

**NORMAS
 MICROBIOLÓGICAS
 de la seguridad de los productos de la matanza y los
 productos cárnicos**

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4

I. Carne fresca, enfriada, congelada. Productos semielaborados enfriados y congelados (todo tipo de animales sacrificados)

1. Carne fresca y enfriada

a) Carne fresca en canales, medio canales, cuartos y partes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	10	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g		No se permite

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
b) fresca en canales, medio canales, cuartos y partes para la nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	10	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
c) enfriada en canales, medio canales, cuartos y partes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1×10^3	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.1 g	No se permite	
	Proteus spp. en 0.1 g	No se permite	para los productos con la vida útil más de 7 días
d) enfriada en canales, medio canales, cuartos y partes para la nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1×10^3	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.1 g	No se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
e) Carne enfriada en canales envasada al vacío o en una atmósfera de gas modificada	Proteus spp. en 1 g	No se permite	
	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ⁴	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.01 g	No se permite	
	Levadura, unidades formadoras de colonias/g, no más de	1 x 10 ³	
2. Carne congelada:	Clostridios sulfito reductores en 0.01 g	No se permite	
	a) en canales, medio canales, cuartos y partes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ⁴
	coliform bacteria (coliformes) en 0.01 g	No se permite	
b) en canales y partes para	Cantidad de microorganismos	1 x 10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
la nutrición infantil	mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de		
	coliform bacteria. (coliformes) en 0.01 g	No se permite	
c) bloques de carne	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁵	
	coliform bacteria(coliformes) en 0.001 g	No se permite	
d) bloques para la nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ⁵	
	coliform bacteria(coliformes) en 0.001 g	No se permite	
e) la carne deshuesada mecánicamente (antes del deshuesado)	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁶ (Preparación de la muestra sin el flambeado de la superficie)	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	coliform bacteria (coliformes) en 0.0001 g	No se permite (Preparación de la muestra sin el flambeado de la superficie)	
3. Alimentos transformados de carne para la nutrición de preescolares y escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁵	Para los alimentos transformados picados
	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ⁵	Para los alimentos transformados en pedazos
	coliform bacteria (coliformes) en 0.001 g	No se permite	
	S. aureus en 0.1 g	No se permite	
4. Alimentos transformados de carne (que contienen carne) deshuesados (enfriados, congelados) incluidos marinados:	moho, UFC*/g, no más de	250	Para los alimentos transformados empanizados

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
a) productos de partes grandes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁵	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.001 g	No se permite	
b) productos de partes pequeños	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ⁶	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.001 g	No se permite	
5. Alimentos			
transformados de carne			
(que contienen carne)			
picados (enfriados,			
congelados)			
a) moldeados, incluyendo empanados	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁶	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	coliform bacteria (coliformes) en 0.0001 g	No se permite	
	moho, UFC*/g, no más de	500	Para alimentos transformados empanados con la vida útil no más de 1 mes
b) en la capa de masa, relleno	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2 x 10 ⁶	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.0001 g	No se permite	
	moho, UFC*/g, no más de	500	Para los alimentos transformados con la vida útil más de 1 mes
c) carne picada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁶	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	coliform bacteria (coliformes) en 0.0001 g	No se permite	
6. Alimentos transformados de hueso y carne (de piezas grandes, de ración, de piezas pequeñas)	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de coliform bacteria (coliformes) en 0.0001 g	5 x 10 ⁶ No se permite	
II. Subproductos enfriados y congelados. La sangre y los productos de su transformación (todo tipo de animales sacrificados)			
7. Sangre alimentaria	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁵	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 1 g	No se permite	
	S. aureus en 1 g	No se permite	
8. La sangre alimentaria seca para la nutrición	Cantidad de microorganismos	2.5 x 10 ⁴	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
infantil	mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de		
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g		No se permite
	S. aureus en 1 g		No se permite
9. Productos derivados de la transformación de la sangre:			
a) albumina alimentaria	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2.5 x 10 ⁴	
	coliform bacteria(coliformes) en 0.1 g		No se permite
	Clostridios sulfito reductores en 1 g		No se permite
	S. aureus en 1 g		No se permite
	Proteus spp. en 1g		No se permite

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4

b) concentrado seco de plasma de la sangre (suero)

Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de

5×10^4

coliform bacteria (coliformes) en 0.1 g

No se permite

Clostridios sulfito reductores en 1 g

No se permite

III. Embutidos de carne (que contienen carne). Los productos de carne (que contienen carne). Artículos gastronómicos de carne (que contienen carne) congelados (todo tipo de animales sacrificados)

10. Embutidos de carne (que contienen carne). Los productos de carne (que contienen carne) ahumados, jamones, la vida útil de los cuales no supera 5 días, incuidos cortados, empacados al vacío, en una atmósfera de gas modificada

coliform bacteria (coliformes) en 0.1 g

No se permite

Clostridios sulfito reductores en 0.01 g

No se permite

S. aureus en 1 g

No se permite

E. coli en 1 g

No se permite

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
11. Embutidos de carne (que contienen carne) semi ahumados y cocidos ahumados	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0.01 g	No se permite	
	S. aureus en 1 g	No se permite	
12. Embutidos de carne (que contienen carne) semi ahumados y cocidos ahumados	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
	S. aureus en 1 g	No se permite	
13. Embutidos pequeños de carne (que contienen carne) pasteurizados	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2×10^2	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
14. Embutidos para la nutrición de preescolares y escolares	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
	B. cereus en 1 g	No se permite	
	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ³	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	E. coli en 1 g	No se permite	Para los productos con la vida útil más de 5 días
	S. aureus en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
Levadura, unidades formadoras de colonias/g, no más de	100	Para los productos con la vida útil más de 5 días	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	moho, UFC*/g, no más de	100	Para los productos con la vida útil más de 5 días
15. Embutidos de carne (que contienen carne) cocidos	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2.5 x 10 ³	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0.01 g	No se permite	
	S. aureus en 1 g	No se permite	
16. Embutidos de carne (que contienen carne) cocidos, la vida útil de los cuales es más de 5 días, incluidos los cortados y empaquetados al vacío o en una atmósfera de gas modificada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ³	
		2.5 x 10 ³	para los cortes a servir
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
	S. aureus en 1 g	No se permite	
17. Productos de carne (que contienen carne) cocidos	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1×10^3	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
18. Productos de carne (que contienen carne) cocidos y ahumados			
a) jamón, rodaja de carne, costillar, el cuello, balik de cerdo y en su membrana	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1×10^3	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
b) mejilla de cerdo, morcillo	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ³	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0.01 g	No se permite	
19. Productos de carne (que contienen carne) asados y ahumados, asados	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de coliform bacteria (coliformes) en 1 g	1 x 10 ³	
	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
20. Productos de carne	Cantidad de microorganismos	1 x 10 ³	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
(que contienen carne) cocidos, asados, ahumados y asados, la vida útil de los cuales no supera 5 días, incluidos cortados, empacados al vacío, en una atmósfera de gas modificada	mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de coliform bacteria (coliformes) en 1 g Clostridios sulfito reductores en 0,1 g S. aureus en 1 g	2.5 x 10 ³ No se permite No se permite No se permite	para los cortes a servir
21. Artículos gastronómicos para la nutrición de los preescolares y los escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de coliform bacteria (coliformes) en 1 g E. coli en 1 g S. aureus en 1 g Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	1 x 10 ³ No se permite No se permite No se permite No se permite	Para los productos con la vida útil más de 72 horas

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	Levadura, unidades formadoras de colonias/g, no más de	100	Para los productos con la vida útil más de 72 horas
	moho, UFC*/g, no más de	100	Para los productos con la vida útil más de 72 horas
22. Artículos gastronómicos de carne (que contienen carne), congelados:			
a) productos de carne	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ⁴	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.01 g	No se permite	
	S. aureus en 0.1 g	No se permite	
	Enterococcus bacterias, UFC*/g, no más de	1 x 10 ³	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
b) productos que contienen carne	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de coliform bacteria (coliformes) en 0.01 g S. aureus en 0.1 g Enterococcus bacterias, UFC*/g, no más de	2 x 10 ⁴ 1 x 10 ³	

IV. Embutidos producidos de los productos tratados térmicamente (todo tipo de animales sacrificados)

23. Productos de sangre

Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2 x 10 ³
coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite
Clostridios sulfito reductores en 0.01 g (para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días – en 0.1g)	No se permite

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
24. Queso de cerdo, saltisón	<p>S. aureus en 1 g</p> <p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de</p> <p>coliform bacteria (coliformes) en 1 g</p> <p>Clostridios sulfito reductores en 0,1 g</p> <p>S. aureus en 1 g</p>	<p>No se permite</p> <p>2×10^3</p> <p>No se permite</p> <p>No se permite</p> <p>No se permite</p>	<p>para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días</p> <p>para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días</p>
25. Embutidos de hígado	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de</p> <p>coliform bacteria (coliformes) en 1 g</p>	<p>2×10^3</p> <p>No se permite</p>	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	Clostridios sulfito reductores en 0.01 g (para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días – en 0.1 g)	No se permite	
	S. aureus en 1 g	No se permite	para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días
26. Paté	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ³	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0.1g	No se permite	
	S. aureus en 0.1 g (para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días – en 1 g)	No se permite	
27. Carne en gelatina, jalea, galantina, etc	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2 x 10 ³	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	coliform bacteria (coliformes) en 0.1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0,1 g	No se permite	
	S. aureus en 0.1 g (para los productos, la vida útil de los cuales supera 2 días – en 1 g)	No se permite	
28. Paté para la nutrición de preescolares y escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1 x 10 ³	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	E. coli en 1 g	No se permite	Para los productos con la vida útil más de 72 horas

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
	S. aureus en 1 g	No se permite	
	Clostridios sulfito reductores en 0.1 g	No se permite	
	Levadura, UFC*/g, no más de	100	Para los productos con la vida útil más de 72 horas
	Moho, UFC*/g, no más de	100	Para los productos con la vida útil más de 72 horas

V. Conservas de carne, de carne y verdura, de verdura y carne (todo tipo de animales sacrificados)

29. Conservas
pasteurizadas

deben cumplir con las normas de seguridad microbiológicas (esterilidad industrial) para las conservas pasteurizadas de conformidad con el Anexo Nº 2 para el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad de la carne y los productos cárnicos" (RT UA 034/2013)

30. Conservas
esterilizadas

deben cumplir con las normas de seguridad microbiológicas (esterilidad industrial) para las conservas esterilizadas de conformidad con el Anexo Nº 2 para el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad de la carne y los productos cárnicos" (RT UA 034/2013)

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4

31. Conservas para la nutrición infantil

deben cumplir con las normas de seguridad microbiológicas (esterilidad industrial) para las conservas esterilizadas de conformidad con el Anexo Nº 2 para el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad de la carne y los productos cárnicos" (RT UA 034/2013)

VI. Conservas de carne de paté, de carne y verdura, de verdura y carne (todo tipo de animales sacrificados)

32. Conservas pasteurizadas

deben cumplir con las normas de seguridad microbiológicas (esterilidad industrial) para las conservas pasteurizadas de conformidad con el Anexo Nº 2 para el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad de la carne y los productos cárnicos" (RT UA 034/2013)

33. Conservas esterilizadas

deben cumplir con las normas de seguridad microbiológicas (esterilidad industrial) para las conservas esterilizadas de conformidad con el Anexo Nº 2 para el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad de la carne y los productos cárnicos" (RT UA 034/2013)

VII. Productos de carne (que contienen carne) secos

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4
34. Productos de carne (que contienen carne) secos	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	2.5 x 10 ⁴	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	Moho, UFC*/g, no más de	100	
VIII. Tocino de cerdo enfriado, congelado y productos de él			
35. Tocino de cerdo enfriado, congelado, no salado	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁴	
	coliform bacteria (coliformes) en 0.001 g	No se permite	
36. Productos de tocino de cerdo, y costillar de cerdo salados, ahumados, ahumados y asados	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	5 x 10 ⁴	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g	No se permite	
	S. aureus en 0,1 g	No se permite	

Nombre del producto	Indicadores	Niveles permitidos mg/kg, no más de	Notas
1	2	3	4

IX. Gelatina

37. Gelatina	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1×10^5	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g		No se permite

X. Gelatina para la elaboración de los productos cárnicos para la nutrición infantil

38. Gelatina para la elaboración de los productos cárnicos para la nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, unidades formadoras de colonias*/g, no más de	1×10^4	
	coliform bacteria (coliformes) en 1 g		No se permite

* Unidades formadoras de colonias

**NORMAS
MICROBIOLÓGICAS**

de la seguridad (esterilidad industrial) de conservas

Tabla 1

Los indicadores de esterilidad industrial de conservas esterilizadas

Grupo de microorganismos	Indicador de la esterilidad industrial
1	2
1. Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y facultativos anaerobios del grupo B. subtilis.	Cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial (en caso de revelar la cantidad de estos microorganismos, no debe superar 11 UFC* en 1 g (cm ³) del producto)
2. Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y facultativos anaerobios del grupo B. cereus o/y B. polymyxa	No cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial
3. Clostridium mesófilos	Cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial si los clostridium mesófilos revelados no se refieren a C.botulinum o C.perfringens (en caso de revelar los clostridium mesófilos, la cantidad de éstos no debe superar 1 UFC* en 1 g (cm ³) del producto)
4. Microorganismos no formadores de esporas, incluidos hongos de los fermentos lácticos y/o de moho y/o la levadura	No cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial
5. Microorganismos anaerobios termófilos formadores de esporas, microorganismos aerobios y anaerobios facultativos	Cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial, pero la temperatura del almacenamiento no debe estar por encima de 20 ° C

Los indicadores de esterilidad industrial de conservas esterilizadas para la nutrición infantil

Grupo de microorganismos	Indicador de la esterilidad industrial
1	2
1. Microorganismos mesófilos aeróbios formadores de esporas y facultativos anaeróbios del grupo B. subtilis.	Cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial (en caso de revelar la cantidad de estos microorganismos, no debe superar 11 UFC* en 1 g (cm ³) del producto)
2. Microorganismos mesófilos aerobios formadores de esporas y facultativos anaerobios del grupo B. cereus o/y B. polymyxa	No cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial
3. Clostridium mesófilos	No cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial en caso de detección en 10 g (cm ³) del producto
4. Microorganismos no formadores de esporas, incluidos hongos de los fermentos lácticos y/o de moho y/o la levadura	No cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial
5. Microorganismos anaerobios termófilos formadores de esporas, microorganismos aerobios y anaerobios facultativos	No cumplen con los requisitos de la esterilidad industrial

Los indicadores de esterilidad industrial para conservas pasteurizadas

Grupo de microorganismos	Nivel permitido
1	2

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos | No más de 2×10^2 UFC*/g |
| 2. Coliform bacteria (coliformes) | No se permite en 1 g del producto |
| 3. B. cereus | No se permite en 1 g del producto |
| 4. Clostridios sulfito reductores | No se permite en 0.1 g del producto |
| 5. S. aureus y otros estafilococos de coagulasa positiva. | No se permite en 1 g del producto |

* Unidades formadoras de colonias.

Anexo №3 para el
Reglamento Técnico de la
Unión Aduanera
"Sobre la seguridad de la carne y los
productos de carne "(RT UA/ 2013)

**Normas higiénicas para
la seguridad de los productos de matanza destinados a
la elaboración de productos cárnicos para la nutrición
infantil**

Grupo de productos	Indicador	Nivel admisible, mg / kg, no más de	Notas
1	2	3	4

1.Carne

Elementos tóxicos:

Plomo

0.1

para niños menores de 3 años

0.2

para niños mayores de 3 años

Arsénico

0.1

cadmio

0.03

mercurio

0.01

para niños menores de 3 años

0.02

para niños mayores de 3 años

cromo

10

para conservas en lata de cromo

antibioticos:

Levomycetin
(cloranfenicol)

No se permite < 0.0003 mg/kg

tetracyclina

No se permite < 0,01 mg/kg

Bacitracina

No se permite < 0,02 mg/kg

Grupo de productos	Indicador	Nivel admisible, mg / kg, no más de	Notas
1	2	3	4

pesticidas:

hexaclorociclohexano (α , β , γ - isómeros)

0.01 para niños menores de 3 años

0.015

para niños mayores de 3 años

Dicloro Difenil Tricloroetano y sus metabolitos

0.01

para niños menores de 3 años

0.015

para niños mayores de 3 años

dioxinas

No se permite

2.

Elementos tóxicos:

Subproductos

(hígado, corazón, lengua)

Plomo

0.5

Arsénico

1

cadmio

0.3

mercurio

0.1

cromo

10

para conservas en lata de cromo

antibióticos:

Levomycetin

No se permite < 0.0003 mg/kg

Tetraciclina

No se permite < 0.01 mg/kg

Bacitracina

No se permite < 0.02 mg/kg

pesticidas:

Grupo de productos	Indicador	Nivel admisible, mg / kg, no más de	Notas
1	2	3	4

hexaclorociclohexano (α , β , γ - isómeros) 0,015

DDT y sus metabolitos 0.015

dioxinas No se permite

REQUISITOS
de los indicadores físicos y químicos de los productos de carne
para la nutrición infantil

Tabla 1

Conservas de carne para la nutrición
 de niños de edad menor

1	2	3	4
1. Fracción de masa de las materias secas	g, no menos de	20	
2. Proteína	g	8.5 – 15	
3. Grasa	g	3 – 12	
4. Sal	g, no más de	0.4	
5. Almidón	g, no más de	3	como un agente espesante
6. Harina de arroz y de trigo	g, no más de	5	como un agente espesante
7. Nitritos	mg/kg	No se admite	< 0.5

Tabla 2

Conservas de carne y verduras (verduras y carne) para la nutrición de
 niños de edad menor

Criterios e indicadores de valor nutricional en 100 g de producto	Unidad de medida	Nivel admisible	Notas
1	2	3	4
1. Fracción de masa de las materias secas	g	5 – 26	
2. Proteína	g	1.5 – 8	
3. Grasa	g	1 – 6	
4. Carbohidratos	g	5 – 15	
5. Sal	g, no más de	0.4	
6. Almidón	g, no más de	3	como un agente espesante
7. Harina de arroz y de trigo	g, no más de	5	como un agente espesante
8. Nitritos	mg/kg	No se admite	< 0.5

Tabla 3

Embutidos pasterizados de carne (que contienen carne)
para la nutrición de niños desde 1.5 años

Criterios e indicadores de valor nutricional en 100 g de producto	Unidad de medida	Nivel admisible	Notas
1	2	3	4
1. Proteína	g, no menos de	12	
2. Grasa	g	16 – 20	
3. Sal	g, no más de	1.5	
4. Nitritos	mg/kg	No se admite	< 0.5

Tabla 4

Conservas de carne para la nutrición de los preescolares y escolares

Criterios e indicadores de valor nutricional en 100 g de producto	Unidad de medida	Nivel admisible	Notas
1	2	3	4
1. Proteína	g, no menos de	12	
2. Grasa	g, no más de	18	
3. Sal	g, no más de	1.2	
4. Almidón	g, no más de	3	
5. Harina de arroz y de trigo	g, no más de	5	
6. Nitritos	mg/kg	No se admite	< 0.5

Tabla 5

Embutidos para la nutrición de los preescolares y escolares

Criterios e indicadores de valor nutricional en 100 g de producto	Unidad de medida	Nivel admisible	Notas
1	2	3	4
1. Proteína	g, no menos de	12	
2. Grasa	g, no más de	22	
3. Sal	g, no más de	1.8	
4. Almidón	g, no más de	5	
5. Nitrito de sodio	%, no más de	0.003	
6. Actividad de la fosfatasa de ácido residual	%, no más de	0.006	para embutidos cocidos
7. Fósforo total	%, no más de	0.25	
8. Nitritos	mg/kg	30	

Tabla 6

Alimentos transformados cárnicos para la nutrición de los preescolares y escolares

Criterios e indicadores de valor nutricional en 100 g de producto	Unidad de medida	Nivel admisible	Notas
1	2	3	4

1. Proteína	g, no menos de	10	
2. Grasa	g, no más de	20	
3. Sal	g, no más de	0.9	
4. Nitritos	mg/kg	No se admite	< 0.5

Tabla 7

Patés y artículos gastronómicos para la nutrición infantil preescolar y escolar

Criterios e indicadores de valor nutricional en 100 g de producto	Unidad de medida	Nivel admisible	Notas
1	2	3	4

1. Proteína	g, no menos de	8	
2. Grasa	g, no más de	16	
3. Sal	g, no más de	1.2	
4. Nitritos	mg/kg	No se admite	< 0.5

**Los niveles máximos permisibles de los residuos de medicamentos veterinarios (zootécnicos),
promotores del crecimiento de animales (incluidos los medicamentos hormonales) y
medicamentos (como los antibióticos) en los productos de la matanza que se controlan de
acuerdo a la información de su uso ***

Tabla 1

Los niveles máximos permisibles de los residuos de los agentes antimicrobianos

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
1. Apramicin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos	carne grasa cruda hígado riñones	1 1 10 20	
2. Gentamicin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos	carne grasa cruda hígado riñones	0.05 0.05 0.2 0.75	
3. Kanamycin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos	carne grasa cruda hígado riñones	0.1 0.1 0.6 2.5	
4. Neomycin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos	carne grasa cruda riñones hígado	0.5 0.5 5 0.5	incluyendo framicetina
5. Paromomycin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos	carne Riñones e hígados	0.5 1.5	
6. Spectinomycin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos menos ovejas	grasa cruda carne Riñones Hígado bovino	0.5 0.3 5 1	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
	Ovejas	grasa cruda	0.5	
		carne	0.3	
		riñones	5	
		hígado	2	
7. Streptomycin/ dihidroestreptomycin (aminoglucósidos)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.5	
		grasa cruda	0.5	
		hígado	0.5	
		riñones	1	
8. Ceftiofur (cefalosporinas)	Todas las especies de animales productivos	carne	1	La suma de todos los residuos que contienen estructura de β -lactama expresado como ceftiofur desfuroil
		grasa cruda	2	
		riñones	6	
		hígado	2	
9. Cefalexin (cefalosporinas)	ganado bovino	carne	0.2	
		grasa cruda	0.2	
		riñones	1	
		hígado	0.2	
10. Cefapirin (cefalosporinas)	ganado bovino	carne	0.05	Suma de Cefapirin y Desacetylcefapirin
		grasa cruda	0.05	
		riñones	0.1	
11. Cefquinome (cefalosporinas)	Ganado bovino, cerdos, caballos	carne	0.05	
		grasa de cerdo con la piel	0.05	
		grasa cruda	0.05	
		hígado	0.1	
		riñones	0.2	
12. Todas las sustancias del grupo sulfanilamide (sulfanilamidas)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	Suma de todos los residuos de este grupo no tiene que exceder el nivel máximo permisible
		grasa cruda	0.1	
		riñones	0.1	
		hígado	0.1	
13. Baquiloprim (derivados de diaminopyrimidine)	ganado	grasa cruda	0.01	
		hígado	0.3	
		riñones	0.15	
	cerdos	tocino con la piel	0.04	
		hígado	0.05	
		riñones	0.05	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
14. Trimethoprim (derivados de diaminopyrimidine)	Todas las especies de animales productivos excepto caballos	carne	0.05	
		grasa cruda	0.05	
		riñones	0.05	
		hígado	0.05	
	caballos	carne	0.1	
		grasa cruda	0.1	
		riñones	0.1	
		hígado	0.1	
15. Clavulanic acid (inhibidores de beta-lactamasa)	ganado bovino, cerdos	carne	0.1	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.1	
		hígado	0.2	
		riñones	0.4	
16. Lincomycin/ Clindamicin (lincosamides)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.1	
		hígado	0.2	
		riñones	0.4	
17. Pirlimycin (lincosamides)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	
		hígado	1	
18. Thiamfenicol	Todas las especies de animales productivos	riñones	0.4	
		carne	0.05	Como el suma de Thiamfenicol y conjugates de Thiamfenicol calculados por Thiamfenicol
hígado	0.05			
riñones	0.05			
grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05			
19. Florfenicol (florfenicoles)	Ganado mayor y menor	carne	0.2	Suma de Florfenicol y sus metabolites como Florfenicolamina
		hígado	3	
		grasa cruda	0.2	
		riñones	0.3	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
	Cerdos	carne	0.3	
		hígado	2	
	Otras especies de animales productivos	carne	0.1	
		grasa cruda	0.2	
		hígado	2	
		riñones	0.3	
20. Flumequine (quinolones)	Ganado mayor y menor	carne	0.2	
		hígado	0.5	
		grasa cruda	1.5	
		riñones	0.3	
	Otras especies de animales productivos	carne	0.2	
		grasa cruda	0.5	
		hígado	1	
		riñones	0.25	
21. Ciprofloxacina/ Enrofloxacin/ Pefloxacin/ Ofloxacin/ Norfloxacina	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	Suma de fluoroquinolones
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.1	
	ganado menor	hígado	0.3	
		riñones	0.2	
	Cerdos y conejos	hígado	0.2	
		riñones	0.3	
22. Danofloxacin (quinolones)	Ganado mayor y menor	carne	0.2	
		hígado	0.4	
		riñones	0.4	
		grasa cruda	0.1	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
	Otras especies de animales productivos	carne	0.1	
		hígado	0.2	
		riñones	0.2	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05	
23. Difloxacin (quinolones)	Ganado mayor y menor	carne	0.4	
		hígado	1.4	
		riñones	0.8	
		grasa cruda	0.1	
	Cerdos	carne	0.4	
		hígado	0.8	
		riñones	0.8	
		tocino con piel	0.1	
	Otras especies de animales productivos	carne	0.3	
		hígado	0.8	
		riñones	0.6	
		grasa cruda	0.1	
24. Marbofloxacin (quinolones)	Ganado bovino, cerdos	carne	0.15	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05	
		hígado	0.15	
		riñones	0.15	
25. Oxolinic acid (quinolones)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	
		hígado	0.15	
		riñones	0.15	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
26. Erythromycin (macrólidos)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.2	
		hígado	0.2	
		riñones	0.2	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.2	
27. Spiramycin (macrólidos)	Ganado bovino	carne	0.2	Suma de Spiramycin y Neospiramycin
		grasa cruda	0.3	
		hígado	0.3	
		riñones	0.3	
	cerdos	carne	0.25	Equivalentes de Spiramycin (residuos con la actividad antimicrobial)
		hígado	2	
		riñones	1	
		tocino	0.3	
28. Tilmicosin (macrólidos)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.05	
		hígado	1	
		riñones	1	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05	
29. Tylosin (macrólidos)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	como Tylosin A
		hígado	0.1	
		riñones	0.1	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.1	
30. Tylvalosin (macrólidos)	Cerdos	carne	0.05	Suma de Tylvalosin y 3-O-acetyltylosin
		tocino con piel	0.05	
		hígado	0.05	
		riñones	0.05	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
31. Tulathromycin (macrólidos)	Ganado bovino	grasa cruda	0.1	(2R,3S,4R,5R,8R, 10R,11R,12S,13S, 14R)-2-etilo-3,4,10,13-tetrahydroxi-3,5,8,11-hexametil-1H-pyranosyl]oxy]-1-oxa-6-azacycl opentdecan 15-uno, expresado como equivalentes de Tulathromycin
		hígado	3	
		riñones	3	
	Cerdos	tocino con piel	0.1	
		hígado	3	
		riñones	3	
32. Tiamulin (pleuromutilinos)	Cerdos y conejos	carne	0.1	Suma de metabolitos que pueden ser hidrolizados en 8-b-hidroxymutilin
		hígado	0.5	
33. Valnemulin (pleuromutilinos)	Cerdos	carne	0.05	Rifaximin
		hígado	0.5	
		riñones	0.1	
34. Rifaximin/ rifampicin (ansamicines)	Todas las especies de animales productivos	carne		
35. Colistin (polimyxinos)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.15	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.15	
		hígado	0.15	
		riñones	0.2	
36. Bacitracin (polypeptides)	conejos	carne	0.15	Suma de bacitracin A, B, C, incluidos los de zinc-bacitracin
		grasa cruda	0.15	
		hígado	0.15	
		riñones	0.15	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	⁸ Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5

37. Avilamycin (ortozomycinos)	Cerdos y conejos	carne	0.05	Ácido dichloroiso- everino
		grasa cruda	0.1	
		hígado	0.3	
		riñones	0.2	
38. Monensin (ionofores)	Ganado bovino	carne	0.002	Monensin A
		grasa cruda	0.01	
		hígado	0.03	
		riñones	0.002	
	Otras especies de productivos animales	hígado otros productos de matanza	0.008 0.002	
39. Lasalocid (ionophores)	Todas las especies de animales productivos	hígado	0.05	Sodio Lasalocid
		riñones	0.05	
		otros productos de matanza	0.005	
40. Nitrofurans (incluido furazolidone)	Todas las especies de animal es productivos	carne	< 0.1	No se admite en los productos de origen animal al nivel de la determinación de los métodos
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	< 0.1	
		hígado	< 0.1	
		riñones	< 0.1	
41. Metronidazole/ dimetridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/ aminitrizole	Todas las especies de animales productivos	carne	< 0.1	No se admite en los productos de origen animal al nivel de la determinación de los métodos
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	< 0.1	
		hígado	< 0.1	
		riñones	< 0.1	
42. Flavomycin (estreptotricinas)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.7	
		hígado	0.7	
		riñones	0.7	
		grasa cruda	0.7	
43. Doxiciclin (tetracyclines)	ganado bovino	carne	0.1	
		hígado	0.3	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
		riñones	0.6	
	cerdos	carne	0.1	
		tocino con piel	0.3	
		hígado	0.3	
		riñones	0.6	
44. Benzylpenicillin/penethamate (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.05	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05	
		hígado	0.05	
		riñones	0.05	
45. Ampicillin (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.05	
		grasa cruda	0.05	
		hígado	0.05	
		riñones	0.05	
46. Amoxicillin (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.05	
		grasa cruda	0.05	
		hígado	0.05	
		riñones	0.05	
47. Cloxacillin (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.3	
		grasa cruda	0.3	
		hígado	0.3	
		riñones	0.3	
48. Dicloxacillin (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.3	
		grasa cruda	0.3	
		hígado	0.3	
		riñones	0.3	
49. Nafcillin (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos, excepto cerdos y caballos	carne	0.3	
		grasa cruda	0.3	
		hígado	0.3	
		riñones	0.3	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5
50. Oxacillin (grupo de penicilina)	Todas las especies de animales productivos	carne	0.3	
		grasa cruda	0.3	
		hígado	0.3	
		riñones	0.3	
51. Phenoximethylpenicillin (grupo de penicilina)	Cerdos	carne	0.25	
		hígado	0.25	
		riñones	0.25	

Tabla 2

Los niveles máximos permisibles de los residuos de agentes antiprotozoarios

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
	2	3	4	5
1. Diclazuril	Ovejas y conejos	carne	0.5	como Diclazuril
		hígado	3	
		riñones	2	
		grasa cruda	1	
	Othas especies de animales productivos	hígado	0.04	
		riñones	0.04	
		Otros productos de matanza	0.005	
2. Imidocarb	Ganado bovino	carne	0.3	Como Imidocarb
		grasa cruda	0.05	
		hígado	2	
		riñones	1.5	
	ovejas	carne	0.3	
		grasa cruda	0.05	
		hígado	2	
		riñones	1.5	
3. Toltrazuril	Todas las especies de animales productivos	carne	0.1	Toltrazuril sulfon
		grasa cruda	0.15	
		hígado	0.5	
		riñones	0.25	
4. Nicarbazin	Otras especies de animales productivos	hígado	0.1	Como N, N'- bis (4-nitrofenil) urea
		riñones	0.1	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Nota
1	2	3	4	5
		otros productos de matanza	0.025	
5. Robenidine	Todas las especies de animales productivos	hígado riñones	0.05 0.05	Robenidine clorhidrato
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.05	
		otros productos de matanza	0.005	
6. Semduramicin	Todas las especies de animales productivos	Todos los productos de matanza	0.002	
7. Narasin	Todas las especies de animales productivos	hígado	0.05	
		Otros productos	0.005	
8. Maduramicin	Todas las especies de animales productivos	Todos los productos de matanza	0.002	
9. Salinomycin	Todas las especies de animales productivos, excepto conejos	Hígado (excepto el hígado de conejo) Otros productos de la matanza	0.005	salinomycin sodium
10. Halofuginone	Todas las especies de animales productivos menos ganado bovino	carne	0.01	
		grasa cruda(para cerdos-tocino con piel)	0.025	
		hígado	0.03	
		riñones	0.03	
		Otros productos de la matanza	0.003	
11. Decoquinatate	Todas las especies	Todos los productos	0.02	

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas
1	2	3	4	5

de animales productivos menos el ganado bovino mayor y menor

de matanza

Tabla 3

Los niveles máximos permisibles de los residuos de los insecticidas

Nombre del agente	Especie de animales productivos	Nombre del producto	Nivel máximo de residuos (mg/kg, no más de)	Notas	
1	2	3	4	5	
Amitraz	ganado	grasa cruda	0.2	Suma de Amitraz todos los metabolitos que contienen 2,4-dimetoxiamfetamina (2,4-DMA) grupo expresado como Amitraz	
		bovino	hígado		0.2
			riñones		0.2
	ovejas	grasa cruda	0.4		
		hígado	0.1		
			riñones		0.2
	cabras	grasa cruda	0.2		
		hígado	0.1		
			riñones		0.2
	cerdos	grasa cruda	0.4		
		hígado	0.2		
			riñones		0.2

* El control (a excepción de cloranfenicol, del grupo de tetraciclinas y de bacitracina) se lleva a cabo sobre la base de información sobre su aplicación, proporcionada por el fabricante (proveedor) de los productos de la matanza cuando se exportan al territorio aduanero de la Unión Aduanera.