

4. *Choi S., Kim S., Shin J. Y., Kim M. K., Kim J.* // Food Chem. 2015. V. 173. P. 1236. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.10.143>.
5. *Kiljanek T., Niewiadowska A., Semeniuk S. et al.* // Journal of Chromatography A. 2016. V. 1435. P. 100. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2016.01.045>.
6. *Shamsipur M., Yazdanfar N., Ghambarian M.* // Food Chemistry. 2016. V. 204. P. 289. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.090>.
7. Стокгольмская конвенция о стойких органических загрязнителях. Стокгольм, Швеция, 2001. (Доп. 2017 г.).
8. FAO and WHO. 2019. Pesticide residues in food 2018 – Report 2018 – Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper no. 234. Rome. 668 p.
9. <https://apps.ams.usda.gov/pdp> (дата обращения: 25.03.19).
10. *Sherma J.* // J. Environ. Sci. Health. B. 2015. V. 50. No. 5. P. 301. DOI: <https://doi.org/10.1080/03601234.2015.1000163>.
11. *Piatkowska M., Jedziniak P., Zmudzki J.* // Anal. Meth. 2014. No. 6. P. 3034. DOI: 10.1039/C3AY42025F.
12. *Hildmann F., Gottert C., Frenzel T., Kempe G., Speer K.* // J. Chromatogr. A. 2015. V. 1403. P. 1. DOI: 10.1016/j.chroma.2015.05.024.
13. *Oliveira F.A.S., Madureira F.D., Lopes R.P. et al.* // Quim. Nova. 2014. V. 37. No. 10. P. 1699. DOI: <http://dx.doi.org/10.5935/0100-4042.20140264>.
14. *Paradis D., Bérail G., Bonmatin J.-M., Belzunces L.P.* // Anal. Bioanal. Chem. 2014. V. 406. No. 2. P. 621. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00216-013-7483-z>.
15. *Yang P., Chang J.S., Wong J.W. et al.* // J. Agric. Food Chem. 2015. V. 63. No. 21. P. 5169. DOI: <http://dx.doi.org/10.1021/jf505168v>.
16. *Амелин В.Г., Андоралов А.М., Волкова Н.М. и др.* // Аналитика и контроль. 2015. Т. 19. № 2. С. 189. DOI: 10.15826/analitika.2015.19.2.010.
17. *Vukovic G., Shtereva D., Bursic V., Mladenova, R., Lazic, S.* // LWT – Food Sci. Tech. 2012. V. 49. No. 2. P. 312. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.07.021>.
18. *Molina-Ruiz J.M., Cieslik E., Cieslik I., Walkowska I.* // Food Anal. Meth. 2015. V. 8. No. 4. P. 898. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-014-9966-8>.
19. *Chung Stephen W.C., Chen Benedict L.S.* // Chromatographia. 2015. V. 78. No. 7. P. 565. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10337-015-2846-6>.
20. *Surma M.K., Sadowska-Rociek A.B., Cieřlik E.J.* // Food Anal. Meth. 2014. V. 7. No. 2. P. 366. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-013-9635-3>.
21. *Bargańska Ź., Olkowska E., Dymerski T., Namieřnik J.* // J. Bioprocess Biotech. 2014. V. 4. No. 7. P. 1. DOI: <http://dx.doi.org/10.4172/2155-9821.1000182>.
22. *Besil N., Uclés S., Mezcúa M., Heinzen H., Fernández-Alba A.R.* // Anal. Bioanal. Chem. 2015. V. 407. No. 21. P. 6327. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00216-015-8514-8>.
23. *Amendola G., Pelosi P., Barbini D.A.* // J. Environ. Sci. Health. B. 2015. V. 50. No. 2. P. 109. DOI: <https://doi.org/10.1080/03601234.2015.975607>.
24. *Martinez-Dominguez G., Romero-Gonzalez R., Garrido-Frenich A.* // Anal. Meth. 2014. No. 6. P. 5376. DOI: 10.1039/C3AY42048E.
25. *Bargańska Ź., Ślebioda M., Namieřnik J.* // J. Chromatogr. Sep. Tech. 2015. V. 6. No. 5. P. 1. DOI: <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7064.S6-002>.
26. *Zheng G., Han C., Y. Liu et al.* // J. Dairy Sci. 2014. V. 97. No. 10. P. 6016. DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2014-8192>.
27. *Dell'Oro D., Casamassima F., Gesualdo G. et al.* // Int. J. Food Sci. Tech. 2014. V. 49. No. 5. P. 1391. DOI: <https://doi.org/10.1111/ijfs.12441>.
28. *Li R., He L., Zhou T. et al.* // Anal. Bioanal. Chem. 2014. V. 6. No. 12. P. 2899. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00216-014-7717-8>.
29. *Shiea C., Huang Y.-L., Liu D.-L. et al.* // Rapid Commun. Mass Spectrom. 2015. V. 29. No. 2. P. 163. DOI: <https://doi.org/10.1002/rcm.7086>.

30. *Nguyen T.H.D., Zhang Z., Mustapha A., Li H., Lin M.* // J. Agric. Food Chem. 2014. V. 62. No. 43. P. 10445. DOI: 10.1021/jf5036417.
31. *Wijaya W., Pang S., Labuza T.P., He L.* // J. Food Sci. 2014. V. 79. No. 4. P. 743. DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12391>.
32. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880. С изм. от 10 июня 2014 г.
33. ГН 1.2.3539-18 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)». Постановление от 10 мая 2018 года № 33.
34. <https://www.globalmrl.com/> (дата обращения: 25.03.19).

References:

1. *Methods of Analysis of Food Components and Additives*. 2nd edition. Ed. Semih Otles. CRC Press, 2016. 534 p.
2. *Mai I.V., Nikiforova N.V.* // *Gigiena i sanitariya [Hygiene and Sanitation]*. 2019. V. 98. No. 2. P. 205 [in Russian].
3. *Masia A., Suarez-Varela M. M., Llopis-Gonzalez A., Pico Y.* // *Analytica Chimica Acta*. 2016. V. 936. P. 40. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.aca.2016.07.023>.
4. *Choi S., Kim S., Shin J. Y., Kim M. K., Kim J.* // *Food Chem.* 2015. V. 173. P. 1236. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.10.143>.
5. *Kiljanek T., Niewiadowska A., Semeniuk S. et al.* // *Journal of Chromatography A*. 2016. V. 1435. P. 100. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2016.01.045>.
6. *Shamsipur M., Yazdanfar N., Ghambarian M.* // *Food Chemistry*. 2016. V. 204. P. 289. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.090>.
7. Stockholm Convention on Persistent Organic Pollutants. Text and Annexes (revised in 2017). <http://www.pops.int/TheConvention/Overview/TextoftheConvention/tabid/2232/Default.aspx> (accessed 25.03.19).
8. FAO and WHO. 2019. Pesticide residues in food 2018 – Report 2018 – Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues. FAO Plant Production and Protection Paper no. 234. Rome. 668 p.
9. <https://apps.ams.usda.gov/pdp> (accessed: 25.03.19).
10. *Sherma J.* // *J. Environ. Sci. Health. B*. 2015. V. 50. No. 5. P. 301. DOI: <https://doi.org/10.1080/03601234.2015.1000163>.
11. *Piatkowska M., Jedziniak P., Zmudzki J.* // *Anal. Meth.* 2014. No. 6. P. 3034. DOI: 10.1039/C3AY42025F.
12. *Hildmann F., Gottert C., Frenzel T., Kempe G., Speer K.* // *J. Chromatogr. A*. 2015. V. 1403. P. 1. DOI: 10.1016/j.chroma.2015.05.024.
13. *Oliveira F.A.S., Madureira F.D., Lopes R.P. et al.* // *Quim. Nova*. 2014. V. 37. No. 10. P. 1699. DOI: <http://dx.doi.org/10.5935/0100-4042.20140264>.
14. *Paradis D., Bérail G., Bonmatin J.-M., Belzunces L.P.* // *Anal. Bioanal. Chem.* 2014. V. 406. No. 2. P. 621. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00216-013-7483-z>.
15. *Yang P., Chang J.S., Wong J.W. et al.* // *J. Agric. Food Chem.* 2015. V. 63. No. 21. P. 5169. DOI: <http://dx.doi.org/10.1021/jf505168v>.
16. *Amelin V.G., Andorlov A.M., Volkova N.M. et al.* // *Analitika i kontrol' [Analytics and control]*. 2015. V. 19. No. 2. P. 189 [in Russian]. DOI: 10.15826/analitika.2015.19.2.010.
17. *Vukovic G., Shtereva D., Bursic V., Mladenova, R. Lazic S.* // *LWT – Food Sci. Tech.* 2012. V. 49. No. 2. P. 312. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.07.021>.
18. *Molina-Ruiz J.M., Cieslik E., Cieslik I., Walkowska I.* // *Food Anal. Meth.* 2015. V. 8. No. 4. P. 898. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-014-9966-8>.
19. *Chung Stephen W.C., Chen Benedict L.S.* // *Chromatographia*. 2015. V. 78. No. 7. P. 565. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10337-015-2846-6>.

20. *Surma M.K., Sadowska-Rociek A.B., Cieřlik E.J.* // *Food Anal. Meth.* 2014. V. 7. No. 2. P. 366. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-013-9635-3>.
21. *Bargańska Ź., Olkowska E., Dymerski T., Namieřnik J.* // *J. Bioprocess Biotech.* 2014. V. 4. No. 7. P. 1. DOI: <http://dx.doi.org/10.4172/2155-9821.1000182>.
22. *Besil N., Uclės S., Mezcúa M., Heinzen H., Fernández-Alba A.R.* // *Anal. Bioanal. Chem.* 2015. V. 407. No. 21. P. 6327. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00216-015-8514-8>.
23. *Amendola G., Pelosi P., Barbini D.A.* // *J. Environ. Sci. Health. B.* 2015. V. 50. No. 2. P. 109. DOI: <https://doi.org/10.1080/03601234.2015.975607>.
24. *Martinez-Dominguez G., Romero-Gonzalez R., Garrido-Frenich A.* // *Anal. Meth.* 2014. No. 6. P. 5376. DOI: 10.1039/C3AY42048E.
25. *Bargańska Ź., Ślebioda M., Namieřnik J.* // *J. Chromatogr. Sep. Tech.* 2015. V. 6. No. 5. P. 1. DOI: <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7064.S6-002>.
26. *Zheng G., Han C., Y. Liu et al.* // *J. Dairy Sci.* 2014. V. 97. No. 10. P. 6016. DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2014-8192>.
27. *Dell’Oro D., Casamassima F., Gesualdo G. et al.* // *Int. J. Food Sci. Tech.* 2014. V. 49. No. 5. P. 1391. DOI: <https://doi.org/10.1111/ijfs.12441>.
28. *Li R., He L., Zhou T. et al.* // *Anal. Bioanal. Chem.* 2014. V. 6. No. 12. P. 2899. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00216-014-7717-8>.
29. *Shiea C., Huang Y.-L., Liu D.-L. et al.* // *Rapid Commun. Mass Spectrom.* 2015. V. 29. No. 2. P. 163. DOI: <https://doi.org/10.1002/rcm.7086>.
30. *Nguyen T.H.D., Zhang Z., Mustapha A., Li H., Lin M.* // *J. Agric. Food Chem.* 2014. V. 62. No. 43. P. 10445. DOI: 10.1021/jf5036417.
31. *Wijaya W., Pang S., Labuza T.P., He L.* // *J. Food Sci.* 2014. V. 79. No. 4. P. 743. DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12391>.
32. Technical Regulations of Customs Union TR CU 021/2011 “On Food Safety”. Approved on December 9, 2011 No. 880 (as amended on June 10, 2014).
33. GN 1.2.3539-18 “Hygienic standards for content of pesticides in environmental objects (list)”. Administrative regulation of RF from May 10, 2018 No. 33 [in Russian].
34. <https://www.globalmrl.com/> (accessed 25.03.19).