

	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z późniejszymi zmianami														Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji(WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami)														
ARTYKUŁY	AZOTANY (mg NO3/kg)	MIKOTOKSYNY					METALE				WIELOPIERŚCIENIOWE WĘGLOWODORY AROMATYCZNE		Dioksyny			Kwas erukowy (g/kg)	Salmonella	E. Coli	Enterotoksyny gronkowcowe	Listeria M.	Beztlenowe laseczki przetrwalniku ące	Liczba bakterii tlenowych	Enterobacteria ceae	Gronkowiec koagulazodod atni	Pozostałości substancji farmakologicznie czynnych	Forma opakowania²	Warunki transportu i przechowywania	Znakowanie	
		Aflatoksyny (µg/kg)		Ochratoksyna A (µg/kg)	Deoksyniwalenol (µg/kg)	Zearalenon (µg/kg)	Pb (mg/kg)	Cd (mg/kg)	Hg (mg/kg)	Sn (mg/kg)	Benzo(a)piren (µg/kg)	Suma węglowodorów aromatycznych wielopierścienio wych (µg/kg)	Suma dioksyn (WHO-PCDD/F- TEQ) (pg/g tłuszczu)	Suma dioksyn i polichlorowanych bifenili (WHO- PCDD/F-PCB- TEQ) (pg/g tłuszczu)	SUMA PSB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 (ICES-6) (ng/g tłuszczu)														
		B1	Suma B1,B2, G1, G2																										
Filet z mintaja mrożony							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														
Filet z miruny mrożony							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														
Filet z dorsza mrożony							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														
Filet z łoppygi mrożony							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														
Ryba konserwowa w oleju							0,3	0,05*	0,5	200			3,5	6,5	75	50													
Ryba konserwowa w pomidorach							0,3	0,05*	0,5	200			3,5	6,5	75														
Ryba wędzona - makrela							0,3	0,1	0,5		2	12	3,5	6,5	75														
Sledź solony - filet, typu matjas							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														
Filet z tilapii mrożony							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														
Filet z morszczuka mrożony							0,3	0,05	0,5				3,5	6,5	75														

* wymóg stosowany w przypadku makreli

¹ Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (z późniejszymi zmianami)

² Zgodnie z Rozporządzeniem WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

³ Zgodnie z Rozporządzeniem WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

⁴ Zgodnie z Rozporządzeniem WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego