

Anlage 1
zum Technischen Reglement
der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 021/2011)

**Mikrobiologische Richtwerte
(Pathogene)**

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Innereien, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm	25
	Geflügeleier und Erzeugnisse aus ihnen	25 125 g – rohe Eier (5 Proben von jeweils 25 g); die Analyse erfolgt jeweils im Eigelb
	Milch und Milcherzeugnisse (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten Erzeugnissen) Nährböden für Gärungsmittel, Milchgerinnungsmittel, Trockenmischungen für Speiseeis	25 (50 – für Konzentrate aus Laktulose, Milcheiweiß, Kasein)
	Gärungsmittel	100 (flüssige), 10 (trockene)
	Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen (außer Fischfett)	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Mehl- und Getreideprodukte (Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen, Eiernudeln, mit Füllungen, Kleie und Ballaststoffe, Backwaren mit Füllungen	25
	Zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, Kaugummi, Kakaoprodukte, Schokolade und Schokoladenprodukte, Backwaren	25
	Frischgemüse und Frischkartoffeln; Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst blanchiert, gekocht, schnellgefroren, getrocknet, gegoren, gesalzen, eingeweicht, nicht sterilisierte Erzeugnisse aus ihnen; Pasteurisierte Fruchtsafterzeugnisse, frischgepresste Säfte, Saftkonzentrate, Konzentrierte Beerensäfte und konzentriertes Püree aus Früchten- und (oder) Gemüse, darunter auch Schnellgefrorenes	25
	Würzstoffe, Gewürze, Nüsse, Samen von Ölfrüchten für den Verzehr	25
	Fette für bestimmte Zwecke, u. a., auch Koch-, Konditorei- und Backfette; Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Saucen auf der Basis von Speiseölen; Margarinen, Milchfett-Ersatzstoffe, Kakaobutterersatzstoffe (CEBs), CBEs des Typs SOS, CBEs des Typs POP, nicht wärmebehandelte CBEs ohne Laurinsäure, nicht wärmebehandelte CBEs mit Laurinsäure, Trockenpulver aus erhitzter <i>[im Ofen - Anm. d. Ü.]</i> Milch, Brotaufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Cremes auf der Basis pflanzlicher Fette	25
	Nichtalkoholische Getränke, Getränkekonzentrate und -mischungen, Sirups, fermentierte Getränke, Bier und Getränke auf Biergrundlage	25 (100 – für nichtalkoholische Getränke mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 30 Tagen)

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Eiweißisolate und Eiweißkonzentrate sowie Erzeugnisse ihnen; Pektin, Agar, Gelatine, natürliche Polysaccharide , Stärke und Erzeugnisse aus ihnen, Fertigmahlzeiten, Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung	25 (10 – für Startkulturen; 50 – für Getränke der Gemeinschaftsverpflegung)
	Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel	10 (25 – für bioaktive NEM auf Ballaststoffbasis und bioaktiver Instanttees f. Kinder, 50 – für flüssige bioaktive NEM auf Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen)
	Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter auf Milchbasis*	50
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Trockenpulver aus adaptierter Anfangs- und Folgemilch für die Sofortzubereitung, Milchpulver für die Sofortzubereitung (außer sterilisierter, ultrahoch erhitzter und aseptisch verpackter)*; adaptierte und sterilisierte Milchpulver, nicht aseptisch verpackte sterilisierte Milch und Sahne aus Milchküchen; Spezielle Lebensmittel für die diätetische Heilernährung (außer gefriergetrockneten Lebensmitteln auf Fleisch- oder Milchbasis, Lebensmitteln mit niedrigem Eiweißgehalt)	100
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Lebensmittel zur Zufütterung auf Getreidebasis: Mehl und Getreide, das nicht gekocht zu werden braucht; Kindertees (Kräutertees); Trockenmilch	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	<p>Sonstige Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter, darunter auch für die diätetische Heilnahrung für Kinder: Gefriergetrocknete Lebensmittel auf Fleisch- oder Milchbasis, Lebensmittel mit niedrigem Eiweißgehalt,</p> <p>Trockennahrung aus Folge- und teiladaptierter Milch, die einer Wärmebehandlung bedarf, adaptierte flüssige, aseptisch abgefüllte Sauermilchmischungen, Trockennahrung aus adaptierter und Folgemilch, die einer Wärmebehandlung bedarf, (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten, aseptisch verpackten und konservierten Erzeugnissen)*; für Trockenbreie – (im Trockenprodukt)</p>	50
	<p>Lebensmittel für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter (außer ultrahoch erhitzter, nicht aseptisch verpackter Milch in Fertigpackungen; ultrahoch erhitzter, nicht aseptisch verpackter Sahne in Fertigpackungen, und konservierten Erzeugnissen)</p>	25 (100 –ultrahoch erhitzte, nicht aseptisch verpackte Milch in Fertigpackungen; ultrahoch erhitzte, nicht aseptisch verpackte Sahne in Fertigpackungen)
Listeria monocytogenes	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Innereien, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihnen (außer Blut)	25
	<p>Milch und Milcherzeugnisse, darunter Trockenmischungen für Softeis, (außer sterilisierter, ultrahoherhitzter und aseptisch abgepackter Rohmilch, roher fettarmer Milch und roher Sahne, Sauermilchprodukten, Trockenprodukten und Kondensmilch, Schmelzkäse und Schmelzkäseprodukten, im Ofen erhitzter Butter, Milchlaktat, im Ofen erhitzter Mischungen aus Sahne und pflanzlichen Ursprungs)</p>	25 125 g (für Weichkäse und Käse in Lake in 5 Proben mit einem Gewicht von jeweils 25 g)
	Fisch, andere Fischereiprodukte sowie Erzeugnisse aus ihnen	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	(außer getrockneten, abgehangenen, gedörrten Erzeugnissen sowie pasteurisiertem Kaviar)	
	Blanchierte und schnell gefrorene Gemüse und Kartoffeln sowie Erzeugnisse aus ihnen; frisch gepresste Säfte	25
	Brotaufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette	25
	Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter auf Milch- und Sojabasis*	50 25 – für trockene auf Milch-Getreide-Basis (im trockenen Erzeugnis)
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Trockenpulver aus adaptierter Anfangs- und Folgemilch für die Sofortzubereitung, Milchpulver für die Sofortzubereitung; Spezialisierte Lebensmittel für die diätetische Heilernährung: Lebensmittel für frühgeborene und untergewichtige Kinder, Trockenmilchprodukte mit einem hohen Eiweiß- und niedrigen Laktosegehalt oder laktosefreie (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)*; Sterilisierte adaptierte Trockenmilchnahrung, sterilisierte, nicht aseptisch abgepackte Milch und Sahne aus Milchküchen	100
	Sonstige Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter auf Milchbasis (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)*; für Trockenbreie – im trockenen Erzeugnis	50
	Trockenmilch für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter	25
	Lebensmittel für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter:	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Halbfertigprodukte aus Fleisch oder Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch, Pasteten und Fleischfeinkost, Wurstwaren (Würste und Würstchen), Milch und Milchprodukte (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)	
Enterobacter sakazakii	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: adaptierte Trockenmilch, Trockenmilchbreie für die Sofortzubereitung für Kinder bis zu 6 Monaten; Spezielle Lebensmittel für eine diätetische Heilnahrung für Kinder bis zu 6 Monaten, für die Ernährung von Frühgeborenen und (oder) untergewichtigen Kindern trockene (im Trockenprodukt); Pasteurisierte wieder hergestellte Trockenmilch aus Milchküchen für Kinder von Geburt an*	300 Bei einem Nachweis von Enterobacteriaceae im Normgewicht, die nicht zu den E. coli und Salmonellen gehören
Bakterien der Gattung Yersinia	Trockenes Gemüse und trockene Kartoffeln sowie Erzeugnisse aus ihnen; Erzeugnisse aus rohem Gemüse, blanchiertes und geschnittene Obst und Gemüse, darunter auf tiefgefrorenes	25 (im Falle einer Epidemie in der Region der Herstellung)
Staphylokokken-Enterotoxine	Käse und Käseprodukte, Käsepasten, u. a. auch für die Kindernahrung; Trockennahrung für Kinder auf Milchbasis (außer Trockenbreien), u. a. auch spezielle Lebensmittel für die heildiätetische Ernährung	125 (in 5 Proben mit einem Gewicht von jeweils 25 g); (bei einem Nachweis von Staphylococcus aureus im Normgewicht des Produkts)

* (im fertig zubereiteten Lebensmittel)

Mikrobiologische Richtwerte

Tabelle 1

1.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse; Geflügel, Eier und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)	10	Schlachtfleisch (aller Arten von Schlachttieren)
	100	Hühnereier, diätetische Wachteleier
	1 x 10 ³	Leicht gefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten von Schlachttieren); Gekochte Wurstwaren, u. a. aus Geflügelfleisch, u. a. geschnitten; Gekochte Fleischwaren, gekocht und gebacken, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken, gebacken, u. a. geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pelle; Geflügel in ganzen Schlachtkörpern und Teilen von ihnen sowie Erzeugnisse aus ihnen, gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		leicht geräuchert, leicht angedörnt, u. a. auch als Hackfleisch
	2×10^3	Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst, Salceson, Fleisch- und Geflügelwaren in Aspik; Pasteten aus Fleisch und Geflügel;
	$2,5 \times 10^3$	Gekochte Wurstwaren aus zweit- und drittklassigen Rohstoffen, u. a. geschnitten
	5×10^3	Pasteten aus Geflügelleber; Leberwurst aus Fleisch, Geflügel und deren Innereien; wärmegetrocknetes Hühnerhack; Tafeleier von Hühnern und anderen Geflügelarten
	1×10^4	Tiefkühlfleisch; gekühlt in Stücken, vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; schnellgefrorene Fleischfertiggerichte: aus portionierten Fleischstücken von allen Arten von Nutztieren (ohne Saucen), gebraten, abgekocht; gekühlte ganze Geflügelschlachtkörper oder ihr Fleisch; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch, u. a. gefriergetrocknetes Hackfleisch von jungen Hühnern; gefriergetrocknetes Eiweiß von Eiern
	2×10^4	Schnellgefrorene Fleischfertiggerichte aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllungen aus Fleisch oder Innereien
	$2,5 \times 10^4$	Speisealbumin; trockene Nährstoffkonzentrate aus Innereien
	5×10^4	Trockenkonzentrat aus Blutplasmen (Serum); Eipulver, Volleimasse für Produkte für eine enterale Ernährung
	1×10^5	Tiefgekühlte ganze Geflügelschlachtkörper; Flüssigeiprodukte: gefiltert und pasteurisiert; Naturbelassene Halbfertigprodukte aus Geflügelfleisch: mit und ohne Knochen, ohne Panade
	5×10^5	Tiefgekühlte Scheiben aus entbeintem, ausgesehntem Fleisch am Knochen; Halbfertigprodukte aus entbeintem Fleisch (gekühlt, angefroren, tiefgefroren), u. a. mariniert, in groben Stücken; Blut; abgepackte und gekühlte, angefrorene und tiefgefrorene Schlachtkörper aus Geflügel; Flüssigeiprodukte; tiefgefroren
	1×10^6	Halbfertigprodukte aus entbeintem Fleisch (gekühlt, angefroren, tiefgefroren), u. a. mariniert, in kleinen Stücken. Halbfertigprodukte aus naturbelassenem Geflügelfleisch: mit und ohne

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Knochen, paniert, gewürzt, mit Sauce, mariniert; entbeinte Fleischstücke in Scheiben; Halbfertigprodukte aus Geflügelhack (gekühlt, angefroren, tiefgefroren); Mechanisch zerlegtes Geflügelfleisch mit Restknochen, gekühlt, in Scheiben tiefgefroren, Knochenhalbfertigprodukt; Geflügelhaut; Geflügelinnereien und Halbfertigprodukte aus ihnen
	2×10^6	Halbfertigprodukte aus grob gehacktem Fleisch (gekühlt, tiefgefroren) in Teigtaschen, gefüllte hackfleischhaltige Halbfertigprodukte (Kohlrouladen, Gurkenkürbisse)
	5×10^6	Tiefgefrorenes und mechanisch zerlegtes Fleisch von Schlachttieren; Hackfleischfertigprodukte (gekühlt, tiefgefroren): geformt, u. a. paniert; Rinder- und Schweinehack, Hack von anderen Schlachttieren; Halbfertigprodukte aus Fleisch mit Knochen (in groben Stücken, portioniert, in kleinen Stücken)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm^3)	1,0	Frisches Schlachtfleisch (aller Tierarten); Wurstwaren, u. a. aus Geflügelwurst, halb durchgeräuchert, gekocht und geräuchert, gekocht, u. a. auch geschnitten; Fleischprodukte gekocht, gekocht und gebacken, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken, gebacken, u. a. geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst, Salceson ; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pelle; Trockenkonzentrate aus Fleisch und Innereien; Geflügelschlachtkörper ganz und in Teilen sowie gebackene Erzeugnisse aus ihnen, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörnt; Gerichte aus grob gehacktem Fleisch
	0,1	Leicht gefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten); Blut und Trockenerzeugnisse aus ihnen: Speisealbumin, Plasmakonzentrat; Wurst und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel leicht geräuchert, leicht angedörnt; Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel in Aspik; schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fleisch und Geflügel; Pasteten und Leberwurst aus Fleisch und Geflügelinnereien; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch; Hühnereier, diätetische Wachteleier, pasteurisierte Flüssigeiprodukte; tiefgefroren, trocken, Trockenmischungen für Omelette

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	0,01	Tiefkühlfleisch; Fleisch (aller Arten) gekühlt in Stücken, vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Tiefkühlfleisch von Schlachttieren in ganzen, halben und Vierteln von Schlachtkörpern und in Stücken; schnellgefrorene Fleischfertiggerichte; gefriergetrocknetes Hackfleisch von jungen Hühnern; Tafeleier; gefriergetrocknete Eiprodukte
	0,001	Tiefkühlfleisch mit und ohne Knochen, am Stück, ausgeseht; Halbfertigprodukte entbeint (gekühlt, leicht gefroren, tiefgefroren,), u. a. auch mariniert
	0,0001	Mechanisch zerlegtes Tiefkühlfleisch; Halbfertigprodukte aus Fleisch, fleischhaltig, und aus Geflügelfleisch, Knochen von Fleisch, grob gehackt, geformt, u. a. paniert, in Teigtaschen, gefüllt, verschiedene Hackfleischsorten
E. coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm ³)	1,0	Wurst und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel leicht geräuchert und leicht angedörnt, u. a. auch geschnitten und vakuumverpackt
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm ³)	1,0	Blut; Wurstwaren und Produkte aus Fleisch und Geflügel gekocht, gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörnt; Blutwurst, Leberwurst, aus Geflügelfleisch und -innereien; Blutwurst, Leberwurst, Sülzen, Salceson, Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. auch in Pellen, Fleischwaren in Aspik (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer mehr als 2 Tage beträgt); Feinkosterzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch; tiefgekühlte Fertigprodukte aus Geflügelfleisch: gebraten, abgekocht, aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen und Beilagen; Pasteten aus Geflügelfleisch, u. a. auch mit Innereien; Geflügelerzeugnisse in Aspik; tiefgefrorene pasteurisierte Flüssigeiprodukte; Trockenmischungen für Omelette
	0,1	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fleisch: aus portionierten Fleischstücken von allen Arten von Nutztieren ohne Saucen, gebraten, abgekocht, aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllung aus Fleisch oder Innereien, u. ä.; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pellen; Fleischerzeugnisse in Aspik; Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch halb

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		durchgeräuchert, Pasteten aus Geflügelleber; gefriergetrocknetes Geflügelhack
	0,01	Getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelhack
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Fleisch (alle Arten): gekühlt für Kindernahrung, Diätlebensmittel; Speisealbumin; gefriergetrocknetes und wärmegetrocknetes Hühnerhack; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch; Flüssigeiprodukte: gefiltert, pasteurisiert; Trockeneiprodukte, Mischungen für Omelette
	0,1	Gekühltes Fleisch (aller Arten) mit einer Haltbarkeitsdauer von über 7 Tagen
Sulfidreduzierte Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm ³)	1,0	Blut, Speisealbumin; Trockenes Blutplasmakonzentrat; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. auch in Pellen
	0,1	Wurstwaren aus Fleisch und Geflügel gekocht und geräuchert, halb durchgeräuchert; Gekochte Wurstwaren, u. a. auch geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Fleischerzeugnisse gekocht, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken; Fleischerzeugnisse gebacken, geräuchert und gebacken, u.a. auch geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Sülzen, Salceson; Blutwurst, Leberwurst (für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von über 2 Tagen); Blutwurst, Leberwurst, u. a. aus Geflügelfleisch und -innereien; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch u. a. aus Geflügel, u. a. in Pellen; Fleisch- und Geflügelwaren in Aspik; ganze Geflügelschlachtkörper und Teile von ihnen sowie Erzeugnisse gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht angeräuchert, leicht angedörst; Feinkostwaren aus grob gehacktem Geflügelfleisch
	0,01	Wurstwaren aus Fleisch von Schlachttieren leicht angeräuchert und leicht angedörst, Wurstwaren halb durchgeräuchert, gekocht und geräuchert, gekocht; Wurstwaren aus Geflügelfleisch leicht angedörst, leicht angeräuchert, halb durchgeräuchert; Fleischwaren geräuchert und gekocht (Backen, Eisbein u. a.); Blutwurst, Leberwurst

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Bakterien der Gattung Enterococcus, maximal KbE/g	1×10^3	Tiefgekühlte Fleisch-Fertiggerichte: aus portionierten Fleischstücken (ohne Saucen) gebraten, abgekocht; aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllungen aus Fleisch oder Innereien u. ä.
	1×10^4	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Geflügelfleisch
Schimmelpilze, maximal KbE/g	500	Halbfertigprodukte aus grob gehacktem Fleisch (gekühlt, tiefgekühlt) geformt, u. a. auch paniert; In Teigtaschen, gefüllte Halbfertigprodukte (Kohlrouladen, Gurkenkürbis), fleischhaltig, grob gehackt, mit einer Haltbarkeitsdauer von über einem Monat
	100	Trockene Konzentrate aus Fleisch und Innereien

1.2. Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g	1×10^3	Gekochte und gefrorene strukturierte Erzeugnisse; Störkaviar körnig, pasteurisiert
	5×10^3	Rogen von anderen Fischen, pasteurisiert; Hydrolysat aus anderen Seefischereiprodukten, lebende doppelschalige Muscheln; Gelee aus Laminaria (Braunalgen)
	1×10^4	Fischprodukte heiß und kalt geräuchert, nicht zerlegt; thermisch bearbeitete Feinkostwaren, Erzeugnisse aus Fischrogen; Salate aus verschiedenen Zutaten ohne Saucen; Kaviar vom Stör,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		körnig, in Dosen, Presskaviar, Kaviarersatzprodukte
	2×10^4	Gekochte und gefrorene Produkte: Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch und anderen Fischereierzeugnissen, u. a. vakuumverpackt; Dörr- und Trockenprodukte aus Meeresweichtieren
	3×10^4	Fischprodukte kalt geräuchert, zerlegt, u. a. geschnitten
	$7,5 \times 10^4$	Fischprodukte kalt geräuchert, Fischschinken, u. a. geschnitten
	5×10^4	Rohes Fisch und lebender Fisch; gekühlte und gefrorene Fischprodukte: Hack „besonderer Zubereitung“ [mit gekühltem Wasser gewaschen – Anm. d. Ü.]; Präserven aus zerlegtem und thermisch behandeltem Fisch, aus doppelschaligen Muscheln; Fisch zerlegt, leicht geräuchert, leicht gesalzen, u. a. vakuumverpackt; Dörrfisch, abgehangener, getrockneter Fisch; Feinkostherzeugnisse thermisch behandelt, Erzeugnisse in Aspik; Fischmilch und Eierstockkaviar [mit Eierstockhaut - Anm. d. Ü.] gekühlt und gefroren; Störkaviar mit Eierstockhaut gesalzen; Lachskaviar körnig und gesalzen aus tiefgefrorenem Eierstock; lebende Krebstiere und andere Weichtiere; doppelschalige Muscheln gekühlt, gefroren; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereierzeugnisse: Trockenbrühe, Brühwürfel und Pasten, aus Miesmuscheln, Eiweißisolat, Algen, rohes Seegras, u. a. auch tiefgefroren und getrocknet
	1×10^5	Fischprodukte gekühlt und gefroren, außer „Hack besonderer Zubereitung“, andere Fischereierzeugnisse als Fisch; Leber, Fischköpfe gefroren; Präserven aus gewürztem und speziell gesalzenem Fisch, u. a. nicht zerlegt; Präserven aus Eiweißpasten; Fischprodukte kalt geräuchert, gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. Filet, mit Saucen, Gewürzen, Beilagen, Öl; Lachskaviar, körnig, gesalzen; Rogen von anderen Fischarten, von einer einzigen Fischart, Eierstockkaviar gesalzen, geräuchert, gedörrt
	2×10^5	Präserven aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereierzeugnissen mit dem Zusatz von Ölen, Konservierungsflüssigkeiten, mit und ohne Saucen, (u. a. auch von Lachsarten); Feinkostwaren ohne Wärmebehandlung: gesalzener, grob gehackter Fisch, Pasteten, Pasten; Herings-, Kaviar- und Krillbutter u. a. ; Feinkostwaren aus Kaviar: Gerichte aus

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		verschiedenen Zutaten
	5×10^5	Präserven in Pastenform: Fischpasten; Fertigsuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; heißgeräucherte Fischprodukte; Feinkostwaren thermisch behandelt, zu feinem Hack verarbeitet, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a.; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten nicht angerichtet; Feinkostwaren aus Kaviar wärmebehandelt; gekochte und gefrorene Produkte: strukturiert; Kaviar von Stören und Lachsen, körnig, gesalzen, von anderen Fischen pasteurisiert; andere Fischereiprodukte als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln, gedörrt und getrocknet; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch: Hydrolysat und Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln; Algen und Seegräser getrocknet; Gelees aus Laminaria (Braunalgen)
	0,1	Fischerzeugnisse kalt geräuchert, u. a. Geschnitten, Fischschinkenwaren, u. a. geschnitten; zerlegter Fisch angeräuchert, leicht gesalzen, u. a. Filet, u. a. vakuumverpackt; gesalzener, gewürzter, marinierter Fisch; Dörrfisch, abgehangener und getrockneter Fisch; Präserven in Pastenform aus Eiweißpaste, aus dem Fleisch von doppelschaligen Muscheln; Feinkostwaren in Aspik, Erzeugnisse aus Kaviar mit verschiedenen Zutaten, nicht wärmebehandelt; gekochte und gefrorene Erzeugnisse: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch als Haupt- oder Vorspeise, kleine Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung, u. a. vakuumverpackt, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch; gesalzene Fischmilch; Kaviar von anderen Fischen als Stören und Lachsen von einer einzigen Fischart gesalzen, leicht gesalzener Eierstockkaviar, geräuchert, gedörrt, Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltiger; doppelschalige Muscheln, gekühlt, eingefroren; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fische: Trockenbrühe, Brühwürfel und Pasten aus Miesmuscheln, Eiweißisolat; Algen, rohe Seegräser
	0,01	Roher und lebender Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere; gekühlte und eingefrorene Fischprodukte; Hack „besonderer Zubereitung“; Präserven speziell gewürzt und gesalzen aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten mit und ohne Öl, Konservierungsflüssigkeiten, Saucen, mit und ohne Beilagen, aus Fischpasten; Fischprodukte kalt

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		geräuchert, in Wurst- und Hackform; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. zerlegt, u. a. ohne Konservierungsstoffe, geschnitten, eingelegt, gewürzt, mit Beilagen und Öl; thermisch behandelte Feinkostwaren: Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, u. a. tiefgefroren, ohne Wärmebehandlung; Fisch gesalzen, grob gehackt, Pasteten, Pasten
	0,001	Gekühlter, eingefrorener Fisch und Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Fisch, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus geformten Fischhack, u. a. mit Zutaten aus Mehl; andere Fischereiprodukte als Fisch, krebstartige und andere Weichtiere; Fertigsuppen aus Fisch, die gekocht werden müssen; Feinkostwaren ohne Wärmebehandlung: Herings-, Kaviar-, Krillbutter und andere; Fischmilch, Eierstockkaviar, gekühlt und eingefroren; Leber und Fischköpfe eingefroren
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven leichtgesalzen, gewürzt und speziell gesalzen aus Fisch, u. a. mit Ölen, Konservierungsflüssigkeiten, Saucen, mit und ohne Beilagen; aus thermisch behandeltem Fisch, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch mit Öl, Konservierungsflüssigkeiten, mit und ohne Beilage; Fischprodukte kalt und heiß geräuchert, Erzeugnisse aus Fischschinken, u. a. geschnitten; thermisch behandelte Feinkostwaren: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack,
		Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a., mit mehlhaltigen Zutaten, Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, Produkte in Aspik; Feinkostwaren aus Kaviar; Feinkostwaren ohne thermische Behandlung nach ihrer Vermischung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten, nicht eingelegt; gekochte und eingefrorene Produkte: Erzeugnisse mit strukturgebenden Zutaten, aus anderen Fischereiprodukten als Fischen: Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill; Kaviar von Stören und Lachsen, körnig, gesalzen; Kaviar von anderen Fischen; Kaviarersatz; getrocknete eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fische: Hydrodysat aus Miesmuscheln (MIGI-K), Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln
	0,1	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Fischhack „besonderer Zubereitung“; Präserven in Pastenform aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln; Fischprodukte kalt geräuchert, u. a. Erzeugnisse in Hack- und Wurstform, zerlegter und leicht geräucherter Fisch,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		leicht gesalzen, u. a. Filet, vakuumverpackt; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, zerlegt, u. a. eingelegt, mit Gewürzen, Beilagen, Ölen; nicht wärmebehandelte Feinkostwaren: gesalzener und grob gehackter Fisch, Pasteten, Pasten, Herings-, Kaviar-, Krillbutter u. a., Feinkostgerichte mit Kaviar und verschiedenen Zutaten ohne thermische Behandlung nach ihrer Vermischung; gekochte und eingefrorene Produkte: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt; andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige, Fischmilch gesalzen; doppelschalige Muscheln
	0,01	Roher und lebender Fisch; gekühlter und eingefrorener Fisch; andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere (Tintenfische, Schnecken, Muscheln, Stachelhäuter u. a.): lebend, gekühlt, eingefroren; gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Fisch, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus geformtem Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten; Fischmilch und Eierstockkaviar, gekühlt und eingefroren; Leber, eingefrorene Fischköpfe
V. parahaemolyticus, maximal KbE/g	10	Produkte aus Meeresfischen kalt geräuchert, u. a. geschnitten, Meeresfisch geschnitten, leicht geräuchert und leicht gesalzen, u. a. Filet
	100	Roher und lebender Fisch (aus dem Meer); gekühlte und eingefrorene Meeresfische und Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Meeresfisch, Fischhack zum Verzehr und Erzeugnisse aus Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten; Fischmilch und Eierstockkaviar (von Meeresfischen); Leber und Fischköpfe tiefgekühlt; Andere Fischereiprodukt als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere; lebend, gekühlt, eingefroren; doppelschalige Muscheln gekühlt und eingefroren
V. parahaemolyticus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm ³)	25	Andere Fischereiprodukt als Fisch: doppelschalige Muscheln
Bakterien der Gattung	0,1	Andere Fischereiprodukt als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Enterococcus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm ³)		
Bakterien der Gattung Enterococcus, maximal KbE/g	1 x 10 ³	Gekochte und eingefrorene Produkte: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch als Haupt- und Vorspeise, kleine Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung, u. a. vakuumverpackt (bei Portionspackungen); gekochte und eingefrorene Produkte aus anderen Fischereiprodukten als Fisch: krebsartige, Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill (bei Portionspackungen)
	2 x 10 ³	Gekochte und eingefrorene Produkte: strukturierte Lebensmittel, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch: krebsartige, Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, dem Fleisch von Garnelen, Krabben Krill (bei Erzeugnissen aus Fischhack)
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; Dörrfisch; thermisch behandelte Feinkostwaren: u. a. als Hack gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt; mit mehlhaltigen Zutaten; Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, vakuumverpackt; gekochte und eingefrorene Produkte: strukturierte Lebensmittel, aus anderen Fischereiprodukten als Fischen: krebsähnliche, Muschelfleisch, Gerichte aus doppelschaligen Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill (in Vakuumverpackung); Stör- und Lachskaviar, körnig, gesalzen; Kaviar von anderen Fischen: von einer einzigen Fischart, gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt, pasteurisiert; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch; Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln, vakuumverpackt
	0,1	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Hack „besonderer Zubereitung“; Präserven in Pastenform aus Eiweißpaste; Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltiger; Fischprodukte kalt und heiß geräuchert im Vakuum; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. abgehangen (im Vakuum); gekochte und eingefrorene

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Produkte; schnell gefrorene Fertiggerichte aus Fisch, Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung (im Vakuum); andere Fischereiprodukte als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln; gedörrte und getrocknete Erzeugnisse aus Meeresweichtieren
	0,01	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte; Fischfilet, speziell zerlegter Fische, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten) bei vakuumverpackten Erzeugnissen; Präserven aus Fisch in würzigen und speziellen Laken, u. a. aus zerlegtem Fisch mit Öl, eingelegt, Saucen, mit und ohne Beilagen; Präserven in Pastenform: Fischpasten aus anderen Fischereiprodukten als Fischen mit Ölen, eingelegt, mit Saucen, mit und ohne Beilagen; getrockneter Fisch) im Vakuum); getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch: Brühe, Brühwürfel und Pasten aus Miesmuscheln, Eiweißisolat
Schimmelpilze, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Störkaviar, körnig, pasteurisiert, Kaviar von anderen Fischen, pasteurisiert
Schimmelpilze, maximal KbE/g (cm ³)	10	Präserven würziger Speziallaken aus nicht zerlegtem und zerlegtem Fisch, u. a. leicht gesalzen; Präserven aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch mit zugesetztem Öl, eingelegt, mit Saucen, mit und ohne Beilage; Präserven in Pastenform: Fischpasten, aus Eiweißpaste; Präserven aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln
	50	Dörrfisch; Störkaviar: körnig, in Büchsen, Presskaviar, Eierstockkaviar leicht gesalzen und gesalzen; Kaviar von Lachsen, körnig, gesalzen; Rogen von anderen Fischen: von einer Fischart gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt; Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltig
	100	Algen und getrocknetes Seegras
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Kaviar von Stören, körnig, pasteurisiert; Rogen von anderen Fischen, pasteurisiert

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Hefe, maximal KbE/g (cm ³)	50	Kaviar von Stören: körnig, in Büchsen, Presskaviar, Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltig
	100	Fischpräserven in würziger Speziallake, u. a. aus zerlegtem Fisch und aus anderen Fischereiprodukten als Fisch mit Öl, eingelegt, mit und ohne Beilagen, aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln; Präserven in Pastenform, aus Eiweißpaste; Dörrfisch; Eierstockkaviar von Stören, leicht gesalzen, gesalzen
	200	Lachskaviar, körnig, gesalzen, aus tiefgefrorenen Eierstöcken
	300	Lachskaviar, körnig, in Büchsen, Fässern; Presskaviar von anderen Fischen, gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörst
Schimmel und Hefe, maximal KbE/g (cm ³)	100	Abgehangener Fisch, getrocknet; Dörrfisch und getrocknete Produkte aus Meeresweichtieren; Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen; thermisch behandelte Feinkostwaren: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a.; mit mehlhaltigen Zutaten, u. a. tiefgefroren
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Nicht thermisch behandelte Feinkostwaren aus Fisch und Meeresfrüchten, Kaviarprodukte: Gerichte aus verschiedenen Zutaten
	1,0	Andere Fischereiprodukte als Fisch: doppelschalige Muscheln

1.3 Getreide (Samen), Erzeugnisse aus Mehl und gemahlenem Korn, Backwaren

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)	1 x 10 ³	Backwaren mit Füllungen
	5 x 10 ³	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Backwaren mit Cremes
	1 x 10 ⁴	Trockene Getreideerzeugnisse, hergestellt durch Extrusion
	5 x 10 ⁴	Nudeln und Teigwaren zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Getreidekleie zum Verzehr; Schalenfasern zum Verzehr
	1 x 10 ⁵	Nudelprodukte ohne Eiweiß
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Trockene Getreideerzeugnisse, hergestellt durch Extrusion; Backwaren mit Füllung
	0,1	Nudeln und Teigwaren zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis;
		Getreidekleie zum Verzehr; Schalenfasern zum Verzehr
	0,01	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; eiweißfreie Nudelerzeugnisse; Backwaren mit Konditorcreme
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes (g)	1,0	Backwaren mit Füllung

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	0,1	Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis
Schimmelpilze, maximal KbE/g	50	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; trockene Feinkostwaren, hergestellt durch Extrusion; Schalenfasern zum Verzehr; gefüllte Backwaren
	100	Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis (mit Hefezusatz); Getreidekleie zum Verzehr (thermisch behandelt)
	200	Eiweißfreie Nudelprodukte (mit Hefezusatz)
Hefe maximal KbE/g	100	Eiweißfreie Nudelprodukte
B. cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Trockenprodukte, hergestellt durch Extrusion ohne Kakaoprodukte
Bakterien der Gattung Proteus unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gefüllte Backwaren

1.4. Zucker und Konditoreiwaren

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen	500	Karamellbonbons ohne Glasur (Drops, mit Füllmasse, Likör-, Frucht-, Beeren-, Schaum- und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)		Geleefüllung), für Diabetiker; Kaugummi; orientalisches Mehlgebäck (Biskuit mit Zimt, Kourabiedes u. a.)
	1 x 10 ³	Toffee; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; ohne Glasur, für Diabetiker; Orientalische Süßigkeiten des Typs Karamell (geröstete Nüsse); zuckerhaltige Halbfertigprodukte des Typs „Fadennudeln“; Kekse; Galetten, Cracker; orientalisches Mehlgebäck: Roulettes mit Nussfüllungen
	2,5 x 10 ³	Lebkuchen, Honigkuchen: ohne Füllung
	5 x 10 ³	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), für Diabetiker; Karamellbonbons ohne Glasur mit Füllung: aus Nüssen, Schokolade und Nuss, Schokolade, Sahne u. a.; Erzeugnisse aus Fruchtgelee: glasiert; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, Karamell; Diabetikerschokolade; Pasten, Cremes: aus Milch, Schokolade; Torten, Törtchen, Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllung: aus Buttercreme; Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Waffeln: mit und ohne Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen: mit Füllung; orientalisches Mehlgebäck
	1 x 10 ⁴	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf Praline- und Buttercremebasis), mit Glasur und Einlagen: aus Fondant, Frucht, Marzipan, gerösteten Nüssen, Sukkade, Puffgetreide, Likör, Gelee; Karamell glasiert mit Füllung: aus Fondant, Frucht, Likör, Gelee; Halva glasiert; Dragee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons mit Glasur (Rahat-Lokum); Karamell glasiert; normale und Dessertschokolade ohne Zusätze; Kakaopulver für die industrielle Verarbeitung, Torten und Törtchen: verziert; Biskuitrollen mit Füllung: aus Frucht, mit Sukkade, Mohn, Nüssen; Gebäck: Zuckergebäck, mit Schokoglasur, aus Mürbeteig, aller Arten, Hartkeks, Haferflockenkeks, mit Cremeschichten, Füllungen; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
	5 x 10 ⁴	Konfekt und Süßigkeiten mit Glasur und Füllung: aus Milch, Schaumfüllung, Trockenfrüchten, Creme, auf Praliné- und Buttecremebasis; Karamell mit Glasur und Füllung: aus Milch, Schaumfüllung, Nüssen; Halva ohne Glasur; Schokolade mit Zusätzen, mit Füllungen und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Konfekt Assorti; Konditortafeln; Nusspasten, Nusscremes; Torten und Törtchen geschmückt; Waffeltorten mit Füllung: Praliné, Schoko-Nuss, Halva; Biskuitrollen mit Füllung: aus Sahne, Buttercreme; Waffeln mit Schokoglasur
	1×10^5	Kakaopulver handelsüblich
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm ³)	1,0	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), mit Glasur und Einlagen (aus Fondant, Frucht, Marzipan, gerösteten Nüssen), für Diabetiker; Karamell; ohne Glasur; für Diabetiker; Toffee; Kaugummi; Erzeugnisse aus Fruchtgelee, für Diabetiker; orientalische Süßigkeiten: Karamell (geröstete Nüsse), Halbfertigprodukte aus Zucker zur Verzierung; Torten und Törtchen ohne Verzierung, mit Verzierung auf der Basis von Margarine, Sahne- und Fettersatz, Biskuitrolle mit Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen; mit und ohne Füllung; Gebäck; Galetten, Cracker; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
	0,1	Konfekt und Süßigkeiten mit Glasur und Einlagen (als Milch, Schaummasse, Trockenfrüchten, mit Sukkade, Puffgetreide, Likör, Gelee); Dragee; Karamell: ohne Glasur mit Füllung, u. a. mit Glasur; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, weiche Bonbons mit Glasur, Karamell, Karamell mit Glasur: Schokolade und Konfekt Assorti; Pasten, Cremes (Milch und Schoko); Torten und Törtchen: verziert (mit einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen); Torten und Törtchen, Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllung (Buttercreme); Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Waffeln; Gebäck (Zuckergebäck, mit Schokoglasur, aus Mürbeteig, Hartkekse, Haferflockenkekse, mit Cremeschichten und Füllungen); mehlhaltiges orientalisches Gebäck
	0,01	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur, mit Glasur und Füllung (aus Creme oder Praliné), Halva; orientalische Süßigkeiten: Rahat-Lokum; Nusspasten und -cremes; Kakaopulver handelsüblich, für die industrielle Weiterverarbeitung; Torten und Törtchen: verziert (mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 5 Tagen); Waffeltorten mit Füllung; Biskuitrollen mit Füllung (aus Sahne, Buttercreme)

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
S. aureus, unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm ³)	1,0	Torten und Törtchen: verziert (mit Konditorcreme), für Diabetiker; Roulettekuchen: Biskuitrolle mit Füllung (aus Frucht, Sukkade, Mohn, Nüssen), für Diabetiker
	0,1	Torten und Törtchen: verziert (mit Sahne (bei einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen), mit Früchten, Fondant, Schokoglasur, Buttercreme, Quark-Sahnecreme, Sahne mit pflanzlichen Zutaten); ohne Verzierung; mit Verzierung auf der Basis von Margarinen, pflanzlichen Cremes und Fette; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Gebäck: Mit Cremeschichten und -füllungen
	0,01	Torten und Törtchen: verziert, u. a. tiefgefroren: mit Sahne (bei einer Haltbarkeitsdauer von unter 5 Tagen)
Schimmel maximal KbE/g (cm ³)	10	Toffee
	50	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur, mit Glasur und Einlagen, für Diabetiker; Dragees, Karamell: ohne Glasur, mit Glasur und Füllungen, für Diabetiker; Kaugummi; Halva; Erzeugnisse aus Fruchtgelee (für Diabetiker); Orientalische Süßigkeiten: Karamell (geröstete Nüsse, Walnussriegel); Karamell mit Glasur; Halbfertigprodukte aus Zucker zum Verzieren; Schokolade: normale und Dessertschokolade ohne Zusätze; für Diabetiker; Pasten, Cremes: als Milch und Schokolade; Torten und Törtchen: verziert; ohne Verzierung; für Diabetiker; Waffeltorten mit Verzierung; Kuchen (mit Puderzucker); Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Lebkuchen, Honigkuchen: mit und ohne Füllung; mehlhaltiges orientalisches Gebäck: Biskuit mit Zimt, Kourabiedes, mit Nüssen u. a.)
	100	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf der Basis von Praliné, von Buttercreme), glasiert und mit Einlagen aus Trockenfrüchten, Creme, Praliné; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, glasiert, Rahat-Lokum u. a.; Schokolade und Schokoladenkonfekt; Pasten, Nusscremes; Kakaopuder; Torten und Törtchen: verziert (mit Eiweißmasse, Soufflee,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Frucht, Fondant, Schokoladenglasur, Buttercreme, Quark-Sahne-Creme, Creme aus Sahne mit pflanzlichen Zutaten, mit Konditorcreme); Biskuitrollen mit Füllungen aus Sahne, Buttercreme, Frucht, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen (mit Glasur, mit Nüssen,, Sukkade, Fruchtsaft, Rum); Waffeln; Gebäck; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
Hefe maximal KbE/g (cm ³)	10	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), Toffee
	50	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf der Basis von Praliné, Buttercreme); mit Glasur und Einlagen, für Diabetiker; Dragees; Karamell: ohne Glasur, mit Glasur und Füllung; für Diabetiker; Kaugummi, Halva; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: Karamell, Karamell glasiert; Halbfertigprodukte aus Zucker zum Verzieren; Schokolade und Konfekt Assorti, Konditortafeln; für Diabetiker; Pasten, Cremes; Torten und Törtchen: verziert, nicht verziert, mit Verzierungen aus Margarinen, Cremes auf pflanzlicher Basis; Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllungen (Buttercreme, Praliné, Schokoladen-Nuss, Halva); Biskuitrolle mit Füllung; Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt, Waffeln; Lebkuchen, Honigkuchen; Gebäck; mehlhaltiges orientalisches Gebäck: Biskuit mit Zimt, Kourabiedes u. a. , mit Nüssen, glasiert
	100	Orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, weiche Bonbons glasiert; Kakaopulver handelsüblich und für die industrielle Verarbeitung; Torten und Törtchen verziert (mit Sahne)
	200	Konfekt und Süßigkeiten: glasiert mit Einlagen (aus Trockenfrüchten); orientalische Süßigkeiten aus Nüssen

1.5. Erzeugnisse aus Früchten und Gemüse

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)	1 x 10 ³	Schnellgefrorene Frucht- und Beerendesserts; Kartoffelchips, Sukkade
	5 x 10 ³	Gemüse- und Fruchtdesserts; Gelees, Marmeladen, Fruchtmus, Konfitüren, Früchte und Beeren, nicht sterilisierte Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, Knoblauchgranulat; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	1 x 10 ⁴	Schnellgefrorene: Gemüse, frisch und unterteilt sowie blanchierte Pilze; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Fertigmischungen für Speiseeis aus Früchten und Beeren (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	2 x 10 ⁴	Getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert
	5 x 10 ⁴	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Gemüsepüree; schnellgefrorenes glatthäutiges Kern- und Steinobst; frische Beeren vakuumverpackt und schnellgefroren, ganze Beeren; Trockenpulver aus Kartoffelpüree; Obst und Beeren (getrocknet); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; Gemüsegranulat (gefriergetrocknet); Speisewürze: Senf, Tafelmeerrettich
	1 x 10 ⁵	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht blanchiert; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen; passierte oder zerkleinerte tiefgefrorene Beeren, schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Desserts aus Früchten und Beeren, Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert, Wassereis aus Zuckersirup

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	5×10^5	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht blanchiert [<i>s. o. doppelt im Original – Anm. d. Ü.</i>]; schnellgefrorene Früchte, Steinobst, eingemachtes Obst;; getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; getrocknete Pilze; Kräuter und Gewürze gebrauchsfertig; zusammengesetzte Speisезusätze mit Kräutern und gewürztem Gemüse
	2×10^6	Unverarbeitete Gewürze
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm ³)	1,0	Schnellgefrorenes Frischgemüse, unterteilt und blanchierte Pilze; schnellgefrorene Frucht- und Beerendesserts; Sukkade; Gemüse- und Frucht-desserts (wärmegetrocknet); Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Frucht und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet); Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	0,1	Schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Gemüse-püree; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen (Halbfertigprodukte); schnellgetrocknete Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst; Steinobst, eingemachtes Obst; frische Beeren, vakuumverpackt und schnellgefroren, ganze Beeren; Halbfertigprodukte für Frucht- und Beerendesserts; Trockenes Kartoffelpüree; Kartoffelchips; Chips aus extrudierten Erzeugnissen mit Geschmackszusätzen; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; geröstete Nüsse
	0,01	Schnellgefrorenes Frischgemüse, unzerteilt und nicht blanchiert; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Früchten und Beeren in Teigtaschen, getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert; Gemüsegranulate (gefriergetrocknet);

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; zusammengesetzte Speisearbeitsmittel mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Speisearbeitsmittel: Senf, Tafelmeerrettich; naturbelassene Nüsse, geschält, nicht geröstet; Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiertes Wassereis aus ; Fertigmischungen für Speiseeis (nach seiner Wiederherstellung mit Wasser)
	0,001	Getrocknete Pilze; unbehandelte Kräuter und Gewürze
S. aureus, unzulässig einem Gewicht des Produktes von (g/ cm ³)	1,0	Gemüse- und Frucht-desserts (wärmebehandelt)
Schimmel, maximal KbE/g (cm ³)	50	Sukkade; Gelees, Marmelade, Frucht-mus, Konfitüren, Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	100	Frischgemüse und blanchierte Pilze, schnell gefroren; schnell gefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnell gefrorene passierte und zerkleinerte Beeren; schnell gefrorene Desserts aus Früchten und Beeren (mit Hefezusatz); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; Gemüsegranulate (gefriergetrocknet); Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet); Getrocknete Kokosnüsse; Speiseeis aus Früchten und Beeren; aromatisiertes Wassereis aus ; Fertigmischungen für Speiseeis aus Beeren und Früchten (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsebrei; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Gemüse- und Frucht-desserts (wärmegetrocknet); zusammengesetzte Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Speisearbeitsmittel: Senf, Tafelmeerrettich
	500	Schnellgefrorenes nicht zerteiltes Frischgemüse, nicht blanchiert; frische ganze Beeren, schnellgefroren und vakuumverpackt; Getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; Trockenes

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Kartoffelpüree; getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); getrocknete Pilze; geröstete Nüsse; grüne Kaffeebohnen
	10^3	Schnellgefrorenes Samen- und Steinobst; Halbfertigprodukte für Desserts aus Früchten und Beeren(mit Hefezusatz); gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; naturbelassene Nüsse, geschält, nicht geröstet, Tee
	10^4	Unverarbeitete Kräuter und Gewürze
Hefe maximal KbE/g	50	Sukkade; Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln
	100	Schnellgefrorenes nicht zerlegtes Frischgemüse und schnell gefrorene blanchierte Pilze; schnell gefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert und Wassereis aus Zuckersirup; Fertigmischungen für Speiseeis aus Früchten und Beeren (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsepüree; schnellgefrorene Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst, frische ganze Beeren, vakuumverpackt und schnellgefroren
	500	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht zerlegt, nicht blanchiert; schnellgefrorene Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren, Früchte und Beeren (Trockenfrüchte)
	10^3	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsepüree

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	0,1	Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln
	0,01	Gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; zusammengesetzte Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und würzigen Gemüsen
Mesophile Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	In Salz eingelegt und marinierte Pilze in Fässern, abgekochte Pilze in Fässern
Nicht sporenbildende Mikroorganismen B. cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gemüse- und Frucht-desserts (wärmegetrocknet)
	10^2	Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet)
	10^3	Getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert

1.6. Rohe Öle und Fettprodukte

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ	5×10^4	Schweinespeck, gekühlt, tiefgefroren, nicht gesalzen;

Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)		Erzeugnisse aus Schweinespeck und aus Schweinebauch, gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien sind unzulässig im Gewicht des Lebensmittels (g/cm ³) des Lebensmittels (g/cm ³)	1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken
unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm ³)	0,001	Schweinespeck gekühlt, tiefgefroren, nicht gesalzen
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken

1.7. Getränke

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben	100	Nicht alkoholische Getränke, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Süßstoffen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	10	Gefiltertes und pasteurisiertes Kwas; Leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert, pasteurisiert
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)	30	Alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäure und Konservierungsmittel mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 30 Tagen
	100	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	500	Pasteurisiertes und keimfreies Bier
	5 x 10 ⁴	Konzentrate (flüssige, in Pastenform), Fertigmischungen (in Pulverform, Tablettenform, Granulat u. ä.) für alkoholfreie Getränke (außer Konzentraten, die Natrium-Bikarbonat enthalten)
	5 x 10 ⁵	Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung von heißen alkoholfreien Getränken
Pseudomonas aeruginosa unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm ³)	300 (in 3 Proben zu je 100 cm ³)	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien aus Fäkalien, unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm ³)	300 (in 3 Proben zu je 100 cm ³)	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm ³)	333	Alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäure und Konservierungsstoffe mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 30 Tagen
	300 (in 3 Proben zu je 100 cm ³)	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	100	Künstlich mineralisierte Trinkwasser; Alkoholfreie Getränke, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Zucker oder Süßstoffen; alkoholfreie Getränke mit Saft

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	1	<p>Konzentrate (flüssig, pasteurisiert), Mischungen (in Pulver- oder Tablettenform, Granulat u. ä.) für alkoholfreie Getränke ;</p> <p>Nicht pasteurisierte und pasteurisierte heiß ausgeschenkte Sirups;</p> <p>Kwas, ungefiltert zum Ausschank, gefiltert, nicht pasteurisiert zum Ausschank;</p> <p>Leicht alkoholische Gärgetränke, ungefiltert, zum Ausschank sowie gefiltert und nicht pasteurisiert zum Ausschank; Bier vom Fass</p>
	3	<p>Ungefiltertes Kwas in Keggen, gefiltertes, nicht pasteurisiertes Kwas in Keggen;</p> <p>Leicht alkoholische Gärgetränke, ungefiltert, nicht pasteurisiert, in Keggen;</p> <p>nicht pasteurisiertes Bier in Keggen</p>
	10	<p>Gefiltertes Kwas, nicht pasteurisiert, in Plastikflaschen;</p> <p>gefiltertes und pasteurisiertes Kwas;</p> <p>leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert, nicht pasteurisiert in Plastik- und anderen Flaschen;</p> <p>leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert und pasteurisiert;</p> <p>nicht pasteurisiertes Bier in Flaschen; pasteurisiertes und entkeimtes Bier</p>
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm ³)	15	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Zucker
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm ³)	10	Konzentrate (flüssig, in Pastenform), Mischungen (in Pulver- oder Tablettenform, Granulate u. ä.) für alkoholfreie Getränke

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), KbE/g (cm ³)	40	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft, mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr; Alkoholfreie Getränke mit Saft; pasteurisierter Sirup, heiß ausgedient; Pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g	50	Nicht pasteurisierte Sirups
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm ³)	100	Kwas, gefiltert und pasteurisiert; Leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert und pasteurisiert
Hefe maximal KbE/g (cm ³)	100	Trockenmischungen aus Rohstoffen für die Zubereitung von alkoholfreien Heißgetränken
Schimmelpilze maximal KbE/g (cm ³)	100	Trockenmischungen aus Rohstoffen für die Zubereitung von alkoholfreien Heißgetränken

1.8. Sonstige Erzeugnisse

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen,	5×10^2	Pektin für Kinder- und diätetische Nahrung; heiße Suppen und andere heiße Gerichte, z. B. Borschtsch, Kohlsuppe, Rassolnik u. a. , Brühen, Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreideeinlagen; Milchsuppen mit ebensolchen Einlagen, pürierte Suppen; verschiedene Quarkgerichte; Beilagen: gedünstetes Gemüse (ohne Zusätze); süße Gerichte und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE/g (cm ³)		Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Kompott aus getrockneten Früchten und Beeren; Grüßen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Saft, Sirup oder Püree aus Früchten und Beeren
	1×10^3	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen; Sülzen aus Fisch (gegossen); Kalte süße Suppen und pürierte Suppen aus eingemachten und getrockneten Früchten und Beeren; Eigerichte, z. B. gekochte Eier, Omelette (Volleimischungen, Eipulver) naturbelassen oder mit der Zugabe von Gemüse, Fleischwaren u. ä.; Füllungen mit Eizusatz; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: abgekochter und angedünsteter Fisch, Fisch gedünstet, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Fleischgerichte mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Fleisch, u. a. gebacken; Gerichte aus Geflügel und Kaninchen gekocht, gebraten, gedünstet, gebacken; Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügel, Pelmeni (Maultaschen), Teigtaschen u. ä.; Beilagen wie gekochter Reis, gekochte Nudelerzeugnisse, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochten Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt); Gelee und Mus; Apfelkuchen; Fertigfeinkostwaren aus Geflügel, Fisch, in Fertigverpackung, u. a. vakuumverpackt; Fertiggerichte, Zuckerwatte
	$2,5 \times 10^3$	Albumin-Kasein-Konzentrat, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backerzeugnisse: Piroggen (kleine Kuchen)
	5×10^3	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl (für Kindernahrung); Karrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf der Basis von Pflanzengummi (Guarakernmehl, Xanthangummi u. a.); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Getreiden, Milch, Fleisch (extrudiert); verschiedene Salate aus gekochtem und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse und Gewürzen; Saucen für Hauptspeisen
	1×10^4	Speisegelatine für Kinder- und Diätahrung; Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		<p>Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefen für die industrielle Verarbeitung;</p> <p>Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Aminosäuren kristallisch und Mischungen aus ihnen;</p> <p>Speisesaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet);</p> <p>Konzentrate aus Trockenbreien für die Sofortzubereitung; Salate aus rohem Gemüse und Früchten: ohne Sauce und Gewürze; Salat mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. ohne Sauce und Gewürze; Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w. gekocht (ohne Gewürze und Saucen); Fisch, in Marinade gekocht; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche);</p>
	$2,5 \times 10^4$	Eiweißkonzentrat aus Soja, Sojamehl texturiert
	2×10^4	Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches
	5×10^4	<p>Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß; Sojamehl; Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Kleie aus Getreidekörnern; Fasern aus Schalen; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Getränke auf der Basis von Sojabohnen: Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu, Okara) ohne die Anwendung von Gärungsansätzen; Pektin für den Massenverbrauch; Speiseagar, Agaroid, Furzellan, Natriumalaginat, Maltin; Maltodextrin; Trockenbrühe, Konzentrat aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen), Vor- und Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen, extrudiert; Trockensuppen aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen, trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen; Trockenbrühekonzentrat mit Gewürzen, das gekocht werden muss; Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u.a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem,</p>

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		gedünstetem Gemüse mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Tiefkühlpizza
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts (mit einem Haltbarkeitsdatum von 72 Std. und mehr); Gärgetränke aus Soja (mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.); sojaeiweißhaltige Produkte (Tofu) (mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.); Pektin für Kinder- und Diätahrung, Speiseagar, Agaroid; Furzellan, Alginat-Natrium; Karrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf der Basis von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthangummi u. a.); Speisegelatine für Kinder- und Diätahrung; Maltin, Maltodextrin; Glukose-Frucht-Sirup; Glukosegranulat mit dem Zusatz von Säften; Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleischprodukten), Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung; Trockenbrühen; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Aminosäuren kristallisch und Mischungen aus ihnen; Vor- und Hauptspeisen extrudiert, die nicht gekocht werden müssen, Trockenbrühekonzentrate mit Gewürzen, die gekocht werden müssen; Sülzen aus Fisch (zum Gießen); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen u. s. w. gekocht (ohne Gewürze und Sauce); Fischgekocht, gebraten, mariniert; kalte süße Suppen und pürierte Suppen als getrockneten Früchten und Beeren, heiße Suppen und andere heiße Gerichte: Borschtsch, Kohlsuppe, Rassolnik, Gemüsesuppen u. a., Brühen, Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreiden; Milchsuppen mit ebensolchen Einlagen, pürierte Suppen; Gerichte aus Ei: gekochte Eier, Omelette aus Eiern (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: Fisch gekocht, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backwaren, Kuchen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Gerichte aus Fleisch mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen; Reis gekocht, gekochte Nudelprodukte, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt), gedünstetes Gemüse (ungewürzt);

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Saucen Würze für Hauptspeisen; süße Speisen und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Kompott aus getrockneten Früchten und Beeren, Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirup, Püree aus Früchten und Beeren; Gelee, Mus; Apfelkuchen; Fertigfeinkostware aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackung , u. a. vakuumverpackt; Fertigpizza; Zuckerwatte
	0,1	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Sojamehlkonzentrat, Sojamehl texturiert; Fasern aus Zerealien; Kleie aus Zerealien; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; Gärgetränke aus Soja; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Pektin für den Massenverbrauch; Speisegelatine für den Massenverbrauch; Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke; Konzentrate aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantuppen); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Getreiden, Milch, Fleisch (extrudiert); Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten ohne Sauce und mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus mariniertem, gegorenem, in Salzlake eingelegtem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit dem Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. ä. ohne Sauce und mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Sülzen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.); fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches
	0,01	Okara aus Sojamilch; Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockenhefe zum Brotbacken; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Trockensuppen mit verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrate für die schnelle Zubereitung; Grütze aus Früchten und Beeren, getrocknet; Salate aus rohem Gemüse mit Eiern, eingemachtem Gemüse, Früchten u. ä. ohne Sauce und ohne gesalzene Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Tiefkühlpizza
	0,001	Gepresste Hefe zum Brotbacken; trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten: ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u.a.), Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; heiße Suppen: pürierte Suppen; fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches
	0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Eiern, eingemachtem Gemüse, Früchten u. ä. ohne Sauce und ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Tiefkühlpizza
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; gegorene Sojagetränke; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Okara aus Sojamilch; gepresste Hefe zum Brotbacken; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Vor- und Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen, extrudiert; Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch, extrudiert; Salat aus rohem Gemüse und Früchten: ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus mariniertem, sauer gegorenem, gesalzenem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse, Gericht aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne gesalzenes Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Sülzen aus Fisch (zum Gießen); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w. gekocht (ungewürzt und ohne Sauce); Fisch gekocht, gebraten in Marinade; süße kalte Suppen und pürierte Suppen aus eingemachten und getrockneten Früchten und Beeren; heiße Suppen und andere heiße Gerichte, z. B. Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Zerealien; Milchsuppen mit ebensolchen Zutaten; pürierte Suppen; Gerichte aus Ei: gekochte Eier, Omelette aus Eiern (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Fischgerichte: Fisch gekocht, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backwaren, Kuchen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Gerichte aus Fleisch mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen; Reis gekocht, gekochte Nudelprodukte, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt), gedünstetes Gemüse (ungewürzt); Saucen und Gewürze für Hauptgerichte; süße Speisen und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Grüten aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirup, Püree aus Früchten und Beeren; Gelee, Mus; Apfelkuchen; Feinkostfertigwaren aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt; Fertigpizza; Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches
	0,1	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß, Sojamehl, texturiert; Trockenhefe zum Brotbacken; Konzentrate aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantuppen); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. ohne die Zugabe von gesalzenem Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.; Tiefkühlpizza
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w.; Salate aus mariniertem, sauer gegorenem, gesalzenem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse, Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne gesalzenes Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w.; Sülzen aus Fisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w., gekocht (ohne Gewürze und Saucen);

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Fisch gekocht, in Marinade, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen in Tomatensauce u. a.); Backwaren, Kuchen; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Omelette aus Ei (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fleischgerichte: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Fleischgerichte mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Fleisch, u. a. gebacken; Gerichte aus Geflügel, Kaninchen, gekocht gebraten, gedünstet, gebacken, aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen ohne Gewürze (gekochter Reis, Nudelprodukte gekocht, Kartoffelpüree, Kartoffeln gekocht, gebraten, Gemüse gedünstet); Saucen und Gewürze für Hauptspeisen; Fertigfeinkostwaren aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt, Fertigpizza
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig im einem Gewicht des Produkts, (g)	1,0	Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleischprodukten); Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet)
	0,1	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichen Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl texturiert; fertige Feinkostware aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Trockenbrühe; Trockensuppe aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden muss, Konzentrate aus Trockenbrühe mit Gewürzen, die gekocht werden muss
B. cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes	0,1	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; gegorene Sojagetränke; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Okara

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
von (g)		
	10	Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	100	Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmebehandelt); Hauptspeisen, extrudiert, die nicht gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrate für die Sofortzubereitung
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Fermentiertes Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen
Hefe, maximal KbE/g	10	Getränke auf der Basis von Sojabohnen (Gärgetränke aus Soja); Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	50	Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Pektin (für Kinder- und Diätahrung); Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Maltin, Maltodextrin; Laktulosekonzentrat; Glukose-Frucht-Sirup; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung
	100	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichen Eiweiß, Sojamehl, Konzentrat aus Sojaweiß und Sojamehl, texturiert; Pektin für den Massenverbrauch), Trockenbreikonzentrate für die Sofortzubereitung
	200	Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.) mit Konservierungsmitteln; Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln; Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w., mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln
	250	Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke;
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockengrützen aus Früchten und Beeren; Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a.) verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w., mit Sauce (Mayonnaise u. a.)
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g	500	Verdickungsmittel auf der Basis von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthangummi u. a.)
Schimmelpilze, unzulässig in Gewicht einem des Produktes von (g)	1,0	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen
Schimmelpilze maximal KbE/g	10	Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Getränke auf der Basis von Sojabohnen; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu), Okara; Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten)
	50	Fasern aus Kleie; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Pektin (für Kinder- und Diätahrung; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung; Salate aus rohem Gemüse und Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		(Mayonnaise u. a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. ä. mit Saucen (Mayonnaise u. ä.)
	100	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl, texturiert; Kleie aus Getreidekörnern; Pektin (für den Massenverbrauch); Speiseagar, Agaroid, Furzellaran, Alginatnatrium; Karrageen, Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Maltin, Maltodextrin; Glukose-Fruchtsirup; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; gepresste Hefe zum Brotbacken; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Konzentrate aus Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Vor- und Hauptspeisen extrudiert, die nicht gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrat für die Sofortzubereitung; Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	200	Trockenbrühekonzentrat mit Gewürzen, die gekocht werden müssen
	250	Stärke mit hohem Aminopekttingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockensuppen aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen; Trockengrütze aus Früchten und Beeren

1.9. Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen	5×10^3	Bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)		Balsam , Tee aus bioaktiven NEM(Trockentee für Kinder)
	1 x 10 ⁴	Bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	5 x 10 ⁴	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke
	5 x 10 ⁵	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen; flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen
	2,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen
	1,0	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: flüssig in Form von Sirup, Extrakt,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Aufguss, Balsam u. a.; trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	0,1	bioaktive NEM auf der Basis von überwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver mit dem Zusatz von probiotischen Mikroorganismen; Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,01	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	5,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,1	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen; flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen
	2,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusatz von Mikroorganismen und Probiotika, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien, bioaktive NEM auf Milchbasis bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Schimmel maximal KbE/g	10	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen; Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen (zusammen mit Hefe); flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen (zusammen mit Hefe)
	50	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam , Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.; bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
	100	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide) (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.),
	200	bioaktive NEM auf der Basis von Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken (zusammen mit Hefe) ; bioaktive NEM auf der Basis von pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), Trocken (zusammen mit Hefe)
	10^3	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
Hefe,	10	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen; bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE/g		
	50	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	100	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.)
Lebende Zellen, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
B.cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	2×10^2	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam u. a.; Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder)

1.10. Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
-----------	-----------------	-------------

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm ³)	5 x 10 ³	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	2,5 x 10 ⁴	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	5 x 10 ⁴	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	3,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,1	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
Schimmel, maximal KbE/g	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	50	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	100	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	200	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Hefe, maximal KbE/g	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	50	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	100	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
B. cereus unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm ³)	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
B. cereus, maximal KbE/g	100	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	2×10^2	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)

1.11 Spezielle Kindernahrung für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter , die in Milchküchen hergestellt (zubereitet) wird

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	1×10^2	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, sterilisiert und nicht aseptisch ausgeschenkt sowie kalzinierter Quark aus der Herstellung (Zubereitung) in Milchküchen
	2×10^2	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter
	5×10^2	In Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen
	1×10^3	Fertigbreie aus Milch, die in Milchküchen zubereitet werden
	1×10^4	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung), lösliches Gebäck
	5×10^3	Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , die in Milchküchen zubereitet werden; Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	5×10^4	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm ³)	0,1	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
	0,3	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, Acidofilus-Paste, Eiweißpaste mit niedrigem Laktosegehalt, die in Milchküchen zubereitet werden
	1,0	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung); Lösliches Gebäck; Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis; Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee); kalzinierter Quark, Fertigbreie aus Milch, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , die in Milchküchen zubereitet werden

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	3,0	Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, aus Milchküchen
	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne, sterilisiert, nicht aseptisch ausgeschenkt und in Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Gärmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm ³)	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne, sterilisiert, nicht aseptisch ausgeschenkt, wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen, Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , Gärungsmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
S.aureus unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm ³)	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne sterilisiert und nicht aseptisch ausgeschenkt; wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen, Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä, Gärungsmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
	1,0	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, Acidofilus-Paste, Eiweißpaste, kalzinierter Quark, Fertigbreie aus Milch, die in Milchküchen zubereitet wurden
Schimmel, KbE/g	50	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	100	Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung)
	200	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
Hefe , KbE/g	50	Mehl und Getreide, Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung); Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung)
	100	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen; Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich, die gekocht werden müssen
B. cereus, KbE/g	in 1,0 g unzulässig	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter)
	20	In Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	100	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	2×10^2	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung)

-

1.12. Spezialisierte Kindernahrung für Kinder im Vorschulalter

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	1×10^3	Wurstwaren; Pasteten, Feinkostware aus Fleisch, Brotwaren, Galetten, Cracker; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: strukturierte Erzeugnisse (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	$2,5 \times 10^3$	Lebkuchen und Honigkuchen ohne Füllung
	$5,0 \times 10^3$	Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Waffeln ohne
		Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung; Lebkuchen und Honigkuchen mit Füllung
	1×10^4	Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschichten, Cremefüllung; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; ohne thermische Behandlung; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce
	2×10^4	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	5×10^4	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Waffeln mit Nuss-Pralinéfüllung und Schokoladenüberzug; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
	1×10^5	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen
	5×10^5	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch, Brotwaren; Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen, Lebkuchen, Honigkuchen, Galetten, Cracker; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten ohne thermische Behandlung; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce, strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch)
	0,1	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade,
		getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen , hermetisch verpackt; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung; Lebkuchen und Honigkuchen mit Füllung; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschichte, Cremefüllung; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a.

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		vakuumverpackt
	0,01	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Waffeln mit Nuss-Pralinéfüllung und Schokoladenüberzug; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
	0,001	Halbfertigprodukte aus Fleischrohstoffen
E. coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren mit einer Haltbarkeitsdauer von über 5 Tagen; Pasteten, Feinkostware aus Fleisch mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren, Brotwaren, Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Feinkostfertigwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten ohne thermische Behandlung. Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce, strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	0,1	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen und Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Gebäck mit Cremeschicht, Cremefüllung; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
Bakterien aus der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, nicht thermisch behandelt: Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Sulfit reduzierende Clostridien, (g)	1,0	Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren, vakuumverpackt; strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	0,1	Wurstwaren, паштеты, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, vakuumverpackt
V. parahaemolyticus, maximal KbE/g	100	Halbfertigprodukte aus Meeresfisch
Bakterien der Gruppe Enterococcus, maximal KbE/g	1×10^3	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch aus portionierten Stücken, u. a. vakuumverpackt
	2×10^3	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: Erzeugnisse aus strukturiertem Fischhack
Schimmel, maximal KbE/g	50	Brotwaren, Kuchen mit Puderzucker; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Lebkuchen, Honigkuchen
	100	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung, mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, durchtränkt mit Fruchtsaft und Rum; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung, mit Nuss-Praliné-Füllung, Schokoladenüberzug; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschicht, Cremefüllung; Galetten, Cracker
	250	Halbfertigprodukte aus Fleischrohstoffen, paniert
Hefe, maximal KbE/g	50	Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung, Nuss-Praliné-Füllung, Schokoladenüberzug; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug; Lebkuchen, Honigkuchen;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefengebäck mit Cremeschichten, Cremefüllung
	100	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostwaren aus Fleisch
Hefe und Schimmel, zusammen, maximal KbE/g	100	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren

1.13 Spezielle heildiätetische Lebensmittel für Kinder, Frühgeborene und untergewichtige Kinder

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	2×10^3	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalanin Gehalt; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, die bei einer Temperatur von 37-50°C wiederhergestellt wurden
	3×10^3	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte)); Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, die bei einer Temperatur von 70-85°C wiederhergestellt wurden
	1×10^4	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder bis zu 2 Jahren
	$1,5 \times 10^4$	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren
	$2,5 \times 10^4$	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalanin Gehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	0,3	Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
E. coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	1,0	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalanin Gehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
	0,1	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte)
Sulfid reduzierende Clostridien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis
Schimmel,	10	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE /g		vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt
	50	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	100	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
Hefe, maximal KbE /g	10	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	50	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysate; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleisch- und Milchbasis (Quark u. a.)
	100	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren
B. cereus, maximal KbE /g	100	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis einer vollständigen und teilweisen Eiweißhydrolyse; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder bis zu 2 Jahren; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	2×10^2	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren

1.14. Die wichtigsten Nahrungsmittelrohstoffe und Zutaten für die Herstellung (Zubereitung) von spezieller Kindernahrung

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	10	Frisches Schlachtfleisch
	1×10^2	Raffiniertes und desodoriertes Maisöl; Sojaöl; Ausgelassenes Geflügelfett; Vitaminzusatzstoffe
	$2,5 \times 10^2$	Aspartam
	5×10^2	Raffiniertes und desodoriertes Sonnenblumenöl
	1×10^3	Gekühltes Schlachtfleisch; Kristallzucker, raffiniertes Milchzucker; raffiniertes Milchzucker; Laktosekonzentrat
	5×10^3	Maissirup; Trockener Importmaissirup; Laktulosekonzentrat; Isoliertes Sojaprotein
	1×10^4	Konzentrat aus Molkeprotein, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Molkeprotein-Konzentrat; Trockencasein; Behandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl; Grieß; Tiefgefrorenes Schlachtfleisch; Butter erster Güte; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckeranteil, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Kartoffelstärke erster Güte; Speiselaktose; Mineralstoffzusatz, Pektin
	$1,5 \times 10^4$	Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernahrung)
	$2,5 \times 10^4$	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Kohlenhydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlenhydrat-Eiweiß-Modul aus Quark, trocken; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch; Unbehandeltes Getreide; Trockenes Blut für den Verzehr;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	5×10^4	Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern [<i>doppelt im Original</i>]; Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
	1×10^5	Kuhmilch, roh (erster Güte); Tiefgefrorenes Schlachtfleisch in Scheiben und Stücken; Gekühltes Geflügel; Tiefgekühltes Fleisch von jungen Hühnern, jungen Brathähnchen
	2×10^5	Fleisch in Stücken ohne Knochen, mit Knochen, u. a. von Keule und Brust; Gekühlte Geflügelinnereien
	5×10^5	Kuhmilch, roh (erster Güte)
Somatische Zellen, Inhalt in 1 cm ³ (g), maximal	2×10^5	Kuhmilch, roh (erster Güte)
	1×10^6	Kuhmilch, roh (erster Güte)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm ³)	3,0	Parakaseinkonzentrat
	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Trockencaseinat; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch behandelt; Unbehandeltes und gestoßenes Getreide; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Frisches Schlachtfleisch; Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Ausgelassenes Geflügelfett; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maissirup; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Aspartam; Trockener Importmaissirup; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert, in

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Kartoffelstärke
	0,3	Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung
	0,1	Trockenzusatz aus Milch mit Malzextrakt; Unbehandeltes Getreidemehl; Gekühltes Schlachtfleisch; Butter erster Güte; Isoliertes Sojaweiß; Pektin
	0,01	Tiefgefrorenes Schlachtfleisch; Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
	0,001	Tiefgefrorenes Schlachtfleisch in Scheiben und Stücken
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm ³)	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Parakaseinkonzentrat; Trockencaseinat Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Milch mit Malzextrakt (für flüssige Kindernahrung); Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch behandelt; behandeltes Getreidemehl; Grieß; Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Butter erster Güte; Ausgelassenes Geflügelfett; Maissirup, u. a. mit niedrigem Gesamtzuckerwert, in Pulverform; Speiselaktose; Laktulosekonzentrat; Vitamin- und Mineralstoffzusätze; Isoliertes Sojaweiß
	0,01	Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, ³)	1,0	Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Vitaminsusätze
Hefe,	10	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE/g		Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Trockencaseinat; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung); behandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Gestoßenes Hafermehl; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maisstärke erster Güte, trocken; Trockener Importmaissirup; Kartoffelstärke erster Güte
	50	Parakaseinkonzentrat; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung, nicht chemisch behandelt, für Kindernahrung; Grieß; Malzextrakt für Kindernahrung; Melasse, u. a. mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Laktulosekonzentrat; Mineralzusatzstoffe
	100	Unbehandeltes Getreide; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Pektin
Schimmel, maximal KbE/g	10	Kristallzucker, raffinierter Milchzucker
	20	Raffiniertes und desodoriertes Maisöl; Raffiniertes und desodoriertes Sojaöl; Vitaminzusatzstoffe
	50	Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Parakaseinkonzentrat: Trockencaseinat; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung); Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenzusatz aus fettarmer Milch ohne chemische Behandlung für Kindertrockennahrung; behandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Grieß; Gestoßenes Hafermehl; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Maissirup, u. a. trocken; Kartoffelstärke erster Güte; Mineralstoffzusätze
	100	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet ; Unbehandeltes

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Getreide; Raffiniertes und desodoriertes Pflanzenöl; Butter erster Güte; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Speiselaktose; Laktosekonzentrat, Laktulosekonzentrat; Pektin;
	200	unbehandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl

Tabelle 2

2. Mikrobiologische Indikatoren für die Sicherheit konservierter Lebensmittel

Gruppe der konservierten Lebensmittel	Auflagen hinsichtlich der industriellen Sterilität		Anmerkungen
	Gruppe der in Konserven nachgewiesenen Mikroorganismen	Bewertungskriterien	
Vollkonserven der Gruppen „A“ und „B“	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	Sterilisierte Konserven mit Getreide-, Gemüsebeilagen, aus Innereien, u. a. aus Pasteten (alle Arten von industriell verarbeiteten Schlachttieren); aus Geflügelfleisch sowie Fleisch und pflanzlichen Stoffen u. a. aus Pastete und feinem
	anaerobische Mikroorganismen der Gruppen B. cereus und B. polymixa		
	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der	Maximal 11 Zellen in 1 g (cm ³) des Produkts	

	Gruppe <i>B. subtilis</i>		Hackfleisch; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Fischereiprodukten als Fisch in Gläsern, Aluminium- und Blechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und mehr, Konserven mit Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, mit einem pH-Wert von 3,8 und mehr, ohne den Zusatz von Säure, außer Safterzeugnissen aus Früchten; Pilzkonserven mit naturbelassenen Pilzen; Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Früchte) mit trockenen Zusatzstoffen unter 12%, außer Safterzeugnissen aus Gemüse; Getränke auf der Basis von Sojabohnen, aseptisch abgefüllt; Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, flüssig, aseptisch abgefüllt
	Mesophile Clostridien <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i>	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Mesophile Clostridien (außer <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i>)	Maximal 1 Zelle in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen, u. a. Milchsäure- und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Sporenbildende thermophile anaerobische, aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts bei einer Lagertemperatur von über +20°C	
Vollkonserven der Gruppen „A“ und „B“ für Kinder-Diätahrung	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppen <i>B. cereus</i> und <i>B. polymixa</i>	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	Sterilisierte Konserven: aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch u. ä., mit naturbelassenen Getreide- und Gemüsebeilagen, aus Innereien,
	Sporenbildende mesophile	Maximal 11 Zellen in 1 g	

	aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppe <i>B. subtilis</i>	(cm ³) des Produkts	u. a. aus Pasteten (alle Arten von industriell verarbeiteten Schlachttieren); aus Geflügelfleisch sowie Fleisch und pflanzlichen Stoffen u. a. aus Pastete und feinem Hackfleisch; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Fischereiprodukten als Fisch in Gläsern, Aluminium- und Blechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und mehr, Konserven mit Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, mit einem pH-Wert von 3,8 und mehr, ohne den Zusatz von Säure, außer Safterzeugnissen aus Früchten; Pilzkonserven mit naturbelassenen Pilzen; Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Früchte) mit trockenen Zusatzstoffen unter 12%; außer Safterzeugnissen aus Gemüse;
	Mesophile Clostridien	Unzulässig in 10 g (cm ³) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen, u. a. Milchsäure- und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Sporenbildende thermophile anaerobische, aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
Vollkonserven der Gruppe „B“	Gasbildende sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 3,7-4,2, außer Safterzeugnissen aus Früchten und (oder) Gemüse;
	Nicht gasbildende sporenbildende	Maximal 90 KbE in 1 g	

	mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	(cm ³) des Produkts	Pilzkonserven mit marinierten Pilzen
	Mesophile Clostridien <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i>	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Mesophile Clostridien (außer <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i>)	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
Vollkonserven der Gruppe „G“	Nicht sporenbildende Organismen und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	Gemüsekonserven (mit pH-Wert unter 3,7) Fruchtkonserven oder Frucht-Beeren-Konserven, pasteurisiert, Konserven für die Gemeinschaftsverpflegung mit Sorbinsäure und einem pH-Wert unter 4,0; Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit einem pH-Wert von unter 3,8, außer Safterzeugnissen aus Früchten und (oder) Gemüse; Gelees, Marmelade, Konfitüren, passierten Früchten und Beeren mit Zucker u. a. Frucht-Beeren-Konzentraten mit Zucker, sterilisiert
Halbkonserven der Gruppe „D“	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben	Maximal 2×10^2 KbE/g	Pasteurisierte Konserven: aus Rindfleisch und Schweinefleisch,

	Mikroorganismen (KMAFAnM)		gehackter Schinken aus Geflügelfleisch; pasteurisierte Fischkonserven in Gläsern
	Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	B. cereus	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	
	Sulfid reduzierende Clostridien	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts; für Fisch- Halbkonserven in 1,0 g des Produkts *	
	S. aureus u. a. koagulase-positive Staphylokokken	Unzulässig in 1 g (cm ³) des Produkts	