

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
СОВЕТ

Р Е Ш Е Н И Е

«09» октября 2013 г. **№ 68** г. Казань

О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной 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 мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

2. Установить, что технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) вступает в силу с 1 мая 2014 г., за исключением:

а) раздела V в части контроля содержания ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков) на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), – вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов,

gost.e-ecolog.ru

содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения указанного требования, и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 3 статьи 6 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года (далее – Соглашение);

б) раздела VIII в части использования при изготовлении мясной продукции нитрита натрия (калия) в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (калия) не более 0,9 процента – вступает в силу с 15 февраля 2015 г.;

в) раздела XI:

в части обязательного указания в маркировке мясной продукции информации о группе мясной продукции – вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов, содержащих правила и методы отнесения мясной продукции к группам (мясной, мясосодержащей, мясорастительной, растительно-мясной), и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 3 статьи 6 Соглашения;

в части использования придуманного названия мясной продукции – вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 2 статьи 6 Соглашения.

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

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики Беларусь

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

С. Румас

От Республики Казахстан

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

Б. Сагинтаев

От Российской Федерации

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

И. Шувалов

ПРИНЯТ

Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2013 г. № 68

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

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 продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

В случае если в отношении продуктов убоя и мясной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции, то продукты убоя и мясная продукция, связанные с ними процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также

их маркировка и упаковка должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

I. Область применения

1. Настоящий техничсский регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя и мясной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) продукты убоя и мясная продукция:

мясо;

субпродукты;

жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;

кровь и продукты ее переработки;

кость и продукты ее переработки;

мясо механической обвалки (дообвалки);

сырье кишечное;

сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);

мясные и мясосодержащие продукты из мяса;

мясные и мясосодержащие колбасные изделия;

мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;

мясные и мясосодержащие консервы;

бульоны мясные и мясосодержащие;

сухие мясные и мясосодержащие продукты;

продукты из шпика;

продукты убоя для детского питания;

мясная продукция для детского питания;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

3. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной 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.

4. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах

или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;

в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных;

г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;

д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;

е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;

ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непромышленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

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 дскабря 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:

«бескостное мясо» – мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной тканей с включением жировой ткани или без нее;

«бескостный полуфабрикат» – кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

«бульон» – мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них;

«варено-запеченные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;

«варено-копченое колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

«вареное колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

«вареное колбасное изделие для детского питания» – вареное колбасное изделие, предназначенное для питания детей от 3 лет;

«вареные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

«ветеринарный конфискат» – туша, части туши и органы животного, признанные органами государственного ветеринарного контроля (надзора) непригодными для пищевых целей, подлежащие безвозмездному изъятию;

«ветчинные консервы» – изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке;

«гомогенизированные консервы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 0,3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 0,4 мм;

«жареное колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления жарке;

«жареные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления жарке;

«желатин пищевой» – продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью;

«жилованное мясо» – бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

«жир-сырец» – продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов;

«замороженная мясная продукция» – мясная продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

«замороженное мясо» – парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

«замороженный блок из мяса» – замороженное мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера;

«замороженный блок из субпродуктов» – замороженные субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера;

«зельц» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов;

«колбаса кровяная» – колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки и имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого;

«колбаса ливерная» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты;

«колбасное изделие» – мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению;

«колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов» – колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению;

«консервы» – мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения;

«копчено-вареные продукты из мяса» («варено-копченые продукты из мяса») – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

«копчено-запеченные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и (или) запеканию;

«кость» – продукт убоя в виде сырой кости, полученный при обвалке мяса на кости и субпродуктов;

«кровь» – продукт убоя в виде крови, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее определенным тушам;

«крупноизмельченные консервы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей

от 9 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 5 мм;

«крупнокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г;

«кулинарное изделие» – мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности;

«кусковой полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г;

«кусковые консервы» – консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой свыше 30 г, тушеных в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

«мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно;

«мясная продукция для детского питания» – мясная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста;

«мясная продукция» – пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;

«мясной ингредиент» – составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости);

«мясной полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

«мясной продукт» – мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов;

«мясные консервы для детского питания» – консервы, которые предназначены для питания детей, изготовлены с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет более 40 процентов;

«мясо механической обвалки (дообвалки)» – бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной,

соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом, без добавления немясных ингредиентов;

«мясо на кости» – мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах или в виде кусков различного размера и массы, произвольной формы, представляющее совокупность мышечной, соединительной и костной тканей, с включением жировой ткани или без нее;

«мясо» – продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее;

«мясокостный полуфабрикат» – кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости;

«мясорастительные консервы для детского питания» – мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 18 до 40 процентов включительно;

«мясорастительный продукт» – мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно;

«мясосодержащие консервы для детского питания» – консервы, которые предназначены для питания детей, изготовлены с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 40 процентов включительно;

«мясосодержащий полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов

включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

«мясосодержащий продукт» – мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно;

«немясной ингредиент» – составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющегося продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

«обваленное мясо» – бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

«обезвреживание» – процесс обработки продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, который производится под контролем специалиста в области ветеринарии с целью их приведения в соответствие с требованиями настоящего технического регламента;

«охлажденное мясо» – парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;

«охлажденные субпродукты» – субпродукты, подвергнутые холодильной обработке после убоя и их выделения до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;

«панированный полуфабрикат» – кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов;

«парное мясо» – мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения;

«партия животных» – определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом;

«пастеризованные консервы» – консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;

«пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для детского питания» – колбасные изделия для детского питания, предназначенные для питания детей от полутора лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке;

«паштет» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущуюся консистенцию;

«паштетные консервы» – консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов;

«полукопченые колбасные изделия для детского питания» – полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;

«полукопченые колбасные изделия» – колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке;

«полуфабрикат в тесте» – фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов;

«полуфабрикаты для детского питания» – мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет;

«продукт из мяса» – мясная продукция, изготовленная из различных частей туши, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению;

«продукт из шпика» – мясная продукция, изготовленная из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезями мышечной ткани или без мышечной ткани, в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов;

«продукт переработки жира-сырца» – мясная продукция, полученная в процессе переработки жиросодержащих продуктов убоя;

«продукт переработки коллагенсодержащего сырья» – мясная продукция, включающая сухие животные белки, в том числе гидролизаты и желатин;

«продукт переработки кости» – мясная продукция, полученная в процессе переработки кости и костного остатка, включающая обезжиренную кость и костный гидролизат;

«продукт переработки крови» – мясная продукция, полученная в процессе переработки крови, включающая сухую кровь, светлый альбумин (сухую сыворотку или сухую плазму крови), черный альбумин, продукты на основе форменных элементов крови;

«продукт убоя» – непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье;

«продукт убоя, допущенный ветеринарной службой к использованию с ограничениями» – продукт убоя, использование которого в пищевых целях допускается после обезвреживания;

«продукты убоя для детского питания» – продукты убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания;

«пюреобразные консервы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 1,5 мм и не более 20 процентов частиц размером до 3 мм;

«размороженное мясо» – замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1,5 °С в любой точке измерения;

«размороженные субпродукты» – замороженные субпродукты, отепленные до температуры не ниже минус 1,5 °С в любой точке измерения;

«растительно-мясной продукт» – мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного

происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно;

«растительно-мясные консервы для детского питания» – мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 18 процентов включительно;

«рецептура мясной продукции» – документально установленный изготовителем полный перечень использованных в процессе производства мясной продукции компонентов с указанием количества мясных и немясных ингредиентов, включая поваренную соль, пряности, пищевые добавки и добавляемую воду (в том числе в виде льда, бульонов, рассолов), по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно-мясных продуктов;

«рубленые консервы» – консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов, равномерно перемешанных с желе и жиром;

«рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

«рубленый мясосодержащий полуфабрикат» – мясосодержащий полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

«стерилизованные консервы» – консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С

и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов;

«студень» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона;

«субпродукты» – продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрези, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней;

«сухие животные белки» – продукт переработки коллагенсодержащего сырья, полученный в результате гидролиза и высушивания коллагенсодержащего сырья;

«сухой продукт» – мясная продукция, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 10 процентов включительно;

«сыровяленое колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;

«сыровяленые продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;

«сырокопченое колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«сырокопченые продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования

или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«сырье кишечное» – продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта, мочевого пузыря;

«сырье коллагенсодержащее» – продукт убоя, в состав которого входит белок коллаген;

«топленый животный жир» – мясная продукция, изготовленная из жира-сырца и других жиросодержащих продуктов убоя;

«фарш» – рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле;

«фаршевые консервы» – изготовленные из мясных и немясных ингредиентов консервы в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе;

«фаршированный полуфабрикат» – формованный полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов либо смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов;

«формованный полуфабрикат» – кусковой или рубленый полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму;

«холодец» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона.

III. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

6. Для целей отнесения продуктов убоя и мясной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя и мясной 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) путем сравнения наименований продуктов убоя и мясной продукции, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренными пунктом 5 настоящего технического регламента наименованиями продуктов убоя и мясной продукции.

7. В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

8. В случае если продукты убоя и мясную продукцию невозможно идентифицировать на основании информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным

и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом – путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя и мясной продукции показателям, установленным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте, а также признакам, указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, и в технической документации, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

IV. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

9. Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее – государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

10. При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами - членами мясная 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 продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

11. Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

12. Не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности.

V. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

13. Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение

установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

14. Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям № 1 – 3.

16. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

17. Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению № 4.

18. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению № 5.

19. Немясные ингредиенты, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

VI. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

20. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

21. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

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

23. На всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

24. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

25. Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

VII. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

26. Процесс производства продуктов убоя включает подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных, разделку, обвалку и жиловку туш, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

27. Процесс подготовки продуктивных животных к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.

28. Продуктивные животные, поступившие на производственный объект, подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

29. В случае если в партии продуктивных животных обнаружены больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно

убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.

30. Не допускается:

а) направлять на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах;

б) возвращать владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке;

в) вывозить (выводить) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных;

г) направлять трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

31. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания вся партия продуктивных животных изолируется до постановки окончательного диагноза.

32. Продуктивные животные подаются на убой из помещений (открытых загонов) для предубойного содержания в помещения для убоя таким образом, чтобы обеспечить ритмичную работу линии по убою и предотвратить перекрестное заражение.

33. Процесс убоя продуктивных животных (далее – убой) должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.

34. Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.

35. Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.

36. При убое должно обеспечиваться разделение следующих групп рабочих операций:

а) группа 1 – обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (для свиней в шкуре – шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетины).

Обездвиживание продуктивных животных осуществляется с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности продуктивных животных и потерю способности к движению при работающем сердце.

Обескровливание продуктивных животных проводится способом, обеспечивающим наиболее полное их обескровливание;

б) группа 2 – нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание;

в) группа 3 – обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, эндокринно-ферментного и специального сырья, кожевенного сырья и непищевого сырья).

37. Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.

38. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.

39. Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.

40. Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость. В одну емкость допускается собирать кровь не более чем от 10 продуктивных животных.

Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.

41. Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного.

При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника.

В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.

42. Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

43. Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.

44. В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.

45. Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.

46. В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.

47. Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков, и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей должны завершаться не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

48. Не допускается проводить процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.

49. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

50. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

51. Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость

помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов.

52. Коллагенсодержащее сырье без костей допускается консервировать поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранить в закрытых емкостях.

53. После убоя туши и другие продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

54. При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

55. При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.

56. Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится

санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.

57. Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.

58. Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

VIII. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

59. Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

60. Неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

61. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

62. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении.

Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.

63. Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.

64. Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.

65. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

66. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.

67. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

68. Для производства желатина запрещается использовать коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).

69. Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки.

70. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.

Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования.

Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

71. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.

72. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции не допускается.

73. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;

в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

74. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов необходимо соблюдать следующие требования:

а) не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения.

75. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

г) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С;

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями

промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к настоящему техническому регламенту;

е) срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

з) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

76. Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

77. Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

78. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых

присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

79. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

80. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

81. При производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

82. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

83. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.

84. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

85. При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

86. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 3 °С.

87. При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.

IX. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

88. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

89. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

90. Процессы утилизации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента

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

91. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

92. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

93. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

94. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

95. Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

96. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

97. Не допускается хранение охлажденной и замороженной

продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

98. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш.

99. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается.

Перевозка продуктивных животных на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

100. Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается.

101. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

102. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.

103. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или

в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

X. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

104. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

105. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности.

XI. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

106. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также требованиям, установленным пунктами 107 – 126 настоящего технического регламента.

107. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, «мясо

высокого качества», «мраморное мясо», «халяль», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Карапузик», «Крепыш», «Топтыжка»);

в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), виду используемых рецептурных компонентов (например, «свиная», «говяжья», «из свинины», «из говядины») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»).

108. В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния,

кроме охлажденного.

109. В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, «мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») и виде (например, «колбасное изделие», «продукт из мяса», «полуфабрикат», «кулинарное изделие», «консервы», «продукт из шпика», «сухой продукт», «бульон») мясной продукции.

110. В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «мясо механической обвалки»).

111. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

112. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

113. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

114. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

115. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

116. В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.

В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

117. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями,

установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов («охлажденное», «замороженное»), анатомическая часть туши (для отрубов);

наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

количество продуктов убоя;

дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки – вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

118. Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) в маркировке указываются информация о термическом состоянии (например, «охлажденное», «замороженное»), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, «печень говяжья охлажденная 1 категории»).

119. Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о наимсновании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, «замороженный блок из говяжьей печени 1 категории»).

120. Маркировка полуфабрикатов и кулинарных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий»), виде мясной продукции («полуфабрикат», «кулинарное изделие»), виде полуфабрикатов и кулинарных изделий («рубленые», «в тесте», «фаршированные», «фарш», «формованные», «крупнокусковые», «панированные», «мелкокусковые»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные» – для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5 °С до плюс 6 °С в любой точке измерения, «замороженные» – для полуфабрикатов и кулинарных изделий с температурой не выше минус 8 °С в любой точке измерения);

б) в случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя информация об этом указывается

в маркировке такой продукции (например, «изготовлено из замороженного сырья»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории полуфабрикатов;

г) в маркировке дополнительно может указываться информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, «панированные», «с гарниром», «без гарнира», «блинчики», «пельмени», «манты»).

121. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из шпика»), способе технологической обработки («вареные», «копченые», «полукопченые», «варено-копченые», «сырокопченые», «сыровяленые», «запеченные», «копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»);

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии («замороженный»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», «колбаски», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»);

д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»).

122. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («консервы») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) в маркировке указывается информация о виде консервов («кусковые», «рубленые», «фаршевые», «паштетные», «ветчинные»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;

г) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

123. Маркировка сухих продуктов и бульонов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») и виде мясной продукции («сухой продукт»);

б) в маркировке бульонов указывается информация о группе мясной продукции («мясной»), способе технологической обработки («сухой», «консервированный», «жидкий») и виде мясной продукции («бульон») (например, «бульон мясной концентрированный»).

124. Маркировка топленых животных жиров должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде продуктивного животного (например, «жир свиной топленый», «жир говяжий топленый»);

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии («замороженный»).

125. Маркировка желатина должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также в маркировке желатина указывается информация о марке желатина (при наличии).

126. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей («для детей раннего возраста», «для детей дошкольного возраста», «для детей школьного возраста»), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, «для питания детей с 6 лет»);

б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции;

г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, «гомогенизированные», «пюреобразные», «крупноизмельченные»), а также рекомендации по ее потреблению.

XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности

127. Соответствие продуктов убоя и мясной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований и требований технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

128. 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 и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции

129. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям

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

130. Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

131. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

132. Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

133. Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы 6д), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

134. Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя.

При декларировании соответствия по схемам 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 на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

При декларировании соответствия по схеме 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 на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

135. Схема декларирования 3д включает в себя:

формирование и анализ технической документации;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов мясной продукции;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения.

Заявитель предпринимает меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее

распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет.

136. Схема декларирования 4д включает в себя:

формирование и анализ технической документации;

проведение испытаний образцов мясной продукции;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии мясной продукции настоящему техническому регламенту и техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов мясной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии мясной продукции соответствует сроку годности этой мясной продукции.

137. Схема декларирования 6д включает в себя:

формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов мясной продукции;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения;

контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.

Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности и условий производства для изготовления мясной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о запланированных изменениях системы менеджмента.

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

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.

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

138. Доказательственные материалы при декларировании соответствия должны включать в себя:

а) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя;

б) технические условия или документ, в соответствии с которым изготовлен продукт (при наличии);

в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

г) сертификат (его копию) на систему менеджмента качества и безопасности (для схемы 6д);

д) протоколы испытаний мясной продукции;

е) протоколы испытаний продуктов убоя и (или) немясных ингредиентов (при наличии);

ж) контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) – при наличии;

з) другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

139. Декларация о соответствии требованиям настоящего технического регламента оформляется по единой форме и по правилам,

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

140. Действие декларации о соответствии начинается со дня ее регистрации в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме, в установленном порядке.

141. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на мясную продукцию, который включает в себя:

а) документы, предусмотренные пунктом 138 настоящего технического регламента (техническая документация, доказательственные материалы при декларировании соответствия);

б) протокол (протоколы) испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза;

в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

142. Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя:

а) на продукцию, выпускаемую серийно, – в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;

б) на партию продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации партии мясной продукции.

143. Указанные в пункте 141 настоящего технического регламента документы должны представляться в рамках государственного контроля (надзора).

144. Мясная продукция для детского питания перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит

государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

145. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

146. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции для детского питания и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

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

147. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение.

Продукты убоя и мясная продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

148. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию.

149. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

XV. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

150. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении продуктов убоя и мясной продукции и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

XVI. Защитительная оговорка

151. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и 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 данной меры.

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности продуктов убоя и мясной продукции

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
I. Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных)			
1. Мясо парное и охлажденное:			
а) парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	10	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) парное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	10	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
в) охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	для продукции со сроком годности более 7 суток
г) охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	бактерии рода Proteus в 1 г	не допускаются	
д) охлажденное в отрубах, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
2. Мясо замороженное:			
а) в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) в тушах и отрубах для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
в) блоки из мяса	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
г) блоки для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
д) мясо механической обвалки (дообвалки)	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^6 (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются (пробоподготовка без фламбирования поверхности)	
3. Полуфабрикаты мясные для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	для рубленых полуфабрикатов
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^5	для кусковых полуфабрикатов
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	плесень, КОЕ*/г, не более	250	для полуфабрикатов в панировке
4. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в том числе в маринаде:			
а) крупнокусковые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
б) мелкокусковые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
5. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые (охлажденные, замороженные):			
а) формованные, в том числе панированные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	плесень, КОЕ*/г, не более	500	для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
б) в тестовой оболочке, фаршированные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	плесень, КОЕ*/г, не более	500	для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
в) фарш	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
6. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^6	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
II. Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных)			
7. Кровь пищевая	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
8. Кровь пищевая сухая для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
9. Продукты переработки крови:			
а) альбумин пищевой	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 1 г	не допускаются	
б) сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	

III. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)

10. Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) сырокопченые, сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	S. aureus в 1 г	не допускаются
	E. coli в 1 г	не допускаются
11. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) полукопченые и варено-копченые	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
12. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие)	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
полукопченые, варено-копченые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
13. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^2	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	B. cereus в 1 г	не допускаются	
14. Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
15. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
16. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
		$2,5 \times 10^3$	для сервировочной нарезки
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
17. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
18. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые:			
а) окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) щековина (баки), рулька	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
19. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
20. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3 $2,5 \times 10^3$	для сервировочной нарезки

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
21. Кулинарные изделия для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
	плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
22. Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные:			
а) мясные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода Enterococcus, КОЕ*/г, не более	1×10^3	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
б) мясосодержащие	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода Enterococcus, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
IV. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)			
23. Кровяные изделия	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 0,1 г)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	S. aureus в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
24. Зельцы, сальтисоны	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
25. Ливерные колбасы	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 0,1 г)	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
26. Паштеты	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 1 г)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
27. Студни, холодцы, заливные и т. д.	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	2×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, – в 1 г)	не допускаются	
28. Паштеты для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^3	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 72 ч.

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	S. aureus в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
	плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
V. Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)			
29. Консервы пастеризованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для пастеризованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)		
30. Консервы стерилизованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)		
31. Консервы для детского питания	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)		
VI. Паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)			
32. Консервы пастеризованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для пастеризованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)		
33. Консервы стерилизованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с приложением № 2 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	VII. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты		
34. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	плесень, КОЕ*/г, не более	100	
	VIII. Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него		
35. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
36. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	5×10^4	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	IX. Желатин		
37. Желатин	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^5	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	X. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания		
38. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	1×10^4	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	

*Колониеобразующие единицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности (промышленной стерильности) консервов

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г ($см^3$) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. polymyxa	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum или C. perfringens (в случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 КОЕ* в 1 г ($см^3$) продукта)

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов для детского питания

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г ($см^3$) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. polymyxa	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г ($см^3$) продукта

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не отвечают требованиям промышленной стерильности

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности
для пастеризованных консервов

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1	2
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	не более 2 x 10^2 КОЕ*/г
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта
3. B. cereus	не допускаются в 1 г продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 0,1 г продукта
5. S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1 г продукта

* Колониеобразующие единицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)

**Гигиенические требования
безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства
мясной продукции для детского питания**

Группа продуктов	Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Мясо	токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	хром	10	для консервов в хромированной таре
	антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг

Группа продуктов	Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	диоксины	не допускаются	
2. Субпродукты (печень, сердце, язык)	токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	хром	10	для консервов в хромированной таре
	антибиотики:		
	левомицетин	не допускается	< 0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 мг/кг

Группа продуктов	Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	пестициды:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	диоксины	не допускаются	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)

ТРЕБОВАНИЯ
к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Таблица 1

Мясные консервы для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	
2. Белок	г	8,5 – 15	
3. Жир	г	3 – 12	
4. Поваренная соль	г, не более	0,4	
5. Крахмал	г, не более	3	как загуститель
6. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель
7. Нитриты	мг/кг	не допускаются	< 0,5

Таблица 2

Мясорастительные (растительно-мясные) консервы
для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Массовая доля сухих веществ	г	5 – 26	
2. Белок	г	1,5 – 8	
3. Жир	г	1 – 6	
4. Углеводы	г	5 – 15	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	
6. Крахмал	г, не более	3	как загуститель
7. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель
8. Нитриты	мг/кг	не допускаются	< 0,5

Таблица 3

Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски
для питания детей от полутора лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г	16 – 20	
3. Поваренная соль	г, не более	1,5	
4. Нитриты	мг/кг	не допускаются	< 0,5

Таблица 4

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г, не более	18	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Крахмал	г, не более	3	
5. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	
6. Нитриты	мг/кг	не допускаются	< 0,5

Таблица 5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г, не более	22	
3. Поваренная соль	г, не более	1,8	
4. Крахмал	г, не более	5	
5. Нитрит натрия	%, не более	0,003	
6. Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
7. Общий фосфор	%, не более	0,25	
8. Нитриты	мг/кг	30	

Таблица 6

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	10	
2. Жир	г, не более	20	
3. Поваренная соль	г, не более	0,9	
4. Нитриты	мг/кг	не допускаются	< 0,5

Таблица 7

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	8	
2. Жир	г, не более	16	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Нитриты	мг/кг	не допускаются	< 0,5

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса и
мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании*

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
1. Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	1 1 10 20	
2. Гентамицин Gentamycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,05 0,05 0,2 0,75	
3. Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,1 0,1 0,6 2,5	
4. Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец почки печень	0,5 0,5 5 0,5	включая фрамицетин
5. Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень и почки	0,5 1,5	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
6. Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных, кроме овец	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	
		печень говяжья	1	
	овцы	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	
		печень	2	
7. Стрептомицин/ дигидрострептомицин Streptomicin/ dihidrostreptomicin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	
		жир-сырец	0,5	
		печень	0,5	
		почки	1	
8. Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	все виды продуктивных животных	мясо	1	сумма всех остатков, содержащих β-лактамовую структуру, выраженная как десфуроил цефтиофур
		жир-сырец	2	
		почки	6	
		печень	2	
9. Цефалексин Cefalexin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	
		жир-сырец	0,2	
		почки	1	
		печень	0,2	
10. Цефапирин Cefapirin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	мясо	0,05	сумма цефапирина и дезацетил-цефапирина
		жир-сырец	0,05	
		почки	0,1	
11. Цефкином Cefquinome (цефалоспорины)	крупный рогатый скот, свиньи, лошади	мясо	0,05	
		шпик со шкурой	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,1	
		почки	0,2	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
12. Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец почки печень	0,1 0,1 0,1 0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать максимальный допустимый уровень
13. Баквилоприм Baquiloprim (производные диаминопиримидина)	крупный рогатый скот	жир-сырец печень почки	0,01 0,3 0,15	
	свиньи	шпик со шкурой печень почки	0,04 0,05 0,05	
14. Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды продуктивных животных, кроме лошадей	мясо жир-сырец почки печень	0,05 0,05 0,05 0,05	
	лошади	мясо жир-сырец почки печень	0,1 0,1 0,1 0,1	
15. Клавулановая кислота Clavulanic acid (ингибиторы беталактамазы)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой) печень почки	0,1 0,1 0,2 0,4	
16. Линкомицин/ клиндамицин Lincomicin/ Clindamicin (линкозамиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой) печень почки	0,1 0,1 0,2 0,4	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
17. Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки	0,1 1 0,4	
18. Тиамфеникол	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,05 0,05 0,05 0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
19. Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо печень жир-сырец почки	0,2 3 0,2 0,3	сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина
	свиньи	мясо печень	0,3 2	
	прочие виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,1 0,2 2 0,3	
20. Флумекин Flumequine (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо печень жир-сырец почки	0,2 0,5 1,5 0,3	
	прочие виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,2 0,5 1 0,25	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
21. Ципрофлоксацин/ энрофлоксацин/ пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/Enrof	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	сумма фторхинолонов
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,1	
	мелкий рогатый скот	печень	0,3	
		почки	0,2	
	свиньи и кролики	печень	0,2	
		почки	0,3	
22. Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	
		печень	0,4	
		почки	0,4	
		жир-сырец	0,1	
	прочие виды продуктивных животных	мясо	0,1	
		печень	0,2	
		почки	0,2	
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,05	
23. Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,4	
		печень	1,4	
		почки	0,8	
		жир-сырец	0,1	
	свиньи	мясо	0,4	
		печень	0,8	
		почки	0,8	
		шпик со шкурой	0,1	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
	прочие виды продуктивных животных	мясо	0,3	
		печень	0,8	
		почки	0,6	
		жир-сырец	0,1	
24. Марбофлоксацин Marbofloxacin (хинолоны)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,15	
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,05	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
25. Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,05	
26. Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,2	
		печень	0,2	
		почки	0,2	
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,2	
27. Спирамицин Spiramycin (макролиды)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	сумма спирамицина и неоспирамицина
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
	свиньи	мясо	0,25	эквиваленты спирамицина (остатки с антимикробной активностью)
		печень	2	
		почки	1	
		шпик	0,3	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
28. Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,05 1 1 0,05	
29. Тилозин Tylosin (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,1 0,1 0,1 0,1	как тилозин А
30. Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)	свиньи	мясо шпик со шкурой печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтилозина
31. Тулатромицин Tulathromycin (макролиды)	крупный рогатый скот свиньи	жир-сырец печень почки шпик со шкурой печень почки	0,1 3 3 0,1 3 3	(2R,3S,4R,5R,8R, 10R,11R,12S,13S, 14R)-2-этил-3,4,10,13-тетрагидрокси-3,5,8,10,12,14-гексаметил-11-[[3,4-6-тридеокси-3-(диметиламино)-бета-Д-ксилогексопираносил] окси]-1-окса-6-азацилопентдекан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
32. Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	свиньи и кролики	мясо печень	0,1 0,5	сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-б-гидроксимутилин
33. Вальнемулин Valnemulin (плевромутилины)	свиньи	мясо печень почки	0,05 0,5 0,1	
34. Рифаксимин/ рифампицин Rifaximin/ rifampicin (ансамицины)	все виды продуктивных животных	мясо		рифаксимин
35. Колистин Colistin (полимиксины)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой) печень почки	0,15 0,15 0,15 0,2	
36. Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	кролики	мясо жир-сырец печень почки	0,15 0,15 0,15 0,15	сумма бацитрацинов А, В, С, в том числе в виде цинк-бацитрацина
37. Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	свиньи и кролики	мясо жир-сырец печень почки	0,05 0,1 0,3 0,2	дихлороизо-эвернинова кислота
38. Монензин Monensin (ионофоры)	крупный рогатый скот	мясо жир-сырец печень почки	0,002 0,01 0,03 0,002	монеэнзин А

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
	прочие виды продуктивных животных	печень	0,008	
		другие продукты убоя	0,002	
39. Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды продуктивных животных	печень	0,05	натрий ласалоцид
		почки	0,05	
		другие продукты убоя	0,005	
40. Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды продуктивных животных	мясо	< 0,1	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	< 0,1	
		печень	< 0,1	
		почки	< 0,1	
41. Метронидазол/ диметридазол/ ронидазол/дапсон/ клотримазол/ аминитризол Metronidazole/ dimetridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/ aminitrizole	все виды продуктивных животных	мясо	< 0,1	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	< 0,1	
		печень	< 0,1	
		почки	< 0,1	
42. Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,7	
		печень	0,7	
		почки	0,7	
		жир-сырец	0,7	
43. Доксициклин Doxiciclin (тетрациклины)	крупный рогатый скот	мясо	0,1	
		печень	0,3	
		почки	0,6	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
	свиньи	мясо	0,1	
		шпик со шкурой	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,6	
44. Бензилпенициллин/ пенетамат Benzylpenicillin/ penethamate (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
45. Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
46. Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
47. Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
48. Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
49. Нафциллин Nafcillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных, кроме свиней и лошадей	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
50. Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
51. Феноксиметилпенициллин (phenoximethylpenicillin (группа пенициллина)	свиньи	мясо печень почки	0,25 0,25 0,25	

Таблица 2

Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
1. Диклазурил Diclazuril	овцы и кролики	мясо печень почки жир-сырец	0,5 3 2 1	как диклазурил
	прочие виды продуктивных животных	печень почки другие продукты убоя	0,04 0,04 0,005	
2. Имидокарб Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,05 2 1,5	как имидокарб
	овцы	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,05 2 1,5	

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
3. Толтразурил Toltrazuril	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,1 0,15 0,5 0,25	толтразурила сульфон
4. Никарбазин Nicarbazin	прочие виды продуктивных животных	печень почки другие продукты убоя	0,1 0,1 0,025	как N, N'- bis (4-нитрофенил) мочевина
5. Робенидин Robenidine	все виды продуктивных животных	печень почки жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой) другие продукты убоя	0,05 0,05 0,05 0,005	робенидина гидрохлорид
6. Семдурамицин Semduramicin	все виды продуктивных животных	все виды продуктов убоя	0,002	
7. Наразин Narasin	все виды продуктивных животных	печень другие продукты	0,05 0,005	
8. Мадуромицин Maduramicin	все виды продуктивных животных	все виды продуктов убоя	0,002	
9. Салиномицин Salinomycin	все виды продуктивных животных, кроме кроликов для откорма	печень (кроме печени кролика) другие продукты убоя	0,005 0,002	salinomycin sodium

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
10. Галофугинон Halofuginone	все виды продуктивных животных, кроме крупного рогатого скота	мясо	0,01	
		жир-сырец (для свиней – шпик со шкурой)	0,025	
		печень	0,03	
		почки	0,03	
		другие продукты убоя	0,003	
11. Декоквинат Decoquinate	все виды продуктивных животных, кроме крупного и мелкого рогатого скота	все виды продуктов убоя	0,02	

Таблица 3

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
Амитраз	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,2	сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз
		печень	0,2	
		почки	0,2	
	овцы	жир-сырец	0,4	
		печень	0,1	
		почки	0,2	
		жир-сырец	0,2	

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
	козы	печень	0,1	
		почки	0,2	
		жир-сырец	0,4	
	свиньи	печень	0,2	
		почки	0,2	

*Контроль (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина) проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя при их ввозе на таможенную территорию Таможенного союза.

gost.e-ecolog.ru