

2. Leche y productos lácteos – del grupo 04 (leche)

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.1. Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas**:		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,05; 1,25 (crema en términos de grasa)	
	DDT y sus metabolitas	0,05; 1,0 (crema en términos de grasa)	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina M ₁	0,0005	
Sustancias inhibidoras	no se admiten		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Dioxina***	0,000003 (en términos de grasa)	
	Melamina****	no se admite	< mg/kg
	Indices microbiológicos:		
- leche cruda, calidad superior	RTVA, UFC/g, no más de	1×10^5	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	Contenido de células somáticas en 1 cm ³ (g), no más de	4×10^5	
- leche cruda, primera calidad	RTVA, UFC/g, no más de	5×10^5	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	Contenido de células somáticas en 1 cm ³ (g), no más de	1×10^6	
- leche cruda, segunda calidad	RTVA, UFC/g, no más de	4×10^6	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	Contenido de células somáticas en 1 cm ³ (g), no más de	1×10^6	
- leche cruda descremada, calidad superior	RTVA, UFC/g, no más de	1×10^5	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
- leche cruda descremada, primera calidad	RTVA, UFC/g, no más de	5×10^5	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
- leche cruda descremada,	RTVA, UFC/g, no más de	4×10^6	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
segunda calidad	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
Crema cruda, calidad superior	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
Crema cruda, primera calidad	RTVA, UFC/g, no más de	4x10 ⁶	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
2.2. Leche y crema de leche bebibles, cuajada, bebidas lácteas, suero de leche, productos ácido-lácticos líquidos (airán, acidofilina, leche agria horneada, kéfir, kumis y producto de kumis, yogurt, leche cuajada, leche cuajada al horno), crema agria, productos lácteos compuestos a base de ellos, productos termoprocesados después del cuajo	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,05; 1,25 (crema y crema agria en términos de grasa)	
	DDT y sus metabolitas	0,05; 1,0(crema, crema agria en términos de grasa)	
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
	Melamina****	no se admite	< 1 mg/kg
	Número de peróxidos (en leche y crema de leche bebibles esterilizados)	4,0 mmlol de oxígeno activo / kg de grasa	
2.2.1. Leche y crema de leche bebibles, suero de leche, bebidas lácteas, cuajada, productos a base de ellos termoprocesados, incluyendo: leche bebible envasada para consumo, inclusive la pasteurizada	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1 g/cm ³	no se admiten	
Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.2.2. Esterilizados, ultra pasteurizados (UHT) (de envasado aséptico)	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la exposición termostática a la temperatura 37°C durante 3-5 días – ausencia de defectos visibles y signos de deterioro (empaquete hinchado, cambio de apariencia exterior, etc.), ausencia de cambios en sabor y consistencia; 2) después de la exposición termostática se admiten los cambios en: a) acidez titulada no más que de 2°T; b) RTVA, no más de 10 UFC/cm ³ (g)		
2.2.3. Ultra pasteurizados (sin envasado aséptico)	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	enterobacterias (coliformas) en 10 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 100g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 10 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.4. Horneados	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2,5x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.5. Aromatizados, enriquecidos en vitaminas, macro-,microelementos, lactulosa, prebióticos	Según los requerimientos establecidos para leche bebible con distintos procesos de tratamiento térmico		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.2.6. En recipientes grandes y cisternas	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.7. Crema de leche y productos a base de ella, incluyendo: en envases para consumo, inclusive la pasteurizada	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.8. Esterilizada	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la exposición termostática a la temperatura 37°C durante 3-5 días – ausencia de defectos visibles y signos de deterioro (empaquete hinchado, cambio de apariencia exterior, etc.), ausencia de cambios en sabor y consistencia; 2) después de la exposición termostática se admiten los cambios en: a) acidez titulada no más que de 2°T; b) RTVA, no más de 10 UFC/cm ³ (g)		
2.2.9. Enriquecida	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.10. Batida	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.11. En recipientes grandes y cisternas	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.2.12. Bebidas, cocteles, bebidas gelatinosas (kisel), gelatinas, salsas, budines, moues, pastas, suflés, elaborados a base de leche, crema, cuajada, suero pasteurizados	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.2.13. Productos ácido-lácticos, productos a base de ellos, productos ácido-lácticos líquidos, incluyendo:			
- con plazo de vencimiento de no más de 72 horas:			
- sin componentes	Microorganismos ácido-lácticos, no menos de	1×10^7	
	enterobacterias (coliformas) en $0,01 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g/cm^3	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en $1,0 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
- con componentes	Microorganismos ácido-lácticos, no menos de	1×10^7	
	enterobacterias (coliformas) en $0,01 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g/cm^3	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en $1,0 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
- con plazo de vencimiento de más de 72 horas:			
- sin componentes	Microorganismos ácido-lácticos, no menos de	1×10^7	
	enterobacterias (coliformas) en $0,1 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g/cm^3	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	presencia de levaduras al finalizar el plazo de vencimiento no menos de 1x10 ⁴ para airán y kéfir, no menos de 1x10 ⁵ para kumis, se admite la presencia de levaduras en productos elaborados con los fermentos que las contienen
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
- con componentes	Microorganismos ácido-lácticos, no menos de	1x10 ⁷	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	presencia de levaduras al finalizar el plazo de vencimiento no menos de 1x10 ⁴ para airán y kéfir, no menos de 1x10 ⁵ para kumis, se admite la presencia de levaduras en productos elaborados con los fermentos que las contienen
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.2.14. Productos ácido-lácticos enriquecidos con bifidobacterias y otros microorganismos probióticos	Bifidobacterias y (o) otros microorganismos probióticos, no menos de	1x10 ⁶ en total	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	presencia de levaduras al finalizar el plazo de vencimiento no menos de 1x10 ⁴ para airán y kéfir, no menos de 1x10 ⁵ para kumis, se admite la presencia de levaduras en productos elaborados con los fermentos que las contienen
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.2.15. Crema agria, productos a base de ella, inclusive con componentes	Microorganismos acido-lácticos, no menos de	1x10 ⁷ (para crema agria)	
	enterobacterias (coliformas) en 0,001 (crema agria); en 0,1 (productos de crema agria termizados) g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50 (para productos con plazo de vencimiento de más de 72 horas)	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50 (para productos con plazo de vencimiento de más de 72 horas)	
2.2.16. Productos lácteos y productos lácteos compuestos termoprocesados cuajados, incluyendo: - sin componentes	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
- con componentes	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.2.17. Suero de leche y cuajada en envase para consumo pasteurizados	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	Listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.3. Requesón, pasta de requesón, requesón	Elementos tóxicos:		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
granulado, requesón dulce, productos de requesón, productos lácteos compuestos a base de él, albumina y productos lácteos a base de él, productos lácteos proteicos pastosos, incluyendo termoprocesados después del cuajo	plomo	0,3	
	arsénico	0,2	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,02	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitas	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
Melamina****	no se admite	<1 mg/kg	
2.3.1. Requesón, pasta de requesón, productos de requesón, productos a base de él, incluyendo:			

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
- con plazo de vencimiento de no más de 72 horas:			
- sin componentes	Microorganismos ácido-lácticos, no menos de	1×10^6	
	enterobacterias (coliformas) en $0,001 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g/cm^3	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en $0,1 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	levaduras, UFC/ cm^3 (g), no más de	50	
	moho, UFC/ cm^3 (g), no más de	50	
- con componentes	enterobacterias (coliformas) en $0,001 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g/cm^3	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en $0,1 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	levaduras, UFC/ cm^3 (g), no más de	100	
	moho, UFC/ cm^3 (g), no más de	50	
- con plazo de vencimiento de más de 72 horas:			
- con y sin componentes	enterobacterias (coliformas) en $0,01 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g/cm^3	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en $0,1 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	
	levaduras, UFC/ cm^3 (g), no más de	100	
	moho, UFC/ cm^3 (g), no más de	50	
- congelados	enterobacterias (coliformas) en $0,01 \text{ g/cm}^3$	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.3.1.1. Requesón sin componentes (salvo el producido con ultra filtración, separación), requesón granulado, incluyendo			
- con plazo de vencimiento de no más de 72 horas:	Microorganismos acido-lácticos, no menos de	1x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
- con plazo de vencimiento de más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
- congelado	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estañilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.3.1.2. Requesón producido con ultra filtración, separación, incluyendo			
- con plazo de vencimiento de no más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estañilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
- con plazo de vencimiento de más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estañilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
-requesón granulado	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estañilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.3.1.3. Requesón con componentes, pasta de requesón, requesón dulce, incluyendo			
- con plazo de vencimiento de no más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
- con plazo de vencimiento de más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
-congelados	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.3.1.4. Productos de requesón, incluyendo			
- con plazo de vencimiento de no más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
- con plazo de vencimiento de más de 72 horas:	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
-congelados	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.3.2. Productos de requesón termoprocesados, inclusive con componentes	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	Levaduras, moho en total UFC/cm ³ (g) no más de	50	
2.3.3. Albumina láctea, productos a base de ella, salvo los producidos por medio del cuajo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.4. Leche, crema de leche, cuajada, suero, productos lácteos, productos lácteos compuestos a base de ellos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada esterilizada, conservas de leche y conservas de leche compuestas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	0,15	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,015	
	estaño (para conservas en envase armado de hojalata)	200	
	cromo (para conservas en envase de cromo)	0,5	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
DDT y sus metabolitas	1,0		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.4.1. Leche condensada, concentrada, crema de leche condensada, esterilizada, productos lácteos, productos lácteos compuestos y productos condensados, esterilizados	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la exposición termostática a la temperatura 37°C durante 6 días – ausencia de defectos visibles y signos de deterioro (empaquete hinchado, cambio de apariencia exterior, etc.), ausencia de cambios en sabor y consistencia; 2) después de la exposición termostática no se admiten los cambios en: a) acidez titulada; b) en la muestra microscópica no deben aparecer células de microorganismos; 3) requerimiento adicional para productos de alimentación infantil – ausencia durante el sembrado de la muestra de hongos, levaduras, microorganismos ácido-lácticos		
2.4.2. Leche, crema de leche condensados con azúcar en envase para consumo, inclusive con y sin componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
2.4.3. Leche, crema de leche condensados con azúcar en envase para transporte	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	4x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
2.4.4. Cuajada, suero condensado sin y con azúcar	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten		
2.4.5. Cacao, café natural con leche condensada o crema de leche con azúcar	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	3,5x10 ⁴		
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten		
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten		
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten		
2.5. Productos lácteos, lácteos compuestos en polvo, sublimados (leche, crema de leche, productos ácido-lácticos, bebidas, mezclas para helado, suero, cuajada, leche descremada)	En términos del producto restituido:			
	Elementos tóxicos:			
	plomo	0,1		
	arsénico	0,05		
	cadmio	0,03		
	mercurio	0,005		
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005		
	Antibióticos*:			
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admiten	<0,01 mg/kg	
	grupo de tetraciclinas	no se admiten	<0,01 mg/kg	
	penicilina	no se admiten	<0,004 mg/kg	
	estreptomicina	no se admiten	<0,5 mg/kg	
	Pesticidas** (en términos de grasa):			
	HCH (α, β, γ - isómeros)	1,25		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	DDT y sus metabolitas	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
	Melamina****	no se admite	< 1 mg/kg
2.5.1. Productos lácteos, lácteos compuestos en polvo, sublimados (leche, crema de leche, productos ácido-lácticos, bebidas, mezclas para helado, suero, cuajada, leche descremada)	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
2.5.2. Leche de vaca, entera en polvo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
2.5.3. Leche descremada en polvo, incluyendo:			
- para consumo directo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
- para procesamiento industrial	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
2.5.4. Bebidas lácteas en polvo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.5.5. Crema de leche en polvo y crema de leche en polvo con azúcar	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	7x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
2.5.6. Suero de leche en polvo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.5.7. Mezclas en polvo para	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
helado	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	Para helado blando
2.5.8. Productos ácido-lácticos en polvo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.5.9. Cuajada, sustitutos de leche entera (en polvo)	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.6. Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar láctea, caseína, caseinatos, hidrolizados de	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
proteínas lácteas	mercurio	0,03	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitas	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
	Melamina****	no se admite	< 1 mg/kg
Concentrados de proteínas lácteas, caseína, azúcar láctea, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas, en polvo, incluyendo:			
2.6.1. Caseinatos alimenticios	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
2.6.2. Concentrado proteico de suero	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
2.6.3. Concentrado de caseína	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2,5x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
2.6.4. Proteínas lácteas, caseínas	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 50g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	10	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
2.6.5. Azúcar lácteo refinado	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 50g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.6.6. Azúcar lácteo alimenticio (lactosa alimenticia)	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.6.7. Concentrado de lactulosa	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 50g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.7. Quesos, productos de queso (superduros, duros, semiduros, blandos, en salmuera), fundidos, de suero y albúmina, en polvo, pastas de queso, salsas	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,3	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Benzopireno para productos ahumados	0,001	
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitas	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
	Enterotoxinas estafilocócicos	no se admiten	En 5 muestras de 25 g c/u al detectar estafilococos en la masa reglamentada del producto (en quesos con plazo de madurez de no más de 45 días y productos a base de ellos)

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
Quesos, productos de queso (superduros, duros, semiduros, blandos), fundidos, de suero y albúmina, en polvo, pastas de queso, salsas, incluyendo:	Indices microbiológicos:		
2.7.1. Quesos, productos de queso (superduros, duros, semiduros, blandos, en salmuera), de suero y albúmina ahumados	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,001 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	En quesos blandos y en salmuera L. monocytogenes no se admiten en 5 muestras de 25 g c/u
2.7.2. Quesos y productos de queso fundidos:			
- sin componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
- con componentes, incluyendo los ahumados	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.7.3. Productos de queso fundidos	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.7.4. Salsas, pastas de queso	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
2.7.5. Quesos, productos de queso en polvo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
2.7.6. Quesos, productos de queso, queso de suero y albúmina ahumados	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
2.7.7. Queso crema:			
- sin componentes	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
- con componentes	enterobacterias (coliformas) en 0,1 cm ³ (g)	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 cm ³ (g)	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.8. Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea	Indicadores de deterioro por oxidación: acidez sobre fase grasa	2,5°Kettstofer; 3,5°Kettstofer – para manteca y pasta con componentes	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1 0,3 – para productos con cacao	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03 0,2 – para productos con cacao	
	mercurio	0,03	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	cobre (para productos de reserva)	0,4	
	hierro (para productos de reserva)	1,5	
	estaño (para manteca esterilizada en envase armado de hojalata)	200	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitas	1,0	
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea, incluyendo:			

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.8.1. Manteca de leche de vaca: de crema de leche (de dulce, ácida, salada, no salada), incluyendo:			
- sin componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵ (в кисло-сливочном масле не нормируется)	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100 en total	
- con componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵ (en la de crema de leche ácida no se reglamenta)	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.8.2. De marca, incluyendo “vologodskoe”	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	50	
	estafilecocos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
2.8.3. Esterilizada	Requerimientos de esterilidad industrial: 1) después de la exposición termostática a la temperatura 37°C durante 3-5 días – ausencia de defectos visibles y signos de deterioro (empaquete hinchado, cambio de apariencia exterior, etc.), ausencia de cambios en sabor y consistencia; 2) después de la exposición termostática se admiten los cambios en: a) acidez sobre fase grasa no más de 0,5°Kettstofer; b) acidez titulada no más de 2°T; c) RTVA no más de 100 UFC/cm ³ (g),		
2.8.4. Manteca derretida	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	200	
2.8.5. Manteca en polvo	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100 en total	
2.8.6. Grasa láctea	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	200	
2.8.7. Pasta de manteca, incluyendo:			
- sin componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
- con componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	2x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estañilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
2.9. Pasta para untar de crema de leche-vegetal, mezclas de crema de leche-vegetal derretidas	Indicadores de deterioro por oxidación:		
	Número de peróxidos en grasa extraída del producto	10 mol de oxígeno activo/kg de grasa	
	acidez sobre fase grasa	2,5° Kettstofer; 3,5° Kettstofer – para pastas con componentes	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1; 0,3 – для продуктов с какао	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,03; 0,2 – для продуктов с какао	
	mercurio	0,03	
	cobre (para productos de reserva)	0,4	
hierro (para productos de reserva)	1,5		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	níquel (para productos con grasa hidrogenizada)	0,7	
	Micotoxinas: aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitas	1,0	
Dioxinas***	0,000002 (en términos de grasa)		
2.9.1. Pasta para untar de crema de leche-vegetal	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	100	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	100	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.9.2. Mezclas de crema de leche-vegetal derretidas	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	200	
2.10. Helado de leche, de crema de leche, plomieres, con grasa vegetal, tortas, masas, postres helados	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1	
	arsénico	0,05	
	cadmio	0,03	
	mercurio	0,005	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α, β, γ - isómeros)	1,25	
DDT y sus metabolitas	1,0		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Dioxinas***	0,000003 (en términos de grasa)	
	Melamina****	no se admite	< 1 mg/kg
Helado de leche, de crema de leche, plomieres, con grasa vegetal, tortas, masas, postres helados, mezclas, coberturas para helado:			
2.10.1. Endurecido, inclusive con componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.10.2. Blando, inclusive con componentes	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.10.3. Mezclas líquidas para helado blando	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	3x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.10.4. Helado ácido-láctico	Microorganismos ácido-lácticos, no menos de	1x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	listerias L.monocytogenes en 25 g/cm ³	no se admiten	
2.11. Fermentos, microorganismos de fermentación y probióticos para elaboración de productos ácido-lácticos, manteca ácido-láctica, quesos	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,1 – para los líquidos (incluyendo los cangalados); 1,0 – para los en polvo	
	arsénico	0,05 - para los líquidos (incluyendo los cangalados); 0,2 - para los en polvo	
	cadmio	0,03 - para los líquidos (incluyendo los cangalados); 0,2 - para los en polvo	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	mercurio	0,005 - para los líquidos (incluyendo los congelados); 0,03 - para los en polvo	
2.11.1. Fermentos (microorganismos de fermentación y probióticos para elaboración de productos ácido-lácticos, manteca ácido-láctica y quesos), incluyendo:			
- fermentos para kéfir simbióticos (líquidos)	Cantidad de microorganismos de fermentación ácido-lácticos y (u) otros, UFC/cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁸	
	enterobacterias (coliformas) en 3,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 100 g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 10 g/cm ³	no se admiten	
	moho, UFC/cm ³ (g), no más de	5	
	levaduras, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
- fermentos de cultivos puros (incluyendo líquidos, congelados)	Cantidad de microorganismos de fermentación ácido-lácticos y (u) otros, UFC/cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	enterobacterias (coliformas) en 10,0 g/cm ³	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	patógenos, incluyendo salmonellas en 100 g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 10 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, moho, UFC/cm ³ (g), no más de	5 en total	
- en polvo	Cantidad de microorganismos de fermentación ácido-lácticos y (u) otros, UFC/cm ³ (g), no menos de	1x10 ⁹ ; 1x10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 10g/cm ³	no se admiten	
	estafilococos S.aureus en 1 g/cm ³	no se admiten	
	levaduras, moho, UFC/cm ³ (g), no más de	5 в сумме	
2.12. Medios de cultivo en polvo de base láctea para el cultivo de microflora de fermentación y probiótica	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,2	
	mercurio	0,03	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina M ₁	0,0005	
	Antibióticos*:		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg	
penicilina	no se admite	<0,004 mg/kg	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estreptomicina	no se admite	<0,5 mg/kg
	Pesticidas** (en términos de grasa):		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	1,25	
	DDT y sus metabolitas	1,0	
2.12.1. Medios de cultivo para el cultivo de microflora de fermentación y probiótica en polvo de base láctea	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
2.13. Preparados fermentativos, incluyendo a los coagulantes de leche	Elementos tóxicos:		
	plomo	10,0	
	arsénico	3,0	
	Micotoxinas:		
	aflatoxina B ₁	no se admite	<0,00015
	zearalenona	no se admite	<0,005
	T-2 toxina	no se admite	<0,05
	ocratoxina A	no se admite	<0,0005
	Actividad antibiótica (para preparados fermentativos de origen bacteriano y fúngico)	no se admite	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.13.1. Preparados fermentativos - coagulantes de leche, incluyendo:			
- de origen animal	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
	E.coli en 25 g/cm ³	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g/cm ³	no se admiten	
- de origen vegetal	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
- de origen microbiano	RTVA, UFC/cm ³ (g), no más de	5x10 ⁴	
	No deben contener las formas viables de productores de fermentos		
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g/cm ³	no se admiten	
	patógenos,incluyendo salmonellas en 25g/cm ³	no se admiten	
2.14. Componentes lácteos y productos con componentes lácteos con el contenido de componentes no lácteos de más de 35 por ciento	Requerimientos para niveles admitidos de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionucleidos, indicadores de inocuidad microbiológica, deterioro por oxidación se establecen considerando el contenido y proporciones de componentes lácteos y no lácteos, tipo y niveles del contenido en ellos de sustancias peligrosas		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
2.15. Productos con componentes lácteos	Requerimientos se establecen considerando el contenido y proporciones de componentes lácteos y no lácteos		