

Руководство по проверке и карантинному контролю экспортно-импортной продукции водного промысла

Показатели микроорганизмов

№ п/п	Категория продукции	Аэробные бактерии и факультативные анаэробы, единица измерения - колонии/г, не более	Запрещено в массе продукции (г)				Примечания
			Кишечная палочка	Стафилококк золотистый	Сульфатредуцирующие клостридии	Болезнетворные бактерии, в том числе сальмонеллы и листерии	
1.3.1	Копченая рыбная продукция, в том числе замороженная	1×10^4	0,1	1,0	0,1*	25	* Вакуумная упаковка
1.3.2	Копченая рыбная продукция:						
	- замороженная	1×10^4	0,1	1,0	0,1*	25	* Смотрите выше; Для морской рыбы галофильный вибрион, не более 10 колоний/г
	- разделанная продукция (готовая продукция)	3×10^4	0,1	1,0	0,1*	25	* Смотрите выше; Для морской рыбы галофильный вибрион, не более 10 колоний/г;
	- разделанная рыба холодного копчения	$7,5 \times 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* Вакуумная упаковка;
	- рыбное ассорти, ветчина, спиной хребет рыбы, продукция с добавлением специй	1×10^4	0,01	0,1	0,1*	25	* Смотри выше
1.3.3	Филе рыбы не слишком соленое, немного подкопченное, охлажденное, в вакуумной упаковке	5×10^4	0,1	0,1	0,1	25	Для морской рыбы галофильный вибрион, не более 10 колоний/г
1.3.4	Засоленная, маринованная рыба:						
	- неготовая	1×10^5	0,1	-	0,1*	25	* Вакуумная упаковка;
	- готовая засоленная и не слишком соленая, в том числе без консервантов кета, филе рыбы, разделанная, со специями, растительным маслом, добавками	1×10^5	0,01	0,1	0,1*	25	* Вакуумная упаковка;
1.3.5	Сушеная рыба	5×10^4	0,1	-	1,0*	25**	* Вакуумная упаковка; ** Ограничение на сальмонеллы, грибок не более 50 колоний/г, дрожжевой грибок не более 100 колоний/г
1.3.6	Сушеная рыба	5×10^4	0,1	-	0,1*	25**	* Вакуумная упаковка; ** Ограничение на сальмонеллы, грибок и дрожжевой грибок не более 100 колоний/г
1.3.7	Высушенная рыба	5×10^4	1,0	-	0,1*	25**	* Смотрите выше; ** Смотрите выше
1.3.8	Сухой суп с рыбой	5×10^4	0,001	-	-	25*	* Ограничение на сальмонеллы, грибок и дрожжевой грибок не более 100 колоний/г