0.01	含乳基添加料的速食面食制品；奶油馅、油脂馅海绵蛋糕卷；坚果果仁糖馅威化饼、巧克力涂层威化饼；鱼类和非鱼类水产品半成品
	0.001	生鲜肉类半成品

大肠埃希氏菌（E. coli），……g 产品中不得检出	1.0	保质期超过5天的香肠制品；保质期超过72小时的肉酱和肉类熟食制品
金黄色葡萄球菌（S. aureus），……g 产品中不得检出	1.0	香肠制品、面包及焙烤制品，果酱馅、蜜饯、罂粟籽、坚果海绵蛋糕卷；经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：烤制、煮制的鱼及鱼糜制品，包括冷冻的；未经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：未加调味汁的鱼类和海产品沙拉、重组制品（"蟹味棒"等）
	0.1	生鲜肉类半成品，以及含乳基添加料的速食面食制品；奶油馅、油脂馅海绵蛋糕卷；密封包装的松糕和蛋糕卷，夹奶油层或夹馅饼干；速冻即食鱼类正餐菜肴，包括真空包装的
	0.01	鱼类和非鱼类水产品半成品

变形杆菌属细菌，……g 产品中不得检出	0.1	未经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：未加调味汁的鱼类和海产品沙拉
亚硫酸盐还原梭菌，……g 产品中不得检出	1.0	经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：烤制、煮制的鱼及鱼糜制品，包括冷冻的、真空包装的，重组制品（"蟹味棒"等）
	0.1	香肠制品、肉酱、肉类熟食制品、鱼类和非鱼类水产品半成品；速冻即食鱼类正餐菜肴，包括真空包装的
	0.01	真空包装的鱼类和非鱼类水产品半成品
副溶血性弧菌，CFU/g，不大于	1000	海水鱼半成品
肠球菌属细菌，CFU/g，不大于	1×10^{3}	以分份鱼块制成的速冻即食鱼类正餐菜肴，包括真空包装的

2×10^3	鱼类和非鱼类水产品半成品——鱼糜重组制品	
霉菌，CFU/g，不大于	50	面包及焙烤制品、撒糖粉松糕；密封包装的松糕和蛋糕卷；姜饼、蜜糖饼

100	香肠制品、肉酱、肉类熟食制品；奶油馅、油脂馅、果酱馅、蜜饯、酱

250	裹粉生鲜肉类半成品	

酵母，CFU/g（cm^3），不大于	50	果酱馅、蜜饯、罂粟籽、坚果海绵蛋糕卷；撒糖粉松糕、挂糖霜松糕、含坚果或蜜饯松糕、果汁或朗姆酒浸渍松糕；密封包装的松糕和蛋糕卷；无馅威化饼，果酱馅、方旦糖馅、油脂馅、坚果果仁糖馅威化饼，巧克力涂层威化饼；姜饼、蜜糖饼；甜酥饼干、巧克力涂层饼干、油酥饼干、夹奶油层或夹馅饼干
	1000	香肠制品、肉酱、肉类熟食制品
酵母菌和霉菌（合计），CFU/g，不大于	1000	含植物基添加料的速食面食制品；经热处理的鱼类和非鱼类水产品熟食制品：烤制、煮制的鱼及鱼糜制品，包括冷冻的

1.13. 供儿童、早产儿及低出生体重儿使用的特殊医学用途膳食食品

脚注。第1.13节已根据欧亚经济委员会理事会08.08.2019第115号决定删除（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

1.14.用于（生产）制造儿童营养特殊食品的主要食品原料和配料种类

指标	允许限值	备注
嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数，CFU/g，不超过	10	屠宰动物热鲜肉
	1x 10^2	精炼脱臭玉米油；大豆油；熬炼禽脂；维生素预混料
	2.5x 10^2	阿斯巴甜
	5x 10^2	精炼脱臭葵花籽油
	1x 10^3	冷却屠宰动物肉；砂糖、精制乳糖；精制乳糖；乳糖浓缩物
	5x 10^3	玉米糖浆；进口干玉米糖浆；乳果糖浓缩物；大豆分离蛋白

$1x10^4$	采用电渗析、超滤和电渗析法制得的乳清蛋白浓缩物；碳水化合物-蛋白浓缩

$1.5x10^4$	干制儿童食品用脱脂乳粉组分；含麦芽提取物的乳粉组分（用于液态儿食品

$2.5x10^4$	脂肪质量分数25%的乳粉、脱脂乳粉；以干酪乳清制得的干碳水化合物-

	5×10^4	未经处理的谷物粉；冷却、微冻、冷冻原料鱼
	1×10^5	生牛乳（特级）；块冻及分块冷冻屠宰动物肉；冷却禽类；冷却雏鸡肉、肉鸡肉
	2×10^5	去骨分割肉、带骨分割肉，包括腿肉和胸肉；冷却禽类食用副产品
	5×10^5	生牛乳（一级）
体细胞，每 1 cm^3（g）中含量，不超过	2×10^5	生牛乳（特级）

$1x10^6$	生牛乳（一级）	
大肠菌群，……产品中不得检出，（g，cm^3）	3.0	副酪蛋白浓缩物
	1.0	脂肪质量分数25%的乳粉、脱脂乳粉； 采用电渗析、超滤和电渗析法制得的乳清蛋白浓缩物；碳水化合物-蛋白质浓缩物；乳蛋白浓缩物；以干酪乳清制得的干碳水化合物-蛋白质模块；以凝乳干酪乳清制得的干碳水化合物- 蛋白质模块；干酪蛋白酸钙；液态儿童食品用含碳水化合物- 蛋白质浓缩物的乳粉组分；干制儿童食品用未经化学处理的脱脂乳粉组分；未经处理的谷物粒和熟谷粉（托洛克诺）；经处理的谷物粉；屠宰动物热鲜肉；食用干血粉，精炼脱臭植物油；熬炼禽脂；砂糖、精制乳糖；玉米糖浆；儿童食品用麦芽提取物；特级玉米淀粉；阿斯巴甜；进口干玉米糖浆；粉状低糖化糖浆；经淀粉酶解制得的碳水化合物组分；特级马铃薯淀粉；精制乳糖；食用乳糖；乳糖浓缩物；乳果糖浓缩物；维生素预混料；矿物质预混料
	0.3	干制儿童食品用脱脂乳粉组分

0.1	含麦芽提取物的乳粉组分；未经处理的谷物粉，冷却屠宰动物肉，特级

油，

0.01	冷冻屠宰动物肉；冷却、微冻、冷冻原料鱼

0.001	块冻及分块冷冻屠宰动物肉	
金黄色葡萄球菌（S. aureus），……产品中不得检出，（g，cm^3）	1.0	脂肪质量分数25%的乳粉、脱脂乳粉； 采用电渗析、超滤和电渗析法制得的乳清蛋白浓缩物；碳水化合物-蛋白质浓缩物；乳蛋白浓缩物；以干酪乳清制得的干碳水化合物-蛋白质模块；以凝乳干酪乳清制得的干碳水化合物- 蛋白质模块；副酪蛋白浓缩物；干酪蛋白酸钙；干制儿童食品用脱脂乳粉组分；含麦芽提取物的乳粉组分（用于液态儿童食品）；液态儿童食品用含碳水化合物- 蛋白质浓缩物的乳粉组分；干制儿童食品用未经化学处理的脱脂乳粉组分；经处理的谷物粉；粗粒小麦粉；熟燕麦粉（托洛克诺）；食用干血粉 精炼脱臭植物油，特级黄油；熬炼禽脂；玉米糖浆，包括粉状低糖化糖浆；食用乳糖；乳果糖浓缩物，维生素和矿物质预混料；大豆分离蛋白

0.01	冷却、微冻、冷冻原料鱼	
酵母菌，……产品中不得检出，（g）	1.0	精炼脱臭植物油；维生素预混料

酵母菌，CFU/g，不超过	10	脂肪质量分数25%的乳粉、脱脂乳粉； 采用电渗析、超滤和电渗析法制得的乳清蛋白浓缩物；碳水化合物-蛋白质浓缩物；乳蛋白浓缩物；以干酪乳清制得的干碳水化合物-蛋白质模块；以凝乳干酪乳清制得的干碳水化合物-蛋白质模块；干酪蛋白酸钙；干制儿童食品用脱脂乳粉组分； 含麦芽提取物的乳粉组分（用于液态儿童食品）； 经处理的谷物粉；熟燕麦粉（托洛克诺）；砂糖、精制乳糖； 特级玉米淀粉；进口干玉米糖浆；特级马铃薯淀粉
	50	副酪蛋白浓缩物；液态儿童食品用含碳水化合物-蛋白质浓缩物的乳粉组分；干制儿童食品用未经化学处理的脱脂乳粉组分，粗粒小麦粉，儿童食品用麦芽提取物；糖浆，包括粉状低糖化糖浆；经淀粉酶解制得的碳水化合物组分；乳果糖浓缩物；矿物质预混料
	100	未经处理的谷物粒；未经处理的谷物粉；果胶

霉菌，CFU/g（cm^3），不超过	10	砂糖、精制乳糖；精制乳糖
	20	精炼脱臭玉米油；精炼脱臭大豆油；维生素预混料
	50	采用电渗析、超滤和电渗析法制得的乳清蛋白浓缩物；碳水化合物-蛋白质浓缩物；乳蛋白浓缩物；以干酪乳清制得的干碳水化合物-蛋白质模块；以凝乳干酪乳清制得的干碳水化合物-蛋白质模块；副酪蛋白浓缩物：干燥卡泽齐特（Казецит）；干制儿童食品用脱脂乳粉组分；含麦芽提取物的乳粉组分（用于液态儿童食品）；液态儿童食品用含碳水化合物-蛋白质浓缩物的乳粉组分；干制儿童食品用未经化学处理的脱脂乳粉组分；经处理的谷物粉；粗粒小麦粉；熟燕麦粉（托洛克诺），儿童食品用麦芽提取物；特级玉米淀粉；玉米糖浆，包括干玉米糖浆；特级马铃薯淀粉；矿物质预混料
	100	脂肪质量分数25%的乳粉、脱脂乳粉； 未经处理的谷物粒；精炼脱臭植物油； 特级黄油；粉状低糖化糖浆； 经淀粉酶解制得的碳水化合物组分；食用乳糖；乳糖浓缩物；乳果糖浓缩物；果胶
	200	未经处理的大米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉

表 2

2. 罐头食品

微生物安全指标

罐头类别	商业无菌要求		备注
	罐头中检出的微生物类群	评定标准	
“A”组和“Б”组全杀菌罐头	蜡样芽胞杆菌（B.cereus）群和 B.polymyxa 群产芽孢嗜温需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm^3）产品中不得检出	灭菌罐头：配谷物、蔬菜配菜的罐头，食用副产品罐头，包括肉酱罐头（所有屠宰动物和狩猎动物）；禽肉罐头和肉菜罐头，包括肉酱罐头和肉糜罐头； 玻璃、铝制和马口铁容器装的鱼、鱼肝及非鱼类水产品罐头； pH 4.2 及以上的蔬菜罐头， 未添加酸制成的 pH 3.8 及以上的杏、桃、梨罐头，水果汁产品除外；天然蘑菇制成的蘑菇罐头；干物质含量低于 12% 的非浓缩番茄制品（整果罐装），蔬菜汁产品除外； 无菌灌装大豆饮料；无菌灌装液态植物基膳食补充剂（БАД）
	B. subtilis 群产芽孢嗜温需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm^3）产品中不超过 11 个细胞	
	嗜温梭菌 C. botulinum 和（或）C. perfringens	1 g（cm^3）产品中不得检出	

嗜温梭菌（C. botulinum 和（或）C. perfringens 除外）	1 g（cm^3）产品中不超过 1 个细胞
非产芽孢微生物，包括乳酸菌和（或）霉菌和（或）酵母	1 g（cm^3）产品中不得检出
产芽孢嗜热厌氧、需氧及兼性厌氧微生物	贮存温度高于 +20°C 时，1 g（cm^3）产品中不得检出

儿童食品和膳食用“А”组和“Б”组全杀菌罐头	蜡样芽胞杆菌（B.cereus）群和B.polymyxa群产芽孢嗜温需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm3）产品中不得检出	灭菌罐头：牛肉、猪肉、马肉等原汁罐头，配谷物、蔬菜配菜的罐头，食用副产品罐头，包括肉酱罐头（所有屠宰动物和狩猎动物）；禽肉罐头和肉菜罐头，包括肉酱罐头和肉糜罐头；玻璃、铝制和马口铁容器装的鱼、鱼肝及非鱼类水产品罐头；pH 4.2 及以上的蔬菜罐头，未添加酸制成的 pH 3.8 及以上的杏、桃、梨罐头，水果汁产品除外；天然蘑菇制成的蘑菇罐头；干物质含量低于 12% 的非浓缩番茄制品（整果罐装），蔬菜汁产品除外；无菌灌装大豆饮料；无菌灌装液态植物基膳食补充剂（БАД）
	B. subtilis群产芽孢嗜温需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm3）产品中不超过11个细胞	
	嗜温梭菌	10 g（cm3）产品中不得检出	

非产芽孢微生物，包括乳酸菌和（或）霉菌和（或）酵母	1 g（cm3）产品中不得检出
产芽孢嗜热厌氧、需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm3）产品中不得检出

“B”组全杀菌罐头	B. polymyxa 群产气的产芽孢嗜温需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm^3）产品中不得检出	pH 3.7-4.2 的蔬菜罐头，果蔬汁产品除外； 醋渍蘑菇制成的蘑菇罐头
	不产气的产芽孢嗜温需氧及兼性厌氧微生物	1 g（cm^3）产品中不超过 90 CFU	
	嗜温梭菌 C. botulinum 和（或）C. perfringens	1 g（cm^3）产品中不得检出	
	嗜温梭菌（C. botulinum 和（或）C. perfringens 除外）	1 g（cm^3）产品中不超过 1 个细胞	

非产芽孢微生物和（或）霉菌和（或）酵母	1 g（cm^3）产品中不得检出		
“Γ”组全杀菌罐头	非产芽孢微生物和（或）霉菌和（或）酵母	1 g（cm^3）产品中不得检出	蔬菜罐头（pH 低于 3.7），巴氏杀菌水果及果浆浆果罐头，含山梨酸且 pH 低于 4.0 的餐饮用罐头；pH 低于 3.8 的杏、桃、梨罐头，果蔬汁产品除外；经灭菌的果酱、蜜饯、果泥酱、软果酱、加糖研磨的水果和浆果及其他含糖果浆浆果浓缩物。

“Д”组半罐头	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数（KMAFAnM）	不超过 2 ×10^2 CFU/g	巴氏杀菌罐头：牛肉和猪肉罐头。碎肉火腿和“爱好者”火腿，禽肉罐头；玻璃容器装巴氏杀菌鱼类半罐头
	大肠菌群	1 g 产品中不得检出	
	蜡样芽胞杆菌（B. cereus）	1 g 产品中不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌	0.1 g 产品中不得检出；鱼类半罐头为 1.0 g 产品中不得检出 *	
	金黄色葡萄球菌（S. aureus）及其他凝固酶阳性葡萄球菌	1 g 产品中不得检出	

附件 **3**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

脚注。附件3已根据欧亚经济委员会理事会以下决定修订：08.08.2019 第 115 号决定（自正式公布之日起满 180 个日历日后生效）；23.06.2023 第 70 号决定（自正式公布之日起满 12 个月后生效）。

1. 肉及肉制品；禽类、蛋及其加工制品

指标	允许限量，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
- 铅	0.5	肉、肉制品及含肉制品，禽肉及其制品，肉类罐头、肉菜罐头、禽肉罐头；干蛋白（白蛋白）
	0.6	屠宰动物食用副产品、猪皮、食用血及其制品，食用副产品罐头（包括肉酱罐头）
	1.0	肾脏；使用肾脏的肉制品；罐头：肉类罐头、禽肉罐头、食用副产品罐头（包括肉酱罐头）、肉菜罐头（三片式马口铁罐装）
	0.3	蛋及液态蛋制品（全蛋液、蛋白、蛋黄）
	3.0	干蛋制品（蛋粉、蛋白、蛋黄）
- 砷	0.1	肉、肉制品及含肉制品，禽肉及其制品，肉类罐头、肉菜罐头、禽肉罐头；蛋及液态蛋制品（全蛋液、蛋白、蛋黄）

	0.2	干蛋白（白蛋白）
	0.6	干蛋制品（蛋粉、蛋白、蛋黄）

	1.0	屠宰动物食用副产品、猪皮、食用血及其制品，禽肉酱罐头；食用副产品罐头（包括肉酱罐头）
-镉	0.05	肉、肉制品及含肉制品，禽肉及其制品，肉类罐头、肉菜罐头、禽肉罐头；干蛋白（白蛋白）
	0.1	三片式马口铁罐装的肉类罐头、禽肉罐头、肉菜罐头；干蛋制品
	0.01	蛋及液态蛋制品（全蛋液、蛋白、蛋黄）

	0.3	屠宰动物食用副产品、猪皮、食用血及其制品，食用副产品罐头（包括肉酱罐头），肉菜罐头。
	0.6	添加肾脏的食用副产品罐头（包括肉酱罐头）
	1.0	肾脏；使用肾脏的肉制品
-汞	0.03	肉、肉制品及含肉制品，禽肉及其制品，肉类罐头、肉菜罐头、禽肉罐头。干蛋白（白蛋白）
	0.02	蛋及液态蛋制品

	0.1	屠宰动物食用副产品、猪皮、食用血及其制品，食用副产品罐头（包括肉酱罐头）；干蛋制品
	0.2	肾脏；使用肾脏的肉制品；添加肾脏的食用副产品罐头（包括肉酱罐头）
- 锡	200.0	三片式马口铁罐装的肉类罐头、禽肉罐头、食用副产品罐头、肉菜罐头
- 铬	0.5	镀铬容器装的肉类罐头、禽肉罐头、食用副产品罐头、肉菜罐头
农药		
- 六六六（α、β、γ异构体）	0.1	肉、肉制品及含肉制品，禽肉；屠宰动物和禽类的食用副产品；蛋、蛋制品；猪皮、食用血及其制品，肉类罐头、食用副产品罐头、肉菜罐头
- 滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.1	肉、肉制品及含肉制品，禽肉；屠宰动物和禽类的食用副产品；蛋、蛋制品；猪皮、食用血及其制品，肉类罐头、食用副产品罐头、肉菜罐头

苯并[a]芘	0.001	烟熏肉制品、含肉制品及禽肉制品
硝酸盐	200.0	含蔬菜的肉菜罐头、禽肉菜罐头
N-亚硝胺（NDMA 和 NDEA）	0.002	添加亚硝酸钠的肉类罐头、禽肉罐头；食用副产品罐头（包括肉酱罐头）
	0.004	烟熏肉制品、含肉制品及禽肉制品
二噁英	0.000003（以脂肪计）	肉类罐头（牛肉、羊肉及其制品）；鸡蛋及其制品
	0.000001（以脂肪计）	肉类罐头（猪肉及其制品）
	0.000006（以脂肪计）	肝脏及其制品；肝脏罐头
	0.000002	家禽及其制品

注：对于干制产品，包括冷冻干燥和热干燥的肉及禽肉、干蛋制品，其有毒元素、抗生素、农药、二噁英的含量按原料产品折算（考虑原料产品及终产品中的干物质含量）

2. 乳及乳制品

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
-铅	0.1	生乳、生脱脂乳、生稀奶油；饮用乳和饮用稀奶油、酪乳、乳清、乳饮料、发酵乳制品、酸奶油及以其为基础的乳基复合产品；牛乳黄油、黄油膏、乳脂；奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂；各类以乳为原料及乳基冰淇淋；用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（液态，包括冷冻）*
	0.1	干燥、冻干乳制品及乳基复合产品（以复原产品计）

	0.3	凝乳干酪（特沃罗格）及以其为基础的产品、凝乳干酪产品及以其为基础的乳基复合产品；乳白蛋白及以其为基础的产品、膏状乳蛋白产品，包括发酵后经热处理的产品；浓缩、炼乳类乳加工产品，乳罐头、乳基复合产品罐头、含乳产品罐头；乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；添加可可制品的牛乳黄油、黄油膏、乳脂；添加可可制品的奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂；用于培养发酵剂菌群和益生菌群的乳基干燥培养基）*
	0.5	干酪和干酪制品、干酪酱、酱汁
	1.0	用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（干燥型）
	10.0	凝乳酶制剂

-砷	0.05	生乳、生脱脂乳、生稀奶油；饮用乳和饮用稀奶油、酪乳、乳清、乳饮料、发酵乳制品、酸奶油及以其为基础的乳基复合产品；各类以乳为原料及乳基冰淇淋；用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（液态，包括冷冻）*
	0.05	干燥、冻干乳制品及乳基复合产品（以复原产品计）
	0.1	牛乳黄油、黄油膏、乳脂；奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂）*
	0.15	浓缩、炼乳类乳加工产品；乳罐头、乳基复合产品罐头、含乳产品罐头
	0.2	凝乳干酪（特沃罗格）及以其为基础的产品、凝乳干酪产品；乳白蛋白及以其为基础的产品；膏状乳蛋白产品，包括发酵后经热处理的产品；用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（干燥型）
	0.3	干酪和干酪制品、干酪酱、酱汁*
	1.0	乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；用于培养发酵剂菌群和益生菌群的乳基干燥培养基

	3.0	凝乳酶制剂
-镉	0.03	生乳、生脱脂乳、生稀奶油；饮用乳和饮用稀奶油、酪乳、乳清、乳饮料、发酵乳制品、酸奶油及以其为基础的乳基复合产品；牛乳黄油、黄油膏、乳脂；奶油-植物油涂抹脂、奶油- 植物油熔炼混合脂；各类以乳为原料及乳基冰淇淋；用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（液态，包括冷冻）*

	0.03	干燥、冻干乳制品及乳基复合产品（以复原产品计）
	0.1	凝乳干酪（特沃罗格）及以其为基础的产品、凝乳干酪产品、乳白蛋白及以其为基础的产品；膏状乳蛋白产品，包括发酵后经热处理的产品；浓缩、炼乳类乳加工产品；乳罐头、乳基复合产品罐头、含乳产品罐头）*
	0.2	乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；干酪和干酪制品、干酪酱、酱汁；添加可可制品的牛乳黄油、黄油膏、乳脂、奶油-植物油涂抹脂、奶油- 植物油熔炼混合脂；用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（干燥型）；用于培养发酵剂菌群和益生菌群的乳基干燥培养基）*
-汞	0.005	生乳、生脱脂乳、生稀奶油；饮用乳和饮用稀奶油、酪乳、乳清、乳饮料、发酵乳制品、酸奶油及以其为基础的乳基复合产品；各类以乳为原料及乳基冰淇淋；用于生产发酵乳制品、酸性稀奶油黄油、干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（液态，包括冷冻）；干燥、冻干乳制品及乳基复合产品（以复原产品计）*

	0.015	浓缩、炼乳类乳加工产品；乳罐头、乳基复合罐头和含乳罐头 *
	0.02	凝乳干酪（特沃罗格）及以其为基础的产品、凝乳干酪制品；乳白蛋白及以其为基础的产品、膏状乳蛋白产品，包括发酵后经热处理的产品 *
	0.03	乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；干酪及干酪制品、干酪酱、干酪沙司；由牛乳制成的黄油、黄油膏、乳脂；奶油-植物油涂抹脂、奶油- 植物油熔炼混合脂；用于生产发酵乳制品、酸性奶油黄油和干酪的发酵剂、发酵剂微生物及益生菌（适用于干制品）；用于培养发酵剂菌群和益生菌群的乳基干燥培养基*
- 铜 α	0.4	由牛乳制成的黄油、黄油膏、乳脂（用于储备的产品）；奶油- 植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂（用于储备的产品）*
- 铁	1.5	由牛乳制成的黄油、黄油膏、乳脂（用于储备的产品），奶油- 植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂（用于储备的产品）*
- 镍	0.7	奶油-植物油涂抹脂、奶油- 植物油熔炼混合脂（含氢化脂肪的产品）*

- 锡	200.0	以三片式马口铁罐装的乳加工罐头产品
- 铬	0.5	以镀铬容器装的乳加工罐头产品
苯并[a]芘	0.0001	适用于烟熏干酪及干酪制品、干酪酱、干酪沙司
农药4		
- 六六六（HCH，α、β、γ异构体）	0.05	生乳、生脱脂乳；饮用乳、酪乳、乳清、乳饮料、液态发酵乳制品、以其为基础的乳基复合产品，包括发酵后经热处理的产品 *

	1.25（以脂肪计）	稀奶油、饮用稀奶油、酸奶油；凝乳干酪及以其为基础的产品、凝乳干酪制品、以其为基础的乳基复合产品、乳白蛋白及以其为基础的产品、膏状乳蛋白产品；浓缩及加糖炼制的乳、稀奶油、酪乳、乳清、乳制品及以其为基础的乳基复合产品，灭菌炼乳，乳罐头和乳基复合罐头；干燥、冻干的乳制品和乳基复合产品（以复原产品计）；乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；再制、乳清白蛋白类、干制的干酪及干酪制品、干酪酱、干酪沙司；由牛乳制成的黄油、黄油膏、乳脂；奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂；以乳为原料及乳基的各类冰淇淋；用于培养发酵剂菌群和益生菌群的乳基干燥培养基*
-滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.05	生乳、生脱脂乳；饮用乳和酪乳、乳清、乳饮料、液态发酵乳制品、以其为基础的乳基复合产品，包括发酵后经热处理的产品 *

	1.0（以脂肪计）	稀奶油、饮用稀奶油、酸奶油；凝乳干酪及以其为基础的产品、凝乳干酪制品、以其为基础的乳基复合产品、乳白蛋白及以其为基础的产品、膏状乳蛋白产品；浓缩及加糖炼制的乳、稀奶油、酪乳、乳清、乳制品及以其为基础的乳基复合产品，灭菌炼乳，乳罐头和乳基复合罐头；干燥、冻干的乳制品和乳基复合产品（以复原产品计）；乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；再制、乳清白蛋白类、干制的干酪及干酪制品、干酪酱、干酪沙司；由牛乳制成的黄油、黄油膏、乳脂；奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂；以乳为原料及乳基的各类冰淇淋；用于培养发酵剂菌群和益生菌群的乳基干燥培养基*

真菌毒素		
-黄曲霉毒素M1	0.0005	乳及乳加工产品；
黄曲霉毒素B1	不得检出（<0.00015）	真菌源凝乳酶制剂
玉米赤霉烯酮	不得检出（<0.005）	真菌源凝乳酶制剂
T-2毒素	不得检出（<0.05）	真菌源凝乳酶制剂
赭曲霉毒素A	不得检出（<0.0005）	真菌源凝乳酶制剂

二噁英2	0.000003（以脂肪计）	乳及乳制品
三聚氰胺3	不得检出（<1.0 mg/kg）	生乳、生脱脂乳、生稀奶油；乳加工产品（由牛乳制成的黄油、黄油膏、乳脂、奶油-植物油涂抹脂和奶油-植物油熔炼混合脂除外），干燥和冻干乳加工产品以复原产品计；
过氧化值	10 mmol活性氧/kg脂肪	奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂

注：

* 非乳成分含量超过35%

的乳基复合产品和含乳产品：有毒元素、真菌毒素、抗生素、农药、放射性核素的允许含量要求以及微生物安全指标，应根据乳成分与非乳成分的含量和比例、其中潜在有害物质的种类和含量确定。

3. 鱼、非鱼类水产品及其制品

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
- 铅	1.0	所有鱼制品（金枪鱼、剑鱼、欧洲鳇除外）及海洋哺乳动物肉，包括干制品[1]
	2.0	金枪鱼、剑鱼、欧洲鳇：所有产品，包括干制品[1]
	10.0	软体动物、甲壳类及其他无脊椎动物、两栖动物、爬行动物
	0.5	海藻和海草
- 砷	1.0 淡水 5.0 海水	所有鱼制品（鱼卵、鱼精、鱼油除外）及海洋哺乳动物肉，包括干制品[1]
	1.0	鱼卵和鱼精及其制品；仿鱼子制品；鱼油
	5.0	软体动物、甲壳类及其他无脊椎动物、两栖动物、爬行动物；海藻和海草

- 镉	0.2	所有鱼制品及海洋哺乳动物产品（鱼卵、鱼精和肝脏除外），包括干制品[1]
	1.0	鱼卵和鱼精及其制品；仿鱼子制品；海藻和海草
	0.7	鱼肝及其制品
	2.0	软体动物、甲壳类及其他无脊椎动物、两栖动物、爬行动物
- 汞	0.3 淡水非肉食性 0.6 淡水肉食性 0.5 海水	所有鱼制品（金枪鱼、剑鱼、欧洲鳇，以及鱼卵、鱼精、肝脏、鱼油产品除外）及海洋哺乳动物肉，包括干制品[1]
	1.0	金枪鱼、剑鱼、欧洲鳇：所有产品（鱼卵、鱼精、肝脏、鱼油除外），包括干制品[1]
	0.5	鱼肝及其制品
	0.3	鱼油
	0.2	鱼卵和鱼精及其制品；仿鱼子制品；软体动物、甲壳类及其他无脊椎动物、两栖动物、爬行动物
	0.1	海藻和海草

-锡	200	三片式马口铁罐包装的鱼类罐头食品和半罐头水产品，以及鱼肝及其制品罐头食品和半罐头水产品
-铬	0.5	镀铬容器包装的鱼类罐头食品和半罐头水产品，以及鱼肝及其制品罐头食品和半罐头水产品
组胺	100.0	金枪鱼、鲭鱼、鲑鱼、鲱鱼：所有产品，包括干制品[1]

N-亚硝胺（NDMA与NDEA之和）	0.003	所有鱼制品及海洋哺乳动物产品，包括干制品[1]
二噁英	0.000004	所有鱼制品及海洋哺乳动物产品，包括干制品[1]
	0.000002（以脂肪计）	鱼油[1]
农药		

- 六六六（HCH，α、β、γ 异构体）	0.03	所有淡水鱼制品，但肝脏、鱼卵、鱼精、鱼油、干制品及其他即食产品除外
	0.2	所有海水鱼制品及海洋哺乳动物肉（肝脏和鱼油除外）；鱼卵和鱼精及其制品；仿鱼子制品
	0.1	鱼油
	1.0	鱼肝及其制品
滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.3	所有淡水鱼制品（肝脏、鱼卵和鱼精、鱼油、干制品及其他即食产品除外）
	0.2	所有海水鱼制品（鲟科鱼类、鲑科鱼类和多脂鲱鱼除外）及海洋哺乳动物肉制品（肝脏、鱼卵和鱼精、干制品及其他即食产品除外）；鱼油
	2.0	鲟科鱼类、鲑科鱼类、多脂鲱鱼：所有产品（肝脏、鱼卵和鱼精除外），包括干制、烟熏、盐腌、香料腌制、醋渍产品、鱼类熟食制品及其他即食产品
	0.4	干制、风干、烟熏、盐腌、香料腌制、醋渍鱼（鲟科鱼类、鲑科鱼类和多脂鲱鱼除外）、鱼类熟食制品及其他即食鱼制品；鱼卵和鱼精（所有种类）及其制品；仿鱼子制品

3.0	鱼肝及其制品

2,4-滴及其盐类和酯类	不得检出	所有淡水鱼制品
多氯联苯（PCBs）	2.0	所有鱼制品（肝脏和鱼油除外）及海洋哺乳动物肉制品，包括干制品[1]
	5.0	鱼肝及其制品
	3.0	鱼油
苯并[a]芘	0.005	烟熏鱼制品
麻痹性贝类毒素（石房蛤毒素）	0.8	软体动物

记忆缺失性贝类毒素（软骨藻酸）	20	软体动物
	30	蟹内脏
腹泻性贝类毒素（大田软海绵酸）	0.16	软体动物
酸价，mg KOH/g	4.0	鱼油
过氧化值（以活性氧计），mol/kg	10.0	鱼油

注：[1] - 按原料产品折算，并考虑原料产品及最终产品中的干物质含量）。

4. 粮食碾磨制品和面包及焙烤制品

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素：		
铅	0.5	谷类作物和食用豆类作物加工制品，食用麸皮、面包和小面包制品除外
	1	食用麸皮（小麦麸、黑麦麸）
	0.35	面包、小面包制品和甜酥面包制品
砷	0.2	谷类作物加工制品，食用豆类作物、面包和小面包制品除外
	0.3	食用豆类作物加工制品
	0.15	面包、小面包制品和甜酥面包制品
镉	0.1	谷类作物和食用豆类作物加工制品，面包 和小面包制品除外
	0.07	面包、小面包制品和甜酥面包制品

汞	0.03	碾制谷粒、燕麦炒粉、谷物片、面粉、食用麸皮
	0.02	面食制品、圈状面包制品、面包干制品、面包棒等
	0.015	面包、小面包制品和甜酥面包制品
真菌毒素：		
黄曲霉毒素B1	0.005	谷类作物和食用豆类作物加工制品
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	0.7	小麦加工制品
	1	大麦加工制品
T-2毒素	0.1	谷类作物加工制品
玉米赤霉烯酮	1	食用麸皮（小麦麸、大麦麸、玉米麸）
	0.2	谷类作物（小麦、大麦、玉米）加工制品
赭曲霉毒素A	0.005	谷类作物（小麦、大麦、黑麦、燕麦、稻米）加工制品

N-亚硝胺（NDMA与NDEA之和）	0.015	啤酒麦芽
农药：		
六六六（HCH，α、β、γ异构体）	0.5	谷类作物 和食用豆类作物加工制品
	0.2	茶叶
滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.02	谷类作物加工制品
	0.05	食用豆类作物加工制品
	0.2	茶叶
2,4-滴及其盐类和酯类	不得检出（在测定方法检出限范围内）	谷类作物和食用豆类作物加工制品
六氯苯	0.01	小麦加工制品
有机汞农药	不得检出（在测定方法检出限范围内）	谷类作物和食用豆类作物加工制品

低聚糖，% ，不超过	2	用于膳食和儿童食品的食用麸皮（适用于大豆蛋白制品）
胰蛋白酶抑制剂 ，%，不超过	0.5	用于膳食和儿童食品的食用麸皮（适用于大豆蛋白制品）
储粮害虫（昆虫、螨类）感染	不得检出（在测定方法检出限范围内）	粮粒、燕麦炒粉、谷物片、由食用谷物制成的面粉、食用麸皮（小麦麸、黑麦麸）
储粮害虫（昆虫、 螨类）污染，总污染密度	不得检出（在测定方法检出限范围内）	粮粒、燕麦炒粉、谷物片、由食用谷物制成的面粉 、食用麸皮（小麦麸、黑麦麸）
面包"马铃薯病"病原菌感染	不得检出（在测定方法检出限范围内）	用于烘焙小麦面包的小麦粉（实验室试烤后36小时）

5. 糖及糖果糕点制品

指标 有毒元素	允许限值，mg/kg，不超过	备注

-铅	0.5	糖、面粉类糕点
	1.0	糖果类制品、东方甜食、口香糖；巧克力及其制品；可可豆和可可制品；蜂蜜
-砷	1.0	糖和糖果类制品、东方甜食、口香糖；巧克力及其制品；可可豆和可可制品
	0.3	面粉类糕点
	0.5	蜂蜜
-镉	0.05	糖、蜂蜜
	0.1	糖果类制品和面粉类糕点、东方甜食、口香糖
	0.5	巧克力及其制品；可可豆和可可制品

- 汞	0.01	糖和糖果类制品、东方甜食、口香糖
	0.1	巧克力及其制品；可可豆和可可制品
	0.02	面粉类糕点
农药		
- 六六六（HCH，α、β、γ 异构体）	0.005	糖、蜂蜜
	0.5	可可豆和可可制品
	0.2	面粉类糕点
- 滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.005	糖、蜂蜜
	0.02	面粉类糕点
	0.15	可可豆和可可制品
真菌毒素		

- 黄曲霉毒素B1	0.005	面粉类糕点和糖果类制品、东方甜食、口香糖（适用于含坚果的制品）；巧克力及其制品；可可豆和可可制品
- 脱氧雪腐镰刀菌烯醇	0.7	面粉类糕点
5-羟甲基糠醛	25	蜂蜜

注：糖果类制品、东方甜食、口香糖、巧克力及其制品：六六六（HCH，α、β、γ异构体）和滴滴涕（DDT
）及其代谢物的允许限值，按主要原料种类，根据其质量分数及所规定农药的允许限值进行计算。

6. 果蔬制品、茶叶、咖啡

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
铅	0.5	蔬菜、马铃薯、瓜类、坚果、食用菌及其制品，包括蔬菜罐头；蔬菜汁产品*
	0.4	水果、浆果及其制品；水果汁产品*
	1.0	三片式马口铁罐装蔬菜、水果、浆果、食用菌罐头，果蔬汁产品除外；咖啡（咖啡豆、研磨咖啡、速溶咖啡）*
	0.3	果味（浆果）冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰
	5.0	香辛料、调味香料及香草
	10.0	茶叶（红茶、绿茶、砖茶）
砷	0.2	蔬菜、马铃薯、瓜类、水果、浆果及其制品；果蔬汁产品*
	0.1	果味（浆果）冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰

	0.5	食用菌及其加工制品*
	1.0	加糖果浆浓缩制品（果酱、蜜饯等）；茶叶、咖啡（咖啡豆、研磨咖啡、速溶咖啡）*
	3.0	香辛料、调味香料及香草
	0.3	坚果
镉	0.03	蔬菜、马铃薯、瓜类、水果、浆果及其制品，包括蔬菜罐头；* 果蔬汁产品
	0.1	食用菌、坚果及其制品
	0.05	三片式马口铁罐装蔬菜、水果、浆果罐头，果蔬汁产品除外；加糖果浆浓缩制品（果酱、蜜饯等）；咖啡（咖啡豆、研磨咖啡、速溶咖啡）*
	0.2	香辛料、调味香料及香草
	1.0	茶叶

汞	0.02	蔬菜、马铃薯、瓜类、水果、浆果及其制品；果蔬汁产品；咖啡*
	0.05	食用菌、坚果及其制品*
	0.1	茶叶
锡	200.0	三片式马口铁罐装蔬菜、水果、浆果罐头，包括果蔬汁产品
铬	0.5	三片式镀铬容器装蔬菜、水果、浆果罐头，包括果蔬汁产品
硝酸盐**	250	马铃薯及其制品
	900	早熟结球甘蓝（9月1日前）及其制品
	500	晚熟结球甘蓝及其制品
	400	早熟胡萝卜（9月1日前）及其制品
	250	晚熟胡萝卜及其制品
	150	番茄及其制品
	300	保护地（设施栽培）番茄及其制品

150	黄瓜及其制品
400	保护地（设施栽培）黄瓜及其制品
1400	食用甜菜（红甜菜）及其制品
80	洋葱及其制品

600	葱叶（青葱）及其制品
800	保护地（设施栽培）葱叶（青葱）及其制品

2000	叶菜类（生菜、菠菜、酸模、沙拉用甘蓝品种、欧芹、芹菜、香菜、莳萝等）及其制品
200	甜椒及其制品

400	保护地（设施栽培）甜椒、西葫芦及其制品

	60	西瓜及其制品
	90	甜瓜及其制品
	4500	10月1日至3月31日期间保护地（设施栽培）种植的新鲜莴苣（生菜）
	4000	10月1日至3月31日期间露地种植的新鲜莴苣（生菜）
	3500	4月1日至9月30日期间保护地（设施栽培）种植的新鲜莴苣（生菜）
	2500	4月1日至9月30日期间露地种植的新鲜莴苣（生菜）
	2000	保护地（设施栽培）种植的球生菜（冰山型莴苣）
	2500	露地种植的球生菜（冰山型莴苣）
硝酸盐	500	结球甘蓝汁产品

250	胡萝卜汁产品
150	番茄汁产品
700	食用甜菜汁产品
400	西葫芦汁产品

200	其他蔬菜汁产品	
60	西瓜汁产品	
90	甜瓜汁产品	
农药		
- 六六六（HCH，α、β、γ 异构体）*	0.1	马铃薯、青豌豆、糖用甜菜及其制品

	0.5	蔬菜、瓜类、食用菌、坚果及其制品。蔬菜汁及瓜类汁产品
	0.05	水果、浆果、葡萄及其制品；水果汁产品

滴滴涕（DDT）及其代谢物*	0.1	蔬菜、马铃薯、瓜类、水果、浆果、食用菌及其制品；果蔬汁产品
	0.15	坚果
真菌毒素：		
展青霉素	0.05	苹果、番茄、沙棘、荚蒾及其制品
黄曲霉毒素 B_1	0.005	坚果、茶叶、咖啡
5-羟甲基糠醛	20.0	果味（浆果）冰淇淋、风味冰淇淋及食用冰*

注：

*

干制蔬菜、马铃薯、水果、浆果中有毒元素、硝酸盐和农药的含量，按原料产品折算（考虑原料和终产品中的干物质含量）确定。

** 果蔬汁产品除外。

7. 油脂产品、油脂类食品

指标	允许限值，mg/kg，不大于	备注
有毒元素		
-铅	0.1	植物油（所有种类）、植物油分提物、植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹饪用、糕点用、焙烤用油脂；代乳脂、类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温非月桂酸型代可可脂、非调温月桂酸型代可可脂、植物油-奶油涂抹脂和植物油脂涂抹脂、植物油- 奶油熔炼混合脂和植物油脂熔炼混合脂、动物脂肪、猪背膘及其制品、熬炼动物脂肪
	0.3	蛋黄酱；植物油-奶油涂抹脂和植物油脂涂抹脂，以及植物油- 奶油熔炼混合脂和植物油脂熔炼混合脂（含可可制品）、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油霜

1.0	油料作物种子、鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪以及用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼油

- 砷	0.1	植物油（所有种类）、植物油分提物、植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹饪用、糕点用、焙烤用油脂；代乳脂；类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温非月桂酸型代可可脂、非调温月桂酸型代可可脂、植物油-奶油涂抹脂和植物油脂涂抹脂、植物油- 奶油熔炼混合脂和植物油脂熔炼混合脂、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油霜；动物脂肪、猪背膘及其制品、熬炼动物脂肪
	0.3	油料作物种子

	1.0	鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪以及用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼油
-镉	0.05	植物油（所有种类）、植物油分提物、植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹饪用、糕点用、焙烤用油脂；代乳脂；类可可脂、SOS型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温非月桂酸型代可可脂、非调温月桂酸型代可可脂、植物油脂涂抹脂和植物油脂熔炼混合脂、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油霜
	0.03	植物油-奶油涂抹脂、植物油- 奶油熔炼混合脂、动物脂肪、猪背膘及其制品、熬炼动物脂肪
	0.2	植物油-奶油涂抹脂和植物油脂涂抹脂、植物油- 奶油熔炼混合脂和植物油脂熔炼混合脂（含可可制品）；鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪以及用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼油
	0.5	食用罂粟籽
-汞	0.03	植物油（所有种类）、植物油分提物、植物油-奶油涂抹脂、植物油- 奶油熔炼混合脂、动物脂肪、猪背膘及其制品、熬炼动物脂肪

	0.05	植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹饪用、糕点用、焙烤用油脂；代乳脂；类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温非月桂酸型代可可脂、非调温月桂酸型代可可脂、植物油脂涂抹脂和植物油脂熔炼混合脂、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油霜、油料作物种子
	0.2	含可可制品的植物油-奶油涂抹脂和植物油-奶油熔炼混合脂
	0.3	鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪以及用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼油
-铁	1.5	精炼植物油（所有种类）及其精炼分提物、精炼油混合物；人造奶油、涂抹脂和熔炼混合脂（添加可可制品的人造奶油、涂抹脂和熔炼混合脂除外）；熬炼动物脂肪（供储存用）
	5.0	未精炼植物油（所有种类）及其未精炼分提物、未精炼油混合物、精炼油与未精炼油混合物
-铜	0.1	精炼植物油（所有种类）及其精炼分提物、精炼油混合物；人造奶油、植物油脂涂抹脂、植物油脂熔炼混合脂（添加可可制品的人造奶油、涂抹脂和熔炼混合脂除外）

	0.4	未精炼植物油（所有种类）及其未精炼分提物、未精炼油混合物、精炼油与未精炼油混合物；植物油-奶油涂抹脂、植物油- 奶油熔炼混合脂（添加可可制品的人造奶油、涂抹脂和熔炼混合脂除外）、熬炼动物脂肪（供储存用）

- 镍	0.7	精炼脱臭氢化油脂，以及含氢化油脂的产品
农药		
- 六六六（HCH，α、β、γ 异构体）	0.2	未精炼植物油（所有种类）及其分提物、未精炼油混合物、精炼油与未精炼油混合物；大豆籽、棉籽，动物脂肪，猪背膘及其制品
	0.05	精炼植物油（所有种类）及其分提物、精炼油混合物；植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹调用、糖果用、焙烤用油脂；乳脂代用品；类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温型非月桂酸型代可可脂、非调温型月桂酸型代可可脂、植物脂肪涂抹脂及植物脂肪熔炼混合脂、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油
	1.25	植物油-奶油涂抹脂、植物油-奶油熔炼混合脂（以脂肪计）

	0.1	用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪及鱼油
-滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.2	未精炼植物油（所有种类）及其分提物、未精炼油混合物、精炼油与未精炼油混合物，用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪及鱼油

	0.1	精炼植物油（所有种类）及其分提物、精炼油混合物；植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹调用、糖果用、焙烤用油脂；乳脂代用品；类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温型非月桂酸型代可可脂、非调温型月桂酸型代可可脂、植物脂肪涂抹脂及植物脂肪熔炼混合脂、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油）
	1.0	动物脂肪、猪背膘及其制品
	1.0	植物油-奶油涂抹脂、植物油-奶油熔炼混合脂（以脂肪计）。
真菌毒素		

- 黄曲霉毒素B1	0.005	未精炼植物油（所有种类）及其分提物、未精炼油混合物、精炼油与未精炼油混合物，植物油和动物脂肪加工制品，包括鱼类脂肪、精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹调用、糖果用、焙烤用油脂；乳脂代用品；类可可脂、SOS型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温型非月桂酸型代可可脂、非调温型月桂酸型代可可脂、植物脂肪涂抹脂及植物脂肪熔炼混合脂、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油），油料作物种子，植物油基调味酱
多氯联苯（PCBs）	3.0	含鱼类脂肪的产品，用作膳食（治疗和预防）营养食品的鱼类和海洋哺乳动物食用脂肪及鱼油
N-亚硝胺（NDMA与NDEA之和）	0.002	动物生脂肪、猪背膘及其制品
	0.004	烟熏猪背膘

苯并[a]芘	0.001	烟熏猪背膘
二噁英	0.00000075	植物油（所有种类）及其分提物
	0.00000003	牛脂，包括熬炼牛脂
	0.00000001	猪脂，包括熬炼猪脂
	0.00000002	禽脂、混合脂，包括熬炼脂，鱼油

8. 饮料

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
- 铅	0.1	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用）
	0.3	无酒精饮料（包括含果汁饮料和人工矿化饮料）、发酵饮料、啤酒、葡萄酒、伏特加、低度酒精饮料及其他酒精饮料。
- 砷	0.1	无酒精饮料（包括含果汁饮料）、人工矿化饮料、发酵饮料。
	0.2	啤酒、葡萄酒、伏特加、低度酒精饮料及其他酒精饮料
- 镉	0.01	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用）
	0.03	无酒精饮料（包括含果汁饮料和人工矿化饮料）、发酵饮料、啤酒、葡萄酒、伏特加、低度酒精饮料及其他酒精饮料。

- 汞	0.005	天然饮用矿泉水（佐餐、医疗佐餐、医疗用），无酒精饮料（包括含果汁饮料和人工矿化饮料）、发酵饮料、啤酒、葡萄酒、伏特加、低度酒精饮料及其他酒精饮料。

甲醇	0.05%，不超过	伏特加、食用乙醇（包括酒精半成品）
	1.0 g/dm^3 ，不超过	干邑（白兰地）、干邑（白兰地）原酒
真菌毒素		
- 展青霉素	0.05	含果汁饮料：苹果汁、番茄汁、沙棘汁、荚蒾汁饮料
咖啡因	150	含咖啡因饮料
	400	含咖啡因的特殊饮料

奎宁	85	含奎宁饮料
	300	含奎宁的酒精饮料
总矿化度	2 g/L	人工矿化饮料
N-亚硝胺（NDMA与NDEA之和）	0.003	啤酒

9. 其他产品

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
铅	1.0	植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；豆类、油料及非传统作物种子的食用粕和粉；血液蛋白浓缩物；谷类、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其制品；干制食用汤料；木糖醇、山梨糖醇、甘露醇及其他糖醇；结晶氨基酸及其混合物；食用酵母、单细胞植物生物质、细菌发酵剂菌种。
	0.3	乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物
	0.2	谷类、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品及其饮料（包括干制饮料），干制豆腐和干制豆渣（以干物质计）。
	2.0	卡拉胶、阿拉伯胶、胶类（刺槐豆胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、魔芋胶）；明胶、结缔组织蛋白浓缩物；食用盐及医疗预防用盐。

	5.0	琼脂、海藻酸盐
	10.0	果胶、胶类（印度树胶、他拉胶、刺梧桐胶）
	0.5	淀粉、糖浆及其加工制品；由餐饮服务单位制作的带装饰料面粉类糕点
砷	1.0	植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；豆类、油料及非传统作物种子的食用粕和粉；乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；血液蛋白浓缩物；明胶、结缔组织蛋白浓缩物；干制食用汤料；食用盐及医疗预防用盐；结晶氨基酸及其混合物。
	0.1	谷类、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品，饮料（包括发酵饮料），豆腐，豆渣；浓缩、炼制及干制饮料，干制豆腐和干制豆渣（以干物质计）。
	3.0	果胶、琼脂、卡拉胶、胶类（印度树胶、他拉胶、刺梧桐胶、结冷胶、魔芋胶）
	0.5	淀粉、糖浆及其加工制品

0.2	谷类、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其片和粕，麸皮；食用酵母、细胞

2.0	木糖醇、山梨糖醇、甘露醇及其他糖醇

0.3	由餐饮服务单位制作的带装饰料面粉类糕点	
镉	0.2	植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；豆类、油料及非传统作物种子的食用粕和粉；乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；谷类、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品，饮料（包括发酵饮料）；豆腐、豆渣，浓缩、炼制及干制饮料；干制豆腐和干制豆渣（以干物质计）；食用酵母、单细胞植物生物质、细菌发酵剂菌种；干制食用汤料。

	0.1	血液蛋白浓缩物，谷类、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其片和粕；明胶、结缔组织蛋白浓缩物；淀粉、糖浆及其加工制品；食用盐及医疗预防用盐；结晶氨基酸及其混合物；由餐饮服务单位制作的带装饰料面粉类糕点
	1.0	卡拉胶
	0.05	木糖醇、山梨糖醇、甘露醇及其他糖醇
汞	0.03	植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；豆类、油料及非传统作物种子的食用粕和粉；乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物；血液蛋白浓缩物；谷类、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其片和粕；谷类、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品，饮料（包括发酵饮料），豆腐，豆渣；浓缩、炼制及干制饮料，干制豆腐和干制豆渣（以干物质计）；食用酵母、单细胞植物生物质、细菌发酵剂菌种；结晶氨基酸及其混合物。
	0.02	淀粉、糖浆及其加工制品；由餐饮服务单位制作的带装饰料面粉类糕点

1.0	卡拉胶
0.1	干制食用汤料、食用盐。

0.01	木糖醇、山梨糖醇、甘露醇及其他糖醇；“特级”（Экстра）食用及医

0.05	明胶、结缔组织蛋白浓缩物。

铜	50	果胶
锌	25	果胶
镍	2.0	木糖醇、山梨糖醇、甘露醇及其他糖醇
碘	0.04 mg/g	加碘食用盐（测定时允许限量为0.04±0.015）
铬	10	明胶、结缔组织蛋白浓缩物
有毒元素（铅、砷、镉、汞）	以原料产品计	食品浓缩物
五氯苯酚	不得检出（<0.001 mg/kg）	增稠剂、稳定剂、胶凝剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、黄蓍胶、刺梧桐胶、他拉胶、印度树胶）

农药：		
-六六六（HCH，α、β、γ异构体）	0.5	谷物、玉米、豆类（大豆除外）、向日葵和花生的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，以及食用粕和粉，食用粕和粉；谷物、食用豆类及其他作物的种子胚芽，及其制成的片和粕（以脂肪计）；淀粉、糖浆及其加工制品（玉米类）。
	0.4	亚麻、芥菜、油菜的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉
	0.2	大豆、棉籽的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉；餐饮服务单位生产的带装饰料的面粉类糕点
	1.25	乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物（以脂肪计）。
	0.1	浓缩、炼制及干制的谷物和食用豆类种子饮料，干制豆腐和豆渣；谷物、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品，饮料（包括发酵型饮料），豆腐，豆渣（以干物质计）；明胶，结缔组织蛋白浓缩物；淀粉、糖浆及其加工制品（马铃薯类）；干制食用汤料（以原产品计）。

滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.15	向日葵、花生的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉。
	0.1	亚麻、芥菜、油菜的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉；明胶，结缔组织蛋白浓缩物；淀粉、糖浆及其加工制品（马铃薯类）；干制食用汤料（以原产品计）。
	0.05	豆类、棉籽、玉米的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉；淀粉、糖浆及其加工制品（玉米类）。
	0.02	谷物的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉；谷物、食用豆类及其他作物的种子胚芽，及其制成的片和粕（以脂肪计）；餐饮服务单位生产的带装饰料的面粉类糕点
	1.0	乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物（以脂肪计）。
	0.01	谷物、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品，饮料（包括发酵型饮料），豆腐，豆渣（以干物质计）；浓缩、炼制及干制的谷物和食用豆类饮料，干制豆腐和豆渣（以干物质计）。
有机汞农药	不得检出	谷物、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品；浓缩、炼制及干制的谷物和食用豆类饮料，干制豆腐和豆渣（以干物质计）

真菌毒素		
黄曲霉毒素B1	0.005	植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；豆类、油料及其他作物种子的食用粕和粉；麸皮；谷物、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其制品；谷物、食用豆类及其他作物种子的蛋白制品（包括发酵型制品），豆腐，豆渣；浓缩、炼制及干制的谷物和食用豆类种子饮料，干制豆腐和豆渣；餐饮服务单位生产的带装饰料的面粉类糕点

黄曲霉毒素M1	0.00005	乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	0.7	小麦蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；小麦食用粕和粉；小麦种子胚芽及其制成的片和粕；麸皮；小麦蛋白制品，饮料（包括小麦发酵型饮料）；浓缩、炼制及干制的小麦饮料；餐饮服务单位生产的带装饰料的面粉类糕点
	1.0	大麦蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；大麦食用粕和粉；大麦种子胚芽及其制成的片和粕；麸皮；大麦蛋白制品，饮料（包括发酵型饮料）；浓缩、炼制及干制的大麦饮料。
玉米赤霉烯酮	1.0	小麦、大麦、玉米的植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，食用粕和粉；小麦、大麦、玉米的种子胚芽及其制成的片和粕；麸皮；小麦、大麦、玉米蛋白制品，饮料（包括发酵型饮料）；浓缩、炼制及干制的小麦、大麦、玉米饮料。
低聚糖：	不超过2.0%	适用于膳食和儿童食品用大豆制品：大豆蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，大豆粕和粉，大豆种子胚芽及其制成的片和粕，麸皮，大豆种子蛋白制品，饮料（包括发酵型饮料），豆腐，豆渣
胰蛋白酶抑制剂：	不超过0.5%	适用于膳食和儿童食品用大豆制品：大豆蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，大豆粕和粉，大豆种子胚芽及其制成的片和粕，麸皮，大豆种子蛋白制品，饮料（包括发酵型饮料），豆腐，豆渣

三聚氰胺	不得检出（＜1 mg/kg）	植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白，豆类、油料及其他作物种子的食用粕和粉；乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物。
有害杂质：储粮害虫感染及污染（昆虫、螨类）	不得检出	谷物、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其制品
二噁英		食品浓缩物，以原产品计（以脂肪计）

10. 生物活性食品添加剂（膳食补充剂）

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
铅	1.0	以膳食纤维为主的膳食补充剂；以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）。
	5.0	以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各类填充剂的膳食补充剂，包括饮料用固体浓缩物。
	6.0	以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括喜来芝（shilajit）；以植物为基础的膳食补充剂，包括花粉，干制品、茶剂。

	0.5	以植物为基础的液态膳食补充剂，包括花粉（酏剂、巴尔萨姆、酊剂等）。
	10.0	以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂（干制）。
	0.1 2.0	以益生菌为基础的膳食补充剂 以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂
砷	0.2 3.0	以膳食纤维为主的膳食补充剂 以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各类填充剂的膳食补充剂，包括饮料用固体浓缩物。 以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂
	12.0	以西拉吉特为基础的膳食补充剂，以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂（干制）

	0.05 0.005	以植物为基础的膳食补充剂，包括花粉，干制品、茶剂。 以植物为基础的液态膳食补充剂，包括花粉（酏剂、巴尔萨姆、酊剂等）；以益生菌为基础的膳食补充剂。
	1.5	以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）
	1.0	以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂
镉	0.1 1.0	以膳食纤维为主的膳食补充剂 以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各类填充剂的膳食补充剂，包括饮料用固体浓缩物； 以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括西拉吉特；以植物为基础的膳食补充剂，包括花粉，干制品、茶剂；以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂。
	0.03	以植物为基础的液态膳食补充剂，包括花粉（酏剂、巴尔萨姆、酊剂等）；以益生菌为基础的膳食补充剂。

2.0	以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物

汞	0.03	以膳食纤维为主的膳食补充剂
	1.0	以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各类填充剂的膳食补充剂，包括饮料用固体浓缩物； 以天然矿物（沸石等）为基础的膳食补充剂，包括西拉吉特。
	0.01	以植物为基础的液态膳食补充剂，包括花粉（酏剂、巴尔萨姆、酊剂等）
	0.2	以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）。
	0.5	以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 – 干制
	0.005	以益生菌为基础的膳食补充剂。
	0.1	以植物为基础的膳食补充剂，包括花粉，干制品、茶剂；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂

真菌毒素：	按原料规定 0.00005	以膳食纤维为主的膳食补充剂
黄曲霉毒素M1		以乳原料加工产物为基础的膳食补充剂（干制）。
农药**：		
-六六六（HCH，α、β、γ异构体）	0.5	以膳食纤维为主的膳食补充剂
	0.1	以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各类填充剂的膳食补充剂，包括饮料用固体浓缩物（适用于含植物成分的配方）；以植物为基础的膳食补充剂，包括花粉，干制品、茶剂；以植物为基础的液态膳食补充剂，包括花粉（酏剂、巴尔萨姆、酊剂等）；以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂。
	0.2	以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂 – 干制

0.05	以益生菌为基础的膳食补充剂	
滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.02	以膳食纤维为主的膳食补充剂
	0.1	以纯物质（维生素、矿物质、有机物等）或浓缩物（植物提取物等）为基础并使用各类填充剂的膳食补充剂，包括饮料用固体浓缩物（适用于含植物成分的配方）；以植物为基础的膳食补充剂，包括花粉，干制品、茶剂；以植物为基础的液态膳食补充剂，包括花粉（酏剂、巴尔萨姆、酊剂等）；以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）；以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）、酵母及其裂解物为基础的膳食补充剂。

2.0	以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物

0.05	以益生菌为基础的膳食补充剂

七氯	不得检出 (<0.002)	适用于所有类型的膳食补充剂。适用于所有类型的膳食补充剂
艾氏剂	不得检出 (<0.002)	
二噁英	不得检出	以肉乳原料（包括食用副产品、禽类）、节肢动物、两栖动物、蜂产品（蜂王浆、蜂胶等）加工产物为基础的膳食补充剂（干制）；以鱼类、海洋无脊椎动物、甲壳类、软体动物及其他海产品、海洋植物性生物（藻类等）为基础的膳食补充剂（干制）。
三聚氰胺	不得检出 (<1 mg/kg)	以乳原料加工产物为基础的膳食补充剂
硝酸盐	1000	以单细胞藻类（螺旋藻、小球藻等）为基础的膳食补充剂

注：

主要以蛋白质、氨基酸及其复合物、植物油、动物源和植物源脂类、鱼油、可消化碳水化合物（包括添加生物活性成分的蜂蜜、糖浆等）为基础的膳食补充剂，其安全指标按生产该膳食补充剂所用的主要食品规定：“干蛋制品”、“干乳制品”、“植物蛋白分离物、浓缩物、水解物及组织化蛋白；豆类、油料及非传统作物种子制成的食用粕”；“乳清蛋白浓缩物、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物”、“血液蛋白浓缩物”、“谷物、食用豆类及其他作物的种子胚芽及其制成的片和粕、麸皮”、“结晶氨基酸及其混合物”、“各类植物油”、“植物油和动物脂肪加工产品（包括鱼油）”、“鱼油和海洋哺乳动物油脂”、“牛、猪、羊及其他屠宰动物的生脂肪，猪背膘”、“熬炼动物脂肪”、“牛乳黄油”、“糖”、“干制蔬菜、马铃薯、水果、浆果、蘑菇”、“淀粉、糖蜜及其加工产品”、“蜂蜜”（糖浆的安全指标按干物质计算（“糖”项）。

11. 孕妇及哺乳期妇女食品

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素		
- 铅	0.05	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计）
	0.3	乳- 谷物基谷物粥（速溶型）；果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料）
	0.02	速溶草本茶（植物基）
- 砷	0.05	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计），速溶草本茶（植物基）
	0.2	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
	0.1	果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料）

- 镉	0.02	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计）；果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料），速溶草本茶（植物基）
	0.06	乳-谷物基谷物粥（速溶型）

- 汞	0.005	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计），速溶草本茶（植物基）
	0.03	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
	0.01	果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料）
真菌毒素		

- 黄曲霉毒素M1	不得检出（<0.00002 mg/kg）	乳基产品（以即食产品计）；乳-谷物基谷物粥（速溶型）
- 黄曲霉毒素B1	不得检出（<0.00015 mg/kg）	大豆基产品（以即食产品计）；乳-谷物基谷物粥（速溶型）
- 脱氧雪腐镰刀菌烯醇	不得检出（<0.05 mg/kg）	乳-谷物基谷物粥（速溶型）：小麦类、大麦类
- 玉米赤霉烯酮	不得检出（<0.005 mg/kg）	乳-谷物基谷物粥（速溶型）：玉米类、小麦类、大麦类
- T-2毒素	不得检出（<0.05 mg/kg）	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
- 赭曲霉毒素A	不得检出（<0.0005 mg/kg）	乳-谷物基谷物粥（速溶型）

- 展青霉素	不得检出（<0.02 mg/kg）	含有苹果、番茄、沙棘、荚蒾的果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料）
农药		
- 六六六（HCH，α、β、γ异构体）	0.02	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计），速溶草本茶（植物基）
	0.01	乳- 谷物基谷物粥（速溶型）；果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料）

- 滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.01	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计）；乳-谷物基谷物粥（速溶型），速溶草本茶（植物基）
	0.005	果蔬基产品（果汁、蔬菜汁、果浆饮料及其他饮料、莫尔斯浆果饮料）
- 六氯苯	0.01	乳-谷物基谷物粥（速溶型）

- 有机汞农药	不得检出	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
- 2,4- 滴及其盐类和酯类	不得检出	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
苯并[a]芘	不得检出（<0.2 μg/kg）	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
硝酸盐	200.0	蔬菜基、果蔬基产品
	50.0	水果基产品
5-羟甲基糠醛	20.0	果蔬汁类产品
二噁英	不得检出	乳基产品（以即食产品计）；乳- 谷物基谷物粥（速溶型）
三聚氰胺	不得检出（<1.0 mg/kg）	乳基产品（以即食产品计）；乳- 谷物基谷物粥（速溶型）
有害杂质：		

- 储粮害虫感染及污染（昆虫、螨类）	不得检出	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
- 金属杂质	3×10^{-4}（%，单个颗粒的最大线性尺寸不得超过 0.3 mm）	乳-谷物基谷物粥（速溶型）
氧化酸败指标：		
- 过氧化值	不超过 4.0 mmol 活性氧/kg 脂肪	乳基产品及大豆分离蛋白基产品（以即食产品计）

适用于所有部分的附注：

1. 抗生素：

抗生素		
- 氯霉素	不得检出（< 0.0003 mg/kg）	乳及乳加工产品；凝乳酶制剂
- 四环素类：四环素、土霉素、金霉素（母体化合物及其4-差向异构体之和）	不得检出（< 0.01 mg/kg）	
- 链霉素	不得检出（< 0.2 mg/kg）	
- 青霉素	不得检出（< 0.004 mg/kg）	

抗生素		
- 氯霉素	不得检出（<0.0003 mg/kg）	肉，包括禽肉（野生动物和野禽除外）；肉制品及含肉制品，包括禽类制品；食用副产品，包括禽类食用副产品；含有上述成分的产品；肉类原料、禽肉、食用副产品（包括禽类食用副产品）的加工产品；蛋、蛋制品、蛋加工产品、含蛋产品；动物源性水产养殖产品；蜂蜜
- 四环素类：四环素、土霉素、金霉素（母体化合物及其4-差向异构体之和）	不得检出（<0.01 mg/kg）	
- 杆菌肽（兔肉除外）	不得检出（<0.02 mg/kg）	

2. 在有合理依据推测原料中可能含有二噁英时，方须测定二噁英。脂肪含量低于 1 % 的产品不规定二噁英允许限量。

儿童食品

指标	允许限值，mg/kg，不超过	备注
有毒元素：		
铅	0.02	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	0.06	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品
	0.02	儿童食品用乳粉，粉状及液态乳饮料（以复原产品计）

	0.3	需蒸煮的面粉和谷粒；速溶无乳干谷物粥（即冲型）；速溶乳基干谷物粥；需蒸煮的乳基干谷物粥；可溶性饼干（以干产品计）
	0.3	果蔬罐头食品，包括果蔬汁产品
	0.2	婴幼儿用肉类罐头食品、巴氏杀菌肉基小香肠
	0.3	学龄前及学龄儿童用肉菜罐头和菜肉罐头
	0.5	以鱼类和非鱼类水产品制成的鱼罐头食品、半成品和熟食制品
	0.4	鱼菜罐头

	0.02	儿童草本饮料（草本茶）（以复原产品计）
	0.3	肉类罐头食品、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品
	0.35	面包及焙烤制品、面粉类糕点
	0.5	粮食碾磨制品
	0.2	干酪、干酪制品和干酪酱
	0.02	低乳糖和无乳糖产品、以大豆分离蛋白为基础的产品、高蛋白乳粉产品、以蛋白完全或部分水解物为基础的产品、无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品、早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
	0.3	低蛋白产品

	0.15	乳基冻干产品
	0.2	肉基冻干产品
	1.0	植物基冻干产品
砷	0.05	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	0.15	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品；干酪、干酪制品和干酪酱

	0.05	儿童食品用乳粉，粉状及液态乳饮料（以复原产品计）
	0.2	需蒸煮的面粉和谷粒；速溶无乳干谷物粥（即冲型）；速溶乳基干谷物粥；需蒸煮的乳基干谷物粥；可溶性饼干（以干产品计）
	0.1	果蔬罐头食品，包括果蔬汁产品
	0.1	肉类罐头食品、巴氏杀菌肉基小香肠
	0.2	肉菜罐头和菜肉罐头
	0.5	以鱼类和非鱼类水产品制成的鱼罐头食品、半成品和熟食制品
	0.2	鱼菜罐头
	0.05	儿童草本饮料（草本茶）（以复原产品计）
	0.1	肉类罐头食品、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品

	0.2	粮食碾磨制品
	0.15	面包及焙烤制品和面粉类糕点
	0.05	低乳糖和无乳糖产品、以大豆分离蛋白为基础的产品、高蛋白乳粉产品、以蛋白完全或部分水解物为基础的产品、无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品、早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
	0.2	低蛋白产品
	0.15	乳基冻干产品
	0.1	肉基冻干产品
	0.2	植物基冻干产品
镉	0.02	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥

0.06	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品

	0.02	儿童食品用乳粉，粉状及液态乳饮料（以复原产品计）
	0.06	需蒸煮的面粉和谷粒；速溶无乳干谷物粥（即冲型）；速溶乳基干谷物粥；需蒸煮的乳基干谷物粥；可溶性饼干（以干产品计）
	0.02	果蔬罐头食品，包括果蔬汁产品
	0.03	肉类罐头食品、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品、巴氏杀菌肉基小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头

	0.1	以鱼类和非鱼类水产品制成的鱼罐头食品、半成品和熟食制品
	0.04	鱼菜罐头
	0.02	儿童草本饮料（草本茶）（以复原产品计）
	0.1	粮食碾磨制品
	0.07	面包及焙烤制品和面粉类糕点
	0.1	干酪、干酪制品和干酪酱
	0.02	低乳糖和无乳糖产品、以大豆分离蛋白为基础的产品、高蛋白乳粉产品、以蛋白完全或部分水解物为基础的产品、无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品、早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
	0.03	低蛋白产品
	0.06	乳基冻干产品

0.03	肉基冻干产品	
0.1	植物基冻干产品	
汞	0.005	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	0.015	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品
	0.005	儿童食品用乳粉，粉状及液态乳饮料（以复原产品计）

	0.02	需蒸煮的面粉和谷粒；速溶无乳干谷物粥（即冲型）
	0.03	需蒸煮的乳基干谷物粥、速溶乳基干谷物粥、可溶性饼干（以干产品计）
	0.01	果蔬罐头食品，包括果蔬汁产品
	0.02	肉类罐头食品、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品、巴氏杀菌肉基小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头
	0.15	以鱼类和非鱼类水产品制成的鱼罐头食品、半成品和熟食制品
	0.05	鱼菜罐头

0.005	儿童草本饮料（草本茶）（以复原产品计）
0.030.015	粮食碾磨制品； 面包及焙烤制品和面粉类糕点
0.03	干酪、干酪制品和干酪酱
0.005	低乳糖和无乳糖产品、以大豆分离蛋白为基础的产品、高蛋白乳粉产品、以完全或部分蛋白水解物为基础的产品、无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品、早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
0.03	低蛋白产品
0.015	乳基冻干产品
0.02	肉基冻干产品

0.03 植物基冻干产品

锡	100	肉罐头、肉基巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头、菜肉罐头、鱼罐头、鱼菜罐头、肉酱和熟食制品（适用于三片式马口铁罐装罐头）
抗生素*		
氯霉素	不得检出<0.0003	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，饮用灭菌稀奶油；凝乳干酪（特沃罗格）及其制品；干酪、干酪制品和干酪酱；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	不得检出<0.0003	儿童食品用乳粉（以复原产品计）
	不得检出<0.0003	粉状和液态乳饮料，包括供6个月至3岁儿童食用的产品（粉状产品以复原产品计）
	不得检出<0.0003	需煮制的乳基干谷物粥、速溶乳基干谷物粥（以复原产品计）

不得检出<0.0003	速溶饼干
不得检出<0.0003	肉罐头、肉基巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、肉酱和熟食制品

不得检出<0.01	以池塘养殖和网箱养殖的鱼类及非鱼类水产品制成的熟食制品（包括含乳成分的产品、鱼菜罐头）

不得检出<0.01	低乳糖和无乳糖产品；高蛋白乳粉产品；早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）；乳基和肉基冻干产品

	不得检出<0.01	儿童食品用原料和配料（乳基、肉基、以食用副产品为基础）
四环素类	不得检出<0.01	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，饮用灭菌稀奶油；凝乳干酪（特沃罗格）及其制品；干酪、干酪制品和干酪酱，粉状和液态乳饮料，包括供6 个月以上儿童食用的产品
	不得检出<0.01	儿童食品用乳粉、需煮制的乳基干谷物粥、速溶乳基干谷物粥、速溶饼干（以复原产品计）； 即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	不得检出<0.01	肉罐头、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品、肉基巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头

不得检出<0.01	以池塘养殖和网箱养殖的鱼类及非鱼类水产品制成的熟食制品（包括含乳成分的产品、鱼菜罐头）

不得检出<0.01	低乳糖和无乳糖产品；高蛋白乳粉产品；早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）；乳基冻干产品、肉基冻干产品

不得检出<0.01	儿童食品用原料和配料（乳基、肉基、以食用副产品为基础）

青霉素	不得检出<0.004	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，饮用灭菌稀奶油；凝乳干酪（特沃罗格）及其制品，乳饮料；干酪、干酪制品和干酪酱
	不得检出<0.004	儿童食品用乳粉（以复原产品计），粉状和液态乳饮料，包括供6个月以上儿童食用的产品
	不得检出<0.004	需煮制的乳基干谷物粥、速溶乳基干谷物粥、速溶饼干（以复原产品计）；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	不得检出<0.01U/g	以鱼类及非鱼类水产品制成的熟食制品（适用于含乳成分的产品）
	不得检出<0.004	低乳糖和无乳糖产品；高蛋白乳粉产品，早产和/ 或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）；乳基冻干产品

不得检出<0.004	儿童食品用原料和配料（乳基）	
链霉素	不得检出<0.2	适配型、部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品；凝乳干酪（特沃罗格）及其制品；干酪、干酪制品和干酪酱，乳饮料，饮用灭菌稀奶油
	不得检出<0.2	儿童食品用乳粉（以复原产品计）
	不得检出<0.2	粉状和液态乳饮料，包括供6个月以上儿童食用的产品

	不得检出<0.2	需蒸煮的乳基干谷物粥、速溶乳基干谷物粥、速溶饼干（以复原产品计）；即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
	不得检出<0.2	鱼及非鱼类水产品熟食制品（适用于含乳成分的产品）
	不得检出<0.2	低乳糖和无乳糖产品；高蛋白乳粉产品；早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
	不得检出<0.2	乳基冻干产品
	不得检出<0.2	儿童食品用原料和配料（乳基、肉基、以食用副产品为基料）
杆菌肽	不得检出<0.02	肉类罐头、香肠制品、肉类半成品、肉酱及熟食制品、巴氏杀菌肉基小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头
	不得检出	鱼及非鱼类水产品熟食制品（适用于含蛋成分的产品）

不得检出 <0.02	肉基 冻干 产品	
农药*		
- 六六六（ HCH，α、β 、γ 异构体）	0.02	适配型和部分适配型乳基配方食品（粉状产品以复原产品计）、灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳）、液态发酵乳制品；粉状和液态乳饮品、乳饮料、灭菌饮用稀奶油

0.55 以脂肪计	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品
0.02	儿童食品用乳粉（以复原产品计）
0.01	需蒸煮的面粉和谷物碾磨制品、乳基和非乳基速溶干谷物粥、需蒸煮的乳基干谷物粥（以干产品中的脂肪计）、速溶饼干
0.001	即食灭菌乳基谷物粥；乳品配餐站制作的即食乳基谷物粥
0.01	果蔬罐头，包括果蔬汁产品
0.02	鱼罐头、鱼菜罐头、鱼及非鱼类水产品半成品和熟食制品
0.02	儿童草本饮料（草本茶）（以复原产品计）
0.02	肉类罐头、香肠制品、肉类半成品、肉酱及熟食制品、巴氏杀菌肉基小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头
0.01	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
0.6（以脂肪计）	干酪、干酪制品和干酪酱

0.02	低乳糖和无乳糖产品、以大豆分离蛋白为基料的产品、以全部或部分蛋白水解物为基料的产品、供1周岁以内婴儿食用的无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品（以复原产品计）

0.02	高蛋白乳粉产品（以复原产品计）

	0.01	低蛋白产品
	0.05	乳基冻干产品
	0.02	肉基冻干产品
	0.1	植物基冻干产品
	0.005	早产和/或低出生体重婴儿食品
滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.01	适配型、部分适配型乳基配方食品（固态产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳（包括营养强化乳），液态发酵乳制品，乳饮料，灭菌饮用稀奶油
	0.33 以脂肪计	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品
	0.01	儿童食品用乳粉（以复原产品计）

0.01	6月龄以上儿童用固态和液态乳饮料

0.01	需煮制的面粉和谷粒，含乳及不含乳速溶干谷物粥，需煮制的含乳干谷物粥（以干产品中的脂肪计）；速溶饼干

0.001	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制作的即食含乳谷物粥
0.005	果蔬罐头，包括果蔬汁产品

0.01	鱼罐头、鱼类与植物性原料混合罐头，以鱼和非鱼类水产品制成的半成品和熟食制品

0.01	儿童草本饮料（草本茶）（以复原产品计）

0.01	肉罐头、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品、巴氏杀菌肉基小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头

	0.01	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
	0.2（以脂肪计）	干酪、干酪制品和干酪酱
	0.01	低乳糖和无乳糖产品，大豆分离蛋白基产品，高蛋白乳粉类产品，低蛋白产品，全水解或部分水解蛋白基产品，无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品（以复原产品计）
	0.03	乳基冻干产品
	0.01	肉基冻干产品
	0.1	植物基冻干产品
	0.005	早产和/或低出生体重婴儿食品
六氯苯	0.01	需煮制的面粉和谷粒，不含乳速溶干谷物粥
	0.01	以鱼和非鱼类水产品制成的熟食制品
有机汞农药	不得检出	需煮制的面粉和谷粒，不含乳速溶干谷物粥
	不得检出	以鱼和非鱼类水产品制成的熟食制品

2,4-滴及其盐类和酯类	不得检出	需煮制的面粉和谷粒，不含乳速溶干谷物粥
	不得检出	以鱼和非鱼类水产品制成的熟食制品
七氯	不得检出 < 0.002 mg/kg	植物基冻干产品
艾氏剂	不得检出 < 0.002 mg/kg	植物基冻干产品

氧化酸败指标：过氧化值	4.0 mmol 活性氧/kg 脂肪	大豆分离蛋白基产品，全水解或部分水解蛋白基产品，无苯丙氨酸或低苯丙氨酸产品，低乳糖和无乳糖产品，早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
三聚氰胺	不得检出（< 1 mg/kg）	适配型、部分适配型乳基配方食品（固态产品以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳，液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油
		固态和液态乳饮料，包括 6 月龄以上儿童用乳饮料（以复原产品计）
		凝乳干酪（特沃罗格）及其制品
		干酪、干酪制品和干酪酱
		需煮制的含乳干谷物粥，含乳速溶干谷物粥，速溶饼干（干产品以复原产品计）
		即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制作的即食含乳谷物粥
		大豆分离蛋白基产品，高蛋白乳粉类产品，低乳糖和无乳糖产品，早产和/或低出生体重婴儿食品

二噁英	不得检出	适配型、部分适配型乳基配方食品，灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳，液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油
		儿童食品用乳粉（以复原产品计）

		固态和液态乳饮料，包括 6 月龄以上儿童用乳饮料（以复原产品计）
		凝乳干酪（特沃罗格）及其制品，干酪
		干酪、干酪制品和干酪酱
		需煮制的含乳干谷物粥，含乳速溶干谷物粥，速溶饼干（以干产品计）
		即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制作的即食含乳谷物粥
		肉罐头、巴氏杀菌肉基小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、香肠制品、肉类半成品、肉酱和熟食制品
		鱼罐头和鱼菜罐头，以鱼和非鱼类水产品制成的半成品和熟食制品
		高蛋白乳粉类产品，低乳糖和无乳糖产品，早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
		乳基冻干产品
		肉基冻干产品

储粮害虫感染及污染（昆虫、螨类）	不得检出	需煮制的面粉和谷粒，不含乳速溶干谷物粥，需煮制的含乳干谷物粥，速溶饼干（以干产品计）
		即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制作的即食含乳谷物粥
		面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
		低蛋白产品

金属杂质	$3 \cdot 10^{-4}$（%；单个颗粒的最大线性尺寸不得超过 0.3 mm）	需煮制的面粉和谷粒，不含乳速溶干谷物粥，需煮制的含乳干谷物粥，速溶饼干（以干产品计）
		即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制作的即食含乳谷物粥
		面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
		低蛋白产品
真菌毒素 黄曲霉毒素B1	不得检出（<0.00015）	需煮制的面粉和谷粒，不含乳速溶干谷物粥（速溶型）；需煮制的含乳干谷物粥，速溶饼干（以干产品计）
	不得检出（<0.00015）	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制作的即食含乳谷物粥
	不得检出 <0.00015	肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含谷粒和面粉的产品）
	不得检出 <0.00015	果蔬罐头（适用于水果谷物泥）
		鱼菜罐头

不得检出	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
不得检出	以鱼和非鱼类水产品制成的熟食制品（适用于含谷粒、面粉的产品）
	大豆分离蛋白基产品（以复原产品计），低蛋白产品

脱氧雪腐镰刀菌烯醇	不得检出 <0.05	需煮制的面粉和谷物碎粒，无乳干制谷物粥（速溶）；需煮制的含乳干制谷物粥，速溶饼干（以干产品计）（适用于含小麦、大麦面粉或谷物碎粒的谷物粥）
	不得检出 <0.05	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥（适用于含小麦、大麦面粉或谷物碎粒的谷物粥）
	不得检出 <0.05	果蔬罐头食品（适用于含小麦、大麦面粉的水果谷物泥）
	不得检出 <0.05	肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含小麦、大麦谷物碎粒和面粉的罐头）
		鱼菜罐头（适用于含小麦、大麦面粉或谷物碎粒的罐头）
		面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品（以小麦和大麦制成）
	不得检出	鱼类及非鱼类水产品熟食制品（适用于含谷物碎粒、面粉的产品）

	低蛋白产品（以小麦、大麦面粉制成）

玉米赤霉烯酮	不得检出 <0.005	需煮制的面粉和谷物碎粒，无乳干制速溶谷物粥（速溶）；需煮制的含乳干制谷物粥，速溶饼干（适用于玉米、大麦、小麦面粉，以干产品计）
	不得检出 <0.005	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥（适用于含小麦、大麦面粉或谷物碎粒的谷物粥）
	不得检出 <0.005	肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含小麦、大麦、玉米谷物碎粒和面粉的产品）

	不得检出 <0.005	鱼菜罐头（适用于含小麦、大麦面粉或谷物碎粒的罐头）
	不得检出 <0.005	果蔬罐头食品（适用于含小麦、玉米、大麦面粉的水果谷物泥）
	不得检出	鱼类及非鱼类水产品熟食制品（适用于含谷物碎粒、面粉的产品）
	不得检出 <0.005	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品（以小麦、大麦、玉米制成）
	不得检出 <0.005	低蛋白产品（以小麦、大麦面粉制成）
T-2毒素	不得检出（<0.05）	需煮制的面粉和谷物碎粒；无乳干制速溶谷物粥（速溶）；需煮制的含乳干制谷物粥，速溶饼干（以干产品计）
不得检出（<0.05）	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥	

不得检出（<0.05）	肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含谷物碎粒和面粉的产品）	
不得检出（<0.05）	鱼菜罐头（适用于含面粉和谷物碎粒的罐头）	
不得检出	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品	
不得检出	鱼类及非鱼类水产品熟食制品（适用于含谷物碎粒、面粉的产品）	
	低蛋白产品	
赭曲霉毒素A	不得检出（<0.0005）	需煮制的面粉和谷物碎粒；无乳干制速溶谷物粥（速溶）；需煮制的含乳干制谷物粥，速溶饼干（适用于所有品种，以干产品计）

	不得检出<0.0005	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥（适用于所有品种）
	不得检出（<0.0005）	果蔬罐头食品（适用于含面粉、谷物碎粒的产品）
	不得检出<0.0005	肉类与植物性原料混合罐头（植物性原料与肉类混合罐头）（适用于含谷物碎粒和面粉的产品）
	不得检出（<0.0005）	鱼菜罐头（适用于含面粉和谷物碎粒的罐头）
	不得检出	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
	不得检出	鱼类及非鱼类水产品熟食制品（适用于含谷物碎粒、面粉的产品）
		低蛋白产品

伏马毒素B1和B2	0.2	需煮制的面粉和谷物碎粒，无乳干制速溶谷物粥（速溶）；含乳干制速溶谷物粥，需煮制的含乳干制谷物粥，速溶饼干（适用于玉米面粉，以干产品计）
	0.2	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥（适用于含面粉或谷物碎粒的谷物粥）
	0.2	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品（适用于玉米面粉）
展青霉素	不得检出<0.02	果蔬罐头食品，包括果蔬汁产品（适用于含苹果、番茄、沙棘的产品）
	不得检出<0.02	肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含番茄的产品）
	不得检出<0.02	鱼菜罐头（适用于含番茄的罐头）

	不得检出 <0.02	植物基冻干产品（适用于含苹果、番茄、沙棘的产品）
黄曲霉毒素M1	不得检出（<0.00002）	适配型乳基配方食品和部分适配型乳基配方食品（干粉以复原产品计），灭菌乳、超高温灭菌乳、巴氏杀菌乳，液态发酵乳制品，乳饮料，饮用稀奶油
	儿童食品用乳粉，干粉及液态乳饮料，包括供6月龄以上儿童食用的产品（以复原产品计）	
不超过0.00002	凝乳干酪（特沃罗格）及其制品	
不得检出（<0.00005）	干酪、干酪制品和干酪酱	
不得检出（<0.00002）	需煮制的含乳干制谷物粥，含乳干制速溶谷物粥，速溶饼干（干制产品以复原产品计）	

不得检出（<0.00002）	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥
不得检出（<0.00002	果蔬罐头食品（适用于水果乳泥）
不得检出（<0.00002）	鱼类及非鱼类水产品熟食制品（适用于含乳成分的产品）

	不得检出（<0.00002）	高蛋白干制乳产品，以完全或部分蛋白水解物为基础的产品，低乳糖和无乳糖产品，早产和/或低出生体重婴儿食品（以复原产品计）
	不得检出（<0.00002）	乳基冻干产品
苯并[a]芘	不得检出（<= 0.0002 μg/kg）	需煮制的面粉和谷物碎粒，含乳及无乳干制速溶谷物粥，需煮制的含乳干制谷物粥，速溶饼干（以干产品计）
	不得检出 < 0.0002	即食灭菌含乳谷物粥；乳品配餐站制备的即食含乳谷物粥
	不得检出 < 0.0002	面包及焙烤制品、面粉类糕点和粮食碾磨制品
	不得检出 < 0.0002	鱼类及非鱼类水产品熟食制品
硝酸盐	50（水果基产品，含香蕉和草莓的除外）200（蔬菜基及水果-蔬菜基产品，以及含香蕉和草莓的产品）	果蔬罐头食品，包括果蔬汁产品

	150	肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含蔬菜的罐头）
	150	鱼菜罐头（适用于含蔬菜的罐头）
	150	鱼类及非鱼类水产品熟食制品（适用于含蔬菜的产品）
亚硝酸盐	不得检出（<0.5）	肉罐头，巴氏杀菌肉基小香肠，肉菜罐头（菜肉罐头），肉类半成品，肉酱和熟食制品
	30	香肠制品
N-亚硝胺（NDMA与NDEA之和）	不得检出（<0.001）	肉罐头，巴氏杀菌肉基小香肠，肉菜罐头（菜肉罐头），肉类半成品，肉酱和熟食制品
		鱼罐头和鱼菜罐头，鱼类及非鱼类水产品熟食制品和半成品
	0.002	香肠制品
多氯联苯（PCBs）	0.5	鱼罐头，鱼类及非鱼类水产品半成品和熟食制品

0.2	鱼菜罐头	
组胺	100 （金枪鱼、鲭鱼、鲑鱼、鲱鱼）	鱼罐头，鱼类及非鱼类水产品熟食制品和半成品
	40 （金枪鱼、鲭鱼、鲑鱼、鲱鱼）	鱼菜罐头

藻类毒素		
麻痹性贝类毒素（石房蛤毒素）	不得检出（软体动物）	鱼及非鱼类水产品半成品
	按原料控制	鱼及非鱼类水产品熟食制品
记忆缺失性贝类毒素（软骨藻酸）	不得检出（软体动物）	鱼及非鱼类水产品半成品
	按原料控制	鱼及非鱼类水产品熟食制品
记忆缺失性贝类毒素（软骨藻酸）	不得检出（蟹内脏）	鱼及非鱼类水产品半成品
	按原料控制	鱼及非鱼类水产品熟食制品
腹泻性贝类毒素（大田软海绵酸）	不得检出（软体动物）	鱼及非鱼类水产品半成品
	按原料控制	鱼及非鱼类水产品熟食制品

低聚糖	不超过 2.0%	大豆分离蛋白基产品
胰蛋白酶抑制剂	不超过 0.5%	大豆分离蛋白基产品

附件**4**
海关联盟
技术法规
《食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

放射性核素铯**-137**和
锶**-90**允许限值

脚注。附件4经欧亚经济委员会理事会 08.08.2019 第115
号决定修订（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

№ 序号	食品类别	铯-137比活度，Bq/kg(L)	锶-90比活度，Bq/kg(L)
1.	肉、肉制品和食用副产品	200	-
2.	鹿肉、野生动物肉	300	-
3.	鱼及鱼制品	130	100
4.	干制鱼和风干鱼	260	-
5.	乳及乳加工产品（炼乳类、浓缩类、罐头类、干制类产品，干酪及干酪制品，牛乳黄油及黄油膏，奶油- 植物油涂抹脂及奶油- 植物油熔炼混合脂，乳蛋白浓缩物，乳果糖，乳糖，酪蛋白，酪蛋白酸盐，乳蛋白水解物除外）	100	25
6.	乳蛋白浓缩物、乳果糖、乳糖、酪蛋白、酪蛋白酸盐、乳蛋白水解物	300	80
7.	干制、冻干乳加工产品	500	200
8.	干酪及干酪制品	50	100

9.	浓缩、炼乳类乳加工产品；乳罐头、乳基复合产品罐头、含乳产品罐头	300	100
10.	牛乳黄油、牛乳黄油膏、乳脂	200（乳脂为100）	60（乳脂为80）

11.	奶油-植物油涂抹脂、奶油-植物油熔炼混合脂	100	80
12.	乳基干燥营养培养基	160	80
13.	蔬菜、根茎类蔬菜（包括马铃薯）	80 (600 (2))	40 (200 (2))
14.	面包及焙烤制品	40	20
15.	面粉、碾制谷粒、谷物片、面食制品，	60	-
16.	野生浆果及其罐装制品	160 (800 (2))	-

17.	新鲜蘑菇	500	-
18.	干蘑菇	2500	-
19.	即食状态的儿童专用食品(1)	40	25
20.	植物油	40	80
21.	精炼脱臭酯交换油脂；精炼脱臭氢化油脂；人造奶油；专用油脂，包括烹饪用、糕点用、焙烤用油脂；乳脂代用品；类可可脂、SOS 型可可脂改良剂、POP 型代可可脂、非调温型代可可脂、植物油脂涂抹脂、植物油脂熔炼混合脂、植物油基调味酱、蛋黄酱、蛋黄酱类调味酱、植物油基奶油	60	80
22.	植物油-奶油涂抹脂、植物油-奶油熔炼混合脂	100	80

注：(1) – 冻干产品的比活度按复原产品测定；

(2) – 干制产品中的允许限值

附件**5**
海关联盟
技术法规
《食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

未加工动物源性
食品原料要求

脚注。附件5根据欧亚经济委员会理事会 08.08.2019 第115
号决定失效（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

附件**51**
海关联盟技术法规
《食品
安全》（**TR CU 021/2011**）

动物源性食品（包括未加工动物源性产品，含动物源性食品原料）中兽药（药理活性物质及其代谢物）残留最大允许限量

脚注。根据欧亚经济委员会理事会 23.06.2023 第70号决定，本技术法规增补附件51（自该决定正式公布之日起满12个月后生效）。

兽药（药理活性物质及其代谢物）（残留标志物）	动物源性食品，包括未加工动物源性食品，含动物源性食品原料	最大允许限量，mg/kg，不超过	获得该食品的生产性动物种类
1. 阿维菌素/Aversectin（阿维菌素B1）	肉及肉制品	0.01	所有食用动物 牛、山羊
	脂肪、肝脏及含有该成分的食品*	0.1	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.05	
	乳、乳制品	0.005	
2. 阿维拉霉素 Avilamycin（二氯异扁枝衣酸）	肉及肉制品	0.05	猪、兔、禽类
	脂肪及含有该成分的食品*	0.1	

肝脏及含有该成分的食品*	0.3		
肾脏及含有该成分的食品*	0.2		
3. 双甲脒 （双甲脒及所有含2,4-二甲基苯胺（2,4-DMA）基团的代谢物之和，以双甲脒计）	肉及肉制品	0.05	牛
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.2	
	乳、乳制品	0.01	
	肉及肉制品	0.1	绵羊
	脂肪及含有该成分的食品*	0.4	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.1	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.2	
	乳、乳制品	0.01	

脂肪及含有该成分的食品*	0.2	山羊	
肝脏及含有该成分的食品*	0.1		
肾脏及含有该成分的食品*	0.2		
乳、乳制品	0.01		
肉及肉制品	0.05	猪	
脂肪（带皮脂肪） 及含有该成分的食品*	0.4		
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.2		
蜂蜜及蜂产品	0.2	蜜蜂	
4. 阿莫西林 Amoxicillin	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.05	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.05	

乳、乳制品	0.004		
5. 氨苄西林 Ampicillin	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.05	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.05	
	乳、乳制品	0.004	
6. 安普霉素 Apramycin	肉、肉制品	1.0	所有食用动物
	脂肪及含有该成分的食品*	1.0	
	肝脏及含有该成分的食品*	10.0	
	肾脏及含有该成分的食品*	20.0	
7. 氨丙啉 Amprolium	肉、肉制品	0.2	肉鸡、火鸡

皮、脂肪、肝脏及含有该成分的食品*	0.2		
肾脏及含有该成分的食品*	0.4		
蛋、蛋制品	1.0		
8. 巴喹普林 Baquiloprim	脂肪及含有该成分的食品*	0.01	牛
	肝脏及含有该成分的食品*	0.3	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.15	
	乳、乳制品	0.03	
	带皮脂肪及含有该成分的食品*	0.04	猪
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.05	

9. 杆菌肽 Bacitracin （杆菌肽A、B和C 之和，包括以杆菌肽锌形式存在的）	乳、乳制品	0.1	牛
	肉、肉制品	0.15	兔
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.15	
10. 苄青霉素乙二胺 Benzylpenicillin ethylendiamine, （苄青霉素、青霉素G、青霉素G 普鲁卡因、苄青霉素普鲁卡因、普鲁卡因青霉素、普鲁卡因苄青霉素G 、普鲁卡因青霉素G、青霉素G 乙二胺、喷沙西林（penethamate ）、苄青霉素钠、苄星苄青霉素、二苄基乙二胺）	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.05	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪（禽类为按自然比例连皮，猪为带皮脂肪）、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.05	
11. 沃尼妙林 Valnemulin	肉、肉制品	0.05	猪
	肝脏及含有该成分的食品*	0.5	

肾脏及含有该成分的食品*	0.1		
12. 常山酮 Halofuginone	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.01	除牛以外的所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪、皮（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.025	
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.03	
	蛋、蛋制品	0.006	
	乳、乳制品	0.001	
	其他动物源性食品，包括未加工的，蜂蜜除外	0.003	

13. 庆大霉素 Gentamycin（庆大霉素C1、庆大霉素C1a、庆大霉素C2和庆大霉素C2a之和）	肉、肉制品	0.05	所有食用动物（禽类除外）
	脂肪及含有该成分的食品*	0.05	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.2	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.75	
	乳、乳制品	0.1	牛
14. 达氟沙星 Danofloxacin	肉、肉制品	0.2	牛、羊、禽类
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.4	
	脂肪（禽类为皮和脂肪）及含有该成分的食品*	0.1	
	乳、乳制品	0.03	

肉（鱼类为按 自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.1	其他食用动物、动物源性水产养殖产品	
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.2		
脂肪（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05		
15. 癸氧喹酯 Decoquinate	所有动物源性食品，包括未加工的，蜂蜜除外	0.02	除牛、羊以外的所有食用动物，动物源性水产养殖产品
16. 地克珠利 Diclazuril	肉、肉制品	0.5	绵羊和兔
	肝脏及含有该成分的食品*	3.0	
	肾脏及含有该成分的食品*	2.0	

脂肪及含有该成分的食品*	1.0		
肉、肉制品	0.5	肉鸡、火鸡	
肝脏及含有该成分的食品*	3.0		
肾脏及含有该成分的食品*	2.0		
脂肪、皮及含有该成分的食品*	1.0		
蛋、蛋制品	0.002		
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.04	其他食用动物、动物源性水产养殖产品	
其他动物源性食品（包括未加工食品），蜂蜜除外	0.005		
17. 双氯西林 Dicloxacillin	肉、肉制品及鱼制品	0.3	所有食用动物、动物源性水产养殖产品

脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.3		
乳、乳制品	0.03		
18. 二氟沙星 Difloxacin	肉、肉制品	0.4	牛和羊
	肝脏及含有该成分的食品*	1.4	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.8	
	脂肪及含有该成分的食品*	0.1	
	肉、肉制品	0.4	猪
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.8	
	带皮脂肪及含有该成分的食品*	0.1	
	肉、肉制品	0.3	禽类

肝脏及含有该成分的食品*	1.9		
肾脏及含有该成分的食品*	0.6		
皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.4		
肉（鱼类为按自然比例连皮的肌肉组织）、肉制品及鱼制品	0.3	其他食用动物、动物源性水产养殖产品	
肝脏及含有该成分的食品*	0.8		
肾脏及含有该成分的食品*	0.6		
脂肪及含有该成分的食品*	0.1		
19. 多西环素 Doxycycline	肉及肉制品	0.1	牛
	肝脏及含有该成分的产品*	0.3	
	肾脏及含有该成分的产品*	0.6	

肉及肉制品	0.1	猪、禽类	
皮和脂肪及含有该成分的产品*	0.3		
肝脏及含有该成分的产品*	0.3		
肾脏及含有该成分的产品*	0.6		
20. 多拉菌素 Doramectin	肉及肉制品	0.01	牛
	脂肪及含有该成分的食品*	0.15	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.1	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.03	
	肉及肉制品	0.01	绵羊、猪
	脂肪及含有该成分的食品*	0.1	

肝脏及含有该成分的食品*	0.05		
肾脏及含有该成分的食品*	0.03		
21. 伊维菌素 Ivermectin （22, 23-二氢阿维菌素 B_{1a}）	肝脏及含有该成分的食品*	0.1	牛
	脂肪及含有该成分的食品*	0.04	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.015	绵羊和猪
	脂肪及含有该成分的食品*	0.02	
	肉、食用副产品及含有该成分的食品*	0.001	禽类
22. 咪多卡 Imidocarb	肉、肉制品	0.3	牛
	脂肪及含有该成分的食品*	0.05	

肝脏及含有该成分的食品*	2.0		
肾脏及含有该成分的食品*	1.5		
乳、乳制品	0.05		
肉、肉制品	0.3	绵羊	
脂肪及含有该成分的食品*	0.05		
肝脏及含有该成分的食品*	2.0		
肾脏及含有该成分的食品*	1.5		
23. 卡那霉素 Kanamycin（卡那霉素 A）	肉、肉制品	0.1	所有食用动物
	脂肪及含有该成分的食品*	0.1	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.6	
	肾脏及含有该成分的产品*	2.5	

乳、乳制品	0.15		
24. 克拉维酸 Clavulanic acid	肉、肉制品	0.1	牛、猪
	脂肪（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.1	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.2	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.4	
	乳、乳制品	0.2	牛
25. 氯氰碘柳胺 Closantel	肉及肉制品	1.0	牛
	脂肪及含有该成分的食品*	3.0	
	肝脏及含有该成分的食品*	1.0	

肾脏及含有该成分的食品*	3.0		
肉及肉制品	1.5	绵羊	
脂肪及含有该成分的食品*	2.0		
肝脏及含有该成分的食品*	1.5		
肾脏及含有该成分的食品*	5.0		
26. 氯唑西林 Cloxacillin	肉（鱼类为按自然比例连皮的肌肉组织）、肉制品及鱼制品	0.3	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.3	
	乳、乳制品	0.03	

27. 黏菌素 Colistin	肉（鱼类为按自然比例连皮的肌肉组织）、肉制品及鱼制品	0.15	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪（禽类为按自然比例的皮和脂肪，猪为带皮 脂肪）及含有该成分的食品* ，肝脏及含有该成分的食品*	0.15	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.2	
	乳、乳制品	0.05	
	蛋、蛋制品	0.3	
28. 蝇毒磷	蜂蜜及蜂产品	0.1	蜜蜂

29. 拉沙洛西 Lasalocid（离子载体类）（拉沙洛西 A）（拉沙洛西钠）	肉、肉制品	0.02	禽类
	皮、脂肪、肝脏及含有该成分的食品*	0.1	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.05	
	蛋、蛋制品	0.15	
	乳、乳制品	0.001	其他食用动物、动物源性水产养殖产品
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.05	
	其他动物源性食品（包括未加工食品），蜂蜜除外	0.005	

30. 林可霉素/ 克林霉素 Lincomycin/Clindamycin	肉、肉制品	0.1	所有食用动物
	脂肪、皮（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.2	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.4	
	乳、乳制品	0.15	
	蛋、蛋制品	0.05	禽类
	肉、肉制品	0.1	
	脂肪、皮及含有该成分的食品	0.05	
	肝脏及含有该成分的食品	0.5	

31. 马杜霉素 Maduramicin	所有动物源性食品，包括未加工食品，蜂蜜除外	0.002	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
32. 马波沙星 Marbofloxacin	肉、肉制品	0.15	牛、猪

脂肪（猪为 带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05		
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.15		
乳、乳制品	0.075		
33. 甲硝唑/ 二甲硝咪唑/ 洛硝哒唑/氨苯砜/ 克霉唑/2-乙酰氨基-5-硝基噻唑 Metronidazole/ dimetridazole/ronidazole/ dapsone/clotrimazole/ aminitrizole	所有动物源性食品，包括未加工食品	不得检出（<0.001）	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
34. 莫能菌素 （莫能菌素 A） Monensin	肉、肉制品	0.002	牛
	脂肪及含有该成分的食品*	0.01	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.03	

肾脏及含有该成分的食品*	0.002		
乳、乳制品	0.002		
肝脏及含有该成分的食品*	0.008	禽类	
其他食品	0.002		
肝脏	0.008	其他食用动物	
其他屠宰产品	0.002		
35. 甲基盐霉素 Narasin	蛋、蛋制品	0.002	所有食用动物、 动物源性水产养殖产品
	乳、乳制品	0.001	
	肝脏及含有该成分的产品*	0.05	
	其他动物源性食品，包括未加工食品，蜂蜜除外	0.005	

36. 萘夫西林 Nafcillin	肉、肉制品	0.3	所有食用动物（猪和马除外）
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.3	
	乳、乳制品	0.03	
37. 新霉素 Neomicin （新霉素 B，包括弗氏霉素）	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品、脂肪	0.5	所有食用动物、 动物源性水产养殖产品
	肝脏及含有该成分的食品*	0.5	
	肾脏及含有该成分的食品*	5.0	
	蛋、蛋制品	0.5	
	乳、乳制品	1.5	
38. 尼卡巴嗪 Nicarbazin 二硝基均二苯脲（以 N, N'-双-(4-硝基苯基)脲计）	肉、肉制品	0.2	肉鸡

肝脏、肾脏、脂肪、皮及含有该成分的食品*	0.2		
蛋、蛋制品	0.1	其他食用动物、动物源性水产养殖产品	
乳、乳制品	0.005		
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.1		
其他动物源性食品，包括未加工食品，蜂蜜除外	0.025		
39. 硝基呋喃类（包括呋喃唑酮）Nitrofurans (including furazolidone)	所有动物源性食品，包括未加工食品	不得检出（<0.001）	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
40. 新生霉素 Novobiocin	乳、乳制品	0.05	牛

41. 苯唑西林 Oxacillin	肉（肌肉组织，鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.3	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.3	
	乳、乳制品	0.03	
42. 噁喹酸 Oxolinic acid	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.1	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品	0.15	

脂肪（禽类为按自然比例的皮和脂肪，猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05		
43. 巴龙霉素 Paromomycin	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.5	所有食用动物、 动物源性水产养殖产品
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	1.5	
44. 吡利霉素 Pirlimycin	肉、肉制品	0.1	所有食用动物
	肝脏及含有该成分的食品*	1.0	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.4	
	乳、乳制品	0.1	
45. 利福昔明/ Rifaximin	乳、乳制品	0.06	牛

46. 氯苯胍 Robenidine	蛋、蛋制品	0.025	所有食用动物、 动物源性水产养殖产品
	肝脏、肾脏、皮和脂肪（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05	
	其他动物源性食品，包括未加工食品，蜂蜜除外	0.005	
47. 盐霉素 Salinomycin	肝脏（兔肝除外）及含有该成分的食品*	0.005	所有食用动物、 动物源性水产养殖产品
	蛋、蛋制品	0.003	
	其他动物源性食品，包括未加工食品	0.002	
48. 沙拉沙星 Sarafloxacin	肉、肉制品	0.01	禽类

肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.1		
皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.01		
肉（鲑科鱼类肌肉组织，按自然比例连皮）、鱼制品，鱼卵除外	0.03	动物源性水产养殖产品	
49. 赛杜霉素 Semduramicin	所有动物源性食品， 包括未加工食品，蜂蜜除外	0.002	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
50. 大观霉素 Spectinomycin	脂肪及含有该成分的食品*	0.5	所有食用动物（绵羊除外）、动物源性水产养殖产品
	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.3	
	肾脏及含有该成分的食品*	5.0	

牛肝及含有该成分的食品*	1.0		
乳、乳制品	0.2		
脂肪及含有该成分的食品*	0.5	绵羊	
肉、肉制品	0.3		
肾脏及含有该成分的食品*	5.0		
肝脏及含有该成分的食品*	2.0		
乳、乳制品	0.2		
51. 螺旋霉素 Spiramycin （螺旋霉素与新螺旋霉素之和） （猪肉食品为螺旋霉素 1）	肉、肉制品	0.2	牛
	脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.3	
	乳、乳制品	0.2	
	肉、肉制品	0.2	禽类

皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.3		
肝脏及含有该成分的食品*	0.4		
肉、肉制品	0.25	猪	
肝脏及含有该成分的食品*	2.0		
肾脏及含有该成分的食品*	1.0		
猪背膘及含有该成分的食品*	0.3		
52. 链霉素/双氢链霉素 Streptomycin/ Dihydrostreptomycin	肉、肉制品	0.5	所有食用动物
	脂肪、肝脏及含有该成分的食品*	0.5	
	肾脏及含有该成分的食品*	1.0	
	蛋、蛋制品	0.5	禽类
53. 磺胺类药物（磺胺类所有物质）（该类所有残留的总量不得超过最大允许限量）	肉、肉制品	0.1	所有食用动物

脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.1		
乳、乳制品	0.025	牛、绵羊、山羊	
54. 噻苯达唑 Thiabendazole（噻苯达唑与5-羟基噻苯达唑之和）	肉、肉制品	0.1	牛
	肝脏及含有该成分的食品*	0.3	
	肾脏及含有该成分的食品*	1.0	
	乳、乳制品	0.2	
	肉、肉制品	0.03	禽类
	蛋、蛋制品	0.1	
55. 泰妙菌素 Tiamulin（可水解为8-α-羟基姆替林的代谢物之和）	肉、肉制品	0.1	猪、兔
	肝脏及含有该成分的食品*	0.5	

肉、肉制品	0.1	鸡	
皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.1		
肝脏及含有该成分的产品*	1.0		
蛋、蛋制品	1.0		
肉、肉制品	0.1	火鸡	
皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.1		
肝脏及含有该成分的食品*	0.3		
56. 甲砜霉素 Thiamphenicol（以甲砜霉素与甲砜霉素结合物之和计，以甲砜霉素表示）	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.05	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	肝脏和肾脏（鱼类除外）及含有该成分的食品*	0.05	

脂肪（禽类为按自然比例连皮，猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05		
乳、乳制品	0.05		
57. 泰万菌素 Tylvalosin（泰万菌素与3-O-乙酰泰乐菌素之和）	肉、肉制品	0.05	猪
	带皮脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.05	
	肉、肉制品	0.05	禽类
	脂肪、皮、肝脏及含有该成分的食品*	0.05	
58. 替米考星 Tilmicosin	肉、肉制品	0.075	禽类
	皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.075	

肝脏及含有该成分的食品*	1.0		
肾脏及含有该成分的食品*	0.25		
肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.05	其他食用动物、动物源性水产养殖产品	
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	1.0		
脂肪（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.05		
乳、乳制品	0.05		
59. 泰乐菌素 Tylosin（泰乐菌素A）	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.1	所有食用动物、动物源性水产养殖产品

肝脏、肾脏、脂肪（禽类为按自然比例连皮，猪为带皮脂肪） 及含有该成分的食品*	0.1		
蛋、蛋制品	0.2		
乳、乳制品	0.05		
60. 托曲珠利 Toltrazuril （托曲珠利砜）	肉、肉制品	0.1	除禽类外的所有食用动物
	脂肪及含有该成分的食品*	0.15	
	肝脏及含有该成分的食品*	0.5	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.25	
	肉、肉制品	0.1	禽类
	皮、脂肪及含有该成分的食品*	0.2	

肝脏及含有该成分的食品	0.6		
肾脏及含有该成分的食品*	0.4		
61. 甲氧苄啶 Trimethoprim	肉、肉制品	0.05	除马外的所有食用动物
	肝脏、肾脏、脂肪及含有该成分的食品*	0.05	
	乳、乳制品	0.05	
	肉、肉制品	0.1	马
	肝脏、肾脏、脂肪及含有该成分的食品*	0.1	
62. 泰拉霉素 Tulathromycin (2R, 3S, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12S, 13S, 14R)-2-乙基-3,4,10,13-四羟基-3,5,8,10,12,14-六甲基-11-[[3,4,6-三脱氧-3-(二甲氨基)-β-D-木-吡喃己糖基]氧基]-1-氧杂-6-氮杂环十五烷-15-酮，以泰拉霉素当量表示)	脂肪及含有该成分的食品*	0.1	牛
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	3.0	

带皮脂肪及含有该成分的食品*	0.1	猪	
肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	3.0		
63. 苯氧甲基青霉素 Phenoxymethylpenicillin 同义名：青霉素V	肉、肉制品	0.025	猪
	肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.025	
	肉、肉制品	0.025	禽类
	皮、脂肪、肝脏、肾脏及含有该成分的食品*	0.025	
64. 黄霉素 Flavomycin （适用于动物源性水产养殖食品）（黄磷脂素）	肉（鱼类为按自然比例连皮）、肉制品和鱼制品	0.7	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	肝脏、肾脏、脂肪及含有该成分的食品*	0.7	

蛋、蛋制品	0.7		
乳、乳制品	0.7		
65. 氟苯尼考 Florfenicol （氟苯尼考及其代谢物之和，以氟苯尼考胺计）	肉、肉制品	0.2	牛和羊
	肝脏及含有该成分的食品*	3.0	
	脂肪及含有该成分的食品*	0.2	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.3	
	肉、肉制品	0.3	猪
	肝脏及含有该成分的食品*	2.0	
	肾脏、带皮脂肪及含有该成分的食品*	0.5	
	肉、肉制品	0.1	禽类

肝脏及含有该成分的食品*	2.5		
肾脏及含有该成分的食品*	0.75		
脂肪、皮及含有该成分的食品*	0.2		
肌肉组织、鱼制品	1.0	动物源性水产养殖产品	
肉、肉制品	0.1	其他食用动物	
脂肪及含有该成分的食品*	0.2		
肝脏及含有该成分的食品*	2.0		
肾脏及含有该成分的食品*	0.3		
66. 氟甲喹 Flumequine	肉、肉制品	0.2	牛、羊
	肝脏及含有该成分的食品*	0.5	

肾脏及含有该成分的食品*	1.5	
脂肪及含有该成分的食品*	0.3	
乳及乳制品	0.05	
肉、肉制品	0.4	禽类
肝脏及含有该成分的食品*	0.8	
肾脏及含有该成分的食品*	1.0	

脂肪、皮及含有该成分的食品*	0.25		
肌肉组织（按自然比例连皮）、鱼制品	0.6	动物源性水产养殖产品	
肉、肉制品	0.2	其他食用动物	
肝脏及含有该成分的食品*	0.5		
肾脏及含有该成分的食品*	1.0		
脂肪及含有该成分的食品*	0.25		
67. 头孢噻呋 Ceftiofur（所有含β-内酰胺结构的残留物总和，以去呋喃甲酰头孢噻呋计）	肉、肉制品	1.0	所有食用动物
	肝脏、脂肪及含有该成分的食品*	2.0	
	肾脏及含有该成分的食品*	6.0	
	乳、乳制品	0.1	
68. 头孢乙腈 Cefacetrile	乳、乳制品	0.125	牛

69. 头孢氨苄 Cefalexin	乳、乳制品	0.1	牛
	肉、肉制品	0.2	
	脂肪、肝脏及含有该成分的食品*	0.2	
	肾脏及含有该成分的食品*	1.0	
70. 头孢洛宁（头孢洛尼）Cefalonium	乳、乳制品	0.02	牛
71. 头孢哌酮 Cefoperazone	乳、乳制品	0.05	牛
72. 头孢喹肟 Cefquinome	肉、肉制品、皮、脂肪、带皮脂肪及含有该成分的食品*	0.05	牛、猪、马
	肝脏及含有该成分的食品*	0.1	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.2	
	乳、乳制品	0.02	

73. 头孢匹林 Cefapirin（头孢匹林与去乙酰头孢匹林之和）	肉、肉制品、脂肪及含有该成分的食品*	0.05	牛
	肾脏及含有该成分的食品*	0.1	
	乳、乳制品	0.01	
74. 环丙沙星/恩诺沙星/培氟沙星/氧氟沙星/诺氟沙星 Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/ Pefloxacin/Ofloxacin/ Norfloxacin（氟喹诺酮类总量）	肉（鱼类为按自然比例连皮的肉）、肉制品和鱼制品	0.1	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	脂肪（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.1	
	乳、乳制品	0.1	牛和羊
	肝脏及含有该成分的食品*	0.3	
	肾脏及含有该成分的食品*	0.2	

肝脏及含有该成分的食品*	0.2	禽类	
肾脏及含有该成分的食品*	0.3		
皮及含有该成分的食品*	0.1		
肝脏及含有该成分的食品*	0.2	猪、兔	
肾脏及含有该成分的食品*	0.3		
75. 红霉素 Erythromycin（红霉素A）	肉（鱼类为按自然比例连皮的肉）、肉制品和鱼制品	0.2	所有食用动物、动物源性水产养殖产品
	肝脏、肾脏、脂肪（猪为带皮脂肪）及含有该成分的食品*	0.2	
	乳、乳制品*	0.04	
	蛋、蛋制品	0.15	

*作为动物源性主要成分。

附件**6**
隶属于
海关联盟技术法规
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

鱼类、
甲壳类、软体动物、两栖动物、
爬行动物及其加工制品的寄生虫学安全指标

表1

淡水鱼及其加工制品

序号	产品类别	寄生虫学指标及允许含量水平													
		活体幼虫													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	鲤科	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	-	-	-	不得检出	-
2	狗鱼科	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	不得检出	不得检出	-	-	不得检出	-
3	鲈科	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	不得检出	不得检出	-	-	-	-

4	鮭科	-	-	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	不得检出	不得检出	-	-	-
5	白鮭科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
6	茴鱼科	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
7	鳕科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
8	鲟科											不得检出	不得检出	-	-

9	鳢科													不得检出
10	杜父鱼科												不得检出	-
11	鮎科												不得检出	-
12	第1-11项所列鱼类的鱼糜	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出

13	以第1-11项所列各科鱼类制成的罐头食品和半罐头水产品	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出

14	第1-11项所列各科的油炸、胶冻、腌制、醋渍、烟熏、风干鱼	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出

15	下列各科鱼类的鱼卵：														
15.1	狗鱼科、鲈科、鳜科（江鳜属）、茴鱼科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
15.2	鲑科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	不得检出	-	-	-

15.3	白鲑科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
15.4	鲟科（阿穆尔河流域、伏尔加河下游、里海）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-

注：

1. 不得检出 – 不得检出活体幼虫；

2. 寄生虫幼虫

吸虫	绦虫	线虫
3- 后睾吸虫	12-裂头绦虫	13-异尖线虫
4- 支睾吸虫		14-对盲囊线虫
5- 假端盘吸虫		15-膨结线虫
6- 后殖吸虫		16-颚口线虫
7-隐孔吸虫		
8-棘隙吸虫		
9-次睾吸虫		
10-罗氏吸虫		
11-离茎吸虫		

表2

洄游鱼类及其加工制品

序号	产品类别	寄生虫学指标及允许含量水平					
		活体幼虫					
		3	4	5	6	7	8
1	鲑鱼	-	不得检出	不得检出	-	-	-
2	远东鲑鱼	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
3	第1项所列鱼类的鱼糜	-	不得检出	不得检出	-	-	-
及第2项	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	
4	以第1项所列各科鱼类制成的罐头食品和半罐头水产品	-	不得检出	不得检出	-	-	-
及第2项	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	

5	第1 项所列各科的油炸、冻制、腌制、醋渍、烟熏、风干鱼	-	不得检出	不得检出	-	-	-
及第2项	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	
6	第1、2 项所列鱼类的鱼卵（性腺）	-	不得检出	不得检出	-	-	-

注：

3. 不得检出 – 不得检出活体幼虫；

4. 寄生虫幼虫 5)

吸虫	绦虫	线虫	棘头虫
3-隐孔吸虫	4-裂头绦虫	5-异尖线虫	7-球体棘头虫
		6-对盲囊线虫	8-棒体棘头虫

表3

海水鱼及其加工制品

编号	产品类别	寄生虫学指标及允许含量水平												
		活体幼虫												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
海水鱼。其中按捕捞海区和科划分：														
1	巴伦支海													
1.1	洄游鲑科鱼类	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	-	-	-
1.2	胡瓜鱼科	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	-	-	-

1.3	鲱科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
1.4	鳕科	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	-
1.5	鲆科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
1.6	鲽科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
2	北大西洋													
2.1	胡瓜鱼科	-	-	不得检出	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-

2.2	鯡科	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	不得检出	-	-
2.3	鳕科	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-	-	-	-

4	波罗的海												
4.1	胡瓜鱼科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-
4.2	鲱科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	不得检出	-
4.3	鳕科	-	-	不得检出	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
5	黑海、亚速海、地中海												
5.1	虾虎鱼科	-	不得检出	-	不得检出	不得检出	-	-	-	-	-	-	-	-

5.2	鳀科	-	不得检出	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	亚南极、南极												
6.1	鳕科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
6.2	无须鳕科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
6.3	鼬鳚科	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	-	-
6.4	南极鱼科	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出

6.5	鳄冰鱼科（白血鱼类）	-	-	-	-	-	不得检出	-	-	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
7	印度洋													

7.1	鲹科	-	-	-	-	-	-	-		不允许	-	-	-	-
7.2	鲭科	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	-	-	-	-
7.3	金线鱼科	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	-	-	-	-
8	太平洋													
8.1	鲑科	不允许	-	-	不允许	-	不允许	-	-	不允许	不允许	-	不允许	不允许
8.2	鳀科	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	-	-	-	-
8.3	鲱科	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	-	-	-	-

8.4	鲹科	-	-	-	-	-	不允许	-	-	不允许	不允许	-	-	-
8.5	六线鱼科	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	不允许	-	不允许	-
8.6	鲽科	-	-	-	-	-	-	不允许	-	不允许	-	-	不允许	-
8.7	鲔科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许
8.8	金眼鲷科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许
8.9	蛇鲭科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许

8.10	金枪鱼（鲭科）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许
8.11	鳕科	-	-	-	-	-	-	-	不允许	不允许	-	不允许	-	-
9.	第1-8项所列鱼类的鱼糜	不允许	不允许	不允许	不允许	-	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许
10.	第1-8项所列鱼类的罐头食品和非灭菌保藏制品	不允许	不允许	不允许	-	-	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许

11.	第1-8项所列鱼类制成的油炸、冻胶、腌制、 醋渍、熏制及 风干鱼制品	不允许	不允许	不允许	-	-	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许	不允许
12.	狭鳕和鳕鱼鱼卵	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	-	不允许	-	-
13.	鳕鱼肝脏	-	-	-	-	-	-	-	-	不允许	-	不允许	-	-

注：

6) 不允许——指不允许存在活体幼虫；

7) 寄生虫幼虫

吸虫	绦虫	线虫	棘头虫
3- 纳诺菲耶图斯属	8-裂头绦虫属	11-异尖线虫属	14- 博尔博索马属
4-异形吸虫属	9-双殖孔绦虫属	12- 对盲囊线虫属	15- 科里诺索马属
5-隐穴吸虫属	10- 皮拉米科塞法卢斯属	13- 伪新地线虫属	
6- 罗西科特雷马属			
7-阿波法卢斯属			

表4

甲壳类、海洋软体动物、两栖动物、
爬行动物及其加工制品

编号	产品类别	寄生虫学指标及允许含量水平								
		活体幼虫（寄生虫种类）								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	甲壳类及其加工制品									
1.1	来自远东水域（俄罗斯、朝鲜半岛、中国等）及美国的螯虾	不得检出	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	来自远东水域（俄罗斯、朝鲜半岛）的淡水虾	不得检出	-	-	-	-	-	-	-	-

1.3	淡水蟹（来自俄罗斯远东、东南亚国家、斯里兰卡、中美洲、秘鲁、利比里亚、尼日利亚、喀麦隆、墨西哥、菲律宾的水域）	不得检出	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	淡水蟹酱（见第1.3项）	不得检出	-	-	-	-	-	-	-	-
2	海洋软体动物及其加工制品									
2.1	鱿鱼	-	-	不得检出	不得检出	不得检出	-	-	-	-
2.2	章鱼	-	-	不得检出	-	不得检出	-	-	-	-

2.3	扇贝	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-
2.4	马珂蛤（浪蛤）	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-
2.5	牡蛎	-	-	-	-	-	-	-	-	不得检出
3	两栖动物（蛙类）	-	不得检出	-	-	-	不得检出	不得检出	-	-
4	爬行动物									
4.1	蛇类	-	不得检出	-	-	-	-	-	-	-

4.2	龟鳖类								
4.2.1	海龟	-	-	-	-	-	-	-	不得检出	-
4.2.2	淡水龟鳖	-	-	-	-	-	-	不得检出	-	-

注：

8) “不得检出”指不得检出活体幼虫；

9) 寄生虫幼虫

吸虫	绦虫	线虫
3-并殖吸虫	4-迭宫绦虫	5-异尖线虫
		6-对盲囊线虫
		7-伪地新线虫
		8-膨结线虫
		9-颚口线虫
		10-沟蛔线虫
		11-棘首线虫

附件**7**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

禁止用于生物活性食品添加剂（膳食补充剂）成分中的植物及其加工制品、动物源性物质、微生物、真菌和生物活性物质清单

哈萨克斯坦共和国立法与法律信息研究所注！
欧亚经济委员会理事会 08.08.2019 第115号决定对附件7作出了修订（自该决定正式公布之日起满180个日历日后生效）。

1.1 含有以下物质的植物及其加工制品：

精神药物、麻醉药品、强效或有毒物质：

№ 序号	植物俄文名称	植物拉丁学名	植物部位
*	阿比西尼亚茶	见 巧茶	-
1.	相思子	Abrus precatorius L.	种子
2.	药用水八角	Gratiola officinalis L.	地上部分
*	亚当根	见 黑泻根。	-
3.	海红豆属	Adenanthera L.	所有种、所有部位
*	菱叶腺柱菊	见 千里光属	-
4.	北美荷包藤	Adlumia fugosa Greene	所有部位
*	阿多尼斯	见 侧金盏花属	-
5.	印楝	Azadirachta indica A. Juss.	所有部位
6.	北细辛	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	根

6[1].	石菖蒲	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	根茎、精油、叶
7.	臭椿	Ailanthus altissima	地上部分
8.	金合欢属	Acacia L.	所有种、地上部分
9.	乌头属	Aconitum L.	所有种、所有部位
10.	有毒鸡骨常山	Alstonia venenata R.Br.	树皮
11.	齿阿米	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	所有部位
12.	魔芋	Amorphophallus rivieri Durieu	所有部位
13.	假木贼属	Anabasis L.	所有种、枝条
14.	印防己	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	所有部位
15.	乌羽玉	Anhalonium lewinii Jennings	所有部位

16.	异叶单冠菊	Aplopappus heterophyllus	所有部位
*	阿拉伯茶	见 巧茶	-
17.	蓟罂粟属	Argemone L.	所有种、所有部位
18.	槟榔	Areca catechu L.	所有部位
*	槟榔树	见 槟榔	-
19.	盔苞芋属	Arisarum L.	所有种、所有部位
20.	马兜铃属	Aristolochia L.	所有种、所有部位
21.	山金车属	Arnica L.	所有种、花
22.	疆南星属	Arum L.	所有种、所有部位
23.	灰绿节藜	Arthrocnemum glaucum Delile	地上部分
24.	芦竹	Arundo donax L.	花
25.	麝香香檫	Atherosperma moschatum Labill.	所有部位

26.	大花山楝	Aphanamixis grandiflora Blume	种子
27.	杜香属	Ledum L.	所有种、地上部分、嫩枝
28.	日本莽草	Illicium anisatum	果实
29.	愈创木	Guaiacum officinale L.	所有部位
30.	巴科尼亚属	Bacconia L.	所有种、所有部位
31.	窄叶巴尔杜菊	Balduina angustifolia	地上部分
32.	斑籽木	Baliospermum Montana Muell. Arg	根、根茎
33.	卡皮藤属	Banisteriopsis	所有种、所有部位
34.	小杉兰	Huperzia selago L.	所有部位
35.	小檗属	Berberis L.	所有种、根、树皮
36.	蔓长春花属	Vinca L.	所有种、所有部位
37.	刺毛黧豆	Mucuna pruriens DC	种子

371.	寒地雾冰藜	Bassia cycloptera Bunge	地上部分
38.	杓兰属	Cypripedium sp.	所有种、所有部位
39.	秋水仙属	Colchicum sp.	所有种、所有部位
40.	多辐沙漠金菊	Baileya multiradiata Harv. et Gray	地上部分
41.	琼楠属	Beilschmiedia Nees	所有部位
42.	天仙子属	Hyoscyamus sp.	所有种、所有部位
*	贝拉多纳	见 颠茄	-
43.	梅花草	Parnassia palustris L.	所有部位
*	沼泽白花草	见 梅花草	-
44.	夏雪片莲	Leucojum aestivum L.	所有部位
45.	欧洲卫矛	Euonymus europaea L.	种子
451.	圆翅异子蓬	Bienertia cycloptera Bunge	地上部分

*	蒌叶棕榈	见 槟榔	-
46.	侧柏	Biota orientalis L.	所有部位
47.	欧洲女贞	Ligustrum vulgare L.	叶、果实
48.	可食百簕花	Blepharis edulis Pers.	所有部位
49.	沼泽蚤草	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	所有部位
50.	毒豆	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	所有部位
51.	毒参属	Conium L.	所有种、所有部位
*	乌头草	见 乌头属	-
52.	石南香属	Boronia Sm.	所有种的叶和嫩枝提取的精油
*	布鲁斯林	见 欧洲卫矛	-
53.	鸦胆子	Brucea javanica Merr.	所有部位
54.	矮接骨木	Sambucus edulus L.	- " -

55.	齿叶橐吾	Ligularia dentata Hara	所有部位
551.	波斯黑孜然	Bunium persicum B. Fedtsch	植物所有部位
552.	圆柱黑孜然	Bunium cylindricum Drude	地上部分及其提取的精油
56.	马达加斯加布拉赛藤	Burasaia madagascariensis DS	所有部位
57.	唐松草属	Thalictrum L.	所有种、地上部分
58.	厚果槐	Vexibia pachycarpa Jakovl	所有部位
59.	骆驼刺	Alhagi pseudalhagi Fisch.	嫩枝
60.	银莲花属	Anemone L.	所有种、所有部位
61.	毒芹属	Cicuta L.	所有种、所有部位
62.	蔻木属	Virola	所有种、地上部分
*	胡萝卜叶阿米	见 齿阿米	-

63.	睡茄	Withania somnifera (L.) Dunal	所有部位
64.	非洲马铃果	Voacanga africana	所有部位
65.	耧斗菜属	Aquilegia L.	所有种、根
66.	药用牛舌草	Anchusa officinalis L.	所有部位
67.	瑞香属	Daphne sp.	所有种、所有部位
68.	类叶升麻属	Actaea L.	所有种、所有部位
69.	重楼属	Paris L.	所有种、所有部位
70.	旋花属	Convolvulus L.	所有种、所有部位
71.	小冠花属	Coronilla L.	所有种、根、种子
72.	天人菊	Gaillardia pulchella Foug.	叶、花
73.	骆驼蓬属	Peganum L.	所有种、地上部分
*	愈创树	见“愈创木”	-
74.	钩吻属	Gelsemium L.	所有种、所有部位

75.	大风子属	Hydnocarpus Gaertn.	所有种、种子
76.	白毛茛属	Hydrastis L.	所有种、所有部位
*	丝石竹	见“石头花属”	-
761.	裸萼球属	Gymnocalycium	地上部分
77.	热河山芎	Conioselinum jeholense M.Pimem	所有部位
78.	海罂粟属	Glaucium L.	所有种、地上部分
79.	美国皂荚	Gleditsia triacanthos L.	所有部位
*	三刺皂荚	见“美国皂荚”	-
80.	钉头果属	Gomphocarpus L.	所有种、所有部位
81.	侧金盏花属	Adonis L.	所有种、地上部分
*	山葡萄	见“十大功劳属”	-
82.	救荒野豌豆	Vicia Angustifolia, V. sativa	植物所有部位

*	窄叶野豌豆	见“救荒野豌豆”	-
83.	野欧白芥	Sinapis arvensis L.	结实期植物所有部位
84.	黄花稔属	Cida L.	所有种、所有部位
*	疝草	见“景天属”	-
*	古迈草	见“石茅高粱”	-
85.	小杉兰	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	所有部位
851.	鼬草	Phalaris tuberosa L.	地上部分
86.	欧亚旋覆花	Inula Britannica L.	花、地上部分
87.	基督眼旋覆花	Inula oculus-christi L.	地上部分
88.	轮生十齿草	Decodon verticillatus Ell.	地上部分
89.	露子花属	Delosperma	所有种、地上部分
90.	翠雀属	Delphinium L.	所有种、所有部位

91.	总状山蚂蝗	Desmodium racemosum DC	地上部分
92.	排钱树	Desmodium pulchellum Benth.	地上部分
93.	糙枝莲桂	Dehaasia squarrosa Hassk.	所有部位
94.	鲜黄连	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	所有部位
*	约翰逊草	见“石茅高粱”	-
95.	黄麻属	Corchorus L.	所有种、种子
96.	白薯莨	Dioscorea hispida Dennst.	所有部位
97.	荷包牡丹属	Dicentra	所有种、所有部位
98.	草木犀	Melilotus officinalis.	所有部位
99.	澳洲檫木	Doryphora sassafras Endl.	所有部位的精油

100.	染料木	Genista tinctoria L.	所有部位
*	阿扎尔仙客来（Дряква аджарская）	见“阿扎尔仙客来（Cyclamen adzharicum）”	-
*	橡树浆果	见“槲寄生属”	-
101.	杜波木属	Duboisia	所有种、地上部分
102.	曼陀罗属	Datura L.	所有种、所有部位
103.	苍耳属	Xanthium L.	所有种、所有部位
104.	烟堇属	Fumaria L.	所有种、所有部位
105.	杜波木属	Duboisia L.	所有种、所有部位
106.	格氏拟总序木	Eubotryoides grayana Hara	叶
*	黄根	见“白毛茛属”	-

106[1].	有节假木贼	Anabasis articulata	地上部分
107.	糖芥属	Erysimum L.	所有种、所有部位
*	飞燕草	见“翠雀属”	-
108.	沙米索忍冬	Lonicera. chamissoi	所有部位
109.	欧洲忍冬	Lonicera xylosteum	果实
110.	鞑靼忍冬	Lonicera. tatarica	果实
111.	鼠李	见“ 美洲鼠李、欧鼠李（桤叶鼠李）、药鼠李”	-
112.	棋盘花	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	所有部位
*	甲状腺肿草	见“苍耳属”	-
*	金线	见“三叶黄连”	-

*	金印草	见“白毛莨属”	-
*	金链花	见“毒豆”	-
113.	苦屈曲花	Iberis amara L.	所有部位
114.	吕宋果	Ignatia amara L.	所有部位
*	依兰依兰	见“依兰”	-
115.	八角属	Illiciaceae	所有种、种子、叶
*	印度甘草	见“相思子”	-
116.	吐根属	Cephaelis L.	所有种、所有部位
117.	天蓝牵牛	Ipomea violacea	种子
118.	帕拉卡比藤	Cabi paraensis Ducke	所有部位
*	卡瓦卡瓦	见“卡瓦胡椒”	-

119.	乌羽玉仙人掌（佩奥特）	Lophophora williamsii	地上部分
120.	圣佩德罗仙人掌	Echinopsis pachanoi	地上部分
121.	五彩芋属	Caladium L.	所有种、所有部位，食用五彩芋 C.esculentum （根茎）除外
122.	墨西哥梦草	Calea zacatechichi	地上部分
123.	驴蹄草属	Caltha sp.	所有种、地上部分
124.	依兰	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	所有部位
125.	球茎鹬草	Phalaris tuberosa L.	地上部分
126.	群心菜	Cardaria draba (L.) Desv.	所有部位
127.	巧茶（卡塔、卡特）	Catha edulis Forsk.	地上部分

*	长春花属	见“蔓长春花属”	-
128.	石头花属	Gypsophila L.	所有种、所有部位
129.	皂树	Quillaja saponaria Molina	所有部位
130.	罗布麻属	Apocynum L.	所有种、所有部位
131.	白花酢浆草	Oxalis acetosella L.	同上
*	铁线莲（Клематис）	见“铁线莲属（Ломонос）”	-
132.	银白槭	Acer saccharium	叶
133.	蓖麻	Ricinus communis L.	所有部位
134.	柱毛独行菜	Lepidium ruderale L.	所有部位
135.	抱茎独行菜	Lepidium perfoliatum L.	所有部位

136.	西伯利亚铁线莲	Atragene sibirica L.	所有部位

*	柯卡	见 古柯	-
137.	古柯	Erythroxylum coca Lam.	所有种、所有部位
*	印度木防己	见 印防己	-
138.	毒欧芹	Aethusa Cynapium L.	所有部位
139.	茴香石根草	Collinsonia anisata Sims.	地上部分
140.	芋属	Colocasia L.	所有种、所有部位
140[1].	药西瓜	Citrullus colocynthis Schrad.	果实（粉末、提取物）
140[2].	西氏刺果芹	Echinophora sibthorpiana Huss	地上部分；
141.	大麻属	Cannabis sp.	所有种、所有部位

142.	田野飞燕草	Consolida regalis S.F. Gray	果实、种子
143.	黄连属	Coptis L.	所有种、所有部位
144.	细辛属	Asarum L.	所有种、所有部位、精油、根及根茎油
145.	马桑属	Coriaria	所有种、地上部分
146.	卡拉卡树	Corynocarpus Laevigata Forst.	果仁、果实
146[1].	细裂顶花球	Coryphantha micromeris Lem.	全株
147.	白花角果藜	Cornulaca leucantha Charif et Allen	地上部分
148.	锡兰黄藤	Coscinium fenestratum Colebr.	所有部位
*	柯奇	见 交翅木属	-

149.	球果荨麻	Urtica pilulifera L.	地上部分
150.	颠茄	Atropa belladonna L.	所有部位
151.	千里光属	Senecio L.	所有种、地上部分
*	血草	见 药用水八角	-
152.	柯氏交翅木	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	树皮
153.	猪屎豆属	Crotalaria L.	所有种、所有部位
154.	巴豆	Croton tiglium L.	所有部位
155.	细叶旱芹	Cyclospermum leptophyllum Sprague	果实
156.	美洲鼠李	Rhamnus purshiana	未成熟果实、新鲜树皮

157.	欧鼠李（桤叶鼠李）	Frangula alnus Mill	未成熟果实、新鲜树皮
158.	药鼠李	Rhamnus catharticus	未成熟果实、新鲜树皮
159.	黄根木	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	所有部位
160.	萍蓬草属	Nuphar L.	所有种、所有部位
161.	麦仙翁	Agrostemma githago L.	所有部位
*	印防己果	见 印防己	-
162.	黄精属	Polygonatum L.	所有种、所有部位
163.	刺果峨参	Anthriscus caucalis Bieb.	所有部位
164.	美洲月桂（檫木）	Sassafras officinale albium	所有部位

165.	商陆属	Phytolacca L.	所有种、所有部位
166.	铃兰属	Convallaria L.	所有种、所有部位
167.	白前属	Vincetoxicum sp.	所有种、所有部位
168.	有毒拉图茄	Latua venenosa Phil.	所有部位
168[1].	钱叶滨藜	Atriplex nummularia Lindl.	地上部分
169.	胡枝子	Lespedeza bicolor Turcz	叶、树皮、根茎
170.	单体雄蕊百合	Lilium monadelphum Bieb.	所有部位
171.	奥氏山胡椒	Lindera oldhamii Hemsl.	茎、叶
*	恶草（俗称）	见 药用琉璃草	-

*	退热草	见 景天属	-
172.	半边莲属	Lobelia L.	所有种、所有部位
173.	铁线莲属	Clematis sp.	所有种、所有部位
174.	蓝睡莲	Nymphaea Caerulea	叶、花瓣
175.	乌羽玉属	Lophophora L.	所有种、所有部位
176.	胡颓子属	Elaeagnus	所有种、地上部分
177.	蝙蝠葛	Menispermum dauricum L.	所有部位
178.	欧洲柳穿鱼	Linaria vulgaris Mill.	所有部位
179.	毛茛属	Ranunculus L.	所有种、地上部分

180.	木兰属	Magnolia L.	所有种、所有部位
181.	十大功劳属	Mahonia Nutt.	所有种、所有部位
182.	罂粟（亚美尼亚罂粟、具苞罂粟、长荚罂粟、野罂粟、鸦片罂粟）	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	除种子外的所有部位
183.	博落回属	Macleaya	所有种、地上部分
184.	螺旋大泽米	Macrozamia spiralis Miq.	所有部位
185.	乳突球属	Mammillaria	所有种、地上部分
186.	药用曼德拉草	Mandragora officinarum L.	所有部位
*	马哥萨	见 印楝	-

187.	藜属	Chenopodium L.	所有种、所有部位、所有部位的精油、种子油
188.	山罗花属	Melampyrum sp.	所有种、所有部位
*	麦角（俗称）	见 麦角菌	-
*	马切克（俗称）	见 海罂粟属	-
189.	楝	Melia azedarach L.	所有部位
190.	俄罗斯小金雀花	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	所有部位
191.	水柏枝属	Myricaria L.	所有种、所有部位
*	沼泽桃金娘	见 地桂	-
192.	帽柱木属	Mitragyna L.	所有种、所有部位
*	多色草（俗称）	见 绣球小冠花	-

*	墓草（俗称）	见 骆驼蓬	-
192[1].	藿香	Agastache rugosa O.Kuntze	精油
193.	叉子圆柏	Janiperus sabina L.	所有部位
*	祈祷豆	见 相思子	-
194.	大戟属	Euphorbia sp.	所有种、所有部位
195.	蓝刺头属	Echinops L.	所有种、果实
196.	铁筷子属	Helleborus L.	所有种、所有部位
196[1].	小鱼仙草	Mosla dianthera L.	精油
197.	兴奋莫斯图木	Mostuea stimulans A. Cheval	地上部分

198.	欧洲鳞毛蕨	Dryopteris filix mas Schott.	根茎
199.	肉豆蔻	Myristica fragrans Hjuft	果实（坚果）
*	皂草	见肥皂草	-
*	皂根	见肥皂草	-
200.	肥皂草	Saponaria officinalis L.	所有部位
201.	马先蒿	Pedicularis sp.	所有种、所有部位
*	鼠草*	见野决明	-
202.	南天竹	Nandina domestica Thunb.	树皮、根皮
203.	毛地黄	Digitalis sp.	所有种、所有部位
204.	钩藤	Nauclea rhynchophylla Miq.	所有部位

205.	大普丘里樟	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	果实
206.	洪堡尼穆隆木	Nemuaron humboldtii Bail.	精油
*	尼姆树	见印度楝	-
207.	玄参	Scrophularia sp.	所有种、所有部位
208.	杠柳	Periploca L.	所有种、树皮
209.	匍匐十大功劳	Odostemon aquifolium Rydb.	根
210.	聚合草	Symphytum L.	所有种、根
211.	夹竹桃	Nerium L.	所有种、所有部位
*	奥洛留基	见伞房盘蛇藤	-
*	奥洛柳基	见伞房盘蛇藤	-

212.	水芹	Oenanthe sp.	所有种、所有部位
213.	槲寄生	Viscum L.	所有种、所有部位
214.	臭常山	Orixa japonica Thunb.	所有部位
2141.	胡萝卜状奥拉芹	Orlaya daucoides	果实（精油）
2142.	含细辛脑石荠苎	Orthodon asaroniferum	地上部分
215.	薹草	Carex L.	所有种、所有部位
216.	棘豆	Oxytropis L.	所有种、所有部位
217.	圣罗勒	Ocimum sanctum L.	所有部位

218.	景天	Sedum L.	所有种、所有部位
219.	琉璃繁缕	Anagallis arvensis L.	所有部位
*	儿茶棕榈	见槟榔	-
220.	霸王	Zygophyllum L.	所有种、所有部位
221.	茄	Solatium sp.	所有种、所有部位
*	佩奥特仙人掌	见乌羽玉	-
222.	天竺葵（老鹳草）	Pelargonium Willd.	所有种、植物所有部位
*	风滚草	见圆锥石头花	-
*	淋病草	见梅花草	-
223.	泻根	Bryonia L.	所有种、根

224.	蒟叶	Piper betle L.	所有部位
*	卡瓦卡瓦胡椒	见醉椒	-
225.	醉椒	Piper methysticum (kava-kava)	所有部位
226.	灰白沙芹	Prammogeton canescens Vatke	果实
227.	拉比希状瓣柱豆	Petalostylis labicheoides R. Br.	地上部分
228.	单雄蕊叉毛蓬	Petrosimonia monandra Bunge	地上部分
229.	波尔多树	Peumus boldus Molina	叶精油
230.	獐耳细辛	Anemone sp.	所有种、所有部位
231.	鼬瓣花	Galeopsis sp.	所有种、所有部位

232.	半夏	Pinellia ternata Britenbach	茎
233.	窄叶芍药	Paeonia anomalae L.	所有部位
234.	落腺豆	Piptadenia	所有种、所有部位
235	外来落腺豆	Piptadenia peregrina Benth.	树皮
236.	鲜红毒鱼豆	Piscidia erythrina L.	所有部位
*	皮图里	见杜波木	-
*	石松 – 小杉兰	见小杉兰	-
237.	毒麦	Lolium temulentum L.	果实
238.	菟丝子	Cuscuta L.	所有种、所有部位
239.	鼻花	Rhinanthus L.	所有种、所有部位

240.	鬼臼	Podophyllum L.	所有种、带根的根茎
241.	沃氏雪花莲	Galanthus woronowii Lozinsk.	所有部位
242.	蒿	Artemisia L.	所有种、所有部位
243.	山靛	Mercurialis L.	所有种、所有部位
244.	白头翁	Pulsatilla sp.	所有种、所有部位
245.	异形裸茎玉	Psilocaulon absimile N.E.Br.	地上部分
*	鸟胶草	见白果槲寄生	-
246.	泡囊草	Physochlaina L.	所有种、所有部位
247.	玉米瘤黑粉菌	Ustilago maydis DC.	所有部位

248.	膨胀狸藻	Utricularia physalis	地上部分
*	醉草	见野决明	-
*	金雀儿	见小金雀儿	-
249.	水苏状鼠尾草	Ramona stachyoides Briq.	所有部位
250.	异叶萝芙木	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	所有部位
*	催吐果	见马钱子	-
251	反折疆罂粟	Roemeria refracta DC.	所有部位
*	刺苍耳	见苍耳	-
252.	角果毛茛属	Ceratocephala L.	所有种、所有部位
253.	杜鹃花	Rhododendron sp.	所有种、所有部位

254.	夏威夷木玫瑰	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	所有部位
*	林地迷迭香	见杜香	-
255.	多裂鲁比藜	Roubieva multifida Moq.	地上部分精油
256.	芸香	Ruta L.	所有种、所有部位
257.	鱼浆果	见印防己	-
258.	平贝母	Fritillaria ussuriensis Maxim.	所有部位
259.	拳叶苏铁	Cycas circinalis L.	种子
260.	苏铁	Cycas revoluta Thunb.	种子
261.	梭梭	Haloxylon L.	所有种、叶、茎
262.	锦熟黄杨	Buxus sempervirens L.	茎、叶

263.	血根草	Sanguinaria canadensis L.	根
264.	Sarcolobus属	Sarcolobus R. Br.	所有种、所有部位
265.	肉头果属	Sarcocephalus Afzel.	所有种、所有部位
266.	盐节木	Haloxylon articulatum Bunge	叶、茎
267.	白樟木	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	所有部位，根和木材的精油
268.	囊果碱蓬	Suaeda physophora L.	所有部位
269.	欧洲白花丹	Plumbago europaea L.	所有部位
270.	迷迭香叶赛德利茨蓬	Seidlitzia rosmarinus Bunge	叶、茎
271.	一叶萩属	Securinega L.	所有种，嫩枝

272.	豨莶	Siegesbeckia orientalis L.	所有部位
*	西达（黄花稔）	见黄花稔属（Cida L.）	-
273.	加州希蒙得木	Simmondsia californica Nutt.	种子
274.	蓝蓟	Echium vulgaris L.	所有部位
275.	扭曲松叶菊	Sceletium tortuosum	所有部位
276.	赛茛菪属	Scopolia L.	所有种、所有部位
277.	尖齿斯莫丁木	Smodingium argutum E. Mey	所有部位
*	狗药草	见骆驼蓬	-
*	狗欧芹	见毒欧芹	-
278.	灌木盐角草	Salicornia fruticosa L.	叶、茎

*	所罗门印	见黄精属	-
279.	南方猪毛菜（俄罗斯猪毛菜）	Salsola australis R.Br. (=S. ruthenica Ilijin)	植物所有部位
280.	高粱属	Sorghum L.	所有种、所有部位
*	厚果槐	见厚果维克西槐	-
281.	麦角菌	Claviceps sp.	所有种、所有部位
282.	狼毒	Stellera chamaejasme L.	所有部位
283.	千金藤属	Stephania L.	所有种、带根块茎
284.	椴叶腺叶藤	Strictocardia tiliaefolia Hall.	种子
285.	羊角拗属	Strophanthus DC	所有种、所有部位

286.	苦马豆	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	所有部位
287.	药用沙巴草	Schoenocaulon officinal A.Gray	种子
288.	烟草属	Nicotiana L.	所有种、所有部位
289.	伊博格木	Tabernanthe iboga Baill	所有部位
290.	黑薯蓣	Tamus communis L.	所有部位
291.	陶氏芹属	Tauschia Schltdl.	所有种、所有部位
292.	野决明属	Thermopsis L.	所有种、所有部位
293.	心叶青牛胆	Tinospora cordifolia Miers	所有部位
294.	红豆杉属	Taxus L.	所有种、所有部位

295.	飞龙掌血	Toddalia asiatica Lam.	所有部位
296.	漆属	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	所有种、所有部位
297.	毛花柱属	Trichocereus	所有种、地上部分
298.	芦苇	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	根茎
299.	伞房花图尔宾藤	Turbina corymbosa	种子
300.	伞房花图尔宾藤	Turbina corymbosa Raf.	种子
301.	王不留行属	Viccaria sp.	所有种、所有部位
302.	维克多温格尼亚	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	所有部位
303.	谢韦尔佐夫温格尼亚	Ungernia sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	所有部位

304.	极香依兰	Unona odoratissima Blanco	花
305.	古蓬阿魏	Ferula gummosa Boiss	种子
306.	天仙藤	Fibraurea tinctoria Lour.	所有部位
307.	阿赖泡囊草	Physochlaina alica Korotk.	根
308.	东方泡囊草	Physochlaina orientalis G. Don f.	根
*	美洲菲托拉卡	见美洲商陆	-
309.	地桂	Chamaedaphne calyculata Moench	地上部分
*	哈尔格	见钉头果属	-
*	木贼麻黄	见麻黄属	-
310.	柳叶黄薇	Heimia salicifolia	地上部分

*	赫克维里蒂	见相思子	-
311.	金鸡纳树	Cinchona succirubra Pavon.	树皮
312.	紫堇属	Corydalis sp.	所有种、所有部位
*	荷荷巴	见加州希蒙得木	-
313.	辣木	Moringa oleifera Lam.	所有部位
314.	墨西哥金罂粟	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	所有部位
315.	拟芸香属	Haplophyllum	所有种、所有部位
316.	西方风箱树	Cephalanthus occidentalis L.	地上部分
317.	仙客来属	Cyclamen L.	所有种、所有部位
*	西库塔	见毒芹属	-

318.	爪哇香茅	Cymbopogon winterianus Jowitt.	所有部位的精油
319.	史密斯齐里亚	Zieria smithii Andr.	地上部分、所有部位的精油
*	大风子树	见大风子属	-
*	痨病草	见多变小冠花	-
320.	藜芦属	Veratrum sp.	所有种、所有部位
321.	药用琉璃草	Cynoglossum officinalis L.	所有部位
322.	马钱属	Strychnos L.	所有种、种子
323.	山黧豆属	Lathyrus sp.	所有种、所有部位
324.	沼生水苏	Stachys palustris L.	所有部位
325.	粗糙水苏	Stachys aspera Michx.	地上部分

326.	白屈菜属	Chelidonium L.	所有种、地上部分
*	春榕毛茛	见驴蹄叶榕毛茛	-
327.	驴蹄叶榕毛茛	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	所有部位
328.	预言鼠尾草	Salvia divinorum	叶
329.	浆果碱蓬	Schanginia baccata Moq.	叶、嫩枝
330.	楝叶吴萸	Evodia meliefolia Benth.	所有部位
331.	单叶吴萸	Evodia simplex Cordem.	所有部位
332.	巴克氏非洲铁	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	所有部位
333.	格木属	Eriophyllum	所有种、树皮

334.	麻黄属	Ephedra sp.	所有种、所有部位
335.	仙人球属	Echinopsis L.	所有种、地上部分
336.	蒺藜属	Tribulus L.	所有种、所有部位
337.	药喇叭	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	所有部位
338.	白鲜	Dictamnus albus L.	叶、果实
339.	掌叶非洲防己（科伦巴）	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	所有部位

* - 药用植物俄文名称的同义名。

1.2. 不得纳入

单组分生物活性膳食补充剂成分的

植物及其加工制品：

№ 序号	植物名称	植物拉丁学名	植物部位
1	辽东楤木、东北楤木、“魔鬼树”、“刺树”	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	所有部位
2	非洲李	Pygeum africanum	树皮
3	缬草	Valeriana L.	所有种，根及根茎
4	银杏	Ginkgo biloba L.	地上部分
5	匙羹藤	Gymnema sylvestre	所有部位
6	野山药、长毛薯蓣	Dioscorea villosa	根茎
7	人参	Ginseng	所有种、所有部位

8	东北刺人参、高刺人参、高刺参	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	所有部位
9	金丝桃（贯叶连翘类）	Hypericum L.	所有种、所有部位
10	假叶树（刺假叶树）	Ruscus aculeatus (Butcher ’s Broom)	所有部位
11	育亨宾（育亨宾树）	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	所有部位
12	五味子（北五味子）	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	所有部位
13	巴西槐槐木（Muira puama）	Muira puama (Liriosma jvata)	所有部位
14	“蚁树”、保哥果（Pau d’Arco）、风铃木	Tabebuia heptaphylla	树皮

15	玫瑰红景天、“金根”	Rhodiola rosea L.	所有部位
16	特纳草、达米阿那	Turnera Diffusa	所有部位
17	刺五加、“魔鬼灌木”	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	所有部位
18	丝兰（线状丝兰）	Yucca filamentosa	叶

1.3. 属于特定风险物质（SRM，可增加朊病毒病〔传染性海绵状脑病（TSE））〕传播风险）的动物器官、组织及其加工制品：

来自牛：

- 12 个月龄以上动物的头骨（下颌骨除外，包括脑和眼）及脊髓；

- 30
个月龄以上动物的脊柱（不包括尾椎，颈椎、胸椎和腰椎的棘突和横突，骶中嵴和骶骨翼，但包括背根神经节）；

- 所有年龄动物的扁桃体、从十二（12）指肠至直肠的肠道以及肠系膜。

来自绵羊（公羊）和山羊：

- 12 个月龄以上或恒切齿已穿出牙龈的动物的头骨（包括脑和眼）、扁桃体及脊髓；

- 所有年龄动物的脾脏和肠道。

由反刍动物源性物质构成或含有此类物质的产品：

- 机械去骨肉；

- 明胶（以反刍动物皮为原料生产的明胶除外）；

- 反刍动物熬炼脂肪及其加工制品。

动物源性物质：七星瓢虫（Coccinella septempunctata L.），全虫体；蝎（Scorpiones L.），全虫体；斑蝥（Lytta sp.），所有种，全虫体。

在生产食品以及使用动物源性原料生产的生物活性

食品添加剂（膳食补充剂）时，应考虑上述配料制造商所在国的传染性海绵状脑病（包括牛海绵状脑病（BSE））动物疫病流行状况。

1.4. 不属于必需营养素的生物活性合成物质——药用植物生物活性成分的类似物。

1.5.
具有激素活性的动物源性激素及动物内分泌器官（肾上腺、垂体、胰腺、甲状腺和甲状旁腺、胸腺、性腺）。

1.6. 人体组织和器官。

1.7. 致病微生物或能够实现或介导抗生素耐药基因传递的微生物，包括：

- 产芽孢需氧和厌氧微生物——芽孢杆菌属（Bacillus）（包括 B. polimyxa、B.cereus、B.megatherium、B.thuringiensis、B.coagulans（旧称 Lactobacillus coagulans）、B.subtilis、B.licheniformis 及其他种）和梭菌属（Clostridium）的代表菌种；

- 埃希氏菌属（Escherichia）、肠球菌属（Enterococcus）、棒状杆菌属（Corynebacterium spp.）微生物；

- 具有溶血活性的微生物；

- 从动物和禽类体内分离、且不属于人体正常菌群的非产芽孢微生物，包括乳杆菌属（Lactobacillus）的代表菌种。

1.8. 有活性的酵母菌及类酵母真菌，包括念珠菌属（Candida
）；放线菌、链霉菌、所有属和种的霉菌；根据国家法律属于有毒和不可食用的高等真菌。

附件 **8**
至技术法规
海关联盟
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

用于生产 **3** 至
14
岁儿童生物活性食品添加剂（膳食补充剂）及婴幼儿用儿童草本茶（茶饮料）
的植物原料种类

序号	植物原料俄文名称	植物原料拉丁文名称	植物原料部位
1.	茴芹	Anisum vulgare Gaerth，Umbelliferae 科	茴芹果实（Anisi fructus）
2.	药蜀葵	Althaea officinalis，Malvacea 科	药蜀葵根（Althaeae radix）
3.	西洋接骨木	Sambucus nigra L.，Cambucaceae 科	接骨木花（Sambuci flos）
4.	疣枝桦	Betula verrucosa Ehrh.，Betulaceae 科	桦树叶（Betulae folium）
5	垂枝桦	Betula pendula	同上

6.	越橘	Vaccinium vitis idaea L.，Vacciniaceae 科	越橘果实（Vaccini fructus）
7.	木槿（玫瑰茄）	Hibiscus sabdariffa L.，Malvaceae 科	木槿花（Hibisci flos）
8.	红锦葵	Hibiscus sabdariffa L.，Malvaceae 科	同上
9.	牛至	Origanum vulgare，Lamiaceae 科	牛至草（Origani herba）
10.	野草莓	Fragaria，Rosaceae 科	野草莓叶（Fragariae folium）
11.	药用金盏花	Calendula officinalis L.，Compositae 科	金盏花（Calendulae flos）
12.	异株荨麻	Urtica dioica L.，Urticaceae 科	荨麻叶（Urticae folium）
13.	狭叶薰衣草	Lavandula angustifolia Mill.，Lamiaceae 科	薰衣草花（Lavadulae flos）
14.	心叶椴	Tilia cordata Mill，Tiliaceae 科	椴树花（ Tiliae flos）

15	欧洲树莓（覆盆子）	Rubus idaeus L.，Rosaceae 科	树莓叶（Rubi idaei folium）

16.	欧锦葵	Malva sylvestris L.（cyn. Malva Mauritiana），Malvaceae 科	锦葵花（Malvae flos）
17.	林地锦葵	Malva sylvestris L.（cyn. Malva Mauritiana），Malvaceae 科	同上
18.	香蜂草	Melissa officinalis，Lamiaceae 科	香蜂草叶（Melissae folium）
19.	香蜂花（柠檬薄荷）	Melissa officinalis，Lamiaceae 科	同上
20.	胡椒薄荷	Mentha piperita，Lamiaceae 科	胡椒薄荷叶（Menthae piperitae folium）
21.	沙棘	Hippophae rhamnoides L.，Elaeagnaceae 科	沙棘叶（Hippophaës folium）
22.	大车前	Plantago major L.，Plantaginaceae 科	车前叶（Plantaginis herba）
23.	中车前	Plantago media L.，Plantaginaceae 科	同上
24.	长叶车前	Plantago lanceolata L.，Plantaginaceae 科	同上

25.	蚤状车前	Plantago psyllium L.，Plantaginaceae 科	种子外壳（Plantaginis tunica semen）
26.	酸橙	Citrus aurantium，Rutaceae 科	酸橙皮
27.	母菊	Matricaria recutita L.，Compositae 科（syn. Chamomilla L.）	母菊花（Chamomillae flos）
28.	黑醋栗	Ribes nigrum L.，Saxifragaceae 科	黑醋栗叶（Ribi nigri folium）
29.	普通百里香	Thymus vulgaris L.（Thymus marschallianus），Lamiaceae 科	百里香草（Thymi herba）
30.	麝香草	Thymus serpyllum，Lamiaceae 科	同上
31.	铺地百里香	同上	同上
32.	葛缕子	Carum carvi，Umbellifere 科	葛缕子果实（Cari carvi fructus）

33.	茴香	Foeniculum vulgare Mill，Umbelliferae 科	茴香果实（Foeniculi fructus）
34.	茴香	Foeniculum vulgare Mill，Umbelliferae 科	同上
35.	黑果越橘	Vaccinium myrtillus L.，Vacciniaceae 科	黑果越橘果实（Myrtilli fructus）
36.	野蔷薇	Rosa Rosaceae 科	蔷薇果（Rosae fructus）

附件 **9**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

用于
儿童食品生产的维生素和矿物盐

名称	形式
生物素	D-生物素
维生素 D	D3 胆钙化醇；D2 麦角钙化醇
维生素 A	醋酸视黄酯；棕榈酸视黄酯；视黄醇；β-胡萝卜素
维生素 B1	盐酸硫胺素（氯化硫胺素）；单硝酸硫胺素
维生素 B12	氰钴胺素；羟钴胺素
维生素 B2	核黄素；核黄素-5-磷酸钠
维生素 B6	盐酸吡哆醇；吡哆醇-5-磷酸；二棕榈酸吡哆醇
维生素 E	D-α-生育酚；DL-α-生育酚；D-α-生育酚醋酸酯；DL-α-生育酚醋酸酯
维生素 K	叶绿醌（植物甲萘醌）

维生素 PP（烟酸）	烟酰胺；烟酸
维生素 C	L-抗坏血酸；L-抗坏血酸钠；L-抗坏血酸钙；6-棕榈酰-L-抗坏血酸（抗坏血酸棕榈酸酯）；抗坏血酸钾
铁	葡萄糖酸铁（II）；硫酸铁（II）；乳酸铁（II）；富马酸铁（II）；二磷酸铁（III）（焦磷酸铁）；柠檬酸铁（II）；柠檬酸铁（III）铵；双甘氨酸铁（II）
肌醇	肌醇

碘	碘化钾；碘酸钾；碘化钠；碘酪蛋白（在饮用乳生产中，仅用于 2 岁以上儿童食品）
钾	柠檬酸钾；乳酸钾；正磷酸钾盐；碳酸氢钾；碳酸钾；氯化钾；葡萄糖酸钾；氢氧化钾
钙	碳酸钙；柠檬酸钙；葡萄糖酸钙；甘油磷酸钙；乳酸钙；正磷酸钙盐；氯化钙；氢氧化钙
肉碱	L-肉碱；L-肉碱盐酸盐；L-肉碱 L-酒石酸盐

镁	碳酸镁；柠檬酸镁；氯化镁；葡萄糖酸镁；正磷酸镁盐；硫酸镁；乳酸镁；氢氧化镁；氧化镁
锰	碳酸锰；氯化锰；柠檬酸锰；葡萄糖酸锰；硫酸锰
铜	碳酸铜；柠檬酸铜；葡萄糖酸铜；硫酸铜；铜-赖氨酸复合物
钠	柠檬酸钠，氯化钠；碳酸氢钠；葡萄糖酸钠；碳酸钠；乳酸钠；正磷酸钠盐；氢氧化钠
泛酸	D-泛酸钙；D-泛酸钠；右泛醇
硒	亚硒酸钠；硒酸钠
叶酸	叶酸
胆碱	氯化胆碱；柠檬酸胆碱；酒石酸氢胆碱；胆碱
锌	醋酸锌；硫酸锌；氯化锌；乳酸锌；柠檬酸锌；葡萄糖酸锌；氧化锌

附件 **10**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》

（**TR CU 021/2011**）

禁止用于生产
儿童营养食品用
食品原料的农药

物质化学名称（定义已考虑降解产物）
乙拌磷（总量——乙拌磷、乙拌磷亚砜和乙拌磷砜，以乙拌磷计）
丰索磷（总量——丰索磷、其氧类似物及其砜类，以丰索磷计）
三苯锡，以三苯锡阳离子计
氟吡甲禾灵（总量—— 氟吡甲禾灵、其盐类和酯类，包括轭合物，以氟吡甲禾灵计）
七氯和反式-环氧七氯，以七氯计
六氯苯
除草醚
氧乐果
特丁硫磷（总量——特丁硫磷、其亚砜和砜，以特丁硫磷计）
艾氏剂和狄氏剂，以狄氏剂计

附件 **11**
海关联盟
技术法规
《关于食品安全》
（**TR CU 021/2011**）

巧克力、巧克力制品、巧克力涂层、巧克力浆料和可可制品的特定要求及识别特征

脚注。根据欧亚经济委员会理事会 25.11.2022 第 173
号决定，本技术法规增补附件 11（自该决定正式公布之日起满 210 日后生效）。

1. 巧克力、巧克力浆料和可可制品应符合以下要求：

а)
生产巧克力、巧克力浆料和可可制品时，不得使用可可脂以外的植物油（脂）和油脂产品，本款“6”项和“в”项规定的情形除外；

б) 生产巧克力和巧克力浆料时，允许使用类可可脂和（或）SOS
型可可脂改良剂，但不得降低本文件第 2
款规定的可可脂和可可总干物质最低含量。其在上述食品中的总质量分数（不计按本款“г”项添加的食品配料）不得超过 5%；

в) 生产巧克力和巧克力浆料时，不得使用动物脂肪，乳脂除外；

г) 允许向巧克力和巧克力浆料中添加食品配料，添加量为上述食品质量的 40%
及以下。糖类、甜味剂以及决定上述食品识别特征（本文件第 2
款规定）的食品配料不受此限；

д)
生产巧克力、巧克力浆料和可可制品时，不得使用模仿巧克力或可可制品风味和（或）香气的食品用香精。

此外，生产牛奶巧克力、高乳巧克力和白巧克力，牛奶巧克力浆料、高乳巧克力浆料和白巧克力浆料，以及成分中含乳制品的其他种类巧克力和巧克力浆料时，不得使用模仿乳、稀奶油或乳脂风味和（或）香气的食品用香精；

е)
夹心巧克力和含可分离添加物（整粒或破碎的坚果、花生、蜜饯、葡萄干、膨化谷物及其他可分离食品配料）的巧克力，其理化指标的测定不计夹心和可分离添加物。

2. 巧克力、巧克力制品、巧克力浆料和可可制品具有以下识别特征：

а)
巧克力包括苦味（黑）巧克力、深色巧克力、普通巧克力、甜巧克力、牛奶巧克力、高乳巧克力、白巧克力、夹心巧克力和巧克力粉。巧克力制品是指可分离巧克力部分占制品总质量 25%
及以上的糖果制品。可可制品包括可可液块、可可脂、可可粉、可可碎仁和可可饼。

巧克力制品中的可分离巧克力部分包括巧克力浆料（苦味（黑）、深色、普通、甜、牛奶、高乳、白巧克力浆料）或巧克力（苦味（黑）、深色、普通、甜、牛奶、高乳、白巧克力）；

б) 巧克力浆料的识别特征和要求，与 TR CU 021/2011
《关于食品安全》技术法规对相应种类巧克力规定的要求相同。该技术法规经海关联盟委员会 2011年12月9日第 880 号决定通过；

в) 苦味（黑）巧克力的可可总干物质含量应为 55% 及以上，其中可可脂含量为 33% 及以上。如上述可可脂含量由可可液块提供，苦味（黑）巧克力可不额外添加可可脂进行生产；

г) 深色巧克力的可可总干物质含量应为 40% 及以上，其中可可脂含量为 20% 及以上。如上述可可脂含量由可可液块提供，深色巧克力可不额外添加可可脂进行生产；

д) 普通巧克力（或巧克力）的可可总干物质含量应为 35% 及以上，其中可可脂含量为 18% 及以上，非脂可可干物质含量为 14% 及以上；

е) 甜巧克力的可可总干物质含量应为 30% 及以上，其中可可脂含量为 18% 及以上，非脂可可干物质含量为 12% 及以上；

ж) 牛奶巧克力的可可总干物质含量应为 25% 及以上，其中非脂可可干物质含量为 2.5% 及以上；乳干物质含量应为 12% 及以上，其中乳脂含量为 2.5% 及以上；可可脂和乳脂总含量应为 25% 及以上；

з) 高乳巧克力的可可总干物质含量应为 20% 及以上，其中非脂可可干物质含量为 2.5% 及以上；乳干物质含量应为 20% 及以上，其中乳脂含量为 5% 及以上；可可脂和乳脂总含量应为 25% 及以上；

и) 白巧克力不含可可液块或可可粉。其可可脂含量应为 20% 及以上，乳干物质含量应为 14% 及以上，其中乳脂含量为 2.5% 及以上；

к) 巧克力粉为细磨粉末状。其可可总干物质含量应为 29% 及以上，其中可可脂含量为 15% 及以上；

л) 夹心巧克力中，可与夹心分离的外层巧克力部分应占 25% 及以上。表面覆盖巧克力的面包及焙烤制品（包括甜味面包制品）、面粉类糕点和冰淇淋不属于夹心巧克力；

м)
巧克力和巧克力浆料中的可可总干物质来源于可可液块、可可脂和可可粉的干物质；非脂可可干物质来源于可可液块和可可粉的非脂干物质。

巧克力和巧克力浆料中的乳干物质来源于乳的各组分（水分除外）；

н) 可可液块的可可脂含量应为 47%
及以上。可可壳和可可豆胚芽（胚芽）总含量不得超过 5%（以非脂干物质计）；

о) 可可碎仁的可可脂含量应为 47%
及以上。可可壳和可可豆胚芽（胚芽）总含量不得超过 2%；

п) 可可脂的游离脂肪酸含量（以油酸计）应为 1.75%
及以下，用石油醚测定的不皂化物含量应为 0.7%
及以下。压榨法提取的可可脂，用石油醚测定的不皂化物含量应为 0.35% 及以下；

р) 可可粉和可可饼的脂肪（可可脂）含量应为 10% 至 20%
。脱脂可可粉和脱脂可可饼的脂肪（可可脂）含量应低于 10%
。高脂可可粉和高脂可可饼的脂肪（可可脂）含量应为 20% 及以上。

批准文件：
海关联盟委员会
决定
2011年**12**月**9**日第 **880** 号

标准清单：通过在
自愿基础上适用这些标准，确保符合
海关联盟技术法规《关于
食品安全》（**TR CU 021/2011**）的要求

脚注。本清单根据欧亚经济委员会执委会 24.12.2019 第 236 号决定失效（自 2020 年7月1日起生效）。

批准文件：
海关联盟委员会
决定
2011年**12**月**9**日第 **880** 号

标准清单：包含研究
（检测）和测量的规则与方法（包括抽样规则），
为适用和执行《关于食品安全》技术法规
（**TR CU 021/2011**）的要求
以及实施产品合格评定（符合性确认）所必需

脚注。本清单根据欧亚经济委员会执委会 24.12.2019 第 236 号决定失效（自 2020 年7月1日起生效）。

本文件由 *AC Inorms GmbH*
提供。这是借助人工智能完成的欧亚经济联盟技术规范文件的译文。*AC Inorms GmbH* 对译文的准确性、完整性和时效性不承担责任。