



## **Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков"**

### *Утративший силу*

Постановление Правительства Республики Казахстан от 14 сентября 2010 года № 935. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2017 года № 29

**Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).**

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков".
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр  
Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден  
постановлением Правительства  
Республики Казахстан  
от 14 сентября 2010 года № 935

## **Технический регламент "Требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков" 1. Область применения**

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков" (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" (далее - Закон).

2. Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, процессам их производства и оборота и распространяется на пищевую продукцию входящую в товарную позицию 0402, 0406, 1103, 1602, 1604, 1704,

1806, 1901, 2005, 2007, 2008, 2009, 2104, 2201 Единой товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности таможенного союза (ЕТН ВЭД ТС).

3. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на: продукты детского питания, предназначенные для детей раннего возраста; диетическое и лечебно-профилактическое питание.

4. К опасным факторам (рискам), возникающим в процессе жизненного цикла пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, которые необходимо минимизировать с целью обеспечения безопасности для здоровья детей и подростков относятся: превышение содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, пищевых добавок, витаминов, микроэлементов и других, ненормируемых контаминантов, механическое и микробиологическое загрязнение продукции, установленных требованиями технических регламентов или санитарных правил для отдельного вида пищевой продукции.

5. Вероятные риски возникают при следующих стадиях (процессах) жизненного цикла пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков :

разработка (создание) пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков;

подготовка складских, производственных помещений, машин, оборудования, транспортных средств, вспомогательных материалов;

приемка и подготовка основного и вспомогательного сырья, в том числе пищевых добавок и ингредиентов к производству;

производство (изготовление) пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков;

хранение, транспортировка, реализация.

6. При оценке риска пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков используются современные методы обработки, методы инспектирования, выборочного контроля, лабораторных исследований.

7. Оценка безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, определяется:

безопасностью сырья и материалов, применяемых при производстве;

путем выявления характеристик продукции по химическим и биологическим ксенобиотикам (токсичные элементы, пестициды, микотоксины, антибиотики, радионуклиды, пищевые добавки), превышение содержания которых оказывает вредное воздействие на организм;

путем анализа воздействия каждого из выявленного риска на организм детей и подростков и его последствий;

определением мер по ограничению выявленных рисков.

8. Для идентификации может быть использован один из следующих методов или их сочетание:

- по документации;
- инструментальный;
- органолептический;
- визуальный;
- испытания продукции.

9. В случае, если содержащаяся в сопроводительных документах и на этикетках информация о пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации, установленным настоящим Техническим регламентом, или является недостоверной, пищевая продукция, предназначенная для детей и подростков признается фальсифицированной и подлежит принудительному отзыву.

## **2. Термины и определения**

10. В настоящем Техническом регламенте используются понятия, установленные законодательством в области безопасности пищевой продукции, а также следующие термины и определения:

1) биологическая ценность пищевой продукции - характеристика пищевой продукции, включающая в себя калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов;

2) пищевая продукция - пищевая продукция, предназначенная для питания детей в возрасте от 3 до 18 лет и отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма, обеспечивающая эффективную их усвояемость и не причиняющая вред здоровью ребенка;

3) пищевая ценность - степень удовлетворения детского организма в питательных веществах, определяемая их энергетической ценностью, составом и вкусовыми достоинствами.

## **3. Условия обращения на рынке Республики Казахстан**

11. Пищевая продукция, предназначенная для детей и подростков, находящаяся в обращении на территории Республики Казахстан, в том числе ввозимая (импортируемая), при использовании по назначению в течение срока годности не должна причинять вреда жизни и здоровью человека, окружающей среде и должна сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность (сертификат соответствия или декларация о соответствии).

12. Пищевая продукция, предназначенная для детей и подростков, не отвечающая требованиям настоящего Технического регламента к реализации не

допускается и утилизируется или уничтожается в соответствии с требованиями установленными постановлением Правительства Республики Казахстан от 25 марта 2008 года № 285 "Об утверждении Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде".

#### **4. Требования к безопасности продукции**

13. Пищевые продукты, предназначенные для детей и подростков должны удовлетворять физиологические потребности детей и подростков в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать требованиям технических регламентов или санитарных правил установленных для отдельного вида пищевой продукции к допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

Продукты, предназначенные для детей и подростков в зависимости от возраста подразделяются для детей:

- 1) дошкольного возраста - в возрасте от 3 до 6 лет;
- 2) школьного возраста - от 6 до 18 лет.

14. Гигиенические показатели безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков (органолептические, санитарно-гигиенические, санитарно-химические, биохимические, микробиологические, токсикологические, паразитологические, радиологические, энергетическая и пищевая ценность) должны соответствовать требованиям технических регламентов или санитарных правил установленных для отдельного вида пищевой продукции.

15. Для производства пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков не допускается использование:

искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, красителей, стабилизаторов;

искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей), кроме пищевой продукции специального назначения для детей страдающих сахарным диабетом;

пищевых добавок и ингредиентов, полученных из генно-модифицированных растений и животных;

генетически модифицированных объектов в качестве продуктов детского питания и (или) сырья (ингредиентов) для их производства;

мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;  
мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов);

блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;

говядина третьей и четвертой категории;

говядина первой и второй категории с массовой долей жировой ткани свыше 20 %;

говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %;

говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %;

свинина с массовой долей жировой ткани свыше 60 %;

свинина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани свыше 50 %;

свинина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 60 %;

баранина с массовой долей жировой ткани свыше 9 %;

субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

16. Пищевая продукция, предназначенная для детей и подростков не должна содержать:

микотоксины, в том числе диоксины;

бенз(а)пирен;

соли пищевой поваренной свыше 0,8 %;

нитрит натрия;

жгучих специй;

алкоголя, кофе натурального, ядер абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфата натрия - в кондитерских изделиях.

17. В пищевую продукцию, предназначенную для детей и подростков, не допускается внесение бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, сорбата калия или натрия.

18. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о порче продукта. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при хранении, транспортировке (перевозке) и в процессе реализации.

19. Нормы потребления жиров, белков и углеводов для детей и подростков разного пола и возраста установлены в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

20. Перечень витаминов и микроэлементов, применяемых при производстве пищевой продукции указаны в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

21. Для производства пищевой продукции предназначенной для детей и подростков используются виды лекарственного растительного сырья, указанные в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту. Применение пищевой продукции изготовленной из лекарственного растительного сырья при наличии у детей и подростков противопоказаний и аллергии, проводится только после консультации врача.

22. Оборудование, аппаратура и емкости, контактирующие с сырьем и готовой продукцией, изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции и должны отвечать требованиям Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности машин и оборудования".

23. Периодичность и методы контроля эффективности технологических процессов для обеспечения безопасности конкретных видов пищевой продукции для детей и подростков устанавливаются производителем продукции в программе производственного контроля.

24. Нормативы физиологической полноценности по макро- и микроэлементному составу питьевой воды, расфасованной в емкости, указаны в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту и должны отвечать требованиям Технического регламента утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 9 июня 2008 года № 551 "О безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости".

25. Физиологическая полноценность питьевой воды, расфасованной в емкости, предназначенной для детей и подростков, в частности, воздействие воды на организм человека, его диуретические и пищеварительные функции, восполнение дефицита биологически активных элементов, должна устанавливаться путем проведения медицинской экспертизы в области здравоохранения и подтверждаться медицинским заключением, выданным в установленном законодательством порядке.

26. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматриваются с учетом поточности производственных процессов, исключая общие, встречные и перекрестные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненной и чистой тары, отдельные входы для персонала и поступления сырья.

27. К технологическому оборудованию и инвентарю, используемому при производстве пищевой продукции для детей и подростков, предъявляются следующие требования:

материалы, из которых изготовлено оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией не должны быть источниками загрязнения (контаминации);

оборудование и инвентарь должны содержаться в исправном состоянии;

оборудование, аппаратура и трубопроводы монтируются таким образом, чтобы было достигнуто полное их освобождение от продукции, моющих и дезинфицирующих растворов;

резервуары для изготовления и хранения сырья, компонентов и готовой продукции для детей и подростков снабжаются плотно закрывающимися крышками;

не допускается использование стеклянных термометров без защитной оправы. Применяемые средства измерений должны быть исправны и соответствовать требованиям законодательства в области обеспечения единства измерений.

28. Изготовитель продукции производит пищевую продукцию для детей и подростков таким образом, чтобы она соответствовала назначению, требованиям к безопасности, и обеспечивала достижение целей, определенных настоящим Техническим регламентом.

29. Для обеспечения надлежащей безопасности и качества пищевой продукции для детей и подростков, изготовитель следует принципам и правилам добросовестной производственной практики:

при разработке технологий и рецептов изготовления пищевой продукции для детей и подростков осуществляется анализ рисков, определяются критические стадии (риски) производственных процессов и контрольные точки для выявления изменений технологии, которые могут негативным образом влиять на безопасность и качество продукции;

контроль безопасности и качества на предприятии осуществляется средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

все технологические операции по производству и контролю тщательно документируются в программах производственного контроля, которые утверждаются изготовителем продукции и не требуют обязательной экспертизы и согласования иными организациями, производственные процессы регламентируются и периодически пересматриваются с учетом накопленного опыта;

проводится необходимый входной контроль сырья, технологических средств и вспомогательных материалов, а также продуктов на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

результаты контроля документируются в форме протоколов, журналов, актов, составляемых рукописным способом и (или) с использованием технических средств, которые документально подтверждают, что действительно проведены все предусмотренные технической документацией операции, а также, что количество, безопасность и качество изготовленной продукции соответствуют установленным требованиям;

отклонения от норм, установленных в технической документации, документируются и расследуются в полном объеме. По результатам расследования разрабатываются и осуществляются корректирующие мероприятия;

обеспечивается прослеживаемость партий продукции;

в рамках должностных инструкций определяются ответственность и полномочия персонала, участвующего в производстве и его управлении;

персонал обучен и аттестован;

осуществляются комплексные мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении согласно условиям изготовителя;

используется система самоинспекции и (или) аудита;

проводится надлежащая утилизация продукции, тары, промышленной упаковки;

определяется процедура, обеспечивающая прием и расследование рекламаций, предписаний и уведомлений уполномоченных органов в области безопасности пищевой продукции, отзыв или ограничение обращения партии некачественной или небезопасной продукции.

30. Поступающие на предприятие сырье, вспомогательные и тароупаковочные материалы должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарное свидетельство, сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии, подтверждающие их безопасность.

31. В целях соответствия пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, требованиям настоящего Технического регламента, участники хозяйственной деятельности в сфере производства данной продукции организуют, применяют и поддерживают систему производственного контроля, основанную на следующих принципах:

определение любых опасностей в процессе производства, которые могут привести к выпуску в обращение пищевой продукции, предназначенной для

детей и подростков, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента;

определение критических контрольных точек в процессе производства, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасность, определенную в соответствии с настоящим Техническим регламентом (включая систему НАССР):

установление предельных значений показателей, определяемых и контролируемых в критических контрольных точках;

ведение мониторинга показателей, контролируемых в критических контрольных точках;

установление порядка действий в случае отклонения установленных показателей безопасности;

ведение документации, фиксирующей применение соответствующих мер безопасности.

## **5. Требования к хранению и транспортировке**

32. При транспортировке и хранении пищевых продуктов должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения пищевых продуктов и предупреждающие их порчу. Условия хранения пищевой продукции для детей и подростков должна обеспечивать их безопасность.

33. Пищевая продукция для детей и подростков, находящаяся на хранении, сопровождается документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, дате изготовления и сроке годности.

34. Внутренняя отделка грузовых отделений транспортных средств, а также контейнеры для перевозки пищевой продукции для детей и подростков выполняются из моющихся и нетоксичных материалов.

35. Перевозка пищевой продукции для детей и подростков вместе с непродовольственной продукцией не допускается. Перевозка в одном грузовом отделении транспортных средств пищевой продукции для детей и подростков и других видов пищевой продукции допускается, при условии соблюдения принципа "товарного соседства".

36. Помещения для хранения пищевой продукции для детей и подростков, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки подвергаются регулярной санитарной обработке, мойке и дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, необходимой для того, чтобы помещения и транспортные средства не могли являться источником загрязнения пищевой продукции.

37. Для санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, разрешается использовать зарегистрированные в установленном порядке в Республике Казахстан моющие и чистящие средства, химические средства дезинфекции, при условии отсутствия их остаточных количеств в пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков.

## **6. Требования к упаковке и маркировке**

38. Упаковка и маркировка пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков должны отвечать требованиям Закона и Техническому регламенту утвержденному постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277 "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", а также требованиям предъявляемых к отдельным видам продукции.

39. Упаковка продукции, предназначенной для детей и подростков должна обеспечивать адекватную защиту в течение всего срока годности продукции во избежание повреждений, для минимизации контаминации (загрязнения) и размещение маркировки.

40. Упаковочные материалы изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

41. Пищевая продукция, предназначенная для детей и подростков, при нарушении целостности потребительской упаковки немедленно изымается из оборота собственником этой продукции. Дальнейшее ее использование осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

42. Пищевая продукция, предназначенные для детей и подростков должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

жидкие молочные и кисломолочные продукты - 1 литр;

пастообразные молочные продукты - 0,2 кг;

консервированные мясные и мясо - растительные продукты - 0,35 кг;

соки и нектары фруктовые, овощные и плодоовощные - 2 литра.

43. На потребительской таре пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, размещается следующая маркировка:

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, а при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия ) и организации в Республике Казахстан, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

наименование продукта;  
состав продукции (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов);  
масса нетто или объем;  
пищевую ценность, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность;  
условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;  
срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;  
способ приготовления (при необходимости);  
рекомендации по использованию;  
нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

44. На транспортную упаковку пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, наносятся знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

## **7. Подтверждение соответствия**

45. Подтверждение соответствия пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, проводится в форме обязательного подтверждения соответствия требованиям настоящего Технического регламента, нормативным документам на конкретный вид продукции и удостоверяется сертификатом соответствия в порядке, установленном техническим регламентом утвержденным постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2008 года № 90 "Процедуры подтверждения соответствия".

46. Схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков, выбираются заявителем совместно с органом по подтверждению соответствия с учетом объемов продукции, сроков ее годности.

## **8. Сроки и условия введения в действие**

47. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечению шести месяцев со дня первого официального опубликования.

## Нормы потребления белков, жиров и углеводов (грамм/день) в зависимости от потребности детей и подростков разного пола и возраста в энергии

Возраст, лет	Нормы потребления белков, жиров и углеводов грамм/день в зависимости от потребности в энергии					
	Мальчики и юноши			Девочки и девушки		
	белки	жиры	углеводы	белки	жиры	Углеводы
3-4	39	42	180	36	39	166
4-5	43	45	196	39	41	178
5-6	46	49	211	42	44	191
6-7	49	52	226	45	48	205
7-8	53	56	243	49	52	223
8-9	57	61	263	53	57	244
9-10	62	66	284	58	62	267
10-11	67	72	309	63	67	288
11-12	73	78	337	67	72	309
12-13	80	85	366	71	76	327
13-14	87	92	398	74	79	342
14-15	93	100	430	77	82	352
15-16	99	106	457	78	83	358
16-17	104	111	478	78	83	360
17-18	107	114	490	78	83	360

Приложение 2  
к Техническому регламенту

## Витамины и минеральные соли, используемые при производстве пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков

Наименование	Форма
1	2
1. Витамины	
Витамин А	Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	Д2 эргокальциферол; Д3 холекальциферол
Витамин Е	Д-токоферол; ДЛ-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферол
Витамин В1	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид; тиамин мононитрат; тиамин хлорид
Витамин В2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий
Витамин (ниацин)	РР Никотинамил; никотиновая кислота
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат

Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; дексантенол	D-пантотенат натрия;
Витамин В12	Цианкобаламин; гидроксокобаламин	
Фолевая кислота	Фолевая кислота	
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат кальция; кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия;	Ласкорбат натрия; 6-пальмитил-L-аскорбиновая
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)	
Биотин	Д-биотин	
Холин	Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат	
Инозит	Инозит	
Карнитин	L-карнитин, L-карнитин хлоргидрат	
<b>2. Минеральные соли</b>		
Кальций	Кальций углекислый (E 170); кальций лимоннокислый трехзамещенный (E 333); глюконат кальция (E 578); глицерофосфат кальция (E 383); лактат кальция (E 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (E 341)	
Натрий	Цитрат натрия; хлорид натрия (E 331)	
Магний	Карбонат магния (E 504); магниевый лимоннокислый двузамещенный (E 345); хлорид магния (E 511); глюконат магния (E 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (E 343); сульфат магния (E 518); лактат магния (E 329)	
Калий	Цитрат калия (E 332); лактат калия (E 326); калий фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 2493	
Железо	Глюконат железа (II) (E 579); железо (II) сернокислое 7-водное по ГОСТ 4148; лактат железа (II) (E 585); фумарат железа (II); дифосфат (пирофосфат) железа (II); элементарное железо	
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (E 519)	
Цинк	Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка	
Марганец	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца	
Йод	Йодид калия; йодат калия	

Приложение 3  
к Техническому регламенту

## **Виды лекарственного растительного сырья, используемого при производстве пищевой продукции, предназначенной детей и подростков**

Название лекарственного растения	Латинское название лекарственного растения	Вид сырья
1	2	3

А н и с обыкновенный	Anisum vulgare Gftrth сем. Umbelliferae	Плоды аниса (Anisi fructus)
А л т е й лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvaceae	Корни алтея (Althaeae radix)
Б е р е з а бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
Б е р е з а повислая	Betula pendula	Листья березы (Betulae folium)
Гибискус	Hibiscus sadariffa L. сем. Malvaceae	Цветки гибискуса (Hibisci flos)
Красная мальва	Hibiscus sadariffa L. сем. Malvaceae	Цветки гибискуса (Hibisci flos)
Душ и ца обыкновенная	Origanuv vulgare сем. Lamiaceae	Трава душицы (Origani herba)
Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	Листья земляники (Fragariae folium)
Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
Крапива двудомная	Urtica diocia L. сем. Urtica L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiactat	Цветки лаванды (Lavandulae flos)
Л и п а сердцевидная	Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flous)
М а л и н а обыкновенная	Rubus ideaus L. сем. Rosaceae	Листья малины (Rubi idaei folium)
Просвирник лесной	Malva sylvestris L (syn.Malva Mauriuana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flous)
Мальва лесная	Malva sylvestris L (syn.Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flous)
Мелисса	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissa folium)
Мята лимонная	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мяты
Мята перечная	Melissa piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
Облепиха	Hippophae rhamnides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hypophaes folium)
Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaeae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
Подорожник средний	Plantago madia L. сем. Plantaginaeae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaeae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
Померанец горький	Citrys aurantium сем. Rutaceae	Померанца корка
Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. (sen. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)

Черная смородина	Ribits nigrum L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribis nigri flos)
Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	Трава чабреца (Thymi herba)
Тимьян ползучий	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
Тмин обыкновенный	Carum carvi, сем. Umbellifere	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	Плоды укропа
Черда трехраздельная	Bidens tripartite L. сем. Composite	Трава череды (Bidentis herba)
Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
Брусника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)
Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Плоды шиповника (Rosae fructus)

Приложение 4  
к Техническому регламенту

## Нормативы физиологической полноценности питьевой воды, расфасованной в емкости, по макро- и микроэлементному составу

Показатели (основные биологически активные элементы)	Нормативы физиологической полноценности воды, от - до	Нормативы качества воды	
		для всех вод кроме питания, не более	для детского питания, от - до
Минерализация, мг/л	100 - 1000	1000	200 - 500
Жесткость, мг-экв/л	1,5 - 7,0	7,0	1,5 - 7,0
Гидрокарбонаты, мг/л	30 - 400	400	30 - 400
Кальций*, мг/л	25 - 130	130	25 - 80
Магний*, мг/л	5 - 65	65	5 - 50
Калий, мг/л	-	20	2 - 20
Фтор, мг/л	0,5 - 1,5	1,5	0,6 - 1,2
Йод, мг/л	0,01 - 0,125	0,125 **	0,04 - 0,06***
Кислород, мг/л	не менее 5	не менее 5	не менее 9

### **Примечания.**

\* Расчетно, исходя из максимально допустимой жесткости 7мг-экв/л и учета минимально необходимого уровня содержания магния при расчете максимально допустимого содержания кальция и наоборот.

\*\* Йодирование воды на уровне ПДК допускается при отсутствии профилактики йододефицита за счет йодированной соли при условии соблюдения допустимой суточной дозы йодид-иона, поступающего в организм суммарно из всех объектов окружающей среды.

\*\*\* Йодирование воды на уровне 0,04-0,06 мг/л разрешается в качестве способа массовой профилактики йододефицита при использовании иных мер профилактики.