

**L'arrêté du Principal inspecteur sanitaire de la Fédération de
Russie**

SanPin 2.3.2.1078-01 du 14 novembre 2001 N°36

SanPin 2.3.2 2362-08 du 7 juin 2008 N°30

**Les règles et les normes sanitaires et épidémiologiques
"Les exigences en matière d'hygiène de sécurité alimentaire et
valeur nutritionnelle des aliments".**

1. Les exigences en matière d'hygiène des aliments et la sécurité alimentaire

1.1. La viande et les produits à base de viande ; œuf et les produits à base d'œufs

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.1. Viande, y compris les produits semi-finis, réfrigérés, congelés (tous types d'animaux)	<u>Les éléments toxiques :</u>		
	Plomb	0,5	
	Arsenic	0,1	
	Cadmium	0,05	
	Mercurure	0,03	
	<u>Les antibiotiques :</u>		Excepté animaux sauvages
	Chloramphénicol	Non autorisé	<0,01
	Groupe de tétracycline	Non autorisé	<0,01 unité/gramme
	Griseofulvine	Non autorisé	<0,5 unité/gramme
	Bacitracine	Non autorisé	<0,02 unité/gramme
	<u>Pesticides :</u>		
	Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)	0,1	
	DDT et ses métabolites	0,1	
	<u>Radionucléides</u>		
	Césium-137	160	Becquerels/kg, viande désossée
		320	Idem, viande désossée de renne et d'animaux sauvages
		160	Idem, les os (tous types)
	Strontium-90	50	Becquerels/kg, viande désossée
		100	Idem, viande de renne et d'animaux sauvages désossée
		200	Idem, les os (tous types)

Les indicateurs microbiologiques

Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)		Levure CFU/g, pas plus de	Moisissures CFU/g, pas plus de	Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Pathogènes y compris les salmonelles			
<p>1.1.1.1. Viande (tous types d'animaux d'abattage) :</p> <p>- Frais : carcasses, demi-carcasses, quartiers, morceaux</p> <p>- Réfrigérés : carcasses, demi-carcasses, quartiers, morceaux</p>	<p>10</p> <p>1x10³</p>	<p>1,0</p> <p>0,1</p>	<p>25</p> <p>25</p>	<p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p>	<p>Prélèvement d'analyses de muscles profonds</p> <p>Listeria monocytogenes - absence dans 25 g</p> <p>Idem</p>
<p>1.1.1.2. Viande congelée d'animaux d'abattage :</p> <p>- carcasses, demi-carcasses, quartiers, morceaux</p> <p>- blocs de viande avec os, désossée,</p> <p>- masse de viande d'animaux d'abattage après désossage</p>	<p>1x10⁴</p> <p>5x10⁵</p> <p>5x10⁶</p>	<p>0,01</p> <p>0,001</p> <p>0,0001</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>Listeria monocytogenes - absence dans 25 g</p> <p>Idem</p> <p>Idem, préparation d'analyse s'effectue sans flamber la surface</p>
<p>1.1.1.3. Les produits semi-finis désossés (réfrigérés, congelés) y compris les</p>						

produits marins :						
- en grands morceaux	5x10 ⁵	0,001	25	-	-	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
- en petits morceaux	1x10 ⁶	0,001	25	-	-	Idem
1.1.1.4. Produits semi-finis de viande découpés (réfrigérés, congelés) :						
- les produits façonnés y compris les produits panés	5x10 ⁶	0,0001	25	-	500*	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g *pour les produits semi-finis panés avec la DLC de plus 1 mois
- les produits semi-finis enrobés avec la pâte	2x10 ⁶	0,0001	25	-	500*	Idem
- la farce de bœuf, porc et d'autres animaux d'battage	5x10 ⁶	0,0001	25	-	-	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.1.5. Produits semi-finis avec os (grands morceaux, petits morceaux, portion)	5x10 ⁶	0,0001	25	-	-	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.2. Les abats d'animaux d'abattage réfrigérés et congelés (foie, rognons, langue, cervelle, cœur, couenne de porc, sang alimentaire et les produits à base de sang)	<u>Les éléments toxiques :</u>		
	Plomb	0,6 1,0	Rognons
	Arsenic	1,0	
	Cadmium	0,3 1,0	Rognons
	Mercurure	0,1 0,2	Rognons
	<u>Les antibiotiques :</u>	<u>Les mêmes que dans le point 1.1.1.</u>	Excepté animaux sauvages
	Chloramphénicol	Non autorisé	<0,01
	Groupe de tétracycline	Non autorisé	<0,01 unité/gramme
	Griseofulvine	Non autorisé	<0,5 unité/gramme
	Bacitracine	Non autorisé	<0,02 unité/gramme
<u>Pesticides :</u>			
Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)	0,1		
DDT et ses métabolites	0,1		
<u>Radionucléides</u>			
Césium-137	160	Becquerels/kg, viande désossée	
	320	Idem, viande désossée de renne et d'animaux sauvages	
	160	Idem, les os (tous types)	
	Strontium-90	50	Becquerels/kg, viande désossée
		100	Idem, viande de renne et d'animaux sauvages désossée
		200	Idem, les os (tous types)

Les indicateurs microbiologiques

Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)			Moisissures CFU/g, pas plus de	Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Les clostridium sulfito-réducteurs	Pathogènes y compris les salmonelles		
1.1.2.1. Les abats d'animaux d'abattage réfrigérés, congelés en blocs, couenne de porc	-	-	-	25	-	Préparation d'analyses effectuée avec le flambage de surface de blocs congelés ; Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.2.2. Sang alimentaire	5×10^5	0,1	1,0	25	-	S.aureus - absence dans 1g
1.1.2.3. Produits issus de la transformation du sang :						
- albumine alimentaire	$2,5 \times 10^4$	0,1	1,0	25	-	S.aureus et Proteus absence dans 1g
- concentré sec de plasma sanguin (sérum)	5×10^4	0,1	1,0	25	-	

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.3. Gras (matière crue) de bœuf, porc, mouton et autres animaux d'abattage (réfrigérés, congelés), bardière de porc et produits à base de bardière	<u>Les éléments toxiques :</u>		
	Plomb	0,1	
	Arsenic	0,1	
	Cadmium	0,03	
	Mercurure	0,03	
	<u>Les antibiotiques :</u>	<u>Les mêmes que dans le point 1.1.1.</u>	Excepté animaux sauvages
		Non autorisé	<0,01
		Non autorisé	<0,01 unité/gramme
		Non autorisé	<0,5 unité/gramme
		Non autorisé	<0,02 unité/gramme
<u>Nitrosamines :</u>			
La somme de NDMA et NDEA	0,002 0,004	Lard fumé	
<u>Benzopyrène</u>	0,001	Lard fumé	
<u>Pesticides :</u>			
Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)	0,2		
DDT et ses métabolites	1,0		
<u>Radionucléides</u>			
Césium-137	100	Becquerels/kg	
Strontium-90	50	Becquerels/kg	

Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)			Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Les clostridium sulfito-réducteurs	Pathogènes y compris les salmonelles	
1.1.3.1. Bardière réfrigérée, congelée no salée	5x10 ⁴	0,001	-	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.3.2. Produits à base de bardière et poitrine de porc salés, fumés, cuits et fumés	5x10 ³	1,0	0,1	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g

1.1.4. Charcuterie et produits à base de viande de tous type d'animaux d'abattage, produits cuisinés à base de viande	<u>Les éléments toxiques :</u>			
	Plomb	0,5		
	Arsenic	0,1		
	Cadmium	0,05		
	Mercure	0,03		
	benzopyrène	0,001		Pour les produits fumés
	<u>Les antibiotiques :</u>	<u>Les mêmes que dans le point 1.1.1.</u>	Excepté animaux sauvages	
	Chloramphénicol Groupe de tétracycline Griseofulvine Bacitracine	Non autorisé Non autorisé Non autorisé Non autorisé	<0,01 <0,01 unité/gramme <0,5 unité/gramme <0,02 unité/gramme	

	<u>Nitrosimines :</u>		
	La somme de NDMA et NDEA	0,002	
		0,004	Pour les produits fumés

Les indicateurs microbiologiques						
Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)				Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Les clostridium sulfito-réducteurs	S.Aureus	Pathogènes y compris les salmonelles	
1.1.4.1. Charcuterie et produits à base de viande d'animaux d'battage, crus fumés et crus séchés, y compris en tranches emballée sous vide	-	0,1	0,01	1,0	25	E.Coli absence dans 1 g; Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.4.2. Charcuterie semi-fumée et cuit-fumée	-	1,0	0,01	1,0	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.4.3. Charcuterie cuite fumée et semi-fumée, les DLC supérieures à 5 jours, y compris en tranches	-	1,0	0,1	1,0	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g

emballée sous vide, sous atmosphère modifiée						
1.1.4.4 Les produits de charcuterie cuits. (saucissons, saucisses, cervelas, pains de viande) - catégorie supérieure et 1 ^{ère} catégorie	1x10 ³	1,0	0,01	1,0	25	Dans les saucisses et cervelas Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
-Deuxième catégorie	2,5x10 ³	1,0	0,01	1,0	25	Idem
1.1.4.5. Charcuterie cuite avec les conservateurs.	1x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Produits de charcuterie cuite, les DLC supérieures à 5 jours, tranches emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	1x10 ^{3*}	1,0	0,1	1,0	25	* en tranches, prêts à être servis 2,5x10 (3)
1.1.4.7. Produits de viande cuite : jambon, rouleaux de bœuf et de porc, porc et bœuf pressés, jambon, bacon, viande de tête de porc pressée, plat de mouton	1x10 ³	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.8. Les produits de viande fumée et cuite - jambon, rouleau, longe, poitrine, échine, produits de	1x10 ^{3*}	1,0	0,1	-	25	

viande de porc désossée fumée et cuite - échine (joues) jarret						
1.1.4.9. Produits de viande fumée en croûte, en croûte	1x10 ³	1,0	0,01	-	25	
1.1.4.10. Produits cuits et en croûte, fumée en croûte, les DLC ne dépassent pas 5 jours, y compris en tranches emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	1x10 ^{3*}	1,0	0,1	1,0	25	* en tranches, prêts à être servis 2,5x10 (3)
1.1.4.11. Les produits finis, congélation rapide : - produits préparés à base de viande en morceaux de tous types d'animaux d'abattage (sans sauce), grillés, cuits	1x10 ⁴	0,01	-	0,1	25	Enterococcus ne dépassant pas 1x10 (3) CFU/g
- produits préparés de découpe de viande avec sauces ; crêpes fourrées à la viande ou abats et similaires	2x10 ⁴	0,01	-	0,1	25	Idem

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4

1.1.5. Les produits de viande à base d'abats (pâtés, saucisses de foie, viande en gelée etc.) et du sang. Produits cuits à base d'abats, sang réfrigérés ou congelés (pains de viande, saucisses, saucisses de foie etc.)	<u>Les éléments toxiques :</u>			
	Plomb	0,6 1,0	Rognons	
	Arsenic	1,0		
	Cadmium	0,3 1,0	Rognons	
	Mercurure	0,1 0,2	Rognons	
	<u>Les antibiotiques :</u>			Excepté animaux sauvages
	Chloramphénicol	Non autorisé	<0,01	
	Groupe de tétracycline	Non autorisé	<0,01 unité/gramme	
	Griseofulvine	Non autorisé	<0,5 unité/gramme	
	Bacitracine	Non autorisé	<0,02 unité/gramme	
<u>Pesticides :</u>				
Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)	0,1			
DDT et ses métabolites	0,1			
<u>Radionucléides</u>				
Césium-137	160	Becquerels/kg, viande désossée		
	320	Idem, viande désossée de renne et d'animaux sauvages		
	160	Idem, les os (tous types)		
	Strontium-90	50	Becquerels/kg, viande désossée	
		100	Idem, viande de renne et d'animaux sauvages désossée	
		200	Idem, les os (tous types)	

Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement	Quantité de produit (g)	Annotation

	anaérobies, CFU/g, pas plus de	Bactéries de type entero- bacteriaeae Entérocoques (Coliformes)	Les clostridium sulfito- réducteurs	S.aureus	Pathogène s y compris les salmonelle s	
1.1.5.1. Saucisses de sang	2x10 ^{3*}	1,0	0,01	-*	25	* Pour les produits dont les DLC ne dépassent pas 2 jours : S.aureus absence dans 1 gramme; les clostridium sulfito- réducteurs absence dans 0,1 gramme
1.1.5.2. ???? зельц	2x10 ^{3*}	1,0	0,1	-*	25	S.aureus absence dans 1 gramme
1.1.5.3. Saucisses de foie	2x10 ^{3*}	1,0	0,01	-*	25	* Pour les produits dont les DLC ne dépassent pas 2 jours : S.aureus absence dans 1 gramme ; les clostridium sulfito- réducteurs absence dans 0,1 gramme
1.1.5.4. Pâté de foie et/ou de viande, y compris sausage casing	1x10 ^{3*}	1,0	0,1	0,1*	25	* Pour les produits dont les DLC ne dépassent pas 2 jours : S.aureus absence dans 1,0 gramme ; Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.5.5. Produits de viande en gelée (viande en gelée etc.)	2x10 ^{3*}	0,1	0,1	0,1	25	Idem

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4

1.1.6. Les conserves de viande, viande et végétaux	<u>Les éléments toxiques :</u>			
	Plomb	0,5 1,0	Conserves, emballage en fer-blanc	
	Arsenic	0,1		
	Cadmium	0,05 0,1	Conserves, emballage en fer-blanc	
	Mercurure	0,03		
	Etain	200,0	Conserves, emballage en fer-blanc	
	Chrome	0,5	Conserves, emballage en fer-blanc	
	<u>Pesticides :</u>			
	Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)	0,1	* Conserves, emballage en fer-blanc	
	DDT et ses métabolites	0,1		
	Nitrosamines : la somme de NDMA et NDEA	0,002*		
	<u>Nitrates</u>		200	
	<u>Radionucléides</u>			
	Césium-137	160	Becquerels/kg, viande désossée	
320		Idem, viande désossée de renne et d'animaux sauvages		
160		Idem, les os (tous types)		
Strontium-90		50	Becquerels/kg, viande désossée	
		100	Idem, viande de renne et d'animaux sauvages désossée	
		200	Idem, les os (tous types)	

Les indicateurs microbiologiques						
Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)		Levure CFU/g, pas plus de	Moisissures CFU/g, pas plus de	Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Pathogènes y compris les salmonelles			
1.1.6.1. Conserves pasteurisées - de bœuf et de porc - jambon ???	Doivent satisfaire les exigences de stérilisation industrielle de conserves du groupe « D » en conformité avec l'Annexe 8 dudit règlements sanitaires					
1.1.6.2. Conserves de bœuf, porc, stérilisées : - nature - avec garniture de gruau, de légumes	Doivent satisfaire les exigences de stérilisation industrielle de conserves du groupe « A » en conformité avec l'Annexe 8 dudit règlements sanitaires					

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.7. Les conserves d'abats, y compris les pâtés (tous types d'animaux d'battage)	<u>Les éléments toxiques :</u>		
	Plomb	0,6 1,0	Conserves, emballage en fer-blanc
	Arsenic	0,1	
	Cadmium	0,3 0,6	rognons

	Mercure	0,1 0,2	rognons
	Etain	200,0	Conserves, emballage en fer-blanc
	Chrome	0,5	Conserves, emballage chromé
	Nitrosamines : la somme de NDMA et NDEA	0,002*	
	<u>Nitrates</u>	200	
	<u>Les antibiotiques :</u>		Excepté animaux sauvages
	Chloramphénicol	Non autorisé	<0,01
	Groupe de tétracycline	Non autorisé	<0,01 unité/gramme
	Griseofulvine	Non autorisé	<0,5 unité/gramme
	Bacitracine	Non autorisé	<0,02 unité/gramme
	<u>Pesticides :</u>		
	Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)	0,1 0,1	
	DDT et ses métabolites		

	Radionucléides		
	Césium-137	160	Becquerels/kg, viande désossée
		320	Idem, viande désossée de renne et d'animaux sauvages
		160	Idem, les os (tous types)
	Strontium-90	50	Becquerels/kg, viande désossée
		100	Idem, viande de renne et d'animaux sauvages désossée
	200	Idem, les os (tous types)	
	Les indicateurs microbiologiques	Doivent satisfaire les exigences de stérilisation industrielle de conserves du groupe « A » en conformité avec l'Annexe 8 dudit règlements sanitaires	

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.8. Viande séchée par sublimation et par chaleur	Les éléments toxiques :		
	Plomb Arsenic Cadmium Mercure	0,5 0,1 0,05 0,03	
	Nitrosamines : la somme de NDMA et NDEA	0,002*	

	<p><u>Les antibiotiques :</u></p> <p>Chloramphénicol Groupe de tétracycline Griseofulvine Bacitracine</p>	<p>Non autorisé Non autorisé Non autorisé Non autorisé</p>	<p>Excepté animaux sauvages</p> <p><0,01 <0,01 unité/gramme <0,5 unité/gramme <0,02 unité/gramme</p>
	<p><u>Pesticides :</u></p> <p>Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères)</p> <p>DDT et ses métabolites</p>	<p>0,1 0,1</p>	
	<p><u>Radionucléides</u></p> <p>Césium-137</p> <p>Strontium-90</p>	<p>160 320 160 50 100 200</p>	<p>Becquerels/kg, viande désossée</p> <p>Idem, viande désossée de renne et d'animaux sauvages</p> <p>Idem, les os (tous types)</p> <p>Becquerels/kg, viande désossée</p> <p>Idem, viande de renne et d'animaux sauvages désossée</p> <p>Idem, les os (tous types)</p>

Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)		Moisissures CFU/g, pas plus de	Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Pathogènes y compris les salmonelles		

1.1.8.1. Produits concentrés secs alimentaires de viande ou d'abats	2,5x10 ⁴	1,0	25	100	

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.9. Viande de volaille, y compris les produits semi-finis (tous types de volaille, gibier à plumes)	<u>Les éléments toxiques :</u> Plomb Arsenic Cadmium Mercure	 0,5 0,1 0,05 0,03	
	<u>Les antibiotiques :</u> Chloramphénicol Groupe de tétracycline Griseofulvine Bacitracine	 Non autorisé Non autorisé Non autorisé Non autorisé	Excepté gibiers sauvages à plumes <0,01 <0,01 unité/gramme <0,5 unité/gramme <0,02 unité/gramme

	<p><u>Pesticides :</u></p> <p>Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomètres)</p> <p>DDT et ses métabolites</p>	<p>0,1</p> <p>0,1</p>	
	<p><u>Radionucléides</u></p> <p>Césium-137</p> <p>Strontium-90</p>	<p>180</p> <p>80</p>	<p>Becquerels/kg</p> <p>Becquerels/kg</p>

Les indicateurs microbiologiques				
Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)		Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Pathogènes, y compris les salmonelles	
1.1.9.1. Carcasses et viande:				Prélèvement d'analyses de muscles profonds
- réfrigérés	1×10^4	-	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
- congelés	1×10^5	-	25	Idem

- façonnés (réfrigérés, congelés)	5x10 ⁵	-	25	Idem
1.1.9.2. Produits semi-finis de viande de volaille naturels :				
- avec os, désossés sans panure	1x10 ⁵	-	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
- avec os, désossés avec panure, condiments, sauce, marinés	1x10 ⁶	-	25	Idem
- viande en morceaux en blocs	1x10 ⁶	-	25	Idem
1.1.9.3 Les produits de volaille semi-finis en découpe (réfrigérés, congelés) :				
- en croûte de pâte	1x10 ⁶	0,0001	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
- casing de produit naturel	1x10 ⁶	-	25	Idem
- avec et sans panure	1x10 ⁶	-	25	Idem
1.1.9.4 Viande de volaille séparée mécaniquement, les restes des os réfrigérés, congelés en blocs, produits semi-finis congelés avec os	1x10 ⁶	-	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.9.5 Peau de volailles	1x10 ⁶	-	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.10. Abats et les produits semi-finis à base d'abats de volailles	<u>Les éléments toxiques :</u> Plomb Arsenic Cadmium Mercure	 0,6 1,0 0,3 0,1	
	<u>Les antibiotiques :</u> Chloramphénicol Groupe de tétracycline Griseofulvine Bacitracine	 Non autorisé Non autorisé Non autorisé Non autorisé	Excepté gibiers sauvages à plumes <0,01 <0,01 unité/gramme <0,5 unité/gramme <0,02 unité/gramme

	<p><u>Pesticides :</u></p> <p>Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomètres)</p> <p>DDT et ses métabolites</p>	0,1 0,1	
	<p><u>Radionucléides</u></p> <p>Césium-137</p> <p>Strontium-90</p>	180 80	Becquerels/kg Becquerels/kg

Les indicateurs microbiologiques				
Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)		Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Pathogènes, y compris les salmonelles	
1.1.10.1. Abats et les produits semi-finis à base d'abats de volailles	1x10 ⁶	-	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4

1.1.11. Charcuterie, produits fumés, produits cuisinés avec l'utilisation de viande de volaille	Les éléments toxiques :		
	Plomb Arsenic Cadmium Mercure Benzopyrène Nitrosamines : la somme de NDMA et NDEA	0,5 0,1 0,05 0,03 0,001 0,002 0,004	Pour les produits fumés Pour les produits fumés
	Les antibiotiques :		Excepté gibiers sauvages à plumes
	Chloramphénicol Groupe de tétracycline Griseofulvine Bacitracine	Non autorisé Non autorisé Non autorisé Non autorisé	<0,01 <0,01 unité/gramme <0,5 unité/gramme <0,02 unité/gramme
	Pesticides :		
	Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères) DDT et ses métabolites	0,1 0,1	
	Radionucléides		
	Césium-137	180	Becquerels/kg
	Strontium-90	80	Becquerels/kg

Les indicateurs microbiologiques						
Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)				Annotation
		Bactéries de type entero- bacteriaeae Entérocoques (Coliformes)	Les clostridium sulfito- réducteurs	S.aureus	Pathogènes y compris les salmonelles	
1.1.12.1. Pâtés de	2x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	Listeria

volaille, y compris avec utilisation d'abats						monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.12.2. Pâtés de foies de volaille	5x10 ³	1,0	0,1	0,1	25	Listeria monocytogenes - absence dans 25 g
1.1.12.3. Produits en gelée de volaille, y compris	2x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4 Saucisses de foies de volaille et abats	5x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.5. Charcuterie cuite et fumée	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Carcasses et demi-carcasses de volaille, en croûte, cuites et fumées, fumées	1x10 ^{3*}	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Carcasses et demi-carcasses de volaille crues-fumées, crues-séchées	1x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.8. Les produits cuisinés de découpe de volaille	1x10 ^{3*}	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Les produits finis de viande de volaille, congélation rapide :						
- grillés, cuits	1x10 ⁴	0,1	-	1,0	25	Enterococcus ne dépassant pas 1x10 ³ (3) CFU/g
- produits préparés de découpes de viande avec sauces et/ou garniture	2x10 ⁴	0,1	-	1,0	25	Idem

Groupe de produits	Dénomination	Niveau autorisé Mg/kg, pas plus de	Remarque
1	2	3	4
1.1.10. Abats et les produits semi-finis à base d'abats de volailles	<u>Les éléments toxiques :</u> Plomb Arsenic Cadmium Mercure	0,6 1,0 0,3 0,1	
	Benzopyrène	0,001	Pour les produits fumés
	<u>Nitrosamines :</u> La somme de NDMA et NDEA	0,002 0,004	 Pour les produits fumés
	<u>Les antibiotiques :</u> Chloramphénicol Groupe de tétracycline Griseofulvine Bacitracine	Non autorisé Non autorisé Non autorisé Non autorisé	Excepté gibiers sauvages à plumes <0,01 <0,01 unité/gramme <0,5 unité/gramme <0,02 unité/gramme
	<u>Pesticides :</u> Lindane (Gamma-HCH) (alpha, bêta, gamma - isomères) DDT et ses métabolites	0,1 0,1	
	<u>Radionucléides</u> Césium-137	180	Becquerels/kg
	Strontium-90	80	Becquerels/kg

Types de produits	Micro-organismes mésophiles aérobies et facultativement anaérobies, CFU/g, pas plus de	Quantité de produit (g)				Annotation
		Bactéries de type enterobacteriaceae Entérocoques (Coliformes)	Les clostridium sulfito-réducteurs	S.aureus	Pathogènes y compris les salmonelles	
1.1.11.1. Charcuterie et produits à base de volaille, crus fumés et crus séchés		0,1	0,01	1,0	25	E.Coli absencedans 1 g; Listeria monocytogenes - absence dans 25 g