

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
СОВЕТ

Р Е Ш Е Н И Е

«09» октября 2013 г. **№ 67** г. Казань

О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

В соответствии со статьей 3 Договора о Евразийской экономической комиссии от 18 ноября 2011 года Совет Евразийской экономической комиссии **р е ш и л:**

1. Принять прилагаемый технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

2. Установить, что технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) вступает в силу с 1 мая 2014 года.

3. Правительству Российской Федерации совместно с Евразийской экономической комиссией до дня вступления в силу технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) подготовить для принятия в установленном порядке изменения в указанный технический регламент в соответствии с принятым решением об установлении положений по отнесению восстановленного молока к молочному продукту,

расфасованному в потребительскую тару, и соответствующей его маркировке.

4. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики Беларусь	От Республики Казахстан	От Российской Федерации
С. Румас	**Б. Сагинтаев**	**И. Шувалов**

ПРИНЯТ

Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2013 г. № 67

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

Настоящий 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.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к молоку и молочной продукции, выпускаемых в обращение на таможенной территории Таможенного союза, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции для обеспечения их свободного перемещения.

В случае если в отношении молока и молочной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к молоку и молочной продукции, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к их маркировке и упаковке, то молоко и молочная продукция, требования к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к их маркировке и упаковке должны

соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Настоящий технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза и используемые в пищевых целях, включая:

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

б) молочную продукцию, в том числе:

молочные продукты;

молочные составные продукты;

молокосодержащие продукты;

побочные продукты переработки молока;

продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично

адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

в) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции;

г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию:

а) продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания);

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

в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

4. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного

союза требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции, дополняющие требования технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

II. Основные понятия

5. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

«айран» – кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки)

и дрожжей с добавлением воды, поваренной соли или без их добавления;

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

«ацидофилин» – кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках);

«варенец» – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 °С ± 2 °С с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) до достижения характерных органолептических свойств;

«восстановленное молоко» – молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды;

«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, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

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

«зерненый 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 в целях замены составных частей молока;

«йогурт» – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

«казеин» – продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока;

«казеинат» – продукт переработки молока, произведенный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки;

«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;

«кисломолочное мороженое» – мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента, произведенное

с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

«кисломолочный продукт» – молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении № 1 к настоящему техническому регламенту;

«кислосливочная масляная паста» – масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

«кислосливочное масло» – сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

«концентрат сывороточных белков» – сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

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

«концентрированное или сгущенное цельное молоко» – концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира – не менее 7,5 процента;

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

«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;

«лактулоза» – продукт переработки лактозы, произведенный из лактозосодержащего молочного сырья путем изомеризации лактозы;

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

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

«мечниковская простокваша» – кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

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

«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 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;

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

«молочная продукция» – продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока, продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

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

«молочное мороженое» – мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента;

«молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания 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 или без добавления немолочных компонентов, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15 процентов;

«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;

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

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

«молочный напиток» – молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и (или) составных частей молока, и (или) молочных продуктов, в том числе из концентрированных и (или) сгущенных, и (или) сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов или 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);

«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 немолочного жира и немолочного белка и в составе

которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

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

«молочный составной продукт» – пищевой продукт, произведенный 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) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), 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;

«мороженое закаленное» – мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18 °С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации;

«мороженое мягкое» – мороженое, которое имеет температуру от минус 5 °С до минус 7 °С и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере;

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

«мороженое» – взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты;

«национальный молочный продукт» – молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства – члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта);

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

«нормализованное молоко» – сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока;

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

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

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

«пахта» – побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

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

«питьевые сливки» – сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации, и расфасованные в потребительскую тару;

«плавленый сыр» – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный 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 или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

«плавленый сырный продукт» – молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

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

«побочный продукт переработки молока» – сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока;

«подсырная масляная паста» – масляная паста, произведенная из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

«продукт переработки молока безлактозный» – продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена;

«продукт переработки молока взбитый» – продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

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

«продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный» – продукт переработки молока,

произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 20 процентов;

«продукт переработки молока низколактозный» – продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена;

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

«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 обогащенный» – продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе;

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

«продукт переработки молока сублимированный» – продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;

«продукт переработки молока сухой» – продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов;

«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;

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

«продукты переработки молока на основе полных или частичных гидролизатов белка» – молочная продукция, произведенная из белка коровьего молока, подвергнутого полному или частичному гидролизу;

«продукция детского питания на молочной основе» – пищевая продукция для детского питания (за исключением сухих и жидких молочных смесей, молочных 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 или без добавления немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы готового продукта;

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

«ряженка» – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления

молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки;

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

«сгущенное с сахаром цельное молоко» – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 28,5 процента, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира – не менее 8,5 процента;

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

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

«сквашенный продукт» – молочный продукт 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;

«сладкосливочная масляная паста» – масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

«сладкосливочное масло» – сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

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

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

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

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

«сливочное подсырное масло» – сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

«сливочно-растительная топленая смесь» – молокосодержащий продукт, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда

путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

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

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

«смесь для мороженого жидкая» – жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащие 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;

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

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

«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 (pH) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении № 2 к настоящему техническому регламенту;

«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 15 процентов и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

«сухое обезжиренное молоко» – сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока 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 процента;

«сухое цельное молоко» – сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 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;

«сухой молочный остаток» – составные части молока, за исключением воды;

«сухой обезжиренный молочный остаток» – составные части молока, за исключением молочного жира и воды;

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

«сывороточный белок» – белок молока, остающийся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

«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;

«сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» – сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;

«сыр, сырный продукт рассольные» – сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

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

«сырный продукт» – молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

«сырое молоко» – молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

«сырое обезжиренное молоко» – обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 45 °С, полученное в результате отделения молочного жира от молока;

«сырок» – творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г;

«сырые сливки» – сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С;

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

«творожная масса» – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

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

«творожный сырок» – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г;

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

«топленое молоко» – сырье или питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических органолептических свойств;

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

«функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока» – закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферментные препараты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;

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

«частично обезжиренное сухое молоко» – сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока 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 процента, но менее 26 процентов.

III. Идентификация молока и молочной продукции

6. Идентификация молока и молочной продукции осуществляется по следующим правилам:

а) для целей отнесения молока и молочной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация молока и молочной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) по наименованию путем установления соответствия наименований молока и молочной продукции, указанных в составе маркировки или товаросопроводительной документации, с наименованиями молока и молочной продукции, установленными в разделе II настоящего технического регламента, а также в других технических регламентах Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию;

б) в случае если молоко и молочную продукцию невозможно идентифицировать по наименованию, молоко и молочную продукцию идентифицируют визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции с признаками, изложенными в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте, а также в других технических регламентах Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию;

в) в целях установления соответствия молока и молочной продукции своему наименованию идентификация молока и молочной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида

и органолептических показателей с признаками, установленными в приложении № 3 к настоящему техническому регламенту или определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленными перечнями стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или с признаками, определенными технической документацией, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция;

г) в случае если молоко и молочную продукцию невозможно идентифицировать по наименованию, визуальным методом или органолептическим методом, идентификацию проводят аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции признакам, установленным в настоящем техническом регламенте, определенной технической документации, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция, а также в других технических регламентах Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

IV. Правила обращения молока и молочной продукции на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

7. Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее – государства-члены) при их соответствии требованиям настоящего технического регламента,

а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

8. Молоко и молочная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

9. Государства-члены обеспечивают обращение на рынке государств-членов молока и молочной продукции, соответствующих требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, на территории государства-члена без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в настоящем техническом регламенте требований и без проведения дополнительных процедур оценки (подтверждения) соответствия.

10. При реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления обязательно доведение до потребителей информации любым удобным способом об их безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, об их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства.

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, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) обязаны предъявить

потребителям соответствующие документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства-члена, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

11. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) обязаны предъявить ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства-члена, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.

12. Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа.

13. Перемещаемая между государствами - членами молочная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной

территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

Каждая партия молока и молочной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

V. Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам

14. Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.

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

16. Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложениях № 1 – 4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и в приложении № 4 к настоящему техническому регламенту.

17. Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении № 5 к настоящему техническому регламенту.

18. Показатели идентификации сырого молока коровьего, сырого молока других видов сельскохозяйственных животных и сырых сливок

из коровьего молока установлены в приложениях № 6 и 7 к настоящему техническому регламенту.

VI. Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок

19. Процессы, применяемые при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, включая условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, должны обеспечивать их соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

20. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 °С ± 2 °С в течение не более 2 ч.

21. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 °С ± 2 °С, сырых сливок – при температуре не выше 8 °С не более 36 ч. (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 °С ± 2 °С не более 24 ч. (включая время перевозки).

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

а) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 °Т до 21 °Т, кислотности сырых сливок от 17 °Т до 19 °Т;

б) хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более 6 ч. без охлаждения;

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

г) наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств-членов в сфере ветеринарного контроля (надзора).

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

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

25. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать 10 °С.

Приемка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, не соответствующих установленным настоящим пунктом

требованиям к их температуре, допускается при условии их немедленной переработки изготовителем продуктов переработки молока.

26. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, установленной пунктами 20 и 21 настоящего технического регламента.

27. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 °C ± 2 °C.

28. Процессы реализации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям, установленным в пункте 10 настоящего технического регламента, и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

29. Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

VII. Требования безопасности к молочной продукции

30. Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

31. Производство молочной продукции должно осуществляться из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

32. Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, 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» (ТР ТС 021/2011) и в приложении № 4 к настоящему техническому регламенту.

33. Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении № 8 к настоящему техническому регламенту.

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

Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.

35. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока установлены в приложении № 3 к настоящему техническому регламенту.

36. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установлены в приложении № 1 к настоящему техническому регламенту.

VIII. Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока

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

38. Ферментные препараты для производства продуктов переработки молока должны обладать активностью и специфичностью,

необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на ферментные препараты для производства продуктов переработки молока.

39. Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении № 8 к настоящему техническому регламенту.

40. Другие показатели безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям, установленным в приложении № 3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

41. Изготовитель заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и других функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока обеспечивает их соответствие требованиям настоящего технического регламента.

Изготовитель молочной продукции должен обеспечивать безопасность производственной закваски и процессов ее производства, а также ее соответствие требованиям документа (стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока).

Закваски для производства продуктов переработки молока должны использоваться непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки. Хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока не допускаются.

42. При производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе не допускается использование молокосвертывающих ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и заквасок для производства продуктов переработки молока, полученных с использованием генно-модифицированных организмов.

IX. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

43. Технологические процессы, применяемые при производстве молока и молочной продукции, должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

44. Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, должны соответствовать

требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

45. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

46. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства молока и молочной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

47. Производство пищевой продукции для детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или

в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей молока и молочной продукции, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы молоко и молочная продукция соответствовали требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

X. Требования безопасности к продукции детского питания на молочной основе, адаптированным или частично адаптированным начальным или последующим молочным смесям (в том числе сухим), сухим кисломолочным смесям, молочным напиткам (в том числе сухим) для питания детей раннего возраста, молочным кашам, готовым к употреблению, и молочным кашам сухим (восстанавливаемым до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста

48. Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным

настоящим техническим регламентом, а также требованиям, установленным в статье 8 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и должны быть безопасными для здоровья детей.

49. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в приложении № 9 к настоящему техническому регламенту.

50. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, установлены в приложении № 2 к настоящему техническому регламенту.

Количество микроорганизмов функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока, добавляемых в сухую смесь при производстве сухих кисломолочных

смесей для питания детей раннего возраста, установлено в приложении № 2 к настоящему техническому регламенту.

Показатели микробиологической безопасности в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным в приложении № 2 к настоящему техническому регламенту.

51. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении № 10 к настоящему техническому регламенту.

52. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении № 11 к настоящему техническому регламенту.

53. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей

раннего возраста установлены в приложении № 12 к настоящему техническому регламенту.

54. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении № 13 к настоящему техническому регламенту.

55. Показатели пищевой ценности продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в приложениях № 12 и 14 к настоящему техническому регламенту, и функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста.

56. При производстве адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих молочных смесей в целях максимального приближения состава соответствующей смеси к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пробиотических микроорганизмов и пребиотиков, рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

57. Формы витаминов и минеральных веществ, используемых при производстве продукции детского питания на молочной основе для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично

адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, установлены в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Уровни содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в приложении № 14 к настоящему техническому регламенту.

58. При производстве продукции для детского питания на молочной основе, для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен в приложении № 15 к настоящему техническому регламенту.

59. Немолочные компоненты, используемые при производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые

к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

XI. Требования к упаковке молочной продукции

60. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности.

61. Продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем (или массу):

а) 1 кг – сухие продукты (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси, сухие

кисломолочные смеси, пищевая продукция прикорма на молочной основе, продукты моментального приготовления, молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой);

б) 0,2 л – жидкие (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие смеси);

в) 0,25 л (кг) – молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

г) 0,1 кг – пастообразные продукты детского питания на молочной основе.

62. Продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованной и упакованной в герметичную упаковку. Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 л, пастообразные продукты детского питания – объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу).

63. При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, указанных в пункте 10 настоящего технического регламента.

64. Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего технического регламента.

65. Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с разделом XII настоящего технического регламента.

XII. Требования к маркировке молока и молочной продукции

66. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента.

67. На каждую единицу групповой, многооборотной или транспортной упаковки молока или молочной продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);

б) масса нетто (масса брутто – на усмотрение изготовителя);

в) номер партии молока или молочной продукции;

г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: «беречь от солнечных лучей», «ограничение температуры», «беречь от влаги», «скоропортящийся груз») – наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;

д) состав продукта – для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;

е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока – для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или

молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

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

69. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать понятиям, установленным в разделе II настоящего технического регламента. Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий, установленных в разделе II настоящего технического регламента, в маркировочном тексте не регламентируется, например: «цельное молоко», «молоко цельное», «масло сливочное», «сливочное масло».

При формировании наименования восстановленного молока требуется указание непосредственно в наименование основного сырья, используемого при изготовлении продукта, шрифтом одинакового размера, например: «восстановленное молоко из сухого молока», «восстановленное молоко из концентрированного молока», «восстановленное молоко из сухого и сгущенного молока».

Допускается не указывать в наименовании масла сливочного классификационные признаки, характеризующие особенности его технологии (сладкосливочное, несоленое) в случае, если при его производстве не используются заквасочные микроорганизмы и поваренная соль.

70. Указание вида сельскохозяйственных животных (за исключением коров, от которых получено молоко), должно указываться на этикетках упаковок перед понятием «молоко» или после этого понятия.

71. Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов переработки молока, указываются на этикетках упаковок после понятия «молоко» или наименований продуктов переработки молока, например: «молоко пастеризованное», «сливки стерилизованные».

72. После наименований молока и продуктов переработки молока наряду с указанием способа их термической обработки могут размещаться другие относящиеся к такой продукции понятия, характеризующие способ производства, особенности состава сырья, использование заквасочных микроорганизмов, например: «творожный продукт термизированный ароматизированный (с ароматом)», «напиток кисломолочный», «сливки рекомбинированные». Понятие «нормализованный (нормализованные)» в наименовании молока и продуктов переработки молока можно не указывать на этикетках упаковок.

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

74. При формировании наименований кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками, допускается использование приставки «био»

с наименованием продуктов переработки молока, например: «биокефир», «биоряженка».

75. Понятие «продукт» в наименованиях молочных продуктов, молочных составных продуктов, молокосодержащих продуктов может заменяться или дополняться термином, характеризующим консистенцию или форму продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт и т. д.), например: «молочно-соковый коктейль», «сметанный соус», «молочный кисель», «творожное суфле с орехами», «сырный рулет с пряностями».

76. Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, кумысный продукт, простокваша, мечниковская простокваша, ряженка, сметана, творог), в маркировке молокосодержащего продукта или сквашенного продукта, произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта. В маркировке молокосодержащего продукта или сквашенного продукта слова «молокосодержащий» или «сквашенный» должны заменяться словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: «кефирный», «кефирный термизированный», «йогуртный», «йогуртный термизированный».

В кисломолочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, в наименовании используется понятие «кефирный продукт», которое наносится шрифтом одинакового размера.

77. Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра.

78. Понятия «обогащенный», «обогащенное» используются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией в маркировке о наличии и количестве добавленных в эти продукты веществ.

79. В случае если продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим техническим регламентом, не должны использоваться в наименованиях ассортиментных знаков и других дополнительных наименованиях молока и продуктов переработки молока понятия, установленные в разделе II настоящего технического регламента.

80. При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молочных и молочных составных продуктов допускается частичное нанесение их наименования на удобной для прочтения стороне такой упаковки в случае, если были нанесены полные наименования таких продуктов на этой же упаковке.

При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молокосодержащего продукта не допускается частичное нанесение наименования молокосодержащего продукта на удобной для прочтения стороне такой упаковки во избежание введения потребителя в заблуждение.

81. Информация об использовании заменителя молочного жира при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира его заменителем (за исключением сливочно-растительных спредов),

включается в наименование вида молокосодержащего продукта на лицевой стороне потребительской упаковки (после наименования молокосодержащего продукта следуют слова: «с заменителем молочного жира»), например: «сметанный продукт с заменителем молочного жира», «сырок с заменителем молочного жира».

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

Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов, используются наименования «сывороточный продукт» и «пахтовый продукт».

83. Не допускается использование понятия «масло», в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной и спреда сливочно-растительного, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

Не допускается использование понятия «масло топленое», в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки сливочно-растительной топленой смеси в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

84. В маркировке молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого

с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе II настоящего технического регламента. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера.

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

85. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, должны сопровождаться товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:

а) наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);

б) показатели идентификации, установленные в приложениях № 6 и 7 к настоящему техническому регламенту, при возможности их определения;

в) наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом));

г) объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг);

д) дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;

е) температура при отгрузке (°С) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;

ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.

86. На потребительскую упаковку продуктов переработки молока должна наноситься маркировка, содержащая следующую информацию:

а) наименование продукта переработки молока (в соответствии с понятиями, установленными разделом II, и положениями раздела X настоящего технического регламента, с соблюдением требований к их применению, установленных настоящим разделом);

б) 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 молочных адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей, сухих кисломолочных смесей, сухих молочных напитков для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста допускается указывать массовую долю жира в граммах в маркировочном тексте в разделе «Пищевая ценность»;

в) массовая доля молочного жира (в процентах к жировой фазе) (для молокосодержащих продуктов);

г) наименование и местонахождение изготовителя продуктов переработки молока (юридический адрес, включая страну, адрес места производства продуктов переработки молока (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза, зарегистрированной на территории Таможенного союза;

д) товарный знак (торговая марка) (при наличии);

е) масса нетто или объем продукта переработки молока (в доступном для прочтения месте на потребительской упаковке);

ж) состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием.

Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молокосодержащего продукта, указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс «Е», функциональные компоненты, используемые в процессе производства, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы (в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012),

принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 (далее – технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)). Компоненты, входящие в состав глазури, указываются в разделе «Состав» маркировочного текста с учетом требований для составного компонента.

Порядок изложения информации о компоненте молочной продукции, являющимся многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012);

з) пищевая ценность продуктов переработки молока, произведенных из цельного молока (допускается указывать пищевую ценность в диапазоне «от... до... »);

и) содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) – колониеобразующих единиц в 1 г продукта);

к) 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 их потребления (при наличии регламентированного в установленном порядке показателя дозы

потребления) и особенностей употребления продукта (при необходимости);

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

87. В маркировке концентрированной или сгущенной молочной продукции и сухой молочной продукции должна содержаться следующая дополнительная информация:

а) дата производства (изготовления) и срок годности продукта (наносятся на крышку или на дно банки либо пачки). При указании срока годности словами «годен до» или «использовать до» рядом с такими словами наносится указание места, где была нанесена такая информация, например: «смотри на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду» или «смотри на крышке или на дне пачки». При указании срока годности словами «годен в течение» или «употребить до» рядом с такими словами наносятся срок годности (месяц) и надпись: «дата производства указана на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду» или «дата производства указана на крышке или на дне пачки»;

б) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) с сахаром (указывается в разделе «Состав продукта переработки молока» маркировочного текста).

88. При нанесении маркировки допускается наносить информацию на оболочку сыра, сырного продукта или их покрытие с применением несмываемой безвредной краски или самоклеящихся этикеток,

или иным способом, обеспечивающим безопасность выпускаемой продукции.

89. В маркировке сыра, сырных продуктов должна содержаться следующая дополнительная информация:

а) вид основной заквасочной микрофлоры (маркировочный текст формулируется изготовителем);

б) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов.

90. В маркировке продуктов детского питания, соответствующих требованиям, установленным в разделе X настоящего технического регламента, предназначенных для питания детей раннего возраста, должна содержаться следующая дополнительная информация:

а) рекомендации по использованию соответствующего продукта;

б) условия приготовления, условия хранения и использования соответствующего продукта после вскрытия потребительской упаковки;

в) возраст ребенка (указывается цифрами без сокращения слов), для которого предназначен соответствующий продукт:

с рождения – адаптированные или частично адаптированные начальные молочные смеси (в том числе сухие и на основе частично гидролизованных белков), сухие кисломолочные смеси;

старше (от, с) 6 месяцев – адаптированные или частично адаптированные последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси;

старше (от, с) 6 месяцев – молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, творог и продукты на основе творога;

старше (от, с) 8 месяцев – питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего

возраста старше (от, с) 4 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

старше (от, с) 8 месяцев – питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 6 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

старше (от, с) 8 месяцев – кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты;

г) состав продукта (с указанием наименований использованных растительных масел и углеводов);

д) пищевая ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта – проценты от суточной потребности).

91. На упаковках адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих) должна наноситься предупреждающая надпись: «Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание». В маркировке на заменителях женского молока не должно содержаться изображений детей.

92. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах и молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста, должна соответствовать требованиям, установленным в пункте 86 настоящего технического регламента.

93. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не должны превышать допустимые пределы, установленные

в приложении № 16 к настоящему техническому регламенту. Показатели пищевой ценности молочной продукции должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) молочной продукции изготовителем, или расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

94. Количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, указывается с учетом их содержания в указанной 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 увеличение содержания в ней витаминов, 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.

95. 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 мл (г) – с использованием шрифта одного размера не менее 8,5 кегля.

96. При невозможности размещения всего объема необходимой информации в маркировке на потребительской упаковке продукта часть информации должна размещаться на листке-вкладыше (за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира, массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности,

наименования изготовителя), а на потребительской упаковке такого продукта должна размещаться надпись: «Дополнительная информация – см. листок-вкладыш».

XIII. Обеспечение соответствия требованиям безопасности

97. Соответствие молока и молочной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований, а также требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

98. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

XIV. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции

99. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в следующих формах:

а) декларирование соответствия;

б) государственная регистрация продуктов детского питания – в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

в) государственная регистрация молочной продукции нового вида – в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

(ТР ТС 021/2011);

г) ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки.

100. Для продукции, указанной в подпунктах «б» – «г» пункта 99 настоящего технического регламента и прошедшей оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента, принятие декларации о соответствии не требуется.

101. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции непромышленного изготовления осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

102. Оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработке при производстве (изготовлении) молочной продукции проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

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

104. Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента

Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат:

сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;

объединенные партии, а также части партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.

105. Декларирование соответствия 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.

106. Декларирование соответствия молочной продукции осуществляется по одной из следующих схем декларирования:

а) схема декларирования 1д (для серийно выпускаемой продукции) включает в себя 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.

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

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

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

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет;

б) схема декларирования 2д (для партии молочной продукции) включает в себя 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 молочной продукции для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молочной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов молочной продукции могут проводиться в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза).

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

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

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции соответствует сроку годности этой молочной продукции;

в) схема декларирования 3д (для серийно выпускаемой молочной продукции) включает в себя 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.

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

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов 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 молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая

оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

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

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет;

г) схема декларирования 4д (для партии молочной продукции) включает в себя 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 молочной продукции для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов 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 молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением

Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

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

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции соответствует сроку годности этой молочной продукции;

д) схема декларирования 6д (для серийно выпускаемой молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points – система анализа рисков и определение критических контрольных точек)) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов, в состав которых включается сертификат системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов молочной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

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

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов 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 молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

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

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 5 лет.

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

а) протоколы исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента, а также требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на молочную продукцию;

б) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя;

в) сертификаты системы менеджмента качества и безопасности (при наличии (за исключением схемы 6д));

г) иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

д) контракт (договор поставки) или товаросопроводительная документация (при их наличии) – при подтверждении партии молочной продукции по схемам 2д и 4д.

108. При декларировании соответствия по схемам 1д, 3д и 6д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента.

При декларировании соответствия по схемам 2д и 4д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом или выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента.

109. 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.

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

XV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

111. Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия требованиям, установленным в разделе XIV настоящего технического регламента, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

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

113. Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение всего срока

годности молока и молочной продукции. Для молока в транспортной упаковке, в том числе в цистернах, допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза в сопроводительных документах.

114. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза неупакованных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, реализуемых юридическими лицами и физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, для переработки, наносится на товаросопроводительную документацию.

XVI. Защитительная оговорка

115. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза молока и молочной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также для их изъятия из обращения.

В этом случае уполномоченный орган государства-члена обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов о принятии соответствующего решения с указанием причины его принятия и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия соответствующей меры.

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока

Таблица 1

Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Питьевое молоко	0,1 – 9,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов – 2,6)	8	–
Молочный напиток	0,1 – 6	2,6	7,4	–
Молочный коктейль, напиток, желе, пудинг, мусс, паста, суфле	0,1 – 9,5	–	–	–

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	10 – 34	1,8 – 2,6	5,2 – 8	–
Сливки питьевые, высокожирные	35 – 58	1,2	3,6	–
Кисломолочные продукты**, кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 – 9,9	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов – 2,6	не менее 7,8	молочнокислые микроорганизмы – не менее 1×10^7 КОЕ***/$см^3$ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов – не менее 1×10^6 КОЕ/$см^3$ (г)**. Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира – 1×10^4 КОЕ/$см^3$ (г), для кумыса – 1×10^5 КОЕ/$см^3$(г)
Йогурт	0,1 – 10	3,2****	не менее 9,5*****	

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Сметана, продукты на ее основе	10 – 58	1,2	3,6	молочнокислые микроорганизмы для сметаны – не менее 1×10^7 КОЕ/см^3 (г)
Творог (кроме творога, производимого с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и зерненого творога)	0,1 – 35	12 Для творога с массовой долей жира более 18 % – 8	13,5 Для творога с массовой долей жира более 18 % – 10	молочнокислые микроорганизмы для творога – не менее 1×10^6 КОЕ/см^3 (г)
Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1 – 25	7	10	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творог зерненый	не более 25	8	–	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творожная масса	не менее 0,1	6	–	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Творожные продукты******	0,1 – 35	–	–	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры (за исключением термизированных)
Молоко стерилизованное сгущенное (концентрированное)	0,2 – 16	6	11,5	–
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 – 16	5	12	–
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 – 20,0	6	18	–
Молоко сухое	0,1 – 41,9	18	53,1	–
Сливки сухие	42 – 74	7 – 18	21 – 55	–
Сливки высокожирные	75 – 80	5	15	–
Сыворотка молочная сухая	не более 2	не менее 10	не менее 92	–

*СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

**Для кисломолочных продуктов для питания детей раннего возраста, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста – в соответствии с приложениями № 2 и 11 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

***КОЕ – колониеобразующие единицы.

****Для молочных составных продуктов массовая доля белка, % – не менее 2,8.

*****Для молочных составных продуктов массовая доля СОМО, % – не менее 8,5.

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

Таблица 2

Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного
1	2	3	4	5	6
Масло топленое	не менее 99	не более 1	–	–	–
Масло сливочное, в том числе:					
сладкосливочное и кислосливочное	–	–	–	не более 30	40 – 65

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного
1	2	3	4	5	6
несоленое	50 и более	14 – 46	–	–	–
соленое	50 и более	13 – 45	1	–	–
с компонентами	50 – 69	16 – 45	–	–	–
Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная:	–	–	–	не более 33	40 – 65
несоленая	39 – 49	56 – 47	–	–	–
соленая	39 – 49	55 – 46	1	–	–
с компонентами	39 – 49	40 – 55	–	–	–
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	–	–	–

Таблица 3

Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная

Наименование продукта	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
1	2	3	4	5	6
Спред сливочно-растительный	39 – 95	не менее 50	10 – 35	8	36
Смесь топленая сливочно-растительная	не менее 99	не менее 50	10 – 35	8	36

Таблица 4

Сыр, сырный продукт

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт сухие	2 – 10	менее 15	1 – 40 включительно	2 – 6
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	30 – 35	менее 51	1 – 60 и более	1 – 3 включительно
Сыр, сырный продукт твердые	40 – 42	49 – 56 включительно	1 – 60 и более	0,5 – 2,5 включительно

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт полутвердые	36 – 55 включительно	54 – 69 включительно	1 – 60 и более	0,2 – 4 включительно
Сыр, сырный продукт мягкие	более 55 – 80	67 и более	1 – 60 и более	0 – 5 Для рассольного сыра – 2 – 7 включительно

Таблица 5

Плавленый сыр, плавленый сырный продукт

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
1	2	3	4	5
Сыр (сырный продукт) плавленый ломтевой	до 65 включительно	35 – 70 включительно	0,2 – 4 включительно	до 30 включительно
Сыр (сырный продукт) плавленый пастообразный	20 – 70 включительно	35 – 70 включительно	0,2 – 4 включительно	
Сыр (сырный продукт) плавленый сухой	до 51 включительно	3 – 7 включительно	2 – 5 включительно	

Таблица 6

Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность**, °Т, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
1	2	3	4	5	6	7
Пломбир	не менее 12	7 – 10	14	36	21	30 – 130
Сливочное	8 – 11,5	7 – 11	14	32	22	30 – 110
Молочное	не более 7,5	7 – 11,5	14,5	28	23	30 – 90
Кисломолочное	не более 7,5	7 – 11,5	17	28	90	30 – 90
С заменителем молочного жира	не более 12***	7 – 11	14	29	22	30 – 110

Примечания: 1. Показатели идентификации молочных составных продуктов, молокосодержащих 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.

*СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

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

***Смеси молочного и растительного жира.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Адаптированные молочные смеси								
1. Сухие молочные смеси моментального	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37–50 °С),	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
приготовления пресные, кисломолочные	3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 – 85 °С). В кисломолочных смесях: ацидофильные микроорганизмы – не менее 1×10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии – не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы – не менее 1×10^7 (при добавлении после сушки), молочнокислые микроорганизмы – не менее 1×10^2 (без добавления после сушки)							

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2. Жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом								требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С 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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
								б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/см^3 (г)
3. Жидкие кисломолочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с использованием	молочнокислые микроорганизмы – не менее 1 х 10^7, ацидофильные микроорганизмы – не менее 1 х 10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии –	3	10	50	10	–	Д – 10 П – 10	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием)							
II. Частично адаптированные молочные смеси								
4. Смеси моментального приготовления	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 – 50 °С), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 – 85 °С)	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50	
5. Смеси, требующие термической обработки	$2{,}5 \times 10^4$	1	–	50	1	200	Д – 50, П – 100	
6. Смеси молочные	1×10^2	10	10	100	10	–	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях								
III. Молоко и сливки стерилизованные								
7. Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное								требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С – в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции

б) после термостатной выдержки допускаются:

изменение титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т;

КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/см^3 (г)

в) микроскопический препарат – отсутствие клеток микроорганизмов

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8. Молоко, сливки стерилизованные, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	1 x 10^2	10	10	100	10	–	–	
IV. Кисломолочные продукты								
9. Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочнокислые микроорганизмы – не менее 1 x 10^7, ацидофильные микроорганизмы – не менее 1 x 10^7 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии – не менее 1 x 10^6 (при изготовлении с их использованием)	3	10	50	10	–	Д – 10 П – 10 для кефира Д – 1 x 10^4	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
10. Кисломолочные продукты, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	ацидофильные микроорганизмы – не менее 1×10^7 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии – не менее 1×10^6 (при изготовлении с их использованием)	3	10	50	10	–	–	
				V. Творог, творожные продукты				
11. Творог, творожные продукты	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1	50	1	–	Д – 10 П – 10	
12. Творог, творожные продукты, ацидофильная паста,	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней	0,3	–	50	1	–	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях	микрофлоры							
13. Творог кальцинированный, изготовленный на молочных кухнях	100	1	–	50	1	–	–	
			VI. Молоко сухое для детского питания					
14. Молоко сухое для детского питания	2,5 x 10^4	1		25	1	–	Д – 50 П – 100	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
15. Молоко сухое для детского питания моментального приготовления	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 37 – 50 °С), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 70 – 85 °С)	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50	
16. Молоко сухое для детского питания, требующее термической обработки	$2{,}5 \times 10^4$	1	–	50	1	200	Д – 50 П – 100	
VII. Молоко пастеризованное								
17. Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 ч.	$1{,}5 \times 10^4$	0,1	1	50	1	25	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет								
18. Жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет	$1{,}5 \times 10^4$	0,1	1	50	1	–	Д – 50 П – 50	
IX. Последующие смеси								
19. Последующие смеси, быстрорастворимые (моментального приготовления)	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 37 – 50 °С), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 70 – 85 °С)	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50	
20. Последующие смеси, требующие термической	$2{,}5 \times 10^4$	1	–	50	1	–	Д – 50 П – 100	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
обработки после восстановления								
			X. Каши сухие молочные					
21. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	1×10^4	1	–	50	1	2×10^2	Д – 50 П – 100	
22. Каши сухие молочные, требующие варки	5×10^4	0,1	–	50	–	–	Д – 100 П – 200	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
XI. Каши молочные, готовые к употреблению								
23. Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные								требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
								б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/см^3 (г)
24. Каши молочные, готовые к употреблению, изготовленные на молочных кухнях	1 x 10^3	1	–	50	1	–	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см^3 (г),	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см^3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафилококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
XIII. Низколактозные и безлактозные продукты								
25. Низколактозные продукты*****	2×10^3	1	–	100	10	100	Д – 50 П – 100	
26. Безлактозные продукты*****	2×10^3	1	10	100	10	100	Д – 50 П – 10	
XIV. Сухие молочные высокобелковые продукты								
27. Сухие молочные высокобелковые продукты	$2{,}5 \times 10^4$	0,3	–	50	1	–	Д – 50 П – 100	
XV. Сухие продукты на молочной основе								
28. Сухие продукты на молочной основе	–	0,3	–	50	1	–	Д – 50 П – 100	

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

**КОЕ – колониеобразующие единицы.

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

****Для сухих адаптированных молочных смесей – для смесей, предназначенных для питания детей с первых дней 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 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.

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 5 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» (ТР ТС 027/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
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-солоноватый привкус	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Ряженка, варенец	однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	светло-кремовый равномерный, для варенца – от белого до светло-кремового
Ацидофилин	однородная тягучая жидкость		чистый кисломолочный 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 кисломолочный, 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

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием		чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей – в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых 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 пищевкусовых компонентов – с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада)	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

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
		однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих 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 – прозрачная, 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. 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 сладкосливочного масла и сладкосливочной пасты масляной – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов.	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный цветом добавленных компонентов

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
			Для кислосливочного масла и кислосливочной пасты масляной – выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты масляной допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	форма упаковки	порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием	сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	от белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	форма различная	ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых	от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
		компонентов – с их наличием	компонентов – обусловленный добавленными компонентами	добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых 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 различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи – обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов –	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 пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
			обусловленный добавленными компонентами	
Сыр, сырный продукт мягкие	форма низкого цилиндра или другая произвольная форма	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	кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи – обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	от белого до желтого. У сыров с плесенью – прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью – ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт плавленые ломтевые	форма упаковки	от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого – с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов –	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого – от светло-желтого до желтого; у сладких сыров – от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов –

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
		наличием	обусловленный добавленными компонентами	обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт плавленые пастообразные	форма упаковки	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, равномерный. У сладких сыров – от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами
Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-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-солоноватый вкус, свойственный топленому молоку	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока.	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
		молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, – карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	изготовлении с кофе и какао – коричневый
Сыворотка	прозрачная или полупрозрачная жидкость	жидкая, однородная	характерный для сыворотки, для творожной сыворотки – кисловатый вкус, для подсырной сыворотки – сладковатый или солоноватый вкус	от бледно-зеленого до светло-желтого
Сыворотка молочная сухая	мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворотки	допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии	свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солоноватый, кисловатый вкус	от белого до желтого, однородный по всей массе
Пахта	непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	жидкая, однородная	характерный для пахты, для пахты сладкосливочного масла – молочный, для пахты кислосливочного масла – кисломолочный вкус. Допускается привкус	от белого до светло-желтого

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
			пастеризации или слабокормовой привкус	
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, сладкий вкус	белый
Концентрат лактулозы	однородная вязкая жидкость	однородная, вязкая	вкус от сладковатого до кислосладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	от светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	пластичная однородная, плотная или мягкая	вкус сливочный, сладко-сливочный или кислосливочный	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, молокосодержащие продукты	в соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
1	2	3
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки и вся молочная продукция	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,01)
		не допускается (менее 0,0003)*
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)

*Показатель содержания левомицетина (хлорамфеникол) вступает в силу с 01.07.2015.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более***	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 $см^3$ (г), не более***
		БГКП (колиформы)****	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Сырое молоко	5×10^5	–	25	$7{,}5 \times 10^5$
Сырое обезжиренное молоко	5×10^5	–	25	–
Сырые сливки	5×10^5	–	25	–
Сырое молоко для производства:				
а) детского питания	3×10^5	–	25	5×10^5
б) сыров и стерилизованного молока	5×10^5	–	25	5×10^5

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

**КОЕ – колониеобразующие единицы.

***Определенные показатели содержания КМАФАнМ и соматических клеток вводятся в действие с 01.07.2017 (до 01.07.2017 действуют нормы, установленные Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)).

****БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Показатели идентификации сырого молока коровьего и сырого молока других видов сельскохозяйственных животных

Таблица 1

Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
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 привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку
Цвет	от белого до светло-кремового

Наименование показателя	Параметры
1	2
Кислотность, °Т	16 – 21
Плотность (кг/ м^3), не менее*	1027 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, °С (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	– 0,505

*Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

СОМО = 0,25 х А + 0,225 х Ж + 0,5,

где:
А – плотность лактоденсиметр;
Ж – массовая доля жира сырого молока, %.

Таблица 2

Показатели идентификации сырого молока других видов сельскохозяйственных животных

Вид животного	Содержание составных частей молока, % *			Плотность при температуре 20 °С, не менее	Кислотность, °Т, не более
	жир, не менее	белок, не менее	сухие вещества, в среднем		
1	2	3	4	5	6
Коза	2,8	2,8	13,4	1027 – 1030	14 – 20

Вид животного	Содержание составных частей молока, % *			Плотность при температуре 20 °С, не менее	Кислотность, °Т, не более
	жир, не менее	белок, не менее	сухие вещества, в среднем		
1	2	3	4	5	6
Овца	6,2	5,1	18,5	1034	25
Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Верблюдица	3	3,8	15	1032	17,5
Буйволица	7,5	4,2	17,5	1029	17
Ослица	1,2	1,7	9,9	1011	6

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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Показатели идентификации сырых сливок из коровьего молока

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %, не менее	10
Кислотность, °Т	14 – 19
Консистенция	однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые
Цвет	белый с кремовым оттенком, однородный

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
I. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные							
1. Молоко питьевое, молочный напиток, в потребительской таре, в том числе обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, лактулозой, пребиотиками:							
а) пастеризованные	1×10^5	0,01	25	1	25	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
б) стерилизованные	–	–	–	–	–	–	требования промышленной стерильности:
в) ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	–	–	–	–	–	–	а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/ $см^3$ (г)
г) ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10	100	10	25	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
д) топленые	$2,5 \times 10^3$	0,1	25	–	25	–	
2. Молоко питьевое, молочный напиток, во флягах и цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–	
3. Молочная сыворотка и пахта, в потребительской таре, пастеризованные	1×10^5	0,01	25	1	25	–	
4. Сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской таре, в том числе:							
а) пастеризованные	1×10^5	0,01	25	1	25	–	
б) стерилизованные							требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
							другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции
							б) после термостатной выдержки допускаются изменения:
							титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т
							КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/ $см^3$ (г)
в) обогащенные	1×10^5	0,01	25	1	25	–	
г) взбитые	1×10^5	0,1	25	0,1	25	–	
5. Сливки и продукты на их основе, в том числе во флягах, цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
6. Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные	1×10^5	0,1	25	1	25	–	
7. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, со сроком годности не более 72 ч.:							
а) без компонентов	молочно-кислых микроор-ганизмов – не менее 1×10^7	0,01	25	1	–	–	
б) с компонентами	молочно-кислых микроор-ганизмов – не менее 1×10^7	0,01	25	1	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
8. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, со сроком годности более 72 ч.:							
а) без компонентов	молочнокислых микроорганизмов – не менее 1×10^7	0,1	25	1	–	Д – 50**** П – 50	
б) с компонентами	молочнокислых микроорганизмов – не менее 1×10^7	0,01	25	1	–	Д – 50**** П – 50	
в) обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов –	0,1	25	1	–	Д – 50**** П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
	не менее 1×10^6 в сумме						
9. Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	молочнокислых микроорганизмов – не менее 1×10^7	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов – 0,1 г/ $см^3$)	25	1	–	для продуктов со сроком годности более 72 ч. – Д – 50 П – 50	
10. Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты:							
а) без компонентов	–	1	25	1	25	Д – 50 П – 50	
б) с компонентами	–	1	25	1	25	Д – 50 П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
II. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе							
11. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, зерненного творога):							
а) со сроком годности не более 72 ч.	молочно-кислых микроор-ганизмов – не менее 1×10^6	0,001	25	0,1	–	–	
б) со сроком годности более 72 ч.	1×10^6	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
в) замороженный	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
12. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования:							
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	–	
б) со сроком годности более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 50 П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
13. Творог зерненый	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
14. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные:							
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,001	25	0,1	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
б) со сроком годности более 72 ч.	микрофлора, характерная для творож-ной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
в) замороженные	микрофлора, характерная для творож-ной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
15. Творожные продукты:	микрофлора, характерная для творож-ной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры						

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	–	
б) со сроком годности более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
в) замороженные	–	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
16. Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	–	0,1	25	1	–	50 в сумме	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
17. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	2×10^5	0,1	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	

III. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные

18. Молоко сгущенное, концентрированное стерилизованное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты и молочные составные продукты сгущенные стерилизованные		требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки:

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
							не допускаются изменения титруемой кислотности
							в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов
							в) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве проб грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов
19. Молоко сгущенное и концентрированное в транспортной таре, в том числе во флягах и цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–	
20. Молоко, сливки, сгущенные с сахаром, в потребительской таре:							
а) без компонентов	2×10^4	1	25	–	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
б) с компонентами	2×10^4	1	25	–	–	–	
21. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4×10^4	1	25	–	–	–	
22. Пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5×10^4	1	25	–	–	–	
23. Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	$3{,}5 \times 10^4$	1	25	–	–	–	
IV. Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)							
24. Молоко коровье сухое							
а) для непосредственного употребления	5×10^4	0,1	25	1	–	–	
б) для промышленной переработки	1×10^5	0,1	25	1	–	–	
25. Напитки сухие молочные	1×10^5	0,01	25	1	–	П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
26. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7×10^4	0,1	25	1	–	–	
27. Сыворотка молочная сухая	1×10^5	0,1	25	1	25	Д – 50 П – 100	
28. Смеси сухие для мороженого	5×10^4	0,1	25	1	25 (для мягкого мороженого)	–	
29. Продукты кисломолочные сухие	1×10^5	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
30. Пахта, заменитель цельного молока (сухие)	5×10^4	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
V. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие							
31. Казеинаты пищевые	5×10^4 (сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются)	0,1	25	–	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
32. Концентрат сывороточный белковый	5×10^4	1	25	1	–	–	
33. Концентрат казеина пищевого	$2,5 \times 10^3$	1	25	1	–	–	
34. Белок молочный, казеины пищевые	1×10^4 (сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются)	1	50	1	–	Д – 10 П – 50	
35. Сахар молочный рафинированный	1×10^3	1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
36. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1×10^4	1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
37. Концентрат лактулозы	5×10^3	1	50	1	–	Д – 50 П – 100	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
VI. Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы							
38. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные)							
а) без компонентов	–	0,001	25	0,001	25*****	–	
б) с компонентами	–	0,001	25	0,001	25*****	–	
в) копченые	–	0,001	25	0,001	25*****	–	
39. Сыры и сырные продукты плавленые:							
а) без компонентов	5×10^3	0,1	25	–	–	Д – 50 П – 50	
б) с компонентами	1×10^4	0,1	25	–	–	Д – 100 П – 100	
в) копченые	1×10^4	0,1	25	–	–	Д – 100 П – 100	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
40. Сырные соусы, пасты	1×10^4	0,1	25	–	–	–	
41. Сыры, сырные продукты сухие	5×10^4	1	25	–	–	–	
VII. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир							
42. Масло из коровьего молока: сливочное (сладкосливочное, кислосливочное, соленое, несоленое):	в кислосливочном масле не нормируется						
а) без компонентов	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 в сумме	
б) с компонентами	1×10^5	0,01	25	0,1	25	Д – 100 П – 100	
в) стерилизованное							требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
							порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки допускаются изменения: кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °К титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 °Т КМАФАнМ – не более 100 КОЕ/г
43. Масло топленое	1×10^3	1,0	25	–	–	П – 200	
44. Масло сухое	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 в сумме	
45. Молочный жир	1×10^3	1,0	25	–	–	П – 200	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
46. Паста масляная:							
а) без компонентов	2×10^5	0,01	25	0,1	25	Д – 100 П – 100	
б) с компонентами	2×10^5	0,001	25	0,1	25	Д – 100 П – 100	
VIII. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь							
47. Сливочно-растительный спред	1×10^5	0,01	25	0,1	25	Д – 100 П – 100	
48. Сливочно-растительная топленая смесь	1×10^3	1	25	–	–	П – 200	
IX. Мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого							
49. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого	1×10^5	0,01	25	1	25	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
50. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, мягкое, в том числе с компонентами	1×10^5	0,1	25	1	25	–	
51. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3×10^4	0,01	25	1	25	–	
52. Мороженое кисломолочное	молочнокислых микроорганизмов – не менее 1×10^6	0,1	25	1	25	–	
X. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров)							
53. Закваски для кефира на кефирных грибках	1×10^8	3	100	10	–	Д – не менее 1×10^4 П – 5	
54. Закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие)	1×10^8	3	100	10	–	Д – не менее 1×10^4 П – 5	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
55. Закваски из чистых культур:							
а) жидкие, в том числе замороженные	1×10^8 для заквасок концентрированных – не менее 1×10^{10}	10	100	10	–	5 в сумме	
б) сухие	1×10^9 для заквасок концентрированных – не менее 1×10^{10}	1	10	1	–	5 в сумме	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

XI. Ферментные препараты молокосвертывающие

56. Ферментные препараты молокосвертывающие:							
а) животного происхождения	1×10^4	1 E.coli в 25 г/$см^3$	25 сульфит-редуци-рующие клостридии в 0,01 г	–	–	–	
б) растительного происхождения	5×10^4	1	25	–	–	–	
в) микробного и грибного происхождения	5×10^4 не должны содержать жизнеспо-собные формы продуцентов ферментов	1	25	–	–	–	не должны иметь антибиотической активности. Ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксинов

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
XII. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе							
57. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	5×10^4	0,01	25 сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	–	–	–	
XIII. Молокосодержащие продукты							
58. Молокосодержащие продукты							требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах

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

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

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

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

микроорганизмы порчи, к которым относятся дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

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 колониеобразующих единиц в 1 $см^3$ (г) продукта (КОЕ/ $см^3$ (г)).

---

*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 х 10^4 для айрана и кефира, не менее 1 х 10^5 для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске.

*****Масса продукта (г), в которой не допускается 125 г (для сыров мягких и рассольных – в 5 образцах массой по 25 г каждый).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания 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)
1	2	3
Все молочные продукты	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	микотоксины:	
	афлатоксин M_1	не допускается (менее 0,00002)

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
	радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):	
	цезий-137	40 Бк/л
	стронций-90	25 Бк/л
	диоксины*	не допускаются (в пределах погрешности измерения)
	меламин**	не допускается (менее 1 мг/кг)
Адаптированные начальные или последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	перекисное число	4 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
	токсичные элементы:	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05
	кадмий	0,02
	ртуть	0,005
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02

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
	ДДТ*** и его метаболиты	0,01
Адаптированные молочные смеси	осмоляльность	320 мОсм/кг
	кислотность	60 °Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие адаптированные смеси (формулы)	осмоляльность	320 мОсм/кг
	кислотность	60 °Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие частично адаптированные смеси (формулы)	осмоляльность	330 мОсм/кг
	кислотность	60 °Т (для жидких кисломолочных 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	не допускается (менее 0,0005)

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
	афлатоксин B_1	не допускается (менее 0,00015)
	дезоксиниваленол	не допускается (менее 0,05) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	зеараленон	не допускается (менее 0,005) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	фумонизины В1 и В2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	не допускается (менее 0,05)
	пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,001
	ДДТ и его метаболиты	0,01
	бенз(а)пирен	менее 0,2 мкг/кг
	зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	не допускаются
	металлические примеси (в сухом продукте)	3×10^{-4}, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении

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
Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	токсичные элементы (в готовом продукте):	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05
	кадмий	0,02
	ртуть	0,005
	микотоксины:	
	охратоксин А	не допускается (менее 0,0005)
	афлатоксин В1	не допускается (менее 0,00015)
	дезоксиниваленол	не допускается (менее 0,05) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	зеараленон	не допускается (менее 0,005) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	фумонизины В1 и В2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	не допускается (менее 0,05)

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
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01
	ДДТ и его метаболиты	0,01
	бенз(а)пирен	менее 0,2 мкг/кг
	зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	не допускаются
	металлические примеси	3×10^{-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	перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для продуктов с содержанием жира более 5г/100г и продуктов, обогащенных растительными маслами)
	кислотность	150 °Т
	токсичные элементы:	
	свинец	0,06
	мышьяк	0,15

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
	кадмий	0,06
	ртуть	0,015
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55
	ДДТ и его метаболиты	0,33

*Показатель содержания контролируется 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.

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

***ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и 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
1. Молочные продукты	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	микотоксины:	
	афлатоксин М 1	не допускается (менее 0,00002), для сыров – не допускается (менее 0,00005)

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
	радионуклиды:	
	цезий-137	40 Бк/л (кг)
	стронций-90	25 Бк/л (кг)
	диоксины*	не допускаются (в пределах погрешности измерения)
	меламин**	не допускается (менее 1 мг/кг)
2. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные 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	перекисное число	4 ммоль активного кислорода/кг жира (для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами)
	токсичные элементы:	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05
	кадмий	0,02
	ртуть	0,005

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
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ*** и его метаболиты	0,01
3. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сквашивания	перекисное число	4 ммоль активного кислорода/кг жира (для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами)
	кислотность	150 °Т
	токсичные элементы:	
	свинец	0,06
	мышьяк	0,15
	кадмий	0,06
	ртуть	0,015
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55

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
	ДДТ и его метаболиты	0,33
4. Масло сливочное, паста масляная высшего сорта	кислотность жировой фазы	2,5 °К (для масла и пасты с компонентами – 3,5 °К)
	токсичные элементы:	
	свинец	0,1
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,03
	ртуть	0,03
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,2
5. Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	токсичные элементы:	
	свинец	0,2

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
	мышьяк	0,15
	кадмий	0,1
	ртуть	0,03
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,6
	ДДТ и его метаболиты	0,2

*Уровень содержания диоксинов контролируется 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.

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

***ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S. aureus	листерии L. monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Молоко пастеризованное в потребительской таре	1×10^5	0,01	25	1	25	–	
2. Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10	100	10	25	–	
3. Сливки пастеризованные в потребительской таре	1×10^5	0,01	25	1	25	–	
4. Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре	100	10	100	10	25	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе сальмо-неллы	стафило-кокки S. aureus	листерии L. mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
5. Молоко топленое	$2,5 \times 10^3$	1	25	–	–	–	
6. Молоко и сливки стерилизованные, ультра-пастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные							должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре
7. Кисломолочные продукты, в том числе йогурт							
а) со сроком годности не более 72 ч.	–	0,01	25	1	–	–	
б) со сроком годности более 72 ч.	молочно-кислых микроор-ганизмов – не менее 1×10^7, для продуктов, подвергну-тых терми-ческой	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 50, кроме продуктов, произведен-ных с использова-нием заквасок, содержащих	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе сальмо-неллы	стафило-кокки S. aureus	листерии L. mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
	обработке, – не норми-руется					дрожжи	
в) обогащенные бифидо-бактериями со сроком годности более 72 ч.	молочно-кислых микроорга-низмов – не менее 1×10^7, бифидо-бактерий – не менее 1×10^6	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 50, кроме продуктов, произведен-ных с исполь-зованием заквасок, содержащих дрожжи	
8. Ряженка	молочно-кислых микроорга-низмов – не менее 1×10^7	1	25	1	–	Д – 50 П – 50 (для продукции со сроком годности более 72 ч.)	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S. aureus	листерии L. monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
9. Сметана и продукты, произведенные на ее основе	для сметаны – молочнокислых микроорганизмов – не менее 1×10^7	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов – 0,1)	25	1	–	Д – 50 П – 50 (для продукции со сроком годности более 72 ч.)	
10. Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы							в соответствии с уровнями, установленными в приложении № 8 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе сальмо-неллы	стафило-кокки S. aureus	листерии L. mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
11. Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:							
а) молоко сухое	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
б) концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, (ультрафильтрации и электродиализа)	1×10^4	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	
в) углеводно-белковый концентрат	1×10^4	1	50	1	–	Д – 10 П – 50	
г) молочно-белковый концентрат	1×10^4	1	50	1	–	Д – 10 П – 50	
д) сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	
е) сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе сальмо-неллы	стафило-кокки S. aureus	листерии L. mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
ж) концентрат параказеиновый жидкий	–	3	25	1	–	Д – 50 П – 50	
з) концентрат параказеиновый сухой	–	1	25	1	–	Д – 50 П – 50	
и) казецит сухой	1×10^4	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	
к) компонент сухой молочный нежирный (для сухих продуктов детского питания)	$1,5 \times 10^4$	0,3	25	1	–	Д – 10 П – 50	
л) компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких продуктов детского питания)	$1,5 \times 10^4$	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	
м) компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для жидких продуктов детского питания)	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	–	Д – 50 П – 50	
н) компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для сухих продуктов детского питания)	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	–	Д – 50 П – 50	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ $см^3$ (г), не более	Объем (масса) продукта, $см^3$ (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли-формы)	патоген-ные, в том числе сальмо-неллы	стафило-кокки S. aureus	листерии L. mono-cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
о) сахар молочный рафинированный	1×10^3	1	25	–	–	П – 10	
п) лактоза пищевая	1×10^4	1	25	1	–	П – 100	
р) концентрат лактозы	1×10^3	1	50	–	–	П – 100	
с) концентрат лактулозы	1×10^3	1	50	1	–	Д – 50 П – 100	
т) сыворотка молочная сухая	1×10^4	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	

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

**КОЕ – колониеобразующие единицы.

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте от 0 до 6 месяцев			
Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,2 – 1,7	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*	+
Жир	г	3 – 4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 – 20	+
	мг	400 – 800	–

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	–	1 – 2	–
Углеводы	г	6,5 – 8	+
Лактоза	% от общего количества углеводов**, не менее	65	+
Таурин	мг, не более	8	+

2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте старше 6 месяцев

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

Белок	г	1,2 – 2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	35***	–
Жир	г	2,5 – 4,0	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 – 20	+
	мг	400 – 800	+
Углеводы	г	7 – 9	+
Лактоза	% от общего количества углеводов**, не менее	50	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4

3. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от 0 до 12 месяцев

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев			
Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,5 – 2,4	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	20	–
Жир	г	2,5 – 4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг, не менее	400	+
Углеводы	г	6 – 9	+
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	+
5. Продукты прикорма и продукты для питания детей раннего возраста (на 100 мл или 100 г готового к употреблению продукта)			
Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые			
Белок:			
молоко	г	2,8 – 3,2	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
сливки	г, не менее	2,6	+
Жир:			
молоко	г	2 – 4	+
сливки	г	10	+
Зола	г	0,6 – 0,8	–
Кальций	мг, не менее	100	–
6. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами			
Белок	г	2 – 3,2 для профилактического питания – не более 4	+
Жир	г	2 – 4	+
Углеводы,	г, не более	12	+
в том числе сахароза****	г, не более	10	+
Зола	г	0,5 – 0,8	–
Кальций	мг, не менее	60	+
Кислотность	°Т, не более	110	–

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
7. 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,	г, не более	12	+
в том числе сахароза****	г, не более	10	+
Кальций	мг, не менее	85	+
Кислотность	°Т, не более	150	–
8. Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)			
Белок молочный	г	2,8 – 3,2	+
Жир	г	2 – 4	+
Кальций	мг, не менее	100	–
9. Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)			
Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1 – 4	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Углеводы,	г, не более	12	–
в том числе сахароза*****	г, не более	6	
Кальций	мг	90 – 240	+
10. 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	
Жир	г	10 – 18	+
	г, не менее – в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 %, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
	г, не менее – в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	+
Углеводы,	г	60 – 70	+
в том числе сахароза******	г, не более	20	+

Примечания:
1. Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.
2. В составе жира адаптированной молочной смеси не используются кунжутное масло и хлопковое масло.
3. Содержание трансизомеров не должно превышать 3 % от содержания общих жиров.
4. Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно быть выше 20 % от содержания общего жира.
5. Отношение линолевой кислоты 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 % от общего жира для «w-3» длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты и 2 % для w-6 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты.
7. Содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.
8. Помимо лактозы используются 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 % 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, фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л) и лактулозу.

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

**За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков.

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

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

Таблица 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	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Белок:			
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2 – 5	+
сметана	г, не менее	2,5	+
сливки	г, не менее	2,5	+

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Жир:			
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	1,5 – 4	+
сливки	г	10 – 20	+
сметана	г	10 – 20	+
Углеводы:			
кисломолочные продукты, напитки на молочной основе,	г, не более	16	+
в том числе добавленная сахароза*	г, не более	10	+
молоко	г, не менее	4,7	+
сметана	г, не менее	3,4	+
сливки	г, не менее	3,7	+
Кальций	мг	105 – 240	+ (для обогащенных продуктов)

Примечание. 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 г.

Таблица 2

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

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Массовая доля влаги	%, не более	70	–
Массовая доля жира в сухом веществе	%, не более	55	+
Поваренная соль	г, не более	2	–

Таблица 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	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Белок	г, не менее	6 – 17	+
Жир	г	3,5 – 10	+
Углеводы,	г, не более	16	+
в том числе сахароза*	г, не более	10	+

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Кислотность	°Т, не более	150	–

Примечание. 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 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 14

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

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

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
I. Адаптированные молочные смеси сухие, жидкие, пресные и кисломолочные, продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до 6 месяцев жизни (начальные смеси)			
1. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	330 – 700	+
фосфор	мг/л	150 – 400	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
калий	мг/л	400 – 850	+
натрий	мг/л	150 – 300	+
магний	мг/л	30 – 90	+
медь	мкг/л	300 – 600	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
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	–
2. 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	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
ниацин (PP)	мкг/л	2000 – 10000	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60 – 350	+
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1 – 3	+
аскорбиновая кислота (C)	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 (при внесении)	+
II. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте старше 6 месяцев			
3. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400 – 900	+
фосфор	мг/л	200 – 600	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
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	–
4. Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 – 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 – 20	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 – 21	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
витамин K	мкг/л	25 – 170	+
тиамин (B1)	мкг/л	400 – 2100	+
рибофлавин (B2)	мкг/л	600 – 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	3000 – 14000	+
пиридоксин (B6)	мкг/л	400 – 1200	+
ниацин (PP)	мкг/л	3000 – 10000	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60 – 350	+
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1,5 – 3	+
аскорбиновая кислота (C)	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)	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л,	не более 35 (при внесении)	+
III. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до 12 месяцев			
5. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400 – 900	+
фосфор	мг/л	200 – 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
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	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
селен	мкг/л	10 – 40	+
зола	г/л	2,5 – 6	+
6. 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 (В1)	мг/л	0,4 – 2,1	+
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 – 2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 – 14	+
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 – 1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3 – 10	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 – 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 – 3	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 – 150	+
инозит	мг/л	20 – 280	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
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 (при внесении)	+

IV. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей старше 6 месяцев

7. Минеральные вещества:

кальций	мг/л	600 – 900	+
фосфор	мг/л	200 – 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
калий	мг/л	400 – 1000	+
натрий	мг/л	150 – 350	+
магний	мг/л	50 – 100	+
медь	мкг/л	400 – 1000	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
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	+
8. Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 – 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 – 12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7 – 21	+
тиамин (В1)	мг/л	0,4 – 2,1	+
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 – 2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,5 – 14	+
пиридоксин (В6)	мг/л	0,4 – 1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3 – 10	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 – 350	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1,5 – 3	+
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55 – 150	+

ПРИЛОЖЕНИЕ № 15

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, разрешенных при производстве продукции для детского питания на молочной основе, для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Азот (Е 941) Аргон (Е 938) Гелий (Е 939) Диоксид углерода (Е 290)	для питания детей раннего возраста	в соответствии с техническими документами изготовителя
Альгиновая кислота (Е 400) Альгинат калия (Е 402) Альгинат кальция (Е 404)	десерт, пудинг	500 мг/кг

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Альгинат натрия (Е 401) (по отдельности или в комбинации) L-аскорбилпальмитат (Е 304) Токоферол концентрат (Е 306) Альфа-токоферол (Е 307) Гамма-токоферол (Е 308) Дельта-токоферол (Е 309) (по отдельности или в комбинации)	продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-аскорбиновая кислота (Е 300) L-аскорбат кальция (Е 302) L-аскорбат натрия (Е 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 (Е 525) Гидроксид кальция (Е 526) Гидроксид натрия (Е 524) (только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
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

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Модифицированные крахмалы:	продукты прикорма	50 г/кг
дикрахмаладипат ацетилированный (Е 1422)		
дикрахмалфосфат ацетилированный (Е 1414)		
крахмал ацетилированный (Е 1420)		
крахмал ацетилированный окисленный (Е 1451)		
дикрахмалфосфат (Е 1412)		
монокрахмалфосфат (Е 1410)		
крахмал окисленный (Е 1404)		
дикрахмалфосфат фосфатированный (Е 1413)		
эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты (Е 1450) (по отдельности или в комбинации)		
Молочная кислота (Е 270)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Лактат калия (Е 326)		
Лактат кальция (Е 387)		
Лактат натрия (Е 325) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)*		

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Соляная кислота (Е 507)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Уксусная кислота (Е 260) Ацетат калия (Е 261) Ацетат кальция (Е 387) Ацетат натрия (Е 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
О-фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на P_2O_5 только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	1 г/кг
Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности)**	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя

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.

[*]Для изготовления продуктов прикорма используются только L(+)-формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли.

[**]Для изготовления кисломолочных продуктов используется L(+)-молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 16

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности молока
и молочной продукции»
(ТР ТС 033/2013)

Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, ±
1	2
1. Белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты	
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
2. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	20 %
3. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, 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 идентифицируется молочная продукция.