РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

СБОРНИК НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ

Приложения

к Федеральному закону «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

Москва
2009

gost.e-ecolog.ru

Сборник
нормативных правовых актов

Выпуск 12

Приложения
к Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ
«Технический регламент на молоко
и молочную продукцию»

ББК 67.404(2Рос)1
С23

С23 **Сборник** нормативных правовых актов: Вып. 12 (приложения к Федеральному закону от 12.06.2008 № 88-ФЗ).—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.—68 с.

ISBN 5—7508—0713—4

Выпуск содержит Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (приложения).

ББК 67.404(2Рос)1

Подписано в печать 10.02.09

Формат 60x88/16 Печ. л 4,25

Тираж 200 экз. Заказ 6

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
отделом издательского обеспечения
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора
117105, Москва, Варшавское ш., 19а
Отделение реализации, тел./факс 952-50-89

ISBN 5—7508—0713—4

© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009

Содержание

Приложение 1. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке и сырых сливках 4
Приложение 2. Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке и сырых сливках 5
Приложение 3. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока 6
Приложение 4. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение 12
Приложение 5. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста 22
Приложение 6. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях 25
Приложение 7. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста 31
Приложение 8. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста 34
Приложение 9. Показатели идентификации молока сырого 38
Приложение 10. Показатели идентификации сливок сырых 39
Приложение 11. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока 40
Приложение 12. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока 47
Приложение 13. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста 52
Приложение 14. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста 57
Приложение 15. Формы минеральных веществ и витаминов, разрешенных при производстве продуктов детского питания на молочной основе для питания детей раннего возраста 59
Приложение 16. Допустимые уровни содержания минеральных веществ и витаминов в жидких молочных, молочных составных продуктах детского питания для питания детей раннего возраста 61
Приложение 17. Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых при производстве продуктов детского питания для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет 65
Приложение 18. Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности 68

Приложение 1
к Федеральному закону
«Технический регламент на молоко
и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В СЫРОМ МОЛОКЕ И СЫРЫХ СЛИВКАХ

Продукты	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
1	2	3
Сырое молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М1	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомицетин (хлорамфеникол)	Не допускается
	Тетрациклиновая группа	Не допускается
	Стрептомицин	Не допускается
	Пенициллин	Не допускается
	Ингибирующие вещества	Не допускаются
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (1,25 для сливок)
	ДДТ <1> и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок)
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/л
	Стронций-90	25 к/л
<1> ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид		

Приложение 2
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И СОМАТИЧЕСКИХ КЛЕТОК В СЫРОМ МОЛОКЕ И СЫРЫХ СЛИВКАХ

Продукты	КМАФАнМ <1>, КОЕ <2>/см^3 (г), не более	Масса продукта (г, см^3), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 см^3 (г), не более
		БГКП <3>(колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое				
высший сорт	1×10^5	–	25	2×10^5
первый сорт	5×10^5	–	25	1×10^6
второй сорт	4×10^6	–	25	1×10^6
Сливки сырые				
высший сорт	5 x 105	–	–	–
первый сорт	4 x 106	–	–	–
<1> КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов				
<2> КОЕ – колониеобразующие единицы				
<3> БГКП – бактерии группы кишечных палочек				

Приложение 3
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм^3), не более
1	2	3
Все продукты переработки молока	Микотоксины:	
	Афлатоксин М1	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомицетин (хлорамфеникол)	Не допускается
	Тетрациклиновая группа	Не допускается
	Стрептомицин	Не допускается
	Пенициллин	Не допускается
Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисло-молочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (для сливок, сметаны – 1,25)
	ДДТ и его метаболиты	0,05 (для сливок, сметаны – 1,0)
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/л
	Стронций-90	25 Бк/л
	Перекисное число в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
	Показатель кислотности для жидких кисломолочных продуктов (кроме айрана, кумыса и кумысного продукта)	100 градусов Тернера

Продолжение

1	2	3
Творог, творожная масса, зерненый творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Показатель кислотности для творога и творожных продуктов	 0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Бк/л 25 Бк/л 150 градусов Тернера
Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово Хром Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,3 0,15 0,1 0,015 Для консервов в сборной жестяной таре – 200 Для консервов в хромированнюй таре – 0,5 1,25 1,0 300 Бк/кг 100 Бк/кг
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисло-молочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	В пересчете на восстановленные продукты: Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	 0,1 0,05 0,03 0,005

Продолжение

1	2	3
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 1,25 1,0 500 Бк/кг 200 Бк/кг
Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 300 Бк/кг 80 Бк/кг
Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Бенз(о)пирен Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,5 0,3 0,2 0,03 Для копченых продуктов – 0,001 1,25 1,0 50 Бг/кг 100 Бг/кг
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: Кислотность жировой фазы	 2,5 градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами – 3,5 градуса Кеттстофера)

Продолжение

1	2	3
	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Олово Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,1 (для шоколадных продуктов – 0,3) 0,1 0,03 (для шоколадных продуктов – 0,2) 0,03 Для резервируемых продуктов – 0,4 Для резервируемых продуктов – 1,5 Для стерилизованного масла в сборной жестяной таре – 200 1,25 1,0 200 Бк/кг (для молочного жира – 100) 60 Бк/кг (для молочного жира – 80)
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи: Перекисное число в жире, выделенном из продукта Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Никель	 10 ммоль активного кислорода/кг жира 2,5 градуса Кеттстофера (для спреда с компонентами – 3,5 градуса Кеттстофера) 01 (для шоколадных продуктов – 0,3) 0,1 0,03 (для шоколадных продуктов – 0,2) 0,03 Для резервируемых продуктов – 0,4 Для резервируемых продуктов – 1,5 Для продуктов с гидрогенизированным жиром – 0,7

Продолжение

1	2	3
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 1,25 1,0 100 80
Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 100 Бк/кг 25 Бк/кг
Закваски заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисло-молочных продуктов, масла кислосливочного, сыров	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	Для жидких (в том числе замороженных)/ для сухих 0,1 / 1,0 0,05 / 0,2 0,03 / 0,2 0,005 / 0,03
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлор	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 160 Бк/кг 80 Бк/кг
Ферментные препараты	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	 10,0 3,0

Продолжение

1	2	3
Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ	
<1> ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.		

Примечания.

1. Допустимые уровни содержания не предусмотренных настоящим Федеральным законом пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

2. При использовании химических методов определения пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы, антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в единицах в грамме производится по активности стандарта.

Приложение 4
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА ПРИ ВЫПУСКЕ ИХ В ОБРАЩЕНИЕ

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ <1>, КОЕ <2>/ $см^3$ (г), не более	Масса продукта (г/$см^3$), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/$см^3$ (г) не более
		БГКП <4> (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	1×10^5	0,01	25	1	25	–
стерилизованное, ультрапастеризованное (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса: Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/$см^3$ (г)					

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
ультрапастеризованное (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	–
топленое	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	–	25	–
ароматизированное, обогащенное витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах и цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–
Сливки и продукты на их основе, в том числе:						
в потребительской таре, в том числе пастеризованные	1×10^5	0,1	25	1	25	–
Стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г)					
обогащенные	1×10^5	0,01	25	1	25	–
взбитые	1×10^5	0,1	25	0,1	25	–
во флягах, цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–
Напитки, коктейли, кисели молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, пастеризованные	1×10^5	0,1	25	1	25	–

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
2. Продукты кисло-молочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе продукты кисломолочные жидкие, в том числе со сроком годности не более 72 часов						
без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов не менее 1×10^7	0,01	25	1	–	–
с компонентами		0,01	25	1	–	–
со сроком годности более 72 часов						
без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов не менее 1×10^7	0,1	25	1	–	Д-50 <4> П-50
с компонентами		0,01	25	1	–	Д-50 П-50
обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогур	Бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов не менее 1×10^6 в сумме	0,1	25	1	–	Д-50 <4> П-50
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Для сметаны молочнокислых микроорганизмов не менее 1×10^7	0,001– для сметаны, 0,1 – для термизированных сметанных продуктов	25	1	–	Для продуктов со сроком годности более 72 часов – Д-100 П-100

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе: без компонентов	–	1,0	25	1	25	Д-50 П-50
с компонентами	–	1,0	25	1	25	Д-50 П-50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе: со сроком годности не более 72 часов без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов не менее 1×10^6	0,001	25	0,1	–	Д-50 П-50
с компонентами	–	0,001	25	0,1	–	Д-100 П-50
со сроком годности более 72 часов без компонентов	–	0,01	25	0,1	–	Д-100 П-50
с компонентами	–	0,01	25	0,1	–	Д-100 П-50
замороженные	–	0,01	25	–	–	Д-100 П-50
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	–	0,1	25	1	–	50 в сумме
4. Масса из альбумина из молочной сыворотки, продукты на ее основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	2×10^5	0,1	25	0,1	–	Д-100 П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г); 3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочно-кислых микроорганизмов					
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в том числе: без компонентов	2×10^4	1,0	25	–	–	–
с компонентами	2×10^4	1,0	25	–	–	–
молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4×10^4	1,0	25	–	–	–
пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5×10^4	1,0	25	–	–	–
какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливки с сахаром	$3,5 \times 10^4$	1,0	25	–	–	–
6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисло-молочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:	5×10^4	0,1	25	–	–	–
молоко коровье сухое цельное	5×10^4	0,1	25	1	–	–
молоко сухое обезжиренное: для непосредственного употребления	5×10^4	0,1	25	1	–	–

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
для промышленной переработки	1×10^5	0,1	25	1	–	–
напитки сухие молочные	1×10^5	0,01	25	1	–	П-50
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7×10^4	0,1	25	1	–	–
сыворотка молочная сухая	1×10^5	0,1	25	1	25	Д-50 П-100
смеси сухие для мороженого	5×10^4	0,1	25	1	–	–
продукты кисло-молочные сухие	1×10^5	0,1	25	1	–	Д-50 П-100
пахта, заменитель цельного молока (сухие)	5×10^4	0,1	25	1	–	Д-50 П-100
7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:						
казеинаты пищевые	5×10^4	0,1	25	–	–	–
концентрат сывороточный белковый	5×10^4	1,0	25	1,0	–	–
концентрат альбумина и казеина	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	1	–	–
белок молочный, казеины	1×10^4 сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	1,0	50	1	–	Д-10 П-50
сахар молочный рафинированный	1×10^3	1,0	25	1	–	Д-50 П-100
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1×10^4	1,0	25	1	–	Д-50 П-100
концентрат лактулозы	1×10^3	1,0	50	1	–	Д-50 П-100
8. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые,						

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:						
сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие):						
без компонентов	–	0,001	25	0,001	25	–
с компонентами	–	0,001	25	0,001	25	–
сыры плавленые:						
без компонентов	5×10^3	0,1	25	–	–	Д-50 П-50
с компонентами	1×10^4	0,1	25	–	–	Д-100 П-100
сырные продукты плавленые	1×10^4	0,1	25	–	–	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	1×10^4	0,1	25	–	–	–
сыры, сырные продукты сухие	5×10^4	1,0	25	–	–	–
сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	1×10^4	0,1	25	–	–	–
9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:	В кисло-сливочном масле не нормируется					
масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:						
без компонентов	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	1×10^5	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
марочное, в том числе вологодское	1×10^4	0,1	25	–	25	П-50
стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения:					

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
	а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера; б) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см^3 (г)					
масло топленое	1 х 10^3	1,0	25			П-200
масло сухое	1 х 10^3	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	1 х 10^3	1,0	25			П-200
паста масляная, в том числе: без компонентов	2 х 10^5	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	2 х 10^5	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
10. Спред, топленая смесь	1 х 10^5	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
11. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
закаленное, в том числе с компонентами	1 х 10^5	0,01	25	1	25	–
мягкое, в том числе с компонентами	1 х 10^5	0,1	25	1	25	–
жидкие смеси для мягкого мороженого	3 х 10^4	0,1	25	1	25	–
12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:						
закваски для кефира симбиотические (жидкие)	1 х 10^8	3,0	100	10	–	П-5
закваски из чистых культур (в том числе жидкие)	1 х 10^8 Для заквасок концентрированных не менее 1 х 10^{10}	10,0	100	10	–	5 в сумме

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
замороженные, сухие	1 x 10^9 Для заквасок концентрированных не менее 1 x 10^{10}	1,0	10	1	–	5 в сумме
13. Ферментные препараты, в том числе:						
животного происхождения молокосвертывающие	1 x 10^4	1,0 E.coli в 25	25 сульфит редуцирующие клостридии в 0,01 г			
растительного происхождения	5 x 10^4	1,0	25	–	–	–
микробного происхождения	5 x 10^4 Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов	1,0	25	–	–	–
14. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	5 x 10^4	0,01	25 сульфит редуцирующие клостридии в 0,01 г			
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов					

<1> КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
<2> КОЕ – колониеобразующие единицы.
<3> БГКП – бактерии группы кишечных палочек.
<4> Наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1 x 10^4 для айрана и кефира, не менее 1 x 10^5 для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске.

Примечания.

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

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

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

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

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

5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочно-кислые микроорганизмы, пропионово-кислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу – нормируется масса продукта, в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и Listeria monocytogenes. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

3. При производстве сыров с коротким сроком созревания контролируется отсутствие энтеротоксинов Staphylococcus aureus.

Приложение 5
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧИ И СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Продукт	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомицетин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М1 Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт): Цезий-137 Стронций-90	 Не допускается Не допускается Не допускается Не допускается не более 0,00002 40 Бк/л 25 Бк/л
Адаптированные молочные смеси, частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие формулы (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), молоко стерилизованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисло-молочные продукты, в том числе с плодоовощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ <1> и его метаболиты	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов) 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01

Продолжение

1	2	3
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	290—320 мОсм/л
	Кислотность	Не более 90 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Последующие смеси (формулы)	Осмоляльность	300—320 мОсм/кг
	Кислотность	Не более 90 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Каши сухие молочные (на молочной основе), быстрорастворимые (инстантного приготовления)	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Охратоксин А Афлатоксин М1 Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол Зеараленон	 0,06 0,04 0,01 0,006 0,0005 0,00002 0,00015 0,05 (для пшеничной, ячменной каш) 0,005 (для кукурузной, пшеничной, ячменной каш)
	Т-2 токсин	0,05
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,001
	ДДТ и его метаболиты	0,001
	Бенз(о)пирен	0,2 мкг/г
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускаются
	Металлические примеси	3×10^{-4}, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Сухие продукты на молочной основе	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир):	 0,15 0,15 0,06 0,015

Продолжение

1	2	3
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,05 0,03
Творог, творожные продукты, в том числе с фруктовыми и овощными компонентами	Показатель окислительной порчи Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира 100 градусов Тернера 0,02 0,15 0,06 0,015
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	 0,55 0,33
<1> ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид		

Приложение 6
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРОДУКТАХ, ПРОИЗВЕДЕННЫХ НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	Масса продукта (г/см^3), в которой не допускаются					Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см^3 (г), не более
		БГКП (колиформы)	ишерихии E.coli	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes	стафилококки S.ureus	бактерии B. cereus, КОЕ/г	
1	2	3	4	5	6	7	8
Адаптированные молочные смеси, в том числе:							
сухие молочные смеси моментального приготовления, пресные	2 x 10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37—50 градусов Цельсия, 3 x 10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре 70—85 градусов Цельсия. В кисломолочных смесях: ацидофильные микроорганизмы не менее	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
	1 x 10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее 1 x 10^6 (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы не менее 1 x 10^7						
жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией, с асептическим розливом	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате отсутствие клеток бактерий; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г)						
жидкие кисломолочные смеси с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Молочнокислые микроорганизмы не менее 1 x 10^7 ацидофильные микроорганизмы не менее 1 x 10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее 1 x 10^6 (при производстве с их использованием)	3,0	10	50	10	–	Д-10 П-10

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси моментального приготовления	2×10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37—50 градусов Цельсия, 3×10^3 для смесей, восстанавливаемых при температуре 70—85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
смеси, требующие термической обработки	$2{,}5 \times 10^4$	1,0	–	50	1,0	200	Д-50 П-100
смеси молочные адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	–	–
смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	–
молоко стерилизованное, в том числе витаминизированное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (г)						
Молоко, сливки стерилизованные, произведенные на молочных кухнях, неасептического розлива	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	–	–

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Молочнокислые микроорганизмы не менее 1×7^{10} ацидофильные микро организмы не менее 1×10^{7} (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее 1×10^{6} (при производстве с их использованием)	3,0	10,0	50,0	10,0	–	Д-10 П-10 для кефира дрожжи 1×10^{4}
Кисло-молочные продукты, произведенные на молочных кухнях, неасептического розлива	Ацидофильные микроорганизмы, при производстве с их использованием не менее 1×10^{7} бифидобактерии при производстве с их использованием не менее 1×10^{6}	3,0	10,0	50,0	10,0	–	–
Творог, творожные продукты	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	–	Д-10 П-10

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, произведенные на молочных кухнях	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	–	50	1,0	–	
Творог кальцинированный, произведенный на молочных кухнях	100	1,0	–	50	1,0	–	–
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							
молоко моментального приготовления	2×10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37—50 градусов Цельсия, 3×10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре 70—85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
молоко, требующее термической обработки	$2,5 \times 10^4$	1,0	–	50	1,0	200	Д-50 П-100
Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 часов	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	25	–
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:							

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
жидкие напитки	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	–	Д-50 П-50
последующие смеси, в том числе быстрорастворимые (моментального приготовления)	2×10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37—50 градусов Цельсия, 3×10^3 – для смесей, восстанавливаемых при температуре70—85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления	$2,5 \times 10^4$	1,0	–	50	1,0	–	Д-50 П-100
Каши сухие молочные, в том числе:							
быстрорастворимые (моментального приготовления)	1×10^4	1,0	–	50	1,0	2×10^2	Д-50 П-100
требующие варки	5×10^4	0,1	–	50	–	–	Д-100 П-200
Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3—5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (г)						
Каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях	1×10^3	1,0	–	50	1,0	–	–

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
Низколактозные и безлактозные продукты	$2,5 \times 10^4$	1,0	–	100	1,0	200	Д-50 П-100
Сухие молочные высокобелковые продукты	$2,5 \times 10^4$	0,3	–	50	1,0	–	Д-50 П-100
Сухие продукты на молочной основе	–	0,3		50	1,0	–	Д-50 П-100
Молоко сухое для детского питания	$2,5 \times 10^4$	1,0		25	1,0	–	Д-50 П-100

Приложение 7
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧИ И СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В МОЛОЧНЫХ, МОЛОЧНЫХ СОСТАВНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Все молочные продукты	Антибиотики:	
	Левомицетин	Не допускается
	Тетрациклиновая группа	Не допускается
	Пенициллин	Не допускается
	Стрептомицин	Не допускается
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М1	0,00002, для сыров – 0,00005
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	40 Бк/л
	Стронций-90	25 Бк/л

Продолжение

1	2	3
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисло-молочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ <1> и его метаболиты	0,01
Творог и творожные продукты, в том числе термически обработанные после сквашивания	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Кислотность	150 градусов Тернера
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55
	ДДТ и его метаболиты	0,33
Творог и творожные продукты, в том числе с фруктовыми или овощными компонентами	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,06
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
Каши сухие молочные, требующие варки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06

Продолжение

1	2	3
	Ртуть Микотоксины: Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол Зеараленон Т-2 токсин Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,03 0,00015 0,05 (для пшеничной, ячменной каш) 0,005 (для кукурузной, пшеничной, ячменной каш) 0,05 0,01 0,01
	Бенз(о)пирен	Не допускается (не более 0,2 мкг/г)
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускаются
	Металлические примеси	3 х 10^{-4}, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Масло сливочное, паста масляная высшего сорта	Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	2,5 градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами 3,5 градуса Кеттстофера) 0,1 0,1 0,03 0,03 0,2 0,2
Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	 0,2 0,15 0,1 0,03
	Пестициды (в пересчете на жир):	

Продолжение

1	2	3
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,6 0,2
Компоненты немолочного происхождения	Должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	
<1> ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид		

Приложение 8
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В МОЛОЧНЫХ, МОЛОЧНЫХ СОСТАВНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ <1>, КОЕ <2>/ $см^3$ (или КОЕ <2>/ г), не более	Масса продукта ($г/см^3$), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесень (П), $КОЕ/см^3$ (или КОЕ/ г) не более
		БГКП <3> (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	стафилококки S.aureus	листерии L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1×10^5	0,01	25	–	–	–

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
Сливки пастеризованные в потребительской таре	1×10^5	0,01	25	–	–	–
Молоко топленое	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	–	–	–
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре					
Кисло-молочные продукты жидкие, в том числе йогурт, со сроками годности не более 72 часов	–	0,01	1,0	25	–	–
Кисло-молочные продукты жидкие, в том числе йогурт, со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее 1×10^7, для продуктов, подвергнутых термической обработке, не нормируется	0,1	1,0	25	–	Д-50 П-50, кроме напитков, производимых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Кисло-молочные продукты жидкие, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее 1×10^7, бифидобактерий не менее 1×10^6	0,1	1,0	25		Д-50 П-50, кроме напитков, производимых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	–	1,0	1,0	25	–	

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны молочно-кислых микроорганизмов не менее 1×10^7	0,001, для термически обработанных продуктов – 0,1	1,0	25	–	Д-50 П-50 для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему Федеральному закону					
Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процентов, молоко сухое обезжиренное	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	–	Д-50 П-100
концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа (ультрафильтрации и электродиализа)	1×10^4	1,0	1,0	25	–	Д-10 П-5
углеводно-белковый концентрат	1×10^4	1,0	1,0	50	–	Д-10 П-50
молочно-белковый концентрат	1×10^4	1,0	1,0	50	–	Д-10 П-50
сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	–	Д-10 П-50

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	–	Д-10 П-50
концентрат параказеиновый жидкий	–	3,0	1,0	25	–	Д-50 П-50
концентрат параказеиновый сухой	–	1,0	1,0	25	–	Д-50 П-50
казецит сухой	1×10^4	1,0	1,0	25	–	Д-10 П-50
компонент сухой молочный нежирный для продуктов детского питания сухих	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	–	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для продуктов детского питания жидких)	$1,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	–	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для продуктов детского питания жидких)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	–	Д-50 П-50
компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	–	Д-50 П-50
масло сливочное высшего сорта	1×10^4	0,1	1,0	25	L.monocytogenes дополнительно	П-100

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
сахар молочный рафинированный	1×10^3	1,0	–	25	–	П-10
лактоза пищевая	1×10^4	1,0	1,0	25	–	П-100
концентрат лактозы	1×10^3	1,0	–	50	–	П-100
концентрат лактулозы	5×10^3	1,0	1,0	50	–	Д-50 П-100
<1> КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; <2> КОЕ – колониеобразующие единицы; <3> БГКП – бактерии группы кишечных палочек						

Приложение 9
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

1. Показатели идентификации молока сырого коровьего

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %	2,8—6,0
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах
Цвет	От белого до светло-кремового
Кислотность, градусов Тернера	16,0—21,0
Плотность, кг/м^3, не менее	1027,0 (при температуре 20 градусов Цельсия и массовой доле жира 3,5 %)
Температура замерзания, градусов Цельсия (используется при подозрении на фальсификацию)	не выше 0,520

2. Показатели идентификации молока сырого сельскохозяйственных животных в партии

Вид животных	Содержание составных частей молока, % <1>					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия	Кислотность, градусов Тернера
	жир	белок	лактоза	сухие вещества в среднем	минеральные вещества		
Корова	2,8—6,0	2,8—3,6	4,7—5,6	13,0	0,7	1027—1030	16,0—21,0
Коза	4,1—4,3	3,6—3,8	4,4—4,6	13,4	0,8	1030	17,0
Овца	6,2—7,2	5,1—5,7	4,2— ,6	18,5	0,9	1034	25,0
Кобыла	1,8—1,9	2,1—2,2	5,8—6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Верблюдица	3,0—5,4	3,8—4,0	5,0—5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Буйволица	7,5—7,7	4,2—4,6	4,2—4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Ослица	1,2—1,4	1,7—1,9	6,0—6,2	9,9	0,5	1011	6,0
<1> Значения показателей идентификации молока, полученного при индивидуальных доениях, могут варьироваться в более широких пределах							

Приложение 10
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ СЛИВОК СЫРЫХ

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %	9,0—34,0
Кислотность, градусов Тернера	14,0—19,0
Консистенция	Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые. Допускаются слабо выраженный кормовой привкус и запах
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный
Плотность, кг/м^3	1020,0—968,0

Приложение 11
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Продукт переработки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое (цельное, нормализованное, восстановленное, рекомбинированное)	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солоноватый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость		Чистый кисломолочный слегка острый вкус	Молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование		Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами

Продолжение

1	2	3	4	5
Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Кисло-молочные. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Творог, творожная масса, творожные продукты, сыр творожный	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый кисло-молочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий	Белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисло-молочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	Плотная. Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов,	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури

Продолжение

1	2	3	4	5
		сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании		
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде прозрачная без осадка		Вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисло-молочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты допускается	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Продолжение

1	2	3	4	5
			слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисло*молочный*	
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	Форма упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая		Сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра	От белого до желтого
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	Форма различная. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого, равномерный
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием		Сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный добавлением	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью – ее наличие

Продолжение

1	2	3	4	5
			пищевкусовых компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры	
Сыр, сырный продукт мягкие	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием		Кисло-молочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный введенными компонентами. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры	От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью – ее наличие
Сыр свежий, сыр творожный	Форма упаковки. Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов или характерный для конкретного наименования сыра	От белого до светло-кремового, равномерный
Сыр, сырный продукт плавленые ломтевые	Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого с привкусом копчения	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого от желтого до светло-коричневого. У сладких сыров от белого до коричневого

Продолжение

1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт плавленые пастообразные	Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый, характерный для конкретного наименования сыра	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров от белого до коричневого
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	Белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солоноватый вкус, свойственный топленому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	Вязкая однородная масса	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао коричневый
Сыворотка	Прозрачная или полупрозрачная жидкость	Жидкая, однородная	Характерный для сыворотки, для творожной сыворотки кисловатый вкус, для подсырной – сладковатый или солоноватый вкус	Бледно-зеленый

Продолжение

1	2	3	4	5
Пахта	Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Жидкая, однородная	Характерный для кислой пахты – кисло-молочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	От белого до слабо-желтого
Казеин	Однородный порошок или кристалличес-кое вещество	Порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристалличес-кое вещество	Мелкие кристаллы неоднород-ной формы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Однородная, вязкая	Вкус от сладко-ватого до кисло-сладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консис-тенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид		Вкус сливочный, сладко-сливоч-ный или кисло-сливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)		Вкус и запах топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, однородный
Молочные, молочные составные продукты, молокосо-держащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			

Приложение 12
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

1. Питьевое молоко, сливки, кисло-молочные продукты, сгущенные продукты переработки молока, сухие продукты переработки молока

Наименование продукта переработки молока	Показатели			
	диапазон массовой доли, %			Молочно-кислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи на конец срока годности
	жир	белок, не менее	СОМО <1>, не менее	
1	2	3	4	5
Питьевое молоко	0,1—8,9	2,8	8,2	–
Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1—9,5			–
Сливки, в том числе высокожирные	9,0—34,0 35,0—58,0	2,2 1,2	5,6 3,6	– –
Кисло-молочные продукты, кроме йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами Йогурт	0,1—8,9 0,1—10,0	2,8 3,2, с добавлением компонентов – 2,8	7,8—9,5 9,5, с добавлением компонентов – 8,5	Молочно-кислые микроорганизмы – не менее 1×10^7 КОЕ. Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов – не менее

Продолжение

1	2	3	4	5
				1 x 10^6 КОЕ. Дрожжи на конец срока годности для айрана, кефира – не менее – 1 x 10^4, для кумыса – 1 x 10^5 КОЕ
Сметана, продукты на ее основе	9,0—58,0	1,2	3,6	Молочно-кислые микроорганизмы для сметаны – не менее 1 x 10^7 КОЕ
Творожные продукты, творожная масса	0,1—35,0	8,0	13,5	–
Молоко стерилизованное сгущенное, в том числе с сахаром	1,0—16,0 1,0—16,0	7,0 7,0	11,5 14,0	–
Молоко стерилизованное концентрированное	7,0—9,5	6,0	16,0	–
Сливки стерилизованные	25,0	2,6	5,3	–
Сливки сгущенные с сахаром	19,0—20,0	8,0	18,0	–
Молоко сухое	1,0—26,0	16,0	69,0	–
Сливки сухие, в том числе высокожирные	42,0—45,0 75,0—80,0	20,0 10,0	53,0 15,0	– –
<1> СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.				

2. Масло и паста масляная из коровьего молока

	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусов Тернера		Кислотность жировой фазы, градусов Кеттстофера не более
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного	
1	2	3	4	5	6	7
Масло топленое	Не менее 99,0	Не более 1,0	–			4,0
Масло сливочное, в том числе:						

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
сладко-сливочное и кисло-сливочное классической жирности:				Не более 26,0	40,0—65,0	4,0
несоленое	80,0—85,0 вкл.	18,5—14,0	–			
соленое	80,0—85,0 вкл.	17,5—13,0	1,0			
сладко-сливочное и кисло-сливочное пониженной жирности:					40,0—65,0	4,0
несоленое	50,0—79,0 вкл.	46,0—19,5	–	30,0		
соленое	50,0—79,0 вкл.	45,0—18,5	1,0	30,0		
Паста масляная сладко-сливочная и кисло-сливочная:				33,0	40,0—65,0	4,0
несоленая	39,0—49,0	56,0—47,0	–			
соленая	39,0—49,0	55,0—46,0	1,0			

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

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

4. Сыр, сырный продукт <1>

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр, сырный продукт сухие	2,0—10,0	Менее 51,0	4,0—40,0 вкл.	2,0—6,0
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	30,0—35,0	Менее 51,0	1,0—60,0 и более	1,0—3,0 вкл.
Сыр, сырный продукт твердые	40,0—42,0	49,0—56,0 вкл.	1,0—60,0 и более	0,5—2,5 вкл.
Сыр, сырный продукт полутвердые	36,0—55,0	54,0—69,0 вкл.	1,0—60,0 и более	0,5—4,0 вкл.
Сыр, сырный продукт мягкие, в том числе сыр свежий, сыр творожный	30,0—80,0	Более 67,0	1,0—60,0 и более	0,4—5,0 вкл., для рассольного сыра 5,0—7,0 вкл., для свежего и творожного сыра 0,0—5,0
<1> Массовая доля белка в сырах, в которых массовая доля жира составляет более чем 36 процентов, должна составлять не менее 16 процентов				

5. Плавленый сыр <1>

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр плавленый ломтевой	до 54,0 вкл.	35,0—70,0 вкл.	0,2—4,0 вкл.	до 30,0 вкл.
Сыр плавленый пастообразный	20,0—70,0 вкл.	35,0—70,0 вкл.	0,2—4,0 вкл.	
Сыр плавленый сухой	до 51,0 вкл.	3,0—7,0 вкл.	2,0—5,0 вкл.	
<1> Массовая доля белка в сырах, в которых массовая доля жира составляет более чем 36 процентов, должна составлять не менее 16 процентов				

6. Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность <3>, градусов Тернера, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО <1>	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	12,0—20,0	7,0—10,0	14,0	36	21	40—130
Сливочное	8,0—11,5	7,0—11,0	14,0	32	22	40—110
Молочное	Не более 7,5	7,0—11,5	14,5	28	23	40—90
Кисломолочное	Не более 7,5	7,0—11,5	17,0	28	90	40—90
С растительным жиром	Не более 12,0 <2>	7,0—11,0	14,0	29	22	40—110

<1> СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.
<2> Растительного жира или его смеси с молочным жиром.
<3> Кислотность мороженого с пищевкусовыми продуктами крем-брюле, шоколадного, яичного, яично-белкового, яично-желткового должна быть не более 24 градусов Тернера – для пломбира, 25 градусов Тернера – для сливочного, 26 градусов Тернера – для молочного. Уровень содержания молочнокислых микроорганизмов в кисло-молочном мороженом составляет не менее 1×10^6 КОЕ.

Приложение 13
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

1. Адаптированные молочные смеси сухие, жидкие, пресные, кисломолочные для питания детей от рождения до пяти месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	1,2—1,7	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	50	+
Жир	г	3,0—4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот мг	14—20 400—800	+
Отношение альфа-токоферол/ полиненасыщенные жирные кислоты		1—2	
Углеводы	г	6,5—8,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов	Не менее 65	+
Казеин	то же	40—50	+
Таурин	мг	4—6	+
Энергетическая ценность	Ккал/л	640—700	

2. Последующие смеси сухие, жидкие, пресные, кисло-молочные для питания детей в возрасте от шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5—1,8	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	40	
Жир	г	2,5—4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот мг	14—20 400—800	+
То же	г	0,35—0,8	–
Углеводы	г	7,0—9,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов, не менее	65	+
Энергетическая ценность	Ккал/л	640—750	+

Примечания

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

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

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

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

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

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

7. Содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты.

8. Содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов.

9. Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза.

3. Частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисло-молочные) для питания детей в возрасте от шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5—2,4	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка	20—50	
Жир	г	2,5—4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот, не менее	14	
	г, не менее	400	
Углеводы	г	6,0—9,0	+
Энергетическая ценность	ккал/л	520—820	+

4. Продукты прикорма для питания детей первого года жизни (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, пастеризованное			
Белок	г	2,8—3,2	+
Жир	г	2,5—4,02,0 – для профилактического питания	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг	115—140	+
Жидкие кисло-молочные продукты, в том числе с плодоовощными наполнителями			
Белок	г	2,0—3,2 не более 4,0 – для профилактического питания	+
Жир	г	2,5—4,0 не менее 2,0 – для профилактического питания	+

Продолжение

1	2	3	4
Углеводы, в том числе сахар	г	4—12, 10	+
Энергетическая ценность	Ккал	45—106	
Зола	г	0,5—0,8	
Кальций	мг	60—150	+
Кислотность	Градусов Тернера, не более	100	–
Творог и творожные изделия, в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями			
Белок	г	7—17	+
Жир	г	3,0—15	+
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	12, 10	
Энергетическая ценность	Ккал	102—250	
Минеральные вещества			
Кальций	мг	120—200	+
Кислотность	градусов Тернера, не более	150	–
Молоко сухое			
Белок молочный	г	2,8—3,2	+
Жир	г	2,5—4,0	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг	115—140	–
Сухие и жидкие молочные напитки			
Белок	г	2,0—5,2	+
Жир	г	1,0—4,0	+
Углеводы, в том числе сахар	г	7,0—12,0, 6,0	
Минеральные вещества			
Кальций	мг	105—240	+
Каши сухие на молочной основе, требующие варки			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12—20	+
Жир	г	10—18	+
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	60—70 20	+

Продолжение

1	2	3	4
Каши сухие молочные быстрорастворимые			
Белок	г	12—20	+
	г, не менее – в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7	+
Жир	г, не менее	10—18	+
	г, не менее – в кашах, требующих восстановления цельным молоком, массовая доля которого менее 25 процентов, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла г, не менее –	5,0	
	в кашах, требующих восстановления обезжиренным молоком при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	
Углеводы, в том числе сахар	г	60—70, 20	+

Приложение 14
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

1. Молоко питьевое, сливки питьевые, кисло-молочные продукты, в том числе йогурт, напитки на молочной основе (сухие и жидкие молоко и сливки, термически обработанные) (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок			+
молоко, кисло-молочные продукты	г	2,0—5,0	+
сливки	г	2,7	+
Жир			+
молоко, кисло-молочные продукты	г	1,5—4,0	
сливки	г	10—20	+
Углеводы			
молоко, кисло-молочные продукты	г, не более	5,0—10,5, в том числе сахар – 10	+
сливки		10,1—19,9	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	105—240	+ для обогащенных продуктов

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Массовая доля влаги	Процент, не более	60	
Массовая доля жира в сухом веществе	Процент, не более	50	+
Поваренная соль	г, не более	2	

3. Специализированные продукты для лечебного питания детей раннего возраста (на 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Низколактозные и безлактозные продукты			
Белок	г	1,2—2,0	+
Таурин	мг	4,0—5,0	
L-карнитин	мг	1,0—1,5	
Жир	г	3,0—4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот	14—20	
	мг	400—800	
Углеводы	г	6,5—8,0	+
Декстрин-мальтоза	г	5,0—6,0	
Лактоза	г, не более	1,0	В низколактозных продуктах
	г	0,01	В безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	Ккал/л	640—700	

Приложение 15
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ФОРМЫ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ И ВИТАМИНОВ, РАЗРЕШЕННЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Наименование	Форма
1	2
Минеральные вещества	
Кальций	Кальций углекислый (Е 170) Кальций лимонно-кислый трехзамещенный (Е 333) Кальций лимонно-кислый двухзамещенный (Е 345) Глюконат кальция (Е 578) Глицерофосфат кальция (Е 383) Лактат кальция (Е 327) Кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341)
Натрий	Цитрат натрия Хлорид натрия (Е 331)
Магний	Карбонат магния (Е 504) Хлорид магния (Е 511) Глюконат магния (Е 580) Магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343) Сульфат магния (Е 518) Лактат магния (Е 329)
Калий	Цитрат калия (Е 332) Лактат калия (Е 326) Калий фосфорно-кислый двухзамещенный (ГОСТ 2493)
Железо	Глюконат железа (II) (Е 579) Железо (II) серно-кислое 7-водное (ГОСТ 4148) Лактат железа (II) (Е 585) Фумарат железа (II) Дифосфат (пирофосфат) железа (II) Элементарное железо
Медь	Карбонат меди Цитрат меди Глюконат меди Сульфат меди (Е 519)
Цинк	Ацетат цинка Сульфат цинка Хлорид цинка Лактат цинка

Продолжение

1	2
Марганец	Карбонат марганца Хлорид марганца Цитрат марганца Глюконат марганца Сульфат марганца
Йод	Йодид калия, йодказеин применяются при производстве молока питьевого только для питания детей в возрасте старше двух лет
Селен	Селенит натрия
Витамины	
Ретинол (А)	Ретинолацетат Ретинолпальмитат Бета-каротин
Кальциферол (Д)	Д2 эргокальциферол Д3 холекальциферол
Токоферол (Е)	Д-токоферол DL-альфа-токоферол Д-альфа-токоферола ацетат
Тиамин (В1)	Тиамина гидрохлорид Тиамина бромид Тиамина мононитрат Тиамина хлорид
Рибофлавин (В2)	Рибофлавин Рибофлавин-5-фосфатнатрий
Ниацин (РР)	Никотинамид Никотиновая кислота
Пиридоксин (В6)	Пиридоксин гидрохлорид Пиридоксин-5-фосфат Пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция D-пантотенат натрия Декспантенол
Цианкобаламин (В12)	Цианкобаламин Гидроксокобаламин
Фолиевая кислота (Вс)	Фолиевая кислота
Аскорбиновая кислота (С)	L-аскорбиновая кислота L-аскорбат натрия L-аскорбат кальция 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат) Аскорбат калия

Продолжение

1	2
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Биотин	Д-биотин
Холин	Холина хлорид Холина цитрат Холина битартрат
Инозит	Препарат инозита
Карнитин	L-карнитин L-карнитина хлоргидрат

Приложение 16
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ И ВИТАМИНОВ В ЖИДКИХ МОЛОЧНЫХ, МОЛОЧНЫХ СОСТАВНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Адаптированные молочные смеси			
Минеральные вещества			
Кальций	мг/л	330—700	+
Фосфор	мг/л	150—400	+
Кальций/фосфор	соотношение	1,2—2,0	
Калий	мг/л	400—800	+
Натрий	мг/л	150—300	+
Калий/натрий	соотношение	2,5—3	
Магний	мг/л	30—90	+
Медь	мкг/л	300—600	+
Марганец	мкг/л	10—300	+

Продолжение

1	2	3	4
Железо	мг/л	3—8	+
Цинк	мг/л	3—10	+
Хлориды	мг/л	300—800	+
Йод	мкг/л	50—150	+
Селен	мкг/л	10—40	+
Зола	г/л	2,5—4	–
Витамины			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	400—1000	+
Токоферол (Е)	мг/л	4—12	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	7,5—12,5	+
Витамин К	мкг/л	25—60	+
Тиамин (В1)	мкг/л	400—1000	+
Рибофлавин (В2)	мкг/л	500—1500	+
Пантотеновая кислота	мкг/л	2700—5000	+
Пиридоксин (В6)	мкг/л	300—1000	+
Ниацин (РР)	мкг/л	2000—10000	+
Фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60—150	+
Цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,0—3,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55—150	+
Инозит	мг/л	20—60	+
Холин	мг/л	50—150	+
Биотин	мкг/л	10—40	+
L-карнитин	мг/л	10—20	+
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+
Последующие смеси, адаптированные для питания детей в возрасте старше шести месяцев			
Минеральные вещества			
Кальций	мг/л	400—800	+
Фосфор	мг/л	200—400	+
Кальций/фосфор	соотношение	1,2—2,0	
Калий	мг/л	500—900	+
Натрий	мг/л	150—300	+
Калий/натрий	соотношение	2—3	+
Магний	мг/л	50—100	+
Медь	мкг/л	400—1000	+

Продолжение

1	2	3	4
Марганец	мг/л	10—300	+
Железо	мг/л	7—14	+
Цинк	мг/л	4—10	+
Хлориды	мг/л	300—800	+
Йод	мкг/л	50—150	+
Селен	мкг/л	10—40	+
Зола	г/л	2,5—5	–
Витамины			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	400—800	+
Токоферол (Е)	мг/л	4—12	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	8—12,5	+
Витамин К	мкг/л	25—60	+
Тиамин (В1)	мкг/л	400—1000	+
Рибофлавин (В2)	мкг/л	600—1500	+
Пантотеновая кислота	мкг/л	3000—5000	+
Пиридоксин (В6)	мкг/л	400—1000	+
Ниацин (РР)	мкг/л	3000—10000	+
Фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60—150	+
Цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,—3,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55—150	+
Холин	мг/л	50—150	+
Биотин	мкг/л	10—40	+
Инозит	мг/л	20—60	+
L-карнитин	мг/л	10—20	+
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+
Последующие смеси, частично адаптированные			
Минеральные вещества			
Кальций	мг/л	600—900	+
Фосфор	мг/л	200—600	+
Кальций/фосфор	соотношение	1,2—2,0	
Калий	мг/л	400—1000	+
Натрий	мг/л	250—350	+
Магний	мг/л	50—100	+
Медь	мкг/л	400—1000	+
Марганец	мкг/л	10—500	+

Продолжение

1	2	3	4
Железо	мг/л	5—14	+
Цинк	мг/л	4—10	+
Хлориды	мг/л	600—800	+
Йод	мкг/л	50—120	+
Зола	г/л	4—5	–
Витамины			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	400—800	+
Токоферол (Е)	мг/л	4—12	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	7—15	+
Тиамин (В1)	мкг/л	400—1000	+
Рибофлавин (В2)	мкг/л	500—1500	+
Пантотеновая кислота	мкг/л	2500—5000	+
Пиридоксин (В6)	мкг/л	400—1000	+
Ниацин (РР)	мкг/л	3000—10000	+
Фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60—150	+
Цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5—3,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55—150	+
Каши сухие на молочной основе, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)			
Минеральные вещества			
Кальций	мг	400—600	
Натрий	мг, не более	500	
Железо	мг, для обогащенных	6—10	
Йод	мкг, для обогащенных	40—80	
Витамины (в обогащенных кашах)			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	300—500	
Токоферол (Е)	мг	5—10	
Тиамин (В1)	мг	0,2—0,6	
Рибофлавин (В2)	мг	0,4—0,8	
Ниацин (РР)	мг	4—8	
Аскорбиновая кислота (С)	мг	30—100	

Приложение 17
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И АРОМАТИЗАТОРОВ, ДОПУСКАЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ И ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ ГОДА ДО ТРЕХ ЛЕТ

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Азот (Е 941) Аргон (Е 938) Гелий (Е 939) Диоксид углерода (Е 290)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Альгиновая кислота (Е 400) Альгинат калия (Е 402) Альгинат кальция (Е 404) Альгинат натрия (Е 401) (по отдельности или в комбинации)	Десерты, пудинги	500 мг/кг
L-Аскорбилпальмитат (Е 304) Токоферол концентрат (Е 306) Альфа-токоферол (Е 307) Гамма-токоферол (Е 308) Дельта-токоферол (Е 309) (по отдельности или в комбинации)	Продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-Аскорбиновая кислота (Е 300) L-Аскорбат кальция (Е 302) L-Аскорбат натрия (Е 301) (по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту)	Продукты на основе зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики	200 мг/кг
Гидроксид калия (Е 525) Гидроксид кальция (Е 526) Гидроксид натрия (Е 524) (только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

Продолжение

1	2	3
Гуаровая камедь (Е 412) Гуммиарабик (Е 414) Камедь рожкового дерева (Е 410) Ксантановая камедь (Е 415) Пектины (Е 440) (по отдельности или в комбинации)	Продукты прикорма	10 г/кг
Карбонаты аммония (Е 503) Карбонаты калия (Е 501) Карбонаты натрия (Е 500) (только в качестве разрыхлителя теста)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Карбонаты кальция (Е 170) (только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Лимонная кислота (Е 330) Цитраты калия (Е 332) Цитраты кальция (Е 333) Цитраты натрия (Е 331) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Модифицированные крахмалы: Дикрахмаладипат ацетилированный (Е 1422) Дикрахмалфосфат ацетилированный (Е 1414) Крахмал ацетилированный (Е 1420) Крахмал ацетилированный окисленный (Е 1451) Дикрахмалфосфат (Е 1412) Монокрахмалфосфат (Е 1410) Крахмал окисленный (Е 1404) Дикрахмалфосфат фосфатированный (Е 1413) Эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты (Е 1450) (по отдельности или в комбинации)	Продукты прикорма	50 г/кг
Молочная кислота (Е 270) Лактат калия (Е 326) Лактат кальция (Е 387) Лактат натрия (Е 325) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности) <1>	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

Продолжение

1	2	3
Соляная кислота (Е 507)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Уксусная кислота (Е 260) Ацетат калия (Е 261) Ацетат кальция (Е 387) Ацетат натрия (Е 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
о-Фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на P_2O_5 только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма (кроме мясных и рыбных полуфабрикатов и колбасных изделий)	1 г/кг
Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности) <2>	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
<1> Для производства продуктов прикорма могут использоваться только L(+) – формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли. <2> Для производства кисло-молочных продуктов может использоваться L(+) – молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.		

Примечание.

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

Приложение 18
к Федеральному закону
«Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

ПРЕДЕЛ ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ГОТОВОГО ПРОДУКТА, НАНЕСЕННЫХ НА ЭТИКЕТКУ ПРИ МАРКИРОВКЕ, ОТ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, +/–
Белки, жиры, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты	
менее 10 г на 100 г продукта	+/– 10 %
10—40 г на 100 г продукта	+/– 15 %
более 40 г на 100 г продукта	+/– 6 г
Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	+/– 20 %
Витамины А, Д, Е, фолиевая кислота, В12, биотин, йод	+/– 30 % (без учета увеличенного содержания витаминов при производстве готового продукта)

gost.e-ecolog.ru