

ПРОЕКТ
на октябрь 2012 года

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС

«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	
Глава I Общие положения	
Статья 1 Область применения.....	
Статья 2 Определения.....	
Статья 3 Правила обращения на рынке.....	
Глава II Требования безопасности.....	
Статья 4 Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку и сырым сливкам.....	
Статья 5 Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.....	
Статья 6 Требования к молочной продукции.....	
Статья 7 Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве молока и молочной продукции.....	
Статья 8 Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.....	
Статья 9 Требования к продуктам детского питания на молочной основе, молочным смесям (в том числе сухим молочным смесям), молочным напиткам (в том числе сухим молочным напиткам) для детей раннего возраста, молочным кашам.....	
Статья 10 Требования к упаковке молочной продукции.....	
Статья 11 Требования к маркировке молока и молочной продукции.....	
Статья 12 Обеспечение соответствия требованиям безопасности.....	
Глава III Оценка соответствия	
Статья 13 Оценка соответствия молока и молочной продукции.....	
Глава IV Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза	
Глава V Заключительные положения.....	
Приложение 1 Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках.....	
Приложение 2. Показатели идентификации сырого молока коровьего и других видов сельскохозяйственных животных	
Приложение 3. Показатели идентификации сырых сливок из коровьего молока.....	
Приложение 4. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение.....	
Приложение 5. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока.....	
Приложение 6. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока.....	

- Приложение 7. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих), молочных каш для детей раннего возраста.....
- Приложение 8. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих), молочных напитках (в том числе сухих), молочных каш для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях.....
- Приложение 9. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста.....
- Приложение 10. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста.....
- Приложение 11. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих), молочных каш для детей раннего возраста.....
- Приложение 12. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и школьного возраста.....
- Приложение 13. Допустимые уровни содержания микронутриентов в молочных смесях (жидких и сухих) для питания детей раннего возраста.....
- Приложение 14. Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых при производстве продукции детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих), молочных каш для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет.....
- Приложение 15. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности.....
- Приложение 16. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции.....

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (далее – технический регламент) разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

2. Настоящий технический регламент разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к молоку и молочной продукции, обеспечения свободного перемещения молока и молочной продукции, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Молоко и молочная продукция должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», техническим регламентам Таможенного союза, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, а также всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

ГЛАВА I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящий технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемую в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза и используемую в пищевых целях, включая:

1) сырое молоко - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) - сырье и сливки (сырые и термически обработанные) – сырье;

2) молочная продукция, в том числе:

а) молочные продукты;

б) молочные составные продукты;

в) молокосодержащие продукты;

г) побочные продукты переработки молока;

д) продукция детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие), молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши.

3) связанные с требованиями к молоку и молочной продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Настоящий технический регламент Таможенного союза распространяется также на функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

К продукции, на которую не распространяется действие настоящего технического регламента Таможенного союза, относятся:

продукты, изготовленные из молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании;

кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготавливаемые с использованием или на основе молока и молочной продукции;

продукты, изготовленные для домашнего использования.

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к молоку и молочной продукции в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей.

Статья 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей применения настоящего технического регламента используются определения, установленные техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки» и следующие термины и определения:

молоко - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

молочная продукция – продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока, продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;

молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов), без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом

в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов;

молокосодержащий продукт – пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии, предусматривающей, в том числе, возможность замещения молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;

вторичное молочное сырье - побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

побочный продукт переработки молока - сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока;

составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;

сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;

сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением жира и воды;

сырое молоко - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 45 градусов Цельсия, полученное в результате отделения жира от молока;

сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 градусов Цельсия;

цельное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования;

сливки - молочный продукт или сырье, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля молочного жира, в котором составляет не менее 10 процентов;

обезжиренное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;

нормализованное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли жира и/или белка, и/или сухих обезжиренных веществ молока, или их соотношения приведены в соответствии с показателями, установленными документами на конкретный продукт;

восстановленное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенное из концентрированных или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов с целью нормализации по массовой доле жира и белка в соответствии с показателями, установленными документами на конкретный продукт;

питьевое молоко - молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару;

пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко – молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности;

топленое молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее трех часов до достижения специфических органолептических свойств;

обогащенное молоко – молоко питьевое, в которое для повышения пищевой ценности продукта по сравнению с естественным (исходным) содержанием введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;

питьевые сливки - сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару;

молочный напиток – молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока, и/или составных частей молока, и/или молочных продуктов, в том числе концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов, с добавлением (или без добавления) немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента (для молочного продукта);

сливочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей жира более 10 процентов, изготовленный преимущественно из сливок;

кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, которые произведены путем приводящем к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с

немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления таких компонентов, с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении 6 к настоящему техническому регламенту;

айран - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления;

ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваске или кефирной закваске;

варенец - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков - до достижения характерных органолептических свойств;

йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

кефир - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей;

кумыс - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов - болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей;

кумысный продукт - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков;

мечниковская простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

ряженка - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;

сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее 10 процентов;

творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации, с добавлением или без добавления в целях нормализации молочных продуктов, составных частей молока (до или после сквашивания);

сквашенный продукт – (молочный или молочный составной продукт) термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта, с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющий вид соответствующего кисломолочного продукта, и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства»;

концентрированное или сгущенное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ в котором составляет не менее 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов;

концентрированное или сгущенное цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 25 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля жира - не менее 7 процентов;

концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7 процентов;

концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процента;

сгущенное с сахаром молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока в котором составляет не менее 34 процентов;

сгущенное с сахаром цельное молоко – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 28,5 процентов, массовая доля белка в сухих

обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля жира – не менее 8,5 процентов;

сгущенное с сахаром частично обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля жира – более 1 процента, но менее 8,5 процентов;

сгущенное с сахаром обезжиренное молоко – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля жира – не более 1 процента;

сгущенные с сахаром сливки – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля жира – не менее 19 процентов;

сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 26 и не более 42 процентов;

частично обезжиренное сухое молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира – более 1,5, но менее 26 процентов;

сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процентов;

сливки сухие – сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля жира – не менее 42 процентов;

молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;

зерненный творог - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не с целью замены составных частей молока. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции и консервантов не допускаются;

творожная масса - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного

молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции и консервантов не допускаются;

творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков (для молокосодержащего продукта) или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее;

творожный сырок - молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов;

сырок - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов;

масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 50 процентов;

сладкосливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

кислосливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

топленое масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

сладкосливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

кислосливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

молочный жир - молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее 99,8 процентов, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;

сливочно-растительный спред - молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;

сливочно-растительная топленая смесь – молокосодержащий продукт массовая доля жира в котором составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без нее, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

плавленый сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

плавленый сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

сыр, сырный продукт рассольный - сыр, сырный продукт, созревающий и (или) хранящийся в растворе солей;

сыр, сырный продукт мягкий, полутвердый, твердый, сверхтвердый - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные в приложениях к настоящему техническому регламенту;

сыр, сырный продукт с плесенью - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

сыр, сырный продукт слизневые - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;

сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт;

молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира, в котором составляет не более 7,5 процентов;

сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 до 11,5 процентов;

пломбир – мороженое, молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира, в котором составляет не менее 12 процентов;

кисломолочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира, в котором составляет не более 7,5 процентов и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

мороженое с заменителем молочного жира - мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов;

мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере;

мороженое закаленное - мороженое, подвергнутое после обработки во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации;

смесь для мороженого жидкая - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт содержащая все компоненты, необходимые для производства мороженого;

смесь для мороженого сухая - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

национальный молочный продукт - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства – члена Таможенного союза и определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски

и (или) наименованием географического объекта - места распространения этого молочного продукта;

продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными документами на конкретный продукт;

продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно обработанный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 20 процентов;

продукт переработки молока концентрированный с сахаром - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

продукт переработки молока сухой - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 90 процентов;

продукт переработки молока сублимированный - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 процентов;

продукт переработки молока восстановленный - продукт переработки молока, кроме питьевого молока, произведенный из концентрированного (сгущенного) или сухого продукта переработки молока и воды с добавлением или без добавления других молочных продуктов;

продукт переработки молока обогащенный - продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

продукт переработки молока взбитый - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

продукт переработки молока рекомбинированный - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;

продукт переработки молока обезжиренный - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;

продукт переработки молока низколактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена;

продукт переработки молока безлактозный - продукт переработки молока, содержание лактозы в котором составляет не более 0,1 грамма на один литр готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена;

продукты переработки молока на основе полных или частичных гидролизатов белка - молочная продукция, произведенная из белков коровьего молока, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

казеин - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока;

альбумин - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

молочный сахар – продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы;

лактоулоза - продукт переработки лактозы, полученной из лактозосодержащего молочного сырья, произведенный путем ее изомеризации;

казеинат - продукт переработки молока, полученный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки;

пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

молочная сыворотка (подсырная, творожная или казеиновая сыворотка) - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка);

сыворотка молочная сухая - сухой молочный продукт, произведенный путем частичного удаления воды из сыворотки молочной, полученной при изготовлении сыра способом коагуляции белков под воздействием молокосвертывающих ферментных препаратов, а также при изготовлении сыра, казеина и творога способом коагуляции белков в результате образования молочной кислоты или термокислотным способом, до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 процентов;

функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока - закваски, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотические вещества (пребиотики), ферментные препараты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока;

закваски для производства продуктов переработки молока - специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых микроорганизмов;

ферментные препараты для производства продуктов переработки молока - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока;

продукция детского питания на молочной основе – специализированная пищевая продукция для детского питания (за исключением сухих и жидких молочных смесей, напитков и молочных каш), произведенная из молока сельскохозяйственных животных с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и (или) составных частей молока, а также с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы готового продукта или без их добавления;

молочные напитки для питания детей раннего возраста - молочная продукция для питания детей раннего возраста, готовая к употреблению, произведенная из сырого молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

продукты на основе частичных гидролизатов белка - специализированная молочная продукция для детского питания, произведенная из белков молока сельскохозяйственных животных, подвергнутых частичному гидролизу;

молочные каши готовые к употреблению и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для детей раннего возраста – пищевая продукция для детского питания, произведенная из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15 процентов;

сухие молочные напитки для питания детей раннего возраста - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная из коровьего молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 15 процентов и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

сухие кисломолочные смеси для питания детей раннего возраста - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов или без их добавления. в количестве установленном в приложении 8 к настоящему техническому регламенту;

молочная плазма - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;

сывороточные белки - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

немолочные компоненты – пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения;

Статья 3. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1. Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

2. Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

3. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском молока и молочной продукции в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза.

4. Государства – члены Таможенного союза обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию на территории своего государства без предъявления каких-либо дополнительных по отношению к содержащимся в настоящем техническом регламенте требований и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия.

5. При реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления обязательно доведение до потребителей информации о безопасности реализуемой продукции, ее наименовании, месте производства (адрес), дате производства любым удобным способом.

При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя, продавцы (юридические лица, индивидуальные предприниматели и физические лица) обязаны предъявить потребителям документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

б. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия юридические лица, индивидуальные предприниматели и физические лица предъявляют ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства – члена Таможенного союза, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, порядок оформления которых определяется действующим законодательством государства – члена Таможенного союза.

Перевозка на единой территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждающим их безопасность.

Срок действия указанного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий, но не более одного месяца.

ГЛАВА II. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Статья 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К СЫРОМУ МОЛОКУ, СЫРОМУ ОБЕЗЖИРЕННОМУ МОЛОКУ И СЫРЫМ СЛИВКАМ

1. Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных.

2. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,2 процентов.

3. Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 1 - 4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и приложении 16 настоящего технического регламента.

4. Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении 1 к настоящему техническому регламенту.

5. Показатели идентификации сырого молока коровьего, сырого молока других видов сельскохозяйственных животных и сырых сливок из коровьего молока приведены в приложениях 2 и 3 настоящего технического регламента.

Статья 5. ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛЬНЫМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ, ХРАНЕНИИ, ПЕРЕВОЗКЕ И УТИЛИЗАЦИИ СЫРОГО МОЛОКА, СЫРОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА И СЫРЫХ СЛИВОК

1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны обеспечивать соответствие сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение не более 2 часов.

3. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия, сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более 36 часов (включая время перевозки).

До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более 24 часов (включая время перевозки).

4. Допускается предварительная термическая обработка, в том числе пастеризация, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок изготовителем в случаях:

1) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 до 21 градуса Тернера, кислотности сырых сливок от 17 до 19 градусов Тернера;

2) хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более 6 часов без охлаждения;

3) перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов;

4) наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств – членов Таможенного союза в сфере ветеринарного надзора.

5. При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в сопроводительной документации к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам.

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, соответствующие требованиям к безопасности материалов упаковки, контактирующих с пищевой продукцией.

7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок к месту переработки, на момент начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10

градусов Цельсия. Приемка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, не соответствующих установленным настоящим пунктом требованиям к их температуре, допускается при условии их немедленной переработки.

8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям предъявляемым к безопасности материалов упаковки, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, установленной настоящим пунктами 2 и 3 настоящей статьи.

9. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки, осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 плюс-минус 2 градуса Цельсия.

Статья 6. ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Производство молочной продукции должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутого термической (тепловой) обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

2. Содержание в молочной продукции, предназначенной для реализации, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать уровней, установленных в приложениях 1 - 4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и приложении 16 настоящего технического регламента.

3. Изготовитель продовольственного сырья и пищевых продуктов при их ввозе на единую таможенную территорию Таможенного союза обязан предоставить информацию об использовании потенциально опасных веществ, не установленных в приложении 3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

4. Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении 4 к настоящему техническому регламенту.

5. Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов), должно осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.

6. Органолептические показатели идентификации молочной продукции установлены в приложении 5 настоящего технического регламента.

7. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установлены в приложении 6 настоящего технического регламента.

Статья 7. ТРЕБОВАНИЯ К ФУНКЦИОНАЛЬНО НЕОБХОДИМЫМ КОМПОНЕНТАМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства молочной продукции, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

2. Ферментные препараты, используемые для производства молочной продукции, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, а в случае их отсутствия – международными или региональными (межгосударственными) стандартами, или национальными стандартами государств – членов Таможенного союза.

3. Уровни микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении 4 настоящего технического регламента.

4. Другие показатели безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов и питательных сред для приготовления заквасок должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, установленным в приложении 3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

5. Изготовитель заквасок, ферментов и других функционально необходимых компонентов должен обеспечивать их соответствие требованиям настоящего технического регламента.

Изготовитель молочной продукции должен обеспечивать безопасность процесса приготовления производственной закваски и ее соответствие требованиям документа, в соответствии с которым производится конкретный продукт (стандарт, СТО, ТУ и др.).

Закваски должны использоваться непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки. Хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок не допускается.

6. При изготовлении пищевой продукции для детского питания не допускается использование молокосвертывающих ферментов и заквасок, полученных с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО).

Статья 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

1. Технологические процессы производства молока и молочной продукции должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

2. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с молочной продукцией при ее производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям к безопасности материалов упаковки, контактирующих с пищевой продукцией.

Статья 9. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ, МОЛОЧНЫМ СМЕСЯМ (В ТОМ ЧИСЛЕ СУХИМ МОЛОЧНЫМ СМЕСЯМ), МОЛОЧНЫМ НАПИТКАМ (В ТОМ ЧИСЛЕ СУХИМ МОЛОЧНЫМ НАПИТКАМ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА, МОЛОЧНЫМ КАШАМ

1. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста установлены в приложении 7 настоящего технического регламента.

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих), молочных напитках (в том числе сухих), молочных кашах для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, установлены в приложении 8 настоящего технического регламента.

2. Количество живых заквасочных микроорганизмов, добавляемых в сухую смесь, при производстве сухих кисломолочных смесей для питания детей раннего возраста установлено в приложении 8 к настоящему техническому регламенту.

3. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста установлены в приложении 9 к настоящему техническому регламенту.

4. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста установлены в приложении 10 настоящему техническому регламенту.

5. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных

каш для детей раннего возраста установлены в приложении 11 к настоящему техническому регламенту.

6. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста установлены в приложении 12 к настоящему техническому регламенту.

7. Пищевая ценность продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш должна соответствовать уровню, установленному приложением 11 и приложением 13 к настоящему техническому регламенту и функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания на молочной основе должны соответствовать требованиям, установленным статьей 8 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и быть безопасными для здоровья ребенка.

8. Показатели содержания потенциально опасных веществ, а также показатели окислительной порчи в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих) для детей раннего возраста, молочных каш для детей раннего возраста не должны превышать установленный приложением 7 к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

9. Показатели микробиологической безопасности в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих), молочных напитках (в том числе сухих) для детей раннего возраста, молочных кашах для детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным приложением 8 к настоящему техническому регламенту.

10. При производстве адаптированных молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих смесей в целях максимального приближения к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пребиотиков (галакто- и фруктоолигосахаридов, лактулозы), бифидобактерий и других и пробиотиков, а также рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

11. Форма применения витаминов и минеральных веществ, используемых для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочных смесей (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих) для детей раннего возраста, молочных каш установлена техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах детского питания должно соответствовать уровню, установленному приложением 13 к настоящему техническому регламенту.

12. При производстве продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочных смесей (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих) для детей раннего возраста, молочных каш разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен приложением 14 к настоящему техническому регламенту.

13. Немолочные компоненты, используемые для производства пищевой продукции для детского питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

14. Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста от 0 до 3 лет осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Статья 10. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована, в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» и обеспечивающую безопасность и качество молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока ее годности.

2. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочные смеси (в том числе сухие), молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши должны выпускаться в обращение только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем (или массу):

1) 1 килограмм - сухие продукты (адаптированные молочные смеси, последующие смеси, продукты прикорма, продукты моментального приготовления, молочные каши);

2) 0,2 литра - жидкие адаптированные, частично адаптированные смеси, последующие смеси;

3) 0,25 литра (килограмм) - молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

4) 0,1 килограмма - пастообразные продукты детского питания на молочной основе.

3. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только фасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу).

4. При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока, не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, изложенных в пункте 6 статьи 3 настоящего технического регламента.

5. Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности таких продуктов требованиям настоящего технического регламента.

6. Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии со статьей 11 настоящего технического регламента.

Статья 11. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» и дополнительным требованиям настоящего технического регламента.

2. На каждую единицу групповой упаковки, единицу многооборотной тары или транспортной тары продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- 1) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
- 2) масса нетто. Масса брутто на усмотрение изготовителя;
- 3) номер партии продукции;
- 4) предупредительные надписи или манипуляционные знаки – «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Скоропортящийся груз» наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования продукции;
- 5) состав продукта, для продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару.

3. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является маркировка потребительской тары.

4. Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать терминам, установленным статьей 2 настоящего технического регламента. Наименования продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименовании продуктов, формируемых на основе терминов статьи 2, в маркировочном тексте не регламентируется, например: «цельное молоко», «молоко цельное», «масло сливочное», «сливочное масло» и другие.

Допускается не выносить в наименование масла сливочного классификационные признаки, характеризующие особенности его технологии (сладко-сливочное, несоленое), если при его производстве не используются бактериальные закваски и поваренная соль.

5. Указание на вид сельскохозяйственных животных, за исключением коров, от которых получено молоко, должно размещаться на этикетках упаковок перед понятием «молоко» или после этого понятия.

6. Термины, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов его переработки, размещаются после наименований продукции, например, «молоко пастеризованное», «сливки стерилизованные».

7. После наименований молока и молочной продукции наряду с указанием способа термической обработки продукции, могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия, характеризующие способ производства, особенности состава сырья, использование бактериальных заквасок, например «творожный продукт термизированный ароматизированный (с ароматом)», «напиток кисломолочный», «сливки рекомбинированные». Термин «нормализованный(ые)» в наименовании молочных продуктов можно не указывать.

8. Наименования молочных составных продуктов должны состоять из терминов, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных немолочных компонентов, например «творог с кусочками фруктов», «кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной».

9. При формировании наименования кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками допускается использование приставки «био» к наименованию продукта – «биокефир», «биоряженка».

10. Понятие «продукт» в наименованиях молочных, молочных составных, молокосодержащих продуктов может быть заменено или дополнено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или форму продукта, например, желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт и т.д.), Примеры наименований подобной продукции – «молочно-соковый коктейль», «сметанный соус», «молочный кисель», «творожное суфле с орехами», «сырный рулет с пряностями».

11. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных настоящим техническим регламентом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие «молокосодержащий» или понятие «сквашенный» должно быть заменено словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например «кефирный», «кефирный термизированный», «йогуртный», «йогуртный термизированный».

Для кисломолочного продукта, произведенного по технологии кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, в построении наименования используется понятие «кефирный продукт» нанесенное одинаковым шрифтом».

12. Определения понятий видов и типов сыров (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный) допускается не использовать в наименованиях сыров.

13. Понятия «обогащенный», «обогащенное» применяются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией в маркировке о наличии и количестве добавленных веществ.

14. Понятия, установленные статьей 2 настоящего технического регламента, не должны применяться в ассортиментных знаках и других дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в случаях,

если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим техническим регламентом.

15. При маркировке продукции допускается написание частей наименования для молочных и молочных составных продуктов на удобной для прочтения стороне упаковки при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары. Не допускается написание частей наименований молкосодержащей продукции, установленных статьей 2 настоящего технического регламента, на удобной для прочтения стороне упаковки во избежание введения потребителя в заблуждение.

16. Информация об использовании заменителя молочного жира при производстве молкосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира заменителем молочного жира (за исключением сливочно-растительных спредов), размещается вместе с полным наименованием соответствующего вида продуктов на передней стороне потребительской тары в следующем порядке: для молкосодержащих продуктов с использованием слов «с заменителем молочного жира», например, «сметанный продукт с заменителем молочного жира», «сырок с заменителем молочного жира».

17. Для молкосодержащих продуктов (кроме сквашенных продуктов) не допускается использование терминов, установленных настоящим техническим регламентом для молока, молочных продуктов и молочных составных продуктов, в том числе слов или части слов, входящих в состав этих терминов, их различных сочетаний в фирменных наименованиях товарных знаков (торговых марок) при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

Для побочных продуктов, полученных при производстве молкосодержащих продуктов, применяются наименования «сывороточный продукт» и «пахтовый продукт».

18. Не допускается применение термина «масло», в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке пасты масляной и спреда сливочно-растительного, на этикетках таких продуктов, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей. Не допускается применение термина «масло топленое», в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке смеси топленой сливочно-растительной, на этикетках такого продукта, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

19. Маркировка молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должна содержать наименования этой продукции, соответствующие терминам, установленным статьей 2 настоящего технического регламента. При нанесении маркировки мороженого на передней стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции одинаковым шрифтом.

Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» при маркировке мороженого, в состав которого входит заменитель молочного жира.

20. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, физическими лицами для переработки должны сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:

- 1) наименование;
- 2) показатели идентификации (перечень показателей - в соответствии с документом на сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);
- 3) наименование изготовителя - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя таких продуктов - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);
- 4) адрес изготовителя;
- 5) объем продуктов (в литрах) или масса (в килограммах);
- 6) дата и время (часы, минуты) отгрузки;
- 7) температура при отгрузке;
- 8) номер партии.

21. Молочная продукция, расфасованная в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

1) наименование продукта с использованием терминов, установленных статьями 2 и 9 настоящего технического регламента, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;

2) массовая доля жира в процентах (кроме обезжиренных продуктов: сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов);

массовая доля жира в сухом веществе в процентах для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов;

для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от...до...», в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом, для сухих продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих) для детей раннего возраста, молочных каш (в том числе сухих) массовую долю жира допускается указывать в маркировочном тексте в разделе «пищевая ценность» в граммах;

3) массовая доля молочного жира в процентах к жировой фазе (для молочных составных, молокосодержащих продуктов);

4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения продуктов) и организации, зарегистрированной на территории Таможенного союза, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и молочной продукции, от потребителей на территории Таможенного союза;

5) товарный знак (торговая марка)(при наличии товарного знака);

б) масса нетто или объем продукта (в доступном для прочтения месте);

7) состав продукта с указанием входящих в них компонентов. Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта, молокосодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс «Е..»), функциональные компоненты, используемые для производственного процесса, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы (с указанием природы происхождения, например, натуральный, идентичный натуральному, искусственный и т.д.), компоненты, имеющие нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно.

Порядок изложения информации о компоненте, который, в свою очередь, является многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза в части маркировки пищевой продукции и безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;

8) пищевая ценность для молочных продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать пищевую ценность в диапазоне «от...до...»;

9) содержание в готовом кисломолочном или сквашенном (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски)-колониеобразующих единиц в грамме продукта);

10) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе потребления этих веществ и особенностей употребления продукта;

11) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать).

22. Маркировка концентрированной (сгущенной) и сухой молочной продукции должна содержать следующую дополнительную информацию:

1) дата производства (изготовления) и срок годности продуктов наносятся на крышки или на дно банок либо пачек. При указании срока годности с использованием слов «Годен до» или «Использовать до» рядом с ними указывается место нанесения такой информации с использованием слов «Смотри на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Смотри на крышке или на дне пачки». При указании срока годности с использованием слов «Годен в течение» или «Реализовать в течение» рядом с ними наносятся срок годности в месяцах и надпись с использованием слов «Дата производства указана на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Дата производства указана на крышке или дне пачки»;

2) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока концентрированных (сгущенных) с сахаром (в составе продуктов).

23. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами этикеток либо проставлять другим доступным способом. Сыр, сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) вид основной заквасочной микрофлоры (формулировка маркировочной надписи указывается по усмотрению производителя);

2) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов.

24. Продукты детского питания ~~в соответствии~~ **соответствующие** е требованиям, статьи 9 настоящего технического регламента, предназначенные для питания детей раннего возраста, должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов и условия хранения и использования этих продуктов после вскрытия их упаковки (на усмотрение изготовителя);

3) указание на возраст детей (в маркировке возраст допускается указывать цифрами без сокращения слов), для которых предназначены эти продукты:

а) с рождения – адаптированные молочная и кисломолочная смеси и смеси на основе частично гидролизированных белков;

б) старше (от, с) шести месяцев – последующие адаптированные и частично адаптированные молочные и кисломолочные смеси;

в) старше (от, с) шести месяцев – напитки молочные, творог и продукты на его основе;

г) старше (от, с) восьми месяцев – питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) четырех месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

д) старше (от, с) восьми месяцев – питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) шести месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

е) старше (от, с) восьми месяцев – кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты;

4) состав продукта (с указанием наименований используемых растительных масел и углеводов);

5) пищевую ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ, и энергетическую ценность (при обогащении продукта - процентов от суточной потребности).

25. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена предупреждающая надпись: «Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание». Маркировка на заменителях женского молока не должна содержать изображения детей.

26. Информация о других молочных, молочных составных и молкосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста должна соответствовать требованиям пункта 20 настоящей статьи.

27. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные при маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не должны превышать допустимые уровни, указанные в приложении 15 к настоящему техническому регламенту. Информация о показателях пищевой ценности молочной продукции должна устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) молочной продукции изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

28. Количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, указывается с учетом их содержания в такой продукции в конце срока ее годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в молочной продукции в течение срока ее годности при производстве такой продукции допускается увеличивать содержание витаминов в ней, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям.

29. Информация в маркировке должна соответствовать требованиям настоящей статьи. Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки с использованием шрифта одного размера не менее 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее 100 миллилитров (граммов) с использованием шрифта одного размера не менее 8,5 кегля.

30. При невозможности размещения всего объема необходимой информации в маркировке на потребительской упаковке часть информации, за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира и массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности, наименования изготовителя, должна быть размещена на листке-вкладыше. При этом в маркировке на потребительской упаковке такого продукта должна быть размещена надпись: «Дополнительная информация – см. листок-вкладыш».

Статья 12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Соответствие молока и молочной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований и выполнением требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

2. Для соблюдения требований настоящего технического регламента Таможенного союза к молоку и молочной продукции и осуществления оценки соответствия этим требованиям применяются стандарты, включенные в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия молока и молочной продукции.

ГЛАВА III. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

Статья 13. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ НАСТОЯЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

1. Оценка соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в формах:

1) подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в форме декларирования соответствия;

2) государственной регистрации продуктов детского питания, в соответствии с положениями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

3) государственной регистрации молочной продукции нового вида, в соответствии с положениями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

4) ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки.

Для продукции, указанной в подпунктах 2), 3) и 4) настоящего пункта, принятие декларации о соответствии не требуется.

2. Оценка соответствия молока и молочной продукции непромышленного изготовления осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена Таможенного союза.

3. Оценка соответствия производственных объектов осуществляющих изготовление молока и (или) молочной продукции осуществляется в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

4. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

5. Оценка соответствия молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

6. Декларирование соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

7. Декларирование соответствия молока и молочной продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом.

8. Схемы декларирования:

1) Схема декларирования 1д для серийно выпускаемой продукции.

Схема 1д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Изготовитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Изготовитель обеспечивает проведение производственного контроля.

Заявитель проводит испытания образцов молока и молочной продукции. Испытания образцов молока и молочной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов молока и молочной продукции могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза).

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

2) Схема декларирования 2д для партии молока и молочной продукции.

Схема 2д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

- проведение испытаний партии продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов молока и молочной продукции для обеспечения подтверждения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молока и молочной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов молока и молочной продукции могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза).

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

3) Схема декларирования Зд для серийно выпускаемой молока и молочной продукции.

Схема Зд включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов пищевой продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Изготовитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Изготовитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется заявитель проводит испытания образцов молока и молочной продукции. Испытания образцов молока и молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

4) Схема 4д для партии молока и молочной продукции.

Схема 4д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;
- проведение испытаний партии продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов молока и молочной продукции для обеспечения подтверждения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молока и молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

5) Схема бд для серийно выпускаемых молока и молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества **и безопасности**, основанной на принципах ХАССП.

Схема бд включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов, в состав которого включается сертификат системы качества **и безопасности**, основанной на принципах ХАССП;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов молока и молочной продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Изготовитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) был стабильным и обеспечивал соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Изготовитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых на нее распространяется заявитель

проводит испытания образцов молока и молочной продукции. Испытания образцов молока и молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее в установленном порядке.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

9. В качестве доказательственных материалов, являющихся основанием для принятия декларации о соответствии используются:

- протоколы исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию;

- перечень частично или полностью использованных стандартов, указанных в статье 12 настоящего технического регламента, для обеспечения подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию, а в случае если указанные стандарты не применялись, описание решений, выбранных для реализации требований настоящего технического регламента;

- сертификаты системы менеджмента качества **и безопасности**;

- другие документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

10. При декларировании соответствия по схемам 1д, 3д, 6д заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза (лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя).

При декларировании соответствия по схемам 2д, 4д заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента и в

части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза (лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя).

11. Срок действия декларации о соответствии устанавливается заявителем, но не может быть более 5 лет. Срок действия декларации о соответствии в отношении партии продукции не устанавливается.

12. Комплекты документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, должны храниться:

- при подтверждении соответствия серийно выпускаемой продукции – в течение не менее 10 лет со дня прекращения действия декларации о соответствии;

- при подтверждении соответствия партии продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия из партии.

13. Государственный контроль (надзор) за соответствием молока и молочной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

ГЛАВА IV. МАРКИРОВКА ЕДИНЫМ ЗНАКОМ ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ ГОСУДАРСТВ-ЧЛЕНОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

1. Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия согласно статье 13 настоящего технического регламента, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском молока и молочной продукции в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции. Для молока в транспортной таре, в том числе в цистернах, допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза в сопроводительных документах.

ГЛАВА V. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение молока и молочной продукции на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка молока и молочной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

Приложение 1
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках

Продукты	КМАФАнМ*, КОЕ**/см ³ (г), не более****	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание соматичес- ких клеток, в 1 см ³ (г), не более****
		БГКП*** (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое	$5 \cdot 10^5$		25	$7,5 \cdot 10^5$
Молоко сырое обезжиренное	$5 \cdot 10^5$	-	25	-
Сливки сырые	$5 \cdot 10^5$	-	25	-
Молоко сырое для производства:		-		
1. Детского питания	$3 \cdot 10^5$	-	25	$5 \cdot 10^5$
2. Сыров и молока стерилизованн ого	$5 \cdot 10^5$	-	25	<u>$5 \cdot 10^5$</u>

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ – колониеобразующие единицы.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

**** вводится в действие с 01.07.2017 г.

Приложение 2
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Показатели идентификации сырого молока коровьего и других видов
сельскохозяйственных животных

**1. Показатели идентификации
сырого молока коровьего**

Наименование показателя	Параметры
	Сырое молоко
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля лактозы и минеральных веществ %	не менее 2,6
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку.
Цвет	От белого до светло-кремового
Кислотность, градусов Тернера	16,0 - 21,0
Плотность, кг/ м ³ , не менее**	1027,0 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, градусов Цельсия (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	минус 0,520

2. Показатели идентификации сырого молока других видов сельскохозяйственных животных

Вид животных	Содержание составных частей молока, % *			Плотность при температуре 20 градусов Цельсия, не менее	Кислотность, градусов Тернера, не более
	жир не менее	белок не менее	сухие вещества в среднем		
Коза	2,8	2,8	13,4	1027 -1030	14 -20
Овца	6,2	5,1	18,5	1034	25,0
Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Верблюдица	3,0	3,8	15,0	1032	17,5
Буйволица	7,5	4,2	17,5	1029	17,0
Ослица	1,2	1,7	9,9	1011	6,0

*Значения показателей идентификации молока, полученного от животных различных пород при индивидуальных доениях, могут варьироваться в более широких пределах.

**Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

$SOMO = 0,25 \cdot A + 0,225 \cdot Ж + 0,5$, где А – плотность лактоденситометра;
Ж- массовая доля жира сырого молока, %

Приложение 3
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Показатели идентификации сырых сливок из коровьего молока

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %, не менее	10, 0
Кислотность, градусов Тернера	14,0 - 19,0
Консистенция	Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые.
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный»;

Приложение 4
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов
в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение**

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ *, КОЕ**/ см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более	
		БГКП *** (коли- формы)	патоген- ные, в том чис- ле саль- монелл ы	стафи- лококки S.aureus		листерии L.monocytogenes
1	2	3	4	5	6	7
1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыrovотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое, молочный напиток, в потребительской таре, в том числе пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-

стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленые	$2,5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	25	-
обогащенные витаминами, макро-, микро-элементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах и цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
Сливки и продукты на их основе, в том числе: в потребительской таре, в том числе:						
пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-

стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
обогащенные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-
2. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, в том числе со сроком годности не более 72 часов:						
без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее	0,01	25	1,0	-	-
с компонентами	$1 \cdot 10^7$	0,01	25	1,0	-	-

со сроком годности более 72 часов:						
без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,1	25	1,0	-	Д-50**** П-50
с компонентами		0,01	25	1,0	-	Д-50**** П-50
обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	Бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$ в сумме	0,1	25	1,0	-	Д-50**** П-50
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Для сметаны молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	Для продуктов со сроком годности более 72 часов - Д-50 П-50

Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе: без компонентов	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
с компонентами	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:						
творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, зерненного творога), в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	$1 \cdot 10^6$	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

замороженный	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творог, произ- веденный с использова- нием ультра- фильтрации, сепарирова- ния, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-50 П-50
Творог зерненный	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творожные продукты, в том числе:	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры					

со сроком годности не более 72 часов	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	микрофлора характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1,0	-	50 в сумме
4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	$2 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50

5. Молоко, сливки, пахта, сыворожка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						
молоко сгущенное, концентрированное стерилизованное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты и молочные составные продукты сгущенные стерилизованные	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки:</p> <p>а) не допускаются изменения титруемой кислотности;</p> <p>б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов;</p> <p>3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов</p>					
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в том числе: без компонентов	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
с компонентами	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-

молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	$4 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:						
молоко коровье сухое для непосредственного употребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
для промышленной переработки	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	-
напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	-	П-50
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	$7 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	Д-50 П-100

смеси сухие для мороженого	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	25 (для мягкого мороженого)	-
продукты кисломолочные сухие	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
пахта, заменитель цельного молока (сухие)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:						
казеинаты пищевые	$5 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г. не допускаются	0,1	25	-	-	-
концентрат сывороточный белковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	-
концентрат казеина	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	-
белок молочный, казеины	$1 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50

сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
концентрат лактулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
8. Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные,, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе: сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные)						
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,001	25	-
копченые	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры и сырные продукты плавленые:						
без компонентов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
копченые	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-

сыры, сырные продукты сухие	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе: масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:	В кисло-сливочном масле не нормируется					
без компонентов	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
стерилизованное	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера;</p> <p>б) титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г</p>					
масло топленое	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
масло сухое	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
паста масляная, в том числе: без компонентов	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	$2 \cdot 10^5$	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100

10. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе:						
сливочно-растительный спред	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
сливочно-растительная топленая смесь	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
11. Мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого						
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, закаленное, в том числе с компонентами торты, пирожные, десерты из мороженого	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-

мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, мягкое, в том числе с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-
жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,01	25	1,0	25	-
мороженое кисломолоч- ное	Молоч- нокислых микро- организмов не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	25	1,0	25	-
12. Закваски (заквасочные и пробиотиче- ские микроор- ганизмы для изготовления кисломолоч- ных продуктов, кисло-сливоч- ного масла и сыров), в том числе:	Количе- ство молочно- кислых и (или) др. микроорга- низмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее					
закваски для кефира на кефирных грибках	$1 \cdot 10^8$	3,0	100	10	-	Дрожжи не менее $1 \cdot 10^4$ П-5
закваски для кефирного продукта симби- отические (жидкие)	$1 \cdot 10^8$	3,0	100	10	-	Дрожжи не менее $1 \cdot 10^4$ П-5
закваски из чистых культур в том числе:						

жидкие, в том числе замороженные	$1 \cdot 10^8$ Для заквасок концентри- рованных не менее $1 \cdot 10^{10}$	10,0	100	10	-	5 в сумме
сухие	$1 \cdot 10^9$ Для заквасок концен- трирова- нных не менее $1 \cdot 10^{10}$	1,0	10	1,0	-	5 в сумме
13. Ферментные препараты молокосвер- тывающие, в том числе:						
животного происхождения	$1 \cdot 10^4$	1,0 E.coli в 25	25 сульфит- редуци- рующие кlostри- дии в 0,01 г	-	-	-
растительного происхождения	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
микробного и грибного происхожде- ния	$5 \cdot 10^4$ Не должны содержать жизнеспо- собные фор- мы продуцен- тов ферментов	1,0	25	-	-	
Не должны иметь антибиотической активности ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксинов.						

14. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	$5 \cdot 10^4$	0,01	25 сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	-	-	-
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах					

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ – колониеобразующие единицы.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

**** – наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске.

Примечания. 1. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают в себя следующие группы микроорганизмов:

1) санитарно-показательные, к которым относятся количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства *Enterobacteriaceae*, энтерококки;

2) условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие кlostридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

3) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

4) микроорганизмы порчи – дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов

по альтернативному принципу – нормируется масса продукта, в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

Приложение 5
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Органолептические показатели
идентификации продуктов переработки молока**

Молочная продукция	Показатели			
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
Молоко питьевое	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета используемых компонентов для обогащения
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солончатый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок

Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость	Чистые кисло-молочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный, для варенца- от белого до светло-кремового
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость	Чистый кисло-молочный слегка острый вкус	Молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисло-молочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами

Творог, творожная масса, творожные продукты.	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием		Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	Белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	Плотная. Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури

		молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании		
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде прозрачная без осадка		Вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Молочный жир	Гомогенная, плотная, в расплавленном виде прозрачный, без осадка		Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	От белого до желтого, однородный по всей массе
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисло-молочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный цветом добавленных компонентов

		<p>масляной допускается сывороточный привкус.</p> <p>Для всех видов масла и пасты допускается слабо - кормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кислomолочный.</p> <p>При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	
<p>Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые</p>	<p>Форма упаковки.</p> <p>Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая.</p> <p>При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p>	<p>Сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра.</p> <p>При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	<p>От белого до желтого</p> <p>При добавлении пищевкусных компонентов – обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Сыр, сырный продукт сверхтвердые</p>	<p>Форма различная.</p> <p>Консистенция ломкая, зернистая или другая.</p> <p>Без рисунка или с глазками различных формы и</p>	<p>Сырный, сладковатопряный с различной степенью выраженности,</p>	<p>От светло-желтого до желтого.</p> <p>При добавлении пи-</p>

	расположения. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	характерный для конкретного наименования сыра	щевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусных компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	Для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с раз-	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие При добавлении пи- щевкусных компонентов - обуслов-

		<p>личной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.</p> <p>При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры видом плесневой или слизевой микрофлоры.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами.</p>	<p>ленный добавленными компонентами</p>
<p>Сыр, сырный продукт мягкие</p>	<p>Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, плотной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием</p>	<p>Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра.</p> <p>При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами.</p>	<p>От белого до желтого.</p> <p>У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными ком-</p>

			понентами
Сыр, сырный продукт плавленые ломтевые	Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый, харак- терный для конкретного наименования сыра. У копченого с привкусом копчения При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно- желтого, равно- мерный. У копченого от светло- желтого до желтого. У сладких сыров от белого до коричневого При добав- лении пищевку- совых компонен-тов - обус- ловленный добавлен- ными ком- понентами
Сыр, сырный продукт плавленые пастообраз- ные	Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно- желтого, равно-мерный. У сладких сыров от белого до корич-невого. При добав- лении пищевку- совых компонентов - обус- ловленный добавлен- ными ком- понентами
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой	Чистый, свойственный Белый со светло-

		порошок	свежему пастеризованному молоку	кремовым оттенком
Сливки сухие	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солончатый вкус, свойственный топлому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	Вязкая однородная масса	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао коричневый
Сыворотка	Прозрачная или полупрозрачная жидкость	Жидкая, однородная	Характерный для сыворотки, для творожной сыворотки кисловатый вкус, для подсырной - сладковатый или солончатый вкус	От бледно-зеленого до светло-желтого
Сыворотка молочная сухая	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и		Свойственный молочной сыворотке,	От белого до желтого, однородный

	агломерированных частиц сухой сыворотки. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии		сладковатый, солоноватый, кисловатый	по всей массе
Пахта	Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Жидкая, однородная	Характерный для пахты, для пахты сладко-сливочного масла - молочный, для пахты кисло-сливочного масла-кисломолочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	От белого до светло-желтого
Казеин	Однородный порошок или кристаллическое вещество	Порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристаллическое вещество	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Однородная, вязкая	Вкус от сладковатого до кисло-сладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид		Вкус сливочный, сладко-сливочный или кисло-сливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)		Вкус и запах топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, однородный

Молочные составные продукты, молокосо-держащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов
---	--

Приложение 6
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Физико-химические и микробиологические
показатели идентификации продуктов переработки молока**

**1. Питьеовое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и
структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная
продукция, сухая молочная продукция**

Наименование продукта переработки молока	Показатели			
	Диапазоны массовой доли, %			Молочно- кислые микроор- ганизмы, пробиоти- ческие микроорга- низмы, дрожжи
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО*, не менее (для мо- лочных составных продуктов в молочной основе)	
Питьеовое молоко	0,1 - 9,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов – 2,6)	8,0	-
Молочный напиток	0,1 – 6,0	2,6	7,4	-
Молочные кок- тейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 - 9,5	-	-	-
Сливки питьевые, (в том числе стерилизованн ые) сливки высокожирные	10,0 - 34,0 35,0 - 58,0	1,8 – 2,6 1,2	5,2 – 8,0 3,6	- -
Кисломолочные продукты, кроме айрана, ,	0,1-9,9	2,8 (для продукта с массовой долей	Не менее 7,8	Молочно- кислые микроор-

<p>йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами</p> <p>Йогурт</p>	0,1 - 10,0	<p>жира более 4 процентов - 2,6</p> <p>3,2, с добавлением компонентов - 3,2</p>	Не менее 9,5	<p>ганизмы - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ.</p> <p>Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, - бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ</p> <p>Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира - $1 \cdot 10^4$; для кумыса - $1 \cdot 10^5$ КОЕ</p>
Сметана, продукты на ее основе	10,0 - 58,0	1,2	3,6	Молочно-кислые микроорганизмы для сметаны - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ
Творог (кроме творога, произ-	0,1 – 35,0	12,0 (для творога с массовой долей	13,5 (для творога с	Молочно-кислые

водимого с использованием ультрафильтрации, сепарирования и зерненого творога)		жира более 18 процентов - 8,0)	массовой долей жира более 18 процентов - 10,0)	микроорганизмы для творога - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ
Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1-25,0	7,0	10,0	-
Творог зерненный	Не более 25,0	8,0	-	-
Творожная масса	Не менее 0,1	6,0	-	-
Творожные продукты**	0,1 - 35,0	-	-	-
Молоко стерилизованное сгущенное (концентрированное)	0,2 – 16,0	6,0	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 – 16,0	5,0	12,0	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 - 20,0	6,0	18,0	-
Молоко сухое	0,1-41,9	18,0	54,0	-
Сливки сухие, сливки высокожирные	42,0 - 74,0 75,0 - 80,0	7,0 – 18,0 5,0	21,0 - 55,0 15,0	- -
Сыворотка молочная сухая	Не более 2,0	Не менее 10,0	Не менее 92,0	-

* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток;

** Показатели идентификации регламентируются в нормативных или технических документах, или стандартах организации.

2. Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусов Тернера	
	жира	влаги	соли	сладко-сливочного	кисло-сливочного
Масло топленое	не менее 99,0	не более 1,0	-		
Масло сливочное, в том числе:					
сладкосливочное и кислосливочное:				не более 30,0	40,0 - 65,0
несоленое	50,0 - 50,0	14,0 - 46,0	-		
соленое		13,0 - 45,0	1,0		
с компонентами	50,0-69,0	16,0-45,0	-	-	-
Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная:				не более 33,0	40,0 - 65,0
несоленая	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-		
соленая	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0		
с компонентами	39,0-49,0	40,0-55,0	-	-	-
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	-	-	-

**3. Спред сливочно-растительный,
смесь топленая сливочно-растительная**

Наименование продуктов	Массовая доля общего жира, %	Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта, %	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	Температура плавления жира, °С, не более
Спред сливочно-растительный	39 - 95	Не менее 50	10,0 - 35,0	8,0	36
Смесь топленая сливочно-растительная	Не менее 99	Не менее 50	10,0 - 35,0	8,0	36

4. Сыр, сырный продукт

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр, сырный продукт сухие	2,0 - 10,0	менее 15,0	1,0 - 40,0 вкл.	2,0 - 6,0
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	30,0 - 35,0	менее 51,0	1,0 - 60,0 и более	1,0 - 3,0 вкл.
Сыр, сырный продукт твердые	40,0 - 42,0	49,0 - 56,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 2,5 вкл.
Сыр, сырный продукт полутвердые	36,0 - менее 55,0	54,0 - 69,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,2 - 4,0 вкл.
Сыр, сырный продукт мягкие,	более 55 - 80,0	более 67,0	1,0 - 60,0 и более	0,0 - 5,0 для рассольного сыра 2,0 - 7,0 вкл.,

5. Плавленный сыр, плавленный сырный продукт

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр (сырный продукт) плавленный ломтевой	до 65,0 вкл.	35,0 - 70,0 вкл.	0,2 - 4,0 вкл.	до 30,0 вкл.
Сыр (сырный продукт) плавленный пастообразный	20,0 - 70,0 вкл.	35,0 - 70,0 вкл.	0,2 - 4,0 вкл.	
Сыр (сырный продукт) плавленный сухой	до 51,0 вкл.	3,0 - 7,0 вкл.	2,0 - 5,0 вкл.	

6. Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность***, градусов Тернера, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	Не менее 12,0	7,0-10,0	14,0	36	21	30 -130
Сливочное	8,0-11,5	7,0-11,0	14,0	32	22	30 -110
Молочное	Не более 7,5	7,0-11,5	14,5	28	23	30 - 90
Кисло-молочное	Не более 7,5	7,0-11,5	17,0	28	90	30 - 90
С заменителем молочного жира	Не более 12,0**	7,0-11,0	14,0	29	22	30 - 110

* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток

** Смеси молочного и растительного жира.

*** Кислотность мороженого с пищевкусовыми компонентами устанавливается национальными стандартами, техническими документами, либо стандартами организаций.

Примечания:

1. Показатели идентификации молочных составных, молочносодержащих продуктов устанавливаются национальными стандартами, техническими документами либо стандартами организаций.

2. Показатель «Массовая доля СОМО, %» не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем и устанавливается по усмотрению изготовителя.

Приложение 7
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих), молочных напитков (в том числе сухих), молочных каш для детей раннего возраста

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт): Цезий-137 Стронций-90 Диоксины <*> Меламин <***>	менее 0,0003 менее 0,01 менее 0,004 менее 0,2 не более 0,00002 40 Бк/л 25 Бк/л не допускаются не допускается (менее 1,0 мг/кг)
Адаптированные молочные смеси и последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков, молоко	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов) 0,02 0,05 0,02

пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные, жидкие кисло-молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ* и его метаболиты	0,01
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Последующие адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Последующие частично адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	330 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Каши сухие молочные, требующие варки и каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	Токсичные элементы (в сухом продукте):	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,03
	Микотоксины (в сухом продукте):	
	Охратоксин А	0,0005
	Афлатоксин В ₁	0,00015
	Дезоксиниваленол	0,05 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	Зеараленон	0,005 (для каш, соде-

	Фумонизины В1 и В2 Т-2 токсин	ржащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,2 мг/кг (для каш содержащих кукурузную муку или крупу) 0,05
	Пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Бенз(а)пирен Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси (в сухом продукте)	0,001 0,01 менее 0,2 мкг/кг Не допускаются $3 \cdot 10^{-4}$, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях	Токсичные элементы (в готовом продукте): Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Охратоксин А Афлатоксин В ₁ Дезоксиниваленол Зеараленон Фумонизины В1 и В2 Т-2 токсин	0,02 0,05 0,02 0,005 0,0005 0,00015 0,05 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,005 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу) 0,05
	Пестициды	

	(в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты Бенз(а)пирен Зараженность и загряз- ненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси	0,01 0,01 менее 0,2 мкг/кг Не допускаются $3 \cdot 10^{-4}$, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами	Показатель окислительной порчи Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с соде- ржанием жира более 5г/100г и продуктов, обогащенных расти- тельными маслами 150 градусов Тернера 0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид»;

** контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

*** вступает в силу с 01.01.2015 г. Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

Приложение 8
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих молочных смесях), молочных напитках (в том числе сухих молочных напитках), молочных кашах для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях*

Продукт, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются:				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП (количественные формы)	ише-рихии E. coli*	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes*	стафилококки S.aureus		
1	2	3	4	5	6	7	8
Адаптированные молочные смеси, в том числе: сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочные	2 · 10 ³ - для смесей, восстанавливаемых при температуре 37-50 градусов Цельсия, 3 · 10 ³ - для смесей, восстанавливаемых при температуре 70-85 градусов Цельсия.	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

	<p>В кисло-молочных смесях: ацидофильные микроорганизмы, не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии, не менее $1 \cdot 10^6$ (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы, не менее $1 \cdot 10^7$ (при добавлении после сушки) молочнокислые микроорганизмы, не менее $1 \cdot 10^2$ (без добавления после сушки)</p>							
<p>жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапа-</p>	<p>Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате отсутствие клеток бактерий;</p>							

стерилизацией с асептическим розливом	2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)						
жидкие кисло-молочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Молочно-кислые микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$, ацидофильные микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при производстве с их использованием)	3,0	10	50	10	-	Д-10, П-10,
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси моментального приготовления	$2 \cdot 10^3$ - для смесей, восстанавливаемых при тем-	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

	<p>пературе 37 - 50</p> <p>градусов Цельсия, $3 \cdot 10^3$- для сме- сей, вос- становли- ваемых при тем- пературе 70 - 85 градусов Цельсия</p>						
смеси, требующие термической обработки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50, П-100
смеси молочные адаптиро- ванные стерилизо- ванные, произве- денные на молочных кухнях	$1 \cdot 10^2$	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Молоко и сливки стерили- зованные, ультрапа- стеризо- ванные с асептиче- ским розливом, в том числе молоко обогащен- ное	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются:</p> <p>а) изменение титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (Г);</p> <p>3) микроскопический препарат – отсутствие клеток «микроорганизмов»;</p>						

Молоко, сливки стерилизованные изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	$1 \cdot 10^2$	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочно-кислые микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$, ацидофильные микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при изготовлении с их использованием), Бифидобактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при изготовлении с их использованием)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	Д-10 П-10 для кефира дрожжи $1 \cdot 10^4$
Кисломолочные продукты, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	ацидофильные микроорганизмы, при изготовлении с их использованием - не менее $1 \cdot 10^7$, Бифидобактерии при изготовлении с их использо-	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-

	ванием - не менее $1 \cdot 10^6$						
Творог, творожные продукты	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-10
Творог, творожные продукты, ацидофильн ая паста, низколактоз ная белковая паста, изготовленн ые на молочных кухнях	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	
Творог кальци- нированный , изготовленн ый на молочных кухнях	100	1,0	-	50	1,0	-	
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							
молоко моментальн ого приготовлен ия	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восста- навливаемых при 37 - 50 гра- дусах Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей,	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

	восстанав- ливае- мых при 70 - 85 градусах Цельсия.						
молоко, требующее термическо й обработки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50 П-100
Молоко пастеризова нное, в том числе со сроком годности более 72 часов	$1,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:							
жидкие напитки	$1,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	-	Д-50, П-50
последующ ие смеси, в том числе: быстрораств оримые (моменталь ного приготовлен ия)	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанав- ливаемых при 37 - 50 градусах Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливае мых при 70 - 85 градусах Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50
последующ ие смеси,	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	-	Д-50 П-100

требующие термической обработки после восстановления							
Каши сухие молочные, в том числе:							
Быстрорастворимые (моментального приготовления)	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	$2 \cdot 10^2$	Д-50 П-100
требующие варки	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	50	-	-	Д-100 П-200
Каши молочные готовые к употреблению, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37градусах Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутия упаковки, изменения внешнего вида и других), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)						
Каши молочные, готовые, изготовленные на молочных кухнях	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	50	1,0	-	-
**Низколактозные и безлактозные продукты	$2 \cdot 10^3$	1,0	- 10	100	10	100	Д-50 П-100 Д-50 П-10
Сухие молочные высокобелковые продукты	$2,5 \cdot 10^4$	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100

Сухие продукты на молочной основе	-	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Молоко сухое для детского питания	$2,5 \cdot 10^4$	1,0		25	1,0	-	Д-50 П-100

* Для сухих адаптированных молочных смесей: «Для продуктов, предназначенных для питания детей от 0 до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев: при контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E.coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта».

Для каш сухих молочных моментального приготовления: «При контроле каш, предназначенных для питания детей до 6 месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта».

Для сухих молочных высокобелковых продуктов: «При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта».

Для смесей на молочной основе, восстановленных, пастеризованных, произведенных на детских молочных кухнях, предназначенных для детей до 6 месяцев: «при контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта».

Примечание. При производстве детских сухих продуктов на молочной основе (смеси, напитки, молоко сухое) при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в пяти образцах массой 25 г каждый);

** Уточняется по показателям технического регламента «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».

Приложение 9
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Радионуклиды Цезий-137 Стронций-90 Диоксины <*> Меламин <***>	менее 0,0003 менее 0,01 менее 0,004 менее 0,2 0,00002, для сыров - 0,00005 40 Бк/л (кг) 25 Бк/л (кг) не допускаются не допускается (менее 1,0 мг/кг)
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы:	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами

<p>продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные</p>	<p>Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты</p>	<p>0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01</p>
<p>Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сквашивания</p>	<p>Показатель окислительной порчи Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты</p>	<p>4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов обогащенных растительными маслами 150 градусов Тернера 0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33</p>
<p>Масло сливочное, паста масляная высшего сорта</p>	<p>Кислотность жировой фазы</p>	<p>2,5 градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами 3,5 градуса Кеттстофера)</p>

	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ* и его метаболиты	0,1 0,1 0,03 0,03 0,2 0,2
Сыры, сырныe продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырныe пасты	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ* и его метаболиты	0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2
Компоненты немолочного происхождения	Должны соответствовать требованиям законодательства Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

** контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

*** вступает в силу с 01.01.2015 г. Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

Приложение 10
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов
в молочных, молочных составных продуктах детского
питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста**

Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ *, КОЕ**/см ³ (г), (или КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г/ см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ или КОЕ/(г), не более
		БГКП *** (коли- формы)	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	Стафило- кокки S. aureus	Листерии L. mono- cytogenes	
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Сливки пастеризованные в потребительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Молоко топленое	2,5·10 ³	1,0	25	-	-	-

Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре					
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроками годности не более 72 часов	-	0,01	25	1,0	-	-
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$, для продуктов, подвергнутых термической обработке, не нормируется	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$; бифидобактерий не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи

Ряженка	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50 (нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов)
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны - молочнокислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	Д-50 П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему техническому регламенту					
Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:						
молоко сухое	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100

концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, (ультрафильтрации и электродиализа)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
углеводно-белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
молочно-белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
казецит сухой	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный нежирный (для продуктов детского питания сухих)	$1,5 \cdot 10^4$	0,3	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с соло-	$1,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

довым экстрактом (для продуктов детского питания жидких)						
компонент сухой молочной с углеводнобелковым концентратом (для продуктов детского питания жидких)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
компонент сухой молочной нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-10
лактоза пищевая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	П-100
концентрат лактозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	-	-	П-100
концентрат лактулозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

** КОЕ – колониеобразующие единицы

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек

Приложение 11
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Физико-химические показатели идентификации
продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том
числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих
молочных напитков), молочных каш для детей раннего возраста**

**1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные,
кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков
для питания детей в возрасте от рождения до шести месяцев (на 100 мл
готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	1,2 - 1,7	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	50*	+
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14 - 20	+
	мг	400 - 800	
Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты	-	1-2	- -
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов**, не менее	65	+
Таурин	мг, не более	8,0	+

* За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

** За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков

2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,2 - 2,1	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	35*	-
Жир	г	2,5-4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14-20	+
	мг	400-800	
Углеводы	г	7,0-9,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов**, не менее	50	+

* За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

** За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков

3. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до 12 месяцев

**Показатели пищевой ценности
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,2 - 2,1	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50*	-
Таурин	мг, не более	8,0	-
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14-20	-
	мг	400-800	
Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты	-	1,0 - 2,0	-
Углеводы	г	6,5 – 8,0	+
Лактоза	процент от общего количества углеводов**, не менее	65	+

* За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

** За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков

4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для питания детей в возрасте старше шести месяцев

**Показатели пищевой ценности
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5 - 2,4	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	20	-
Жир	г	2,5 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг, не менее	400	
Углеводы	г	6,0 - 9,0	+
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	50	+

Примечания. 1. Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.

2. В составе жира адаптированной молочной смеси не должны использоваться кунжутное масло и хлопковое масло.

3. Содержание трансизомеров не должно превышать 3 процента от содержания общих жиров.

4. Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно быть выше 20 процентов от содержания общего жира.

5. Отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15.

6. При обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для ω -3 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты и 2 процента для ω -6 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты.

7. Содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

8. Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков

и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп – только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л; углеводный компонент может включать пребиотики – галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л) и лактулозу.

5. Продукты прикорма и продукты для питания детей раннего возраста (на 100 мл или 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые			
Белок:			+
молоко	г	2,8 - 3,2	
сливки	г, не менее	2,6	
Жир:			+
молоко	г	2,0 - 4,0	
сливки	г	10,0	
зола	г	0,6 - 0,8	-
Минеральные вещества			
Кальций в молоке	мг, не менее	100	-
Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами			

Белок:	г	2,0 - 3,2, не более 4,0 - для профилактического питания	+
Жир	г	2,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахароза*	г, не более г, не более	12 10	+
Зола	г	0,5 - 0,8	-
Кальций	мг, не менее	60	+
Кислотность	Градусов Тернера, не более	110	-
Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами			
Белок	г	7 - 17	+
Жир	г	3 - 10	+
Углеводы, в том числе сахароза*	г, не более г, не более	12 10	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг, не менее	85	+
Кислотность	Градусов Тернера, не более	150	-
Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)			
Белок молочный	г	2,8 - 3,2	+
Жир	г	2,0 - 4,0	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг, не менее	100	-
Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молочносодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)			
Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахароза**	г, не более г, не более	12,0, 6,0	-

Минеральные вещества			
Кальций	мг	90 - 240	+
Каши сухие на молочной основе, требующие варки и быстрорастворимые (моментального приготовления (на 100 г сухого продукта))			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12 - 20	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7,0	
Жир	г	10 - 18	+
	г, не менее - в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 процентов, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5,0	

	г, не менее – в кашах на обезжирен- ном молоке при условии их восстанов- ления цель- ным молоком или добавле- ния в восста- новленную кашу сливоч- ного или рас- тительного масла	0,5	
Углеводы, в том числе сахара**	г г, не более	60 - 70 20	+

*Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 грамм.

** Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 грамм.

*** Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 грамм.

Приложение 12
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста

1. Молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты *, напитки на молочной основе (сухие и жидкие), в том числе обогащенные (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок:			+
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2,0 - 5,0	+
сметана	г, не менее	2,5	
сливки	г, не менее	2,5	+
Жир:			+
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	1,5 - 4,0	
сливки	г	10 - 20	+
сметана	г	10 - 20	+
Углеводы:			
кисломолочные продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная сахара**	г, не более	16,0	+
	г, не более	10,0	
Углеводы:			

МОЛОКО	г, не менее	4,7	+
Сметана	г, не менее	3,4	+
Сливки	г, не менее	3,7	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг	105 - 240	+ для обогащенных продуктов

* Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать физико-химические показатели идентификации в нормативных или технических документах, по которым производятся эти продукты.

** Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 грамм.

**2. Сыры твердые, полутвердые, мягкие и плавленые
для питания детей дошкольного возраста и детей школьного
возраста (на 100 г готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Массовая доля влаги	процент, не более	70	
Массовая доля жира в сухом веществе	процент, не более	55	+
Поваренная соль	г, не более	2	

3. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и плодоовощными компонентами (на 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г, не менее	6,0 - 17,0	+
Жир	г	3,5 - 10,0	+
Углеводы, в том числе сахара *	г, не более	16,0 10,0	+
Кислотность	градусов Тернера, не более	150	

* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 грамм.

Приложение 13
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Допустимые уровни содержания микронутриентов
в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания
детей раннего возраста**

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до шести месяцев жизни (начальные смеси)			
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	330 - 700	+
фосфор	мг/л	150 - 400	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
калий	мг/л	400 - 850	+
натрий	мг/л	150 - 300	+
магний	мг/л	30 - 90	+
медь	мкг/л	300 - 600	+
марганец	мкг/л	10 - 300	+
железо	мг/л	3 - 9	+
цинк	мг/л	3 - 10	+
хлориды	мг/л	300 - 800	+
йод	мкг/л	50 - 150	+
селен	мкг/л	10 - 40	+
зола	г/л	2,5 - 4	
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+
витамин К	мкг/л	25 - 100	+
тиамин (В1)	мкг/л	400 - 2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	500 - 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	2700 - 14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	300 - 1000	+
ниацин (РР)	мкг/л	2000 - 10000	+

фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,0 - 3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
инозит	мг/л	20 - 280	+
холин	мг/л	50 - 350	+
биотин	мкг/л	10 - 40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20,0 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+
Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев			
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400 - 900	+
фосфор	мг/л	200 - 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
калий	мг/л	500 - 1000	+
натрий	мг/л	150 - 300	+
магний	мг/л	50 - 100	+
медь	мкг/л	400 - 1000	+
марганец	мкг/л	10 - 300	+
железо	мг/л	7 - 14	+
цинк	мг/л	4 - 10	+
хлориды	мг/л	300 - 800	+
йод	мкг/л	50 - 350	+
селен	мкг/л	10 - 40	+
зола	г/л	2,5 - 6	-
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 - 20	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+

витамин К	мкг/л	25 - 170	+
тиамин (В1)	мкг/л	400 - 2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	500 - 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	3000 - 14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 - 1200	+
ниацин (РР)	мкг/л	3000 - 10000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
холин	мг/л	50 - 350	+
биотин	мкг/л	10 - 40	+
инозит	мг/л	20 - 280	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л,	не более 35 (при внесении)	+
Адаптированные молочные смеси(сухие, жидкие, пресные и кисло-молочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей от рождения до двенадцати месяцев			
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	400-800	+
натрий	мг/л	150-300	+
магний	мг/л	40-100	+
медь	мкг/л	300-1000	+
марганец	мкг/л	10-300	+
железо	мг/л	6-10	+
цинк	мг/л	3-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
селен	мкг/л	10-40	+
зола	г/л	2,5 – 6,0	+

Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-21	+
витамин К	мкг/л	25-170	+
тиамин (В ₁)	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,7-14,0	+
пиридоксин (В ₆)	мг/л	0,3-1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+
инозит	мг/л	20-280	+
холин	мг/л	50-350	+
биотин	мкг/л	10-40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35,0 (при внесении)	+
Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично белков для питания детей старше шести месяцев			
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	600-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	400-1000	+
натрий	мг/л	150-350	+
магний	мг/л	50-100	+
медь	мкг/л	400-1000	+
марганец	мкг/л	10-650	+
железо	мг/л	5-14	+
цинк	мг/л	4-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+

зола	г/л	2,5 – 6,0	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7-21	+
тиамин (В ₁)	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,5-14,0	+
пиридоксин (В ₆)	мг/л	0,4-1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+

Приложение 14
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых
при производстве продуктов детского питания на молочной основе,
молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных
напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш для
детей первого года жизни и детей в возрасте
от года до трех лет**

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
Азот (E 941), Аргон (E 938), Гелий (E 939), Диоксид углерода (E 290)	Продукты для питания детей раннего возраста	В соответствии с техническими документами изготовителя
Альгиновая кислота (E 400), альгинат калия (E 402), альгинат кальция (E 404) альгинат натрия (E 401) (по отдельности или в комбинации)	Десерты, пудинги	500 мг/кг
L-Аскорбилпальмитат (E 304), токоферол концентрат (E 306), альфа-токоферол (E 307), гамма-токоферол (E 308), дельта-токоферол (E 309) (по отдельности или в комбинации)	Продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-Аскорбиновая кислота (E 300), L-аскорбат кальция (E 302), L-аскорбат натрия (E 301) (по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту)	Продукты с применением зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики	200 мг/кг
Гидроксид калия (E 525),	Продукты прикорма	В соответствии с

гидроксид кальция (Е 526), гидроксид натрия (Е 524)- (только для регулирования активной кислотности)		техническими документами изготовителя
Гуаровая камедь (Е 412), гуммиарабик (Е 414), камедь рожкового дерева (Е 410), ксантановая камедь (Е 415) пектины (Е 440)- (по отдельности или в комбинации)	Продукты прикорма Антирефлюксные смеси для детского питания гипоаллергенные продукты	10 г/кг
Карбонаты аммония (Е 503), карбонаты калия (Е 501), карбонаты натрия (Е 500) (только в качестве разрыхлителя теста)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами Изготовителя
Карбонаты кальция (Е 170) (только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Лимонная кислота (Е 330), цитраты калия (Е 332), цитраты кальция (Е 333), цитраты натрия (Е 331) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Модифицированные крахмалы: дикрахмаладипат ацелированный (Е 1422), дикрахмалфосфат ацелированный (Е 1414), крахмал ацелированный (Е 1420), крахмал ацелированный окисленный (Е 1451), дикрахмалфосфат (Е 1412), монокрахмалфосфат (Е 1410), крахмал окисленный (Е 1404), дикрахмалфосфат	Продукты прикорма	50 г/кг

фосфатированный (E 1413), эфир крахмала и натриевой соли октенилянтранной кислоты (E 1450) (по отдельности или в комбинации)		
Молочная кислота (E270), лактат калия (E326), лактат кальция (E387), лактат натрия (E325)- (по отдельности или в комбинации, только для регулирувания активной кислотности)**	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Соляная кислота (E 507)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами Изготовителя
Уксусная кислота (E 260), ацетат калия (E 261), ацетат кальция (E 387), ацетат натрия (E 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирувания активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
о-фосфорная кислота (E 339) (добавленный фосфат в пересчете на P ₂ O ₅ только для регулирувания активной кислотности)	Продукты прикорма	1 г/кг
Яблочная кислота (E 296) (только для регулирования активной кислотности)***	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

** Для изготовления продуктов прикорма могут использоваться только L(+) - формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли

***Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+) - молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов

Примечание

Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е 414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е 551) - 10 г/кг. В составе витамина В₁₂ допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В₁₂ не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика 10 мг/кг, для аскорбата натрия 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

Приложение 15
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности

Белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты	Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности, +/-
менее 10 г на 100 г продукта	+/- 10%
10 - 40 г на 100 г продукта	+/- 15 %
более 40 г на 100 г продукта	+/- 6 г
Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В ₁ , В ₂ , В ₆ , пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	+/- 20 %
Витамины А, Д, Е, фолиевая кислота, В ₁₂ , биотин, йод	+/- 30 % (без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта)

Примечание. Действительные показатели по массовым долям белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах, или стандартах организаций, по которым производится и может быть идентифицирована молочная продукция.

Приложение 16
к техническому регламенту
Таможенного союза
«Технический регламент на
молоко и молочную продукцию»

**Допустимые уровни содержания
потенциально опасных веществ в молоке и молочных продуктах**

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сырое молоко Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	менее 0,01 менее 0,0003* менее 0,01 менее 0,2 менее 0,004

* вводится в действие с 01.07.2015 г.