

ПРОЕКТ

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ЕврАзЭС

«Молоко и молочная продукция»

(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

Содержание

Статья 1. Область применения	
Статья 2. Определения.....	
Статья 3. Правила обращения на рынке	
Статья 4. Требования безопасности	
Статья 5. Подтверждение соответствия.....	
Статья 6. Маркировка знаком обращения продукции на рынке.....	
Статья 7. Защитительная оговорка.....	
Статья 8. Заключительные положения	

Статья 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент Евразийского экономического сообщества (далее – ЕврАзЭС) распространяется на находящиеся в обращении на территории государств-членов ЕврАзЭС молоко и молочную продукцию, используем в пищевых целях, включая:

- 1) сырое молоко, обезжиренное молоко - сырье и сливки - сырье;
- 2) молочная продукция, в том числе:
 - а) молочные продукты;
 - б) молочные составные продукты;
 - в) молокосодержащие продукты;
 - г) продукты детского питания на молочной основе;
 - д) вторичное молочное сырье;
- 3) функционально необходимые компоненты.

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

1) молоко и молочная продукция, полученные в процессе непромышленного производства, молоко сырое для домашнего использования, произведенную и хранящуюся в домашних условиях молочную продукцию, предназначенную для домашнего потребления.

2) продукты, изготовленные из молока и молочной продукции, предназначенные для использования в лечебном питании;

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

2. Настоящий технический регламент ЕврАзЭС устанавливает требования к молоку и молочной продукции, а также к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (в том числе уничтожения) в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечения достоверности информации о наименовании, составе и потребительских свойствах молока и молочной продукции.

Статья 2. Определения

В настоящем техническом регламенте используются следующие основные термины и определения молока и молочной продукции:

1) молоко - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без

каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

2) молочная продукция – продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока, продукты детского питания на молочной основе;

3) молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

3) молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей и (или) молочных продуктов без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

← **Отформатировано:** По центру

4) молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более чем 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более чем 40 процентов;

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

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

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

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

9) обезжиренное молоко - продукт переработки молока с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;

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

10) питьевое молоко - молоко цельное, нормализованное, восстановленное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, расфасованный в потребительскую тару;

10) питьевое молоко (цельное, нормализованное, восстановленное, обогащенное) – молочный продукт с массовой долей жира менее 9,10 процентов, произведенный из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, (для обогащенного – молока и обогащающих компонентов), подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, расфасованный в потребительскую тару;

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

12) нормализованное молоко - молоко питьевое или сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли жира и/или белка, и/или сухих обезжиренных веществ молока, или их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными или техническими документами;

13) восстановленное молоко - молоко питьевое или сырье для производства продуктов переработки молока, произведенное из концентрированных или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов с целью нормализации по массовой доле жира в соответствии с показателями, установленными стандартами, нормативными или техническими документами;

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

15) пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях

соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности;

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

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

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

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

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

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

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

23) сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных

веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля молочного жира - не более чем 1,5 процента;

24) немолочные компоненты - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные изделия и мясные изделия; морепродукты; мед, овощи, орехи, фрукты; яйца; джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия; кофе, чай; ликер, ром; сахар, соль, специи; другие пищевые продукты; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения);

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

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

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

28) кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, которые произведены путем приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления таких компонентов, с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему техническому регламенту;

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

30) ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски;

31) варенец - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных

молочнокислых стрептококков - до достижения характерных органолептических свойств;

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

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

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

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

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

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

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

39) сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 910 процентов;

40) творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультрафильтрации;

41) зерненный творог - молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок и поваренной

соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;

42) творожная масса - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;

43) творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты подвергались термической обработке и созреванию по технологии сыра в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие «творожный сыр»;

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

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

46) сквашенный продукт - молочный или молочный составной продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;

47) сливочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей жира более 10 %;

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

целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

49) сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

50) сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

51) кисло-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

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

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

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

55) сладко-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

56) кисло-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

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

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

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

60) сливочно-растительная топленая смесь — молокосодержащий продукт ~~продукт переработки молока~~, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

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

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

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

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

65) сыр, сырный продукт рассольные - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

66) сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие приложениям 11 и 12 к настоящему техническому регламенту специфические органолептические и физико-химические свойства;

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

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

69) сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства;

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

Примечание [ЕЮГ1]: Термин не конкретен, исключить

71) мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт;

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

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

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

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

76) мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более чем 12 процентов;

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

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

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

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

81) продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствии с показателями, установленными стандартами, нормативными документами и (или) техническими документами;

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

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

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

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

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

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

13) восстановленное молоко - молоко питьевое или сырье для производства продуктов переработки молока, произведенное из концентрированных или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов с целью нормализации по массовой доле жира в соответствии с показателями, установленными стандартами, нормативными или техническими документами;

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

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

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

Отформатировано: выделение цветом

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

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

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

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

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

96) национальный молочный продукт - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства – члена ЕврАзЭС и определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта - места распространения этого молочного продукта;

97) биологический продукт (далее - биопродукт) - продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается;

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

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

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

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

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

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

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

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

106) сырое обезжиренное молоко – обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия

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

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

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

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

111) обезжиренный продукт переработки молока - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молочного сырья;

102) обезжиренный продукт переработки молока - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов:"; (ФЗ 163)

Примечание [ЕЮГ2]: Взять
Формулировку из ФЗ 163

112) партия продуктов переработки молока – совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, одного наименования, в однородной таре, произведенной на одном предприятии-изготовителе, по одному техническому документу, на однотипном технологическом

оборудовании, одной даты производства (за исключением партии одновременно представленной для оценки при подтверждении соответствия). Под партией продуктов переработки молока для целей подтверждения соответствия продуктов переработки молока требованиям настоящего технического регламента понимается совокупность единиц продукции одного наименования, произведенной на одном предприятии-изготовителе в одних и тех же условиях, по одному техническому документу и одновременно представленная для оценки соответствия.

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

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

115). пробиотические микроорганизмы (пробиотики) - непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (преимущественно микроорганизмы родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*).

116). пребиотические вещества (пребиотики) - вещество или комплекс веществ, оказывающие при их систематическом употреблении человеком в пищу в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта.

117). ферментные препараты - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока.

Статья 3. Правила обращения на рынке

1. Молоко и молочная продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту ЕврАзЭС.

2. Документом, подтверждающим право обращения на рынке молока и молочной продукции, является сертификат о соответствии данной продукции требованиям настоящего технического регламента, выданный аккредитованным органом по сертификации в любом из государств –

членов ЕврАзЭС, либо зарегистрированная уполномоченным органом декларация.

3. Государства – члены ЕврАзЭС обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, на территории своего государства без предъявления каких-либо дополнительных по отношению к содержащимся в настоящем техническом регламенте требований и без проведения дополнительных процедур оценки (подтверждения) соответствия, в том числе санитарно-гигиеническим и ветеринарным требованиям, а также иных процедур.

4. Полученные за пределами ЕврАзЭС документы по оценке (подтверждению) соответствия, в том числе о результатах испытаний продукции из третьих стран, ввозимой для обращения на территории ЕврАзЭС, признаются в случае, если все государства – члены ЕврАзЭС присоединились к соответствующим международным договорам.

5. При реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, продуктов переработки молока непромышленного производства физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, они обязаны обеспечить соответствие этих продуктов требованиям настоящего технического регламента, а также довести до потребителей информацию о месте производства этих продуктов (адрес), об их наименованиях и о дате их производства.

6. При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, соответствующей требованиям действующего законодательства, продавцы (юридические лица, индивидуальные предприниматели и физические лица) обязаны предъявить потребителям документы, выданные органом исполнительной власти субъекта государства – члена ЕврАзЭС, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока. При реализации пастеризованного молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары продавцы (юридические лица и индивидуальные предприниматели) обязаны довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения пастеризованного молока.

7. Отзыв продуктов переработки молока осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по иску контролирующего органа или иного уполномоченного на это органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, о принудительном отзыве продукции.

8. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия физические лица предъявляют документы, выданные (зарегистрированные) уполномоченным органом государства – члена ЕврАзЭС, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.

9. В случаях выявления несоответствия сырого молока на стадии производства, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на стадии транспортирования для промышленной переработки требованиям настоящего технического регламента по показателям безопасности, а также возникновения прецедента заболевания сельскохозяйственных животных болезнями, при которых сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки используются с ограничениями или запрещены, орган исполнительной власти субъекта государства – члена ЕврАзЭС, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, выдает предписание о приостановке реализации или поставки такой продукции.

10. При реализации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, направляемых на промышленную переработку, продавец (юридические лица и индивидуальные предприниматели) должен представить декларацию о соответствии сырья требованиям настоящего технического регламента.

11. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, законодательства о защите прав потребителей и требованиям настоящего технического регламента и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, их имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по предписанию контролирующего органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, либо по решению суда в порядке и на срок, которые установлены законодательством государства – члена ЕврАзЭС.

12. Орган исполнительной власти государства – члена ЕврАзЭС, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при получении информации о несоответствии продуктов переработки молока требованиям настоящего технического регламента вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории (центре).

13. Утилизация продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством ЕврАзЭС в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

14. Способ утилизации молока, продуктов переработки молока согласовывается с органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности.

15. Орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, принявшие постановление об утилизации принудительно отозванных молока, продуктов переработки молока, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

Статья 4. Требования безопасности

4.1 Требования к безопасности сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок

1. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, должны соответствовать единым требованиям законодательства о ветеринарии.

2. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.

3. Не допускается использование в пищу сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных.

4. Содержание потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должно превышать допустимых уровней согласно **Приложению 1**.

5. Содержание микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках должно соответствовать допустимым уровням согласно **Приложению 2**

6. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,2 процента. Плотность коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет 3,5 процента, должна быть не менее чем 1027 килограммов на кубический метр при температуре 20 градусов Цельсия или не менее чем эквивалентное значение для молока, массовая доля жира в котором другая. Переработка сырого молока, не соответствующего требованиям данной статьи осуществляется только после проведения исследований и получения доказательств отсутствия фальсификации.

7. К сырому молоку, используемому для производства пищевых продуктов с определенными потребительскими свойствами, **могут** предъявля^ют следующие дополнительные требования:

1) сырое молоко сельскохозяйственных животных, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) показатель чистоты не ниже первой группы, показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже второй группы;

б) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта и сырого молока первого сорта в соответствии с Приложением 2;

в) количество соматических клеток не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта в соответствии с Приложением 2;

г) хранение и перевозка сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований, предусмотренных п 4.7. настоящей статьи технического регламента;

д) использование сырого молока, показатели идентификации которого не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, и (или) показатели безопасности которого не

Примечание [ЕЮГ3]: С учетом предложений Казахской стороны и фактической ситуации с качеством сырого молока в период аномальной жары

Примечание [ЕЮГ4]: Следовательно, не обязательны, могут не применяться

соответствуют требованиям настоящего технического регламента, не допускается;

2) сырое молоко коровье, предназначенное для производства молока стерилизованного, в том числе молока концентрированного или молока сгущенного, должно соответствовать требованиям настоящей статьи и показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы;

3) сырое молоко коровье, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) сычужно-бродильная проба I или II классов;

б) уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе I или II классов, количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов составляет не более чем $1 \cdot 10^6$ колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

в) количество соматических клеток составляет не более чем $5 \cdot 10^5$ в кубическом сантиметре

г) количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих маслянокислых микроорганизмов составляет для:

сыров с низкой температурой второго нагревания не более чем 13 000 спор в кубическом дециметре;

сыров с высокой температурой второго нагревания не более чем 2 500 спор в кубическом дециметре;

д) кислотность не более 19 градусов Тернера;

е) массовая доля белка не менее 2,8 процента;

4) коровье сырое молоко, предназначенное для производства продуктов диетического питания, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не более чем 5×10^5 колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

б) количество соматических клеток составляет не более чем 5×10^5 в кубическом сантиметре;

8. Показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать установленный в приложении 1 к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

9. Показатели микробиологической безопасности и содержания соматических клеток коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать установленный в

приложении 2 к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

10. Решение об использовании на непивцевые цели сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности к допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток, принимает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства государства – члена ЕврАзЭС о ветеринарии, об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательства в области экологической безопасности.

4.2. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок

1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства государств – членов ЕврАзЭС о ветеринарии.

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

3. Допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия, сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более 36 часов с учетом времени перевозки. Допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более 24 часов с учетом времени перевозки.

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

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

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

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

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

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами в установленном порядке, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат переработке в течение не более чем 2 часов после окончания дойки – немедленной переработке. (ФЗ 163, см. ниже)

Для справки: Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке". ФЗ 163

Примечание [ЕЮГ5]: Обсудить в ходе совещания

8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком законодательством ЕврАзЭС в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, и опломбированных. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим техническим регламентом.

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

10. Утилизация, в том числе уничтожение, сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном

законодательством государства – члена ЕврАзЭС о ветеринарии, об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательством в области экологической безопасности.

4.3. Требования к продуктам переработки молока

1. Производство продуктов переработки молока должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение готовых продуктов, соответствующих требованиям настоящего технического регламента.

2. Содержание в продуктах переработки молока, предназначенных для реализации, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать норм, установленных настоящим техническим регламентом.

3. Содержание потенциально опасных веществ в молочной продукции должно соответствовать допустимым уровням согласно **Приложению 3**.

Определение остаточных количеств потенциально опасных веществ, не указанных в Приложении 3, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем продовольственного сырья и пищевых продуктов при их ввозе на территорию ЕврАзЭС.

4. Показатели микробиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать допустимый уровень, установленный в **Приложении 4**.

5. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами государств, или стандартами организаций, или техническими документами. Требования указанных документов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

6. Немолочные компоненты, используемые при производстве продуктов переработки молока, должны соответствовать требованиям законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

7. Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов), произведенных по национальным стандартам государств – членов ЕврАзЭС.

8. Решение об использовании продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящей статьи, принимает изготовитель или продавец в соответствии с требованиями законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства государств – членов ЕврАзЭС о ветеринарии и в области экологической безопасности.

4.4. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве молока и молочной продукции.

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

2. Ферментные препараты, используемые для производства молочной продукции, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным стандартами, нормативными документами органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

3. Показатели микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимый уровень, установленный **Приложением 4**.

4. Другие показатели безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ, ферментных препаратов и питательных сред для приготовления заквасок должны соответствовать требованиям законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящего технического регламента.

5. Требования к процессам приготовления и применения заквасок и пробиотических микроорганизмов устанавливаются изготовителем в технологических инструкциях на производство молочной продукции.

4.5. Требования к производству и обращению молочной продукции.

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

2. Требования к технологическим процессам устанавливаются изготовителем в технологических инструкциях на производство молочной продукции..

3. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами переработки молока при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией молока и молочной продукции, использованием, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов, этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

4.6. Требования к продуктам детского питания на молочной основе

1. Термины и определения продуктов детского питания на молочной основе, характеризующие конкретные продукты детского питания, устанавливаются национальными стандартами государств - членов ЕврАзЭС с использованием установленных настоящим техническим регламентом основных общих понятий продуктов переработки молока, в том числе продуктов детского питания.

2. Под продуктами детского питания понимаются пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма.

3. Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания (за исключением сухих и жидких молочных смесей, напитков и молочных каш), произведенные из молока сельскохозяйственных животных с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и (или) составных частей молока, а также с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы готового продукта или без их добавления.

4. Под продуктами детского питания для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет.

5. Под адаптированной молочной смесью (заменителем женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе

молока сельскохозяйственных животных, предназначенные для использования в качестве заменителей женского молока и максимально приближенные к нему по химическому составу с целью удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в пищевых веществах и энергии.

Под молочными смесями для питания недоношенных и маловесных детей понимаются специализированные продукты для лечебного и профилактического питания детей раннего возраста, отвечающие физиологическим потребностям недоношенных и маловесных детей в стационаре или после выписки из стационара, обеспечивающие адекватную прибавку массы тела.

Примечание [ЕЮГ6]: Обсудить на РГ

6. Под продуктами прикорма понимаются продукты детского питания, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим смесям, произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учётом возрастных физиологических особенностей детского организма

7. Под последующей молочной смесью понимаются адаптированные (максимально приближенные к составу женского молока) или частично адаптированные (частично приближенные к составу женского молока) смеси на основе молока сельскохозяйственных животных, предназначенные для вскармливания детей старше шести месяцев жизни в сочетании с продуктами прикорма.

8. Под продуктами детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, восстанавливаемые до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой, молоком, адаптированной молочной смесью или соком, температура которых не должна быть ниже 30 градусов Цельсия. Не допускается применение понятия "инстантный продукт".

9. Под продуктами детского питания для детей дошкольного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от трех до шести лет.

10. Под продуктами детского питания для детей школьного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от шести до 14 лет.

11. Под молочными кашами готовыми к употреблению и молочными кашами сухими (восстанавливаемыми до готовности в домашних условиях питьевой водой) для детей раннего возраста понимаются продукты, произведенные из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молочносодержащих продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления с массовой

долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее чем 15 процентов.

12. Под безлактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 0,1 грамма на один литр такого готового к употреблению продукта.

13. Под низколактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 10 граммов на один литр такого готового к употреблению продукта.

14. Под продуктами на основе полных или частичных гидролизатов белка понимаются продукты для детского питания, произведенные из белков молока сельскохозяйственных животных, подвергнутых полному или частичному гидролизу (соответственно);

15. Под безглютеновыми продуктами понимаются продукты для детского питания, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта;

16. Под сухими молочными напитками для питания детей раннего возраста понимаются продукты сухие для питания детей раннего возраста, произведенные из коровьего молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 15 процентов и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста;

17. Под молочными напитками для питания детей раннего возраста понимаются продукты, готовые к употреблению для питания детей раннего возраста, произведенные из сырого молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста;

18. Под сухими кисломолочными смесями для питания детей раннего возраста понимаются сухие молочные смеси, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 6 к настоящему техническому регламенту, или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов и соответствующей требованиям приложения 6 к настоящему техническому регламенту;

19. Пищевая ценность продуктов детского питания на молочной основе должна соответствовать функциональному состоянию организма

ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания на молочной основе должны быть безопасными для здоровья ребенка.

20. Продукты детского питания на молочной основе и их компоненты должны соответствовать требованиям безопасности и пищевой ценности, установленным настоящим техническим регламентом и законодательством ЕврАзЭС в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе продуктов детского питания.

21. Продукты детского питания на молочной основе не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.

22. Показатели содержания потенциально опасных веществ, а также показатели окислительной порчи в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать установленный **Приложением 5** к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

23. Показатели микробиологической безопасности в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать установленный **Приложением 6** к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

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

25. Форма применения витаминов и минеральных веществ, используемых для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, установлена **Приложением 15** к настоящему техническому регламенту. Содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах детского питания должно соответствовать уровню, установленному **Приложением 16** к настоящему техническому регламенту.

26. При производстве продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен **Приложением 17** к настоящему техническому регламенту.

27. Требования к пищевой ценности продуктов детского питания на молочной основе, в том числе молочных продуктов, молочных составных продуктов и молочкосодержащих продуктов, устанавливаются с учетом возраста детей, оценки степени риска для здоровья детей различных

возрастных групп (детей раннего возраста, детей дошкольного возраста и детей школьного возраста).

28. Показатели окислительной порчи, химической и радиологической безопасности продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать установленный **Приложением 7** к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

29. Показатели микробиологической безопасности продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать установленный **Приложением 8** к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

30. Немолочные компоненты, используемые для производства продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям законодательства ЕврАзЭС в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

31. Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста осуществляется в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций.

4.7. Требования к упаковке молочной продукции

1. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована, упакована в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных законодательством ЕврАзЭС в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока и молочной продукции в течение срока их годности.

2. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должны выпускаться только расфасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем:

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

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

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

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

3. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 200 граммов (для непосредственного порционного употребления в пищу).

4. Не допускается использование тары потребителя (покупателя) при реализации нерасфасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока.

5. Нарезанная молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих безопасность таких продуктов и сохранение их органолептических свойств.

6. Каждая упаковка продуктов переработки молока должна иметь маркировку, этикетку и при необходимости листок-вкладыш или ярлык, содержащие информацию для потребителей в соответствии со статьей 4.8 настоящего технического регламента.

7. Молочная продукция, находящиеся в поврежденной таре и (или) упаковке, подлежат отзыву.

4.8. Требования к маркировке молока и молочной продукции.

1. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства ЕврАзЭС в области защиты прав потребителей и требованиям настоящего технического регламента.

2. Информация для потребителей наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, молочной продукции, единицу многооборотной тары или транспортной тары продукции, а также на каждую единицу потребительской упаковки продукции.

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

- 1) наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями настоящего технического регламента;
- 2) наименование и место нахождения изготовителя продукции.
- 3) товарный знак изготовителя продукции (при наличии);
- 4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары продукции (при необходимости);
- 5) количество единиц потребительской упаковки продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;
- 6) срок годности продукции;

- 7) дата изготовления (производства) продукции;
- 8) условия хранения продукции;
- 9) масса нетто потребительской упаковки продукции;
- 10) обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена продукция (для продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать);
- 11) номер партии продукции;
- 12) знак обращения на рынке;
- 13) предупредительные надписи или манипуляционные знаки - "Бережь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Бережь от влаги", «Скоропортящийся груз» наносятся избирательно при необходимости.

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

5. Маркировка на групповую упаковку либо транспортную тару или потребительскую тару молока, молочной продукции наносится путем наклеивания этикеток, изготовленных типографским способом или другим способом, обеспечивающим их четкое прочтение.

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

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

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

8. После наименований молока и молочной продукции наряду с понятием, относящимся к способу термической обработки продукции, могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия, например "молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)". Термин "питьевое(ые)" в наименовании молочных продуктов можно не указывать.

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

10. Наименования молочных составных продуктов должны соответствовать понятиям, установленным для молочных продуктов, и содержать в непосредственной близости к этим понятиям четкие описания других характеризующих такой продукт компонентов, например "творог с кусочками фруктов", "кефир фруктовый", "сыр плавленый с ветчиной".

11. Понятие "биопродукт" на этикетках, упаковках такой молочной продукции размещается на любом удобном месте в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов "био..." и наименований такой продукции, например "биокефир", "биоряженка".

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

13. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных настоящим техническим регламентом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие "молокосодержащий" или понятие "сквашенный" должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный". Для кисломолочного продукта, произведенного по технологии кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в построении наименования должно использоваться понятие «кефирный продукт» неразрывным словосочетанием одинаковым шрифтом.

14. Понятия, используемые для характеристики способов производства продукта или особенностей состава сырья либо состава закваски, указываются в его наименовании - "молочный напиток", "молоко цельное", "сливки рекомбинированные", "напиток кисломолочный".

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

16. Понятия "обогащенный", "обогащенное" применяются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются

информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о рекомендуемой суточной норме их потребления, а также рекомендациями по применению таких продуктов.

17. Понятия, установленные статьей 2 настоящего технического регламента, не должны применяться в ассортиментных знаках и других дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим техническим регламентом.

18. Допускается написание частей наименований молока или молочной продукции, установленных статьей 2 настоящего технического регламента, на удобной для прочтения стороне упаковки продукции при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары.

19. Для молочносодержащих продуктов не допускается использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом для молока и молочных продуктов, в том числе слов или части слов, входящих в состав этих понятий, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей и зарегистрированных торговых марках (знаках) при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

В наименованиях пищевых продуктов, не относящихся по определению к молочносодержащим продуктам не допускается использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом для молочносодержащих продуктов. Формирование наименований продуктов, не являющихся молочными или молочными составными, или молочносодержащими, произведенных с добавлением молока и (или) продуктов переработки молока осуществляется с использованием общетехнических понятий, применяемых в пищевой промышленности (паста, крем, желе, пудинг и другие), с указанием на первом месте основного компонента рецептуры с использованием (по усмотрению производителя) понятий добавленного молочного продукта, например: «крем ореховый со сметаной», «пудинг фруктовый со сливками», «шоколад молочный», «вареники с творогом» и другие.

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

21. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

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

1) наименование

2) показатели идентификации (за исключением массовой доли сухих веществ молока) (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей);

3) наименование изготовителя - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя таких продуктов - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);

4) адрес изготовителя;

5) объем продуктов (в литрах) или масса (в килограммах);

6) дата и время (часы, минуты) отгрузки;

7) температура при отгрузке;

8) номер партии.

23. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция непромышленного производства, реализуемые физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, должны сопровождаться информацией о месте их производства (адресе), наименованиях продуктов и дате их производства.

24. Молочная продукция, расфасованная в потребительскую тару и реализуемая на территории ЕврАзЭС в оптовой и розничной торговле, должна иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

1) наименование продукта с использованием понятий, установленных статьей 2 и 4.6 настоящей статьи, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;

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

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

для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от...до...», в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии

конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом, для сухих продуктов детского питания на молочной основе массовую долю жира допускается указывать в маркировочном тексте в разделе «пищевая ценность» в граммах;

3) массовая доля молочного жира в процентах в жировой фазе (для молкосодержащих продуктов);

4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения продуктов) и организации в государстве – члене ЕврАзЭС, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории ЕврАзЭС (при наличии данных претензий);

5) товарный знак изготовителя продукта (при наличии товарного знака);

6) масса нетто или объем продукта;

7) состав продукта с указанием входящих в них компонентов. Список входящих в состав таких продуктов компонентов формируется в порядке убывания их массовой доли на момент производства таких готовых продуктов (за исключением воды, используемой для восстановления). Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или молкосодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс Е;.. функциональные компоненты, использующиеся для производственного процесса, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы (с указанием природы происхождения, например, натуральный, идентичный натуральному, искусственный и т.д.), компоненты, имеющие нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

8) пищевая ценность продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях;

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

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

11) информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);

12) условия хранения молока и молочной продукции (в том числе до вскрытия упаковок продуктов детского питания на молочной основе);

13) дата производства (или изготовления) и дата упаковки молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нес скоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нес скоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до". Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах ("Срок годности 36 часов", "Срок годности 14 дней (суток)", "Срок годности 6 месяцев", "Годен 14 суток", "Годен 6 месяцев");

15) способы и условия употребления молочной продукции (при необходимости);

16) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция (для продукции, ввозимой на территорию ЕврАзЭС из третьих стран, допускается не указывать);

17) знак обращения на рынке;

25. Маркировка концентрированных (сгущенных) и сухих продуктов переработки молока должна содержать следующую дополнительную информацию:

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

с ними наносятся срок годности в месяцах и надпись с использованием слов "Дата производства указана на крышке или дне банки в первом или во втором ряду" или "Дата производства указана на крышке или дне пачки";

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

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

1) вид основной заквасочной микрофлоры (указывается по усмотрению производителя)\

2) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;

27. Продукты детского питания в соответствии с требованиями 4.6 настоящей статьи, предназначенные для питания детей раннего возраста, должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости);

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

а) с рождения – адаптированные молочная и кисломолочная смеси и смеси на основе частично или полностью гидролизованных белков;

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

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

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

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

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

ж) старше(от, с) девяти месяцев- сыр мягкий творожный.

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

5) пищевую ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ, и энергетическую ценность (при обогащении продукта - % от суточной потребности). Количественные сведения о содержании минеральных веществ и витаминов по усмотрению изготовителя приводятся в случае, если их значение в 100 г (мл, см³) продукта переработки молока составляет не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления, для безглютеновых продуктов указывается информация об отсутствии глютена

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

29. Информация о других молочных, молочных составных и молкосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста должна соответствовать требованиям части 24 настоящей статьи и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится и может быть идентифицирована такая продукция

30. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности продукта переработки молока, указанных при маркировке на его упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такого продукта не должны превышать уровни, указанные в Приложении 18 к настоящему техническому регламенту. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

31. Количество веществ, введенных в обогащенные молочная продукция, указывается с учетом их содержания в таких продуктах в конце срока их годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их годности при производстве таких продуктов допускается увеличивать содержание

витаминов в них, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям.

32. Этикетки наносятся на каждую единицу потребительской и (или) транспортной тары и располагаются на одном и том же удобном для прочтения месте. На этикетке информация должна быть изложена на русском и государственных языках. Дополнительная информация может быть изложена на государственных языках государств – членов ЕврАзЭС, на языках народов государств – членов ЕврАзЭС, иностранных языках. Информация о продукте переработки молока, изложенная на других языках, должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.

33. Информация на этикетке должна соответствовать требованиям настоящей статьи. Наименование продукта размещается на этикетке, размещаемой на передней стороне потребительской тары, с использованием шрифта, размер которого должен быть не менее чем 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее чем 100 миллилитров (граммов) с использованием шрифта, размер которого составляет не менее чем 8,5 кегля.

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

Статья 5. Подтверждение соответствия

(нуждается в доработке, редакция будет представлена к рабочему совещанию)

1. Перед выпуском в обращение на рынок молоко и молочная продукция должны быть подвергнуты процедуре подтверждения соответствия требованиям настоящего технического регламента ЕврАзЭС, которая осуществляется непосредственно изготовителем (первой стороной) или изготовителем с участием органа по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) (третьей стороны).

2. Подтверждению соответствия с участием третьей стороны подлежит продукция, включенная в Перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в государствах-членах ЕврАзЭС.

Подтверждению соответствия первой стороной подлежит продукция, не включенная в Перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в государствах-членах ЕврАзЭС.

3. Перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в государствах-членах ЕврАзЭС, формируется с учетом рисков, присущих продукции, на основании предложений наделенных соответствующими полномочиями органов государственного управления государств-членов ЕврАзЭС, осуществляющих и (или) координирующих работы по техническому регулированию, санитарным, ветеринарным и фитосанитарным мерам (далее – компетентный орган), и утверждается Комиссией ЕврАзЭС.

Порядок формирования Перечня продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в государствах-членах ЕврАзЭС, определяется Комиссией ЕврАзЭС.

4. Подтверждение соответствия продукции, включенной в Перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в государствах-членах ЕврАзЭС, осуществляется путем проведения сертификации. Сертификацию проводит аккредитованный орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) методом проведения испытаний продукции в аккредитованной испытательной лаборатории.

5. Подтверждение соответствия продукции, не включенной в Перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия в государствах-членах ЕврАзЭС, осуществляется путем проведения изготовителем испытаний и производственного контроля.

6. Продукцию в орган по сертификации для подтверждения соответствия представляет изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) Ввозимую на территорию государства-члена ЕврАзЭС партию продукции представляет импортер.

7. Выпускаемая в обращение на рынок продукция, не подвергавшаяся сертификации, должна сопровождаться декларацией о соответствии продукции настоящему техническому регламенту ЕврАзЭС, составляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом), импортером в соответствии с **Приложением 19**.

8. При проведении органом по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) работ по подтверждению соответствия продукции, указанных в пункте 4 настоящей статьи:

8.1. изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо), импортер предоставляет органу по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) комплект документов на продукцию, подтверждающий соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента ЕврАзЭС, который включает:

перечень взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом ЕврАзЭС стандартов и/или технических документов, требованиям которых соответствует данная продукция (при их применении изготовителем);

пояснительную записку, подтверждающую выполнение требований безопасности настоящего технического регламента ЕврАзЭС, если взаимосвязанные с настоящим техническим регламентом ЕврАзЭС стандарты отсутствуют или не применялись;

сертификат на систему менеджмента качества (при наличии).

8.2. орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия):

8.2.1. проводит идентификацию молока и молочной продукции с учетом требований, установленных в **Приложениях 9 – 14** а также требований, установленных в стандартах и технических документах на национальные продукты, выпускаемые в государствах – членах ЕврАзЭС.

8.2.2. организует проведение испытаний образца (образцов) продукции на соответствие требованиям взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом ЕврАзЭС стандартов и проводит экспертизу протокола (протоколов) испытаний.

Если взаимосвязанные с настоящим техническим регламентом ЕврАзЭС стандарты изготовителем не применялись или отсутствуют, то орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) проводит подтверждение соответствия продукции непосредственно требованиям безопасности и идентификации настоящего технического регламента.

При этом орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия):

определяет на основе требований безопасности настоящего технического регламента ЕврАзЭС конкретные требования безопасности для сертифицируемой продукции;

организует проведение испытаний продукции с учетом существующих либо разработанных изготовителем и аттестованных в уполномоченных организациях государств – членов ЕврАзЭС методов контроля;

8.2.3. выдает сертификат соответствия по единой форме, предусмотренной соответствующим соглашением государств-членов ЕврАзЭС со сроком действия не более 5 лет.

Срок действия сертификата соответствия и декларации о соответствии требованиям настоящего технического регламента ЕврАзЭС на партию продукции, ввозимую на территории государств-членов ЕврАзЭС, не может превышать срок годности продукции, входящей в эту партию;

8.3. изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо):

8.3.1. принимает составленную в письменной форме декларацию о соответствии продукции настоящему техническому регламенту ЕврАзЭС и наносит знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС и регистрационный номер органа по сертификации (оценке

(подтверждению) соответствия). При подтверждении соответствия ввозимой импортером на территории государств-членов ЕврАзЭС партии продукции декларацию о соответствии принимает импортер;

8.3.2. включает в комплект документов на продукцию, приведенный в подпункте 8.1 настоящего пункта:

протокол (протоколы) испытаний, указанные в подпункте 11 настоящего пункта;

декларацию о соответствии продукции настоящему техническому регламенту согласно **Приложению 19** к настоящему техническому регламенту.

8.4. Правила проведения сертификации устанавливаются в отдельном документе, утверждаемом Комиссией ЕврАзЭС.

9. При проведении изготовителем испытаний и производственного контроля, указанных в пункте 5 настоящей статьи, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо):

9.1. проводит идентификацию продукции;

9.2. проводит испытания образца (образцов) продукции на соответствие требованиям взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом ЕврАзЭС стандартов и оформляет протокол (протоколы) испытаний.

Если данные стандарты изготовителем не применялись или отсутствуют, то подтверждение соответствия продукции требованиям безопасности настоящего технического регламента ЕврАзЭС проводит орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) согласно части третьей подпункта 8.2.2 пункта 8 настоящей статьи. При этом изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) предоставляет органу по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) комплект документов на продукцию, подтверждающий соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента ЕврАзЭС, который включает:

стандарты и/или технические условия на продукцию (при наличии);

пояснительную записку, содержащую описание принятых технических решений и оценку рисков, подтверждающих выполнение требований безопасности настоящего технического регламента ЕврАзЭС;

сертификат на систему менеджмента качества (при наличии).

Орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) имеет право запросить у изготовителя (уполномоченного изготовителем лица) дополнительную техническую документацию (конструкторскую документацию (спецификация, сборочный чертеж и при необходимости – чертежи сборочных единиц и деталей, электрическую схему или иной документ, согласно которому изготавливается продукция), необходимую для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента ЕврАзЭС;

9.3. осуществляет производственный контроль и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента ЕврАзЭС.

Требования к процессам производства и контроля, а также результаты их контроля должны быть оформлены документально (по форме, установленной изготовителем);

9.4. принимает составленную в письменной форме декларацию о соответствии продукции настоящему техническому регламенту согласно приложению к настоящему техническому регламенту ЕврАзЭС и наносит знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС;

9.5. включает в комплект документов на продукцию, приведенный в подпункте 9.2 настоящего пункта:

протокол (протоколы) испытаний;

декларацию о соответствии продукции настоящему техническому регламенту согласно приложению к настоящему техническому регламенту ЕврАзЭС, составленную согласно подпункту 9.4 настоящего пункта.

10. На территории государств-членов ЕврАзЭС должен храниться комплект документов на:

продукцию – у изготовителя (уполномоченного изготовителем лица) в течение не менее 10 лет со дня снятия (прекращения) с производства продукции;

партию продукции – у импортера в течение не менее 10 лет со дня реализации последнего изделия из партии.

11. Документы об оценке (подтверждении) соответствия молока и молочной продукции, выданные органом по сертификации одного из государств - членов ЕврАзЭС, в равной степени действуют на территории государств - членов ЕврАзЭС без проведения дополнительных процедур оценки (подтверждения) соответствия.

12. До введения в действие технических регламентов ЕврАзЭС продукция, в отношении которой установлены обязательные одинаковые требования, а также одинаковые формы и схемы обязательной оценки (подтверждения) соответствия (декларирование соответствия и (или) сертификация), допускается к обращению на территории ЕврАзЭС, если она прошла установленные процедуры оценки (подтверждения) соответствия на территории любого из государств - членов ЕврАзЭС.

13. В государствах – членах ЕврАзЭС документы о подтверждении соответствия оформляются на русском языке и при необходимости на государственном языке государства - члена ЕврАзЭС.

Статья 6 Маркировка знаком обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС

1. Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия согласно статье 5 настоящего технического регламента ЕврАзЭС, должна иметь маркировку знаком обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС, утвержденном в установленном порядке законодательством ЕврАзЭС.

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

3. Знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС наносится на потребительскую и транспортную тару продукции, а также приводится в прилагаемых к нему сопроводительных документах. Для молока в транспортной таре, в том числе в цистернах, допускается нанесение знака обращения на рынке только в сопроводительных документах.

Знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции.

4. Допускается нанесение знака обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС только на транспортную тару и указание в прилагаемых к нему сопроводительных документах, если его невозможно нанести непосредственно на потребительскую упаковку молочной продукции.

5. Маркировка молока и молочной продукции знаком обращения продукции на рынке государств-членов ЕврАзЭС свидетельствует о ее соответствии требованиям настоящего технического регламента.

Статья 7. Защитительная оговорка

1. Государства-члены ЕврАзЭС обязаны предпринять меры для ограничения, запрета выпуска в обращение молока и молочной продукции на таможенной территории государства-члена ЕврАзЭС, а также изъятия с рынка молока и молочной продукции, представляющей опасность для жизни и здоровья человека, животных и имущества.

2. Уполномоченный орган государства-члена ЕврАзЭС обязан уведомить Комиссию ЕврАзЭС и уполномоченные органы других государств-членов ЕврАзЭС о принятом решении с указанием причин

принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Основанием для применения статьи защиты является несоблюдение требований настоящего регламента.

4. Если уполномоченные органы других государств-членов ЕврАзЭС выражают протест против упомянутого в пункте 1 настоящей статьи решения, то Комиссия ЕврАзЭС безотлагательно проводит консультации с уполномоченными органами всех государств-членов ЕврАзЭС для принятия взаимоприемлемого решения.

5. Отдельные страны – члены ЕврАзЭС не вправе устанавливать дополнительные требования к качеству и безопасности продукции, кроме приведенных в настоящем техническом регламенте, по отношению к другим странам – членам ЕврАзЭС.

Статья 8. Заключительные положения

1. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня ратификации международного договора о его принятии, в порядке, установленном национальным законодательством государств-членов ЕврАзЭС.

2. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории государств-членов ЕврАзЭС, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей требованиям настоящего технического регламента.

3. До введения в действие настоящего технического регламента молоко и молочная продукция, в отношении которых государствами-членами ЕврАзЭС установлены обязательные одинаковые требования, а также одинаковые формы и схемы обязательной оценки (подтверждения) соответствия (декларирование соответствия или сертификация), допускается к обращению на территории ЕврАзЭС, если она прошла установленные процедуры оценки (подтверждения) соответствия на территории любого из государств-членов ЕврАзЭС.

4. Документы об оценке (подтверждении) соответствия молока и молочной продукции, выданные уполномоченным органом одного из государств - членов ЕврАзЭС до введения в действие настоящего технического регламента в равной степени действуют на территории государств - членов ЕврАзЭС без проведения дополнительных процедур оценки (подтверждения) соответствия в течении всего срока их действия.

Приложение 1

к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках

Продукты	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М1	0,0005
	Антибиотики :	
	Левомецетин	менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	менее 0,01
	Стрептомицин	менее 0,5
	Пенициллин	менее 0,01
	Ингибирующие вещества	не допускаются
	Пестициды	
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма - изомеры)	0,05 (1,25 для сливок в пересчете на жир)	
ДДТ* и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок в пересчете на жир)	
Радионуклиды:		
Цезий-137	100 Бк/л(кг)	
Стронций-90	25 Бк/л(кг)	

* ДДТ дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 2
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

Продукты	КМАФАнМ*, КОЕ**/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание соматичес- ких клеток, в 1 см ³ (г), не более
		БГКП*** (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое:				
высший сорт	$1 \cdot 10^5$	-	25	$4 \cdot 10^5$
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	25	$1 \cdot 10^6$
второй сорт	$4 \cdot 10^6$	-	25	$1 \cdot 10^6$
Молоко сырое обезжиренное:				
высший сорт	$1 \cdot 10^5$	-	= (25)-	-
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	= (25)-	-
второй сорт	$4 \cdot 10^6$	-	= (25)-	-
Сливки сырые:				
высший сорт	$5 \cdot 10^5$	-	= (25)-	-
первый сорт	$4 \cdot 10^6$	-	= (25)-	-

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

**КОЕ – колониобразующие единицы.

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.»;

Приложение 3
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**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 (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе, гидролизаты молочных белков - кроме показателя антибиотики) (для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных - в пересчете на восстановленные продукты)	Микотоксины: Афлатоксин М ₁	0,0005
	Антибиотитки : Левомецетин	менее 0,01
	(хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа	менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	менее 0,5 ед/г
	Пенициллин	менее 0,004 ед/г

Примечание [ЕЮГ7]: ЕСТ

<p>Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания</p>	<p>Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть</p> <p>Пестициды Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90</p> <p>Перекисное число (в питевом молоке и питьевых сливках)</p>	<p>0,1 0,05 0,03 0,005</p> <p>0,05 (для сливок, для сметаны - 1,25 в пересчете на жир) 0,05 (для сливок, для сметаны - 1,0 в пересчете на жир)</p> <p>100 Бк/л 25 Бк/л</p> <p>4 ммоль активного кислорода/кг жира</p>
<p>Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания</p>	<p>Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть</p> <p>Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ * и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90</p>	<p>0,3 0,2 0,1 0,02</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>100 Бк/л 25 Бк/л</p>
<p>Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе, концен-</p>	<p>Токсичные элементы: Свинец Мышьяк</p>	<p>0,3 0,15</p>

Примечание [ЕЮГ8]: В ФЗ 163 данный показатель исключен. В ЕСТ включен. Считаю необходимым исключить.

трированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Кадмий Ртуть Олово Хром Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,1 0,015 для консервов в сборной жестяной таре - 200 для консервов в хромированной таре - 0,5 1,25 1,0 300 Бк/кг 100 Бк/кг
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	Токсичные элементы: (в пересчете на восстановленные продукты: 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 1,0 500 Бк/кг 200 Бк/кг
Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды	 0,3 1,0 0,2 0,03

	(в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ* и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	1,25 1,0 300 Бк/кг 80 Бк/кг
Сыры, сырны продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбу- минные , плавленные, сухие, сырны пасты, соусы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Бенз(а)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 и с копчеными компонентами-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 Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	4,0 (2,5) градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами – 4,5 (3,5) градусов Кеттстофера) 0,1 (для продуктов с какао- 0,3) 0,1

Примечание [ЕЮГ9]: В ФЗ 163 4 и
4,5

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

	<p>Никель</p> <p>Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ* и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90</p>	<p>продуктов - 1,5 для продуктов с гидрогенизированным жиром - 0,7</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>100 Бк/кг 80 Бк/кг</p>
Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	<p>Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть</p> <p>Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ* и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90</p>	<p>0,1 0,05 0,03 0,005</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>100 Бк/кг 25 Бк/кг</p>
Закваски: заквасочные и пробио- тические микрооргани- змы для изготовления кисломолочных продук- тов, масла кисло- сливочного, сыров	<p>Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть</p>	<p>для жидких (в том числе замороженных), для сухих</p> <p>0,1 / 1,0 0,05 / 0,2 0,03 / 0,2 0,005 / 0,03</p>

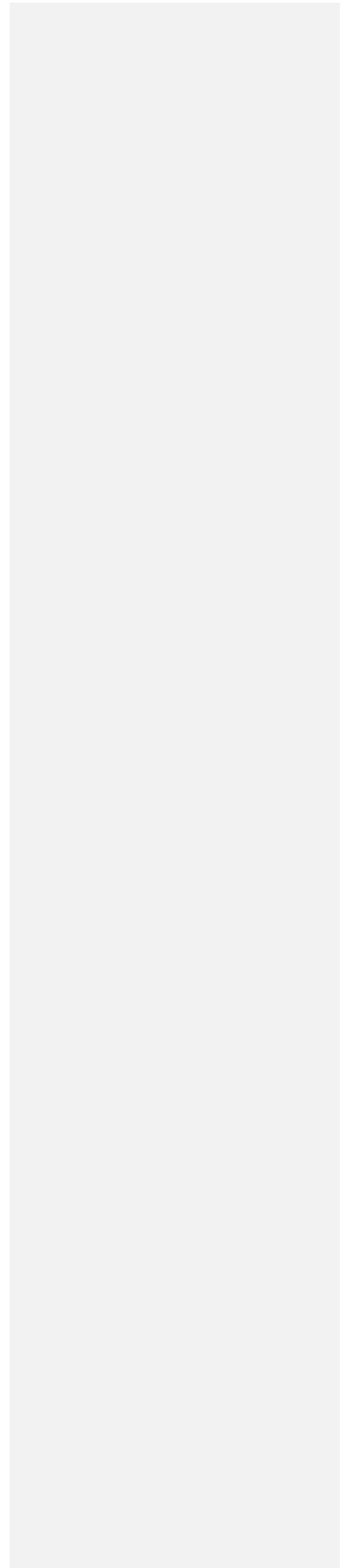
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлор	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 160 Бк/кг 80 Бк/кг
Ферментные препараты	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	 10,0 3,0
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.	

* 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 техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

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

стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленые	2,5 · 10 ³	0,1	25	- (25)	25	-
обогащенные витаминами, макро-, микро-элементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах и цистернах	2 · 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-
Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	1 · 10⁵	0,01	25	1,0	25	-
Сливки и продукты на их основе, в том числе: в потребительской таре, в том числе:						
пастеризованные	1 · 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-

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

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

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

замороженный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-50 П-50
Творог зерненный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творожные продукты, в том числе:						

со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1,0	-	50 в сумме
4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	$2 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные стерилизованные , консервы молочные, молочные составные, в том числе:						

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

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

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

сахар молочный пищевой (лак- тоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
концентрат лактолозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
8. Сыры, сыр- ные продукты: сверхтвердые, твердые, полу- твердые, мяг- кие, плавленые, сывороточно- альбуминные, творожные , сухие, сырные пасты, соусы, в том числе: сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полут- вердые, мягкие, сывороточно- альбуминные)						
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,001	25	-
копченые	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры и сырные продукты плавленые:						
без компонентов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
копченые	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
Творожный сыр:						

без компонентов	-	0,1	25	- (0,1)	-	Д-50 П-50
с компонентами	-	0,1	25	- (0,1)	-	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-
сыры, сырные продукты сухие	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
9. Масло, паста масляная из ко- ровьего молока, сливочный жир, в том числе: масло из коро- вьего молока: сливочное (сла- дко-сливочное, кисло-сливоч- ное, соленое, несоленое), в том числе:	В кисло- сливоч- ном мас- ле не норми- руется					
без компонентов	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
стерилизо- ванное	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) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера; б) титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 градуса Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г					
масло топленое	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200

масло сухое	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
паста масляная, в том числе: без компонентов	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	$2 \cdot 10^5$	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
10. Сливочно- растительный спред, сливоч- но-раститель- ная топленая смесь, в том числе:						
сливочно- растительный спред	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
сливочно- растительная топленая смесь	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	0,1	25	П-200
11. Мороженое молочное, кис- ломолочное сливочное, пломбир, с рас- тительным жи- ром, торты, пи- рожные, десер- ты из мороже- ного, смеси, глазурь для мороженого:						

мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром - закаленное, в том числе с компонентами торты, пирожные, десерты из мороженого	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром - мягкое, в том числе с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-
жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,01	25	1,0	25	-
мороженое кисломолочное	Молочнокислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	25	1,0	25	-

12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:	Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов в закваске, КОЕ/см ³ (г), не менее					
закваски для кефира симбиотические (жидкие)	$1 \cdot 10^8$	3,0	100	10	-	П-5
закваски из чистых культур в том числе:						
жидкие, в том числе замороженные	$1 \cdot 10^8$ Для заквасок концентрированных не менее $1 \cdot 10^{10}$	10,0	100	10	-	5 в сумме
сухие	$1 \cdot 10^9$ Для заквасок концентрированных не менее $1 \cdot 10^{10}$	1,0	10	1,0	-	5 в сумме
13. Ферментные препараты молочкосвертывающие , в том числе:						

животного происхождения	$1 \cdot 10^4$	1,0 E.coli в 25	25 сульфит- редуци- рующие кlostри- дии в 0,01 г	-	-	-
растительного происхождения	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
микробного и грибного происхождения	$5 \cdot 10^4$ Не долж- ны соде- ржать жизне- способ- ные фор- мы про- дуктов фер- ментов	1,0	25	-	-	
Не должны иметь антибиотической активности ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксинов.						
14. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	$5 \cdot 10^4$	0,01	25 сульфи- тредуци- рующие кlostри- дии в 0,01 г	-	-	-
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов					

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

** КОЕ – колониеобразующие единицы.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

**** – наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых 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 (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

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

Приложение 5
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецетин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт): Цезий-137 Стронций-90	<p style="text-align: center;">менее 0,01 менее 0,01 ед/г</p> <p style="text-align: center;">менее 0,004 ед/г менее 0,5 ед/г</p> <p style="text-align: center;">не более 0,00002</p> <p style="text-align: center;">40 Бк/л 25 Бк/л</p>
Адаптированные молочные смеси и последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки стерили-	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	<p>4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)</p> <p style="text-align: center;">0,02 0,05 0,02 0,005</p> <p style="text-align: center;">0,02</p>

зованные, жидкие кисло-молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	ДДТ* и его метаболиты	0,01
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Последующие адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Последующие частично адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	330 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло-молочных продуктов
Каши сухие молочные, требующие варки и каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	Токсичные элементы (в сухом продукте):	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,03
	Микотоксины (в сухом продукте):	
	Охратоксин А	0,0005
	Афлатоксин М ₁	0,00002
	Афлатоксин В ₁	0,00015
	Дезоксиниваленол	0,05 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
Зеараленон	0,005 (для каш, содержащих пшеничную,	

	<p>Фумонизины В1 и В2</p> <p>Т-2 токсин</p>	<p>кукурузную, ячменную муку или крупу)</p> <p>0,2 мг/кг (для каш содержащих кукурузную муку или крупу)</p> <p>0,05</p>
	<p>Пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Бенз(а)пирен Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси (в сухом продукте)</p>	<p>0,01 (0,001)</p> <p>0,01(0,001) менее 0,2 мкг/г Не допускаются</p> <p>$3 \cdot 10^{-4}$ %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении</p>
<p>Каша молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каша молочные готовые, произведенные на молочных кухнях</p>	<p>Токсичные элементы (в готовом продукте): Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Охратоксин А Афлатоксин М₁ Афлатоксин В₁ Дезоксиниваленол</p> <p>Зеараленон</p> <p>Фумонизины В1 и В2</p>	<p>0,02</p> <p>0,05</p> <p>0,02</p> <p>0,005</p> <p>0,0005</p> <p>0,00002</p> <p>0,00015</p> <p>0,05 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)</p> <p>0,005 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)</p> <p>0,2 мг/кг (для каш,</p>

Примечание [ЕНОГ10]: В ФЗ РФ 0,01, в ЕСТ 0,001. Предлагаем **0,005** (по факту)

	Т-2 токсин	содержащих кукурузную муку или крупу) 0,05
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты Бенз(а)пирен Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси	0,01 0,001 менее 0,2 мкг/г Не допускаются $3 \cdot 10^{-4}$, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами	Показатель окислительной порчи Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5г/100г и продуктов, обогащенных растительными маслами 150 градусов Тернера 0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

Приложение 6
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях*

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

	<p>В кисло-молочных смесях: ацидофильные микроорганизмы, не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии, не менее $1 \cdot 10^6$ (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы, не менее $1 \cdot 10^7$ (при добавлении после сушки) молочнокислые микроорганизмы, не менее $1 \cdot 10^2$ (без добавления после сушки)</p>						
жидкие молочные смеси, вы-	<p>Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и</p>						

рабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом	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/см ³ (г)						
жидкие кисло-молочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Молочно-кислые микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$, ацидофильные микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при производстве с их использованием)	3,0	10	50	10	-	Д-10, П-10,
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси ментально-	$2 \cdot 10^3$ - для сме-	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

го приготовления	сей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, $3 \cdot 10^3$ для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия						
смеси, требующие термической обработки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50, П-100
смеси молочные адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях	$1 \cdot 10^2$	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептиче-	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются:</p> <p>а) изменение титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;</p>						

ским розливом, в том числе молоко обогащенное	б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³ (г); 3) микроскопический препарат – отсутствие клеток микроорганизмов»;						
Молоко, сливки стерилизованные изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	1 · 10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочно-кислые микроорганизмы не менее 1 · 10 ⁷ , ацидофильные микроорганизмы не менее 1 · 10 ⁷ (при изготовлении с их использованием), Бифидобактерии не менее 1 · 10 ⁶ (при изготовлении с их использованием)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	Д-10 П-10 для кефира дрожжи 1 · 10 ⁴
Кисломолочные продукты, изготовленные	ацидофильные микроорганизмы, при изготовлении с их	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-

ные на молочных кухнях, неасептического розлива	использованием - не менее $1 \cdot 10^7$, Бифидобактерии при изготовлении с их использованием - не менее $1 \cdot 10^6$						
Творог, творожные продукты	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-10
Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	
Творог кальцинированный, изготовленный 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 37 - 50 градусах Цельсия, 3 · 10 ³ – для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 градусах Цельсия.	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
молоко, требующее термической обработки	2,5 · 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 · 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:							
жидкие напитки	1,5 · 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	-	Д-50, П-50
последующие смеси, в том числе:	2 · 10 ³ – для смесей,	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50

быстрорастворимые (моментального приготовления)	восстанавливаемых при 37 - 50 градусах Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 градусах Цельсия						
последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Каши сухие молочные, в том числе:							
быстрорастворимые (моментального приготовления)	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	$2 \cdot 10^2$	Д-50 П-100
требующие варки	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	50	-	-	Д-100 П-200
Каши молочные готовые к употреблению, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37градусах Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутия упаковки, изменения внешнего вида и других), отсутствие изменений вкуса и						

	консистенции;						
	2) после термостатной выдержки допускаются изменения:						
	а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;						
	б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)						
Каши молочные, готовые, изготовленные на молочных кухнях	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	50	1,0	-	-
Низколактозные и безлактозные продукты	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	100	1,0	200	Д-50 П-100
Сухие молочные высокобелковые продукты	$2,5 \cdot 10^4$	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Сухие продукты на молочной основе	-	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Молоко сухое для детского питания	$2,5 \cdot 10^4$	1,0		25	1,0	-	Д-50 П-100

* При контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемых массах продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E.coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

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

Приложение 7
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецетин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Радионуклиды Цезий-137 Стронций-90	<p style="text-align: center;">менее 0,01 менее 0,01</p> <p style="text-align: center;">менее 0,004 менее 0,5</p> <p style="text-align: center;">0,00002, для сыров - 0,00005</p> <p style="text-align: center;">40 Бк/л 25 Бк/л</p>
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами <p style="text-align: center;">0,02 0,05 0,02</p>

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

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

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;
 27) приложение 8 изложить в следующей редакции:

Приложение 8
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

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

бительской таре						
Молоко топленое	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре					
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроками годности не более 72 часов	-	0,01	25	1,0	-	-
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$, для продуктов, подвергнутых термической обработке, не норми-	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи

	руется					
Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$; бифидобактерий не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50 (нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов)
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны - молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	Д-50 П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его осно-	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему Федеральному закону					

все сыры, молочные консервы						
Продукты, используе- мые при про- изводстве продуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процен- тов, молоко сухое обез- жиренное	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 (10) П-100
концентрат сыворопоч- ных белков молока, по- лучаемый методом эле- ктродиализа, (ультрафиль- трации и эле- ктродиализа)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
углеводно- белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
молочно- белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
сухой угле- водно-белко- вый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
сухие	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10

углеводно-белковые модули из творожной сыворотки						П-50
концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
казецит сухой	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный нежирный (для продуктов детского питания сухих)	$1,5 \cdot 10^4$	0,3	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для продуктов детского питания жидких)	$1,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для продуктов детского питания жидких)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
компонент	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50

сухой молочный нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)						П-50
сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-10
лактоза пищевая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	П-100
концентрат лактозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	-	-	П-100
концентрат лактулозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

*КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

**КOE – колониобразующие единицы

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.»;

Приложение 9
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**1. Показатели идентификации
сырого молока коровьего и сырого обезжиренного молока коровьего**

Наименование показателя	Параметры	
	Сырое молоко	Сырое обезжиренное молоко
Массовая доля жира, %	2,8 - 6,0	не более 0,5
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 молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах	
Цвет	От белого до светло-кремового	Белый со слегка синеватым оттенком
Кислотность, градусов Тернера	16,0 - 21,0	
Плотность, кг/ м ³ , не менее	1027,0 (при температуре 20 °С и массовой доле жира 3,5%)	1030,0 - для высшего сорта, 1029,0 - для первого и второго сортов (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, градусов Цельсия (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	минус 0,520	—»;

**2. Показатели идентификации молока
сырого других видов сельскохозяйственных животных в партии**

Вид животных	Содержание составных частей молока, % *					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия, не менее	Кислотность, градусов Тернера, не более
	жир	белок	лактоза	сухие вещества в среднем	минеральные вещества, не менее		
Коза	2,8-5,5	2,8 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1027 - 1030	14 -20
Овца	6,2-7,2	5,1-5,7	4,2-6,6	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

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

Приложение 10
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

Показатели идентификации сливок сырых

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %, не менее	<u>10,0</u>
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»;

Приложение 11
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**Органолептические показатели
идентификации продуктов переработки молока**

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

			привкус	стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный, для варенца-от белого до светло-кремового
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость		Чистый кисломолочный слегка острый вкус	Молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами

Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием		Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Творог, творожная масса, творожные продукты.	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием		Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	Белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной	Плотная. Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эму-	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	Характерный для данного вида мороженого, равномерный

	формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	льгатора, 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, сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании		по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде прозрачная без осадка		Вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светлого до желтого до желтого, равномерный
Молочный жир	Гомогенная, плотная, в расплавленном виде прозрачный, без осадка		Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	От белого до желтого, однородный по всей массе
Масло сливочное, паста	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на		Для сладко-сливочного масла и слад-	От светлого до желтого,

<p>масляная</p>	<p>вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием</p>	<p>ко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кислосливочного масла и кислосливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кислосливочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты допускается слабо-кормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и расто-</p>	<p>однородный, равномерный. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный цветом добавленных компонентов</p>
-----------------	---	--	---

		<p>пленного масла, кисло-молочный.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	<p>Форма упаковки.</p> <p>Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием</p>	<p>Сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	<p>От белого до желтого</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами</p>
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	<p>Форма различная.</p> <p>Консистенция ломкая, зернистая или другая.</p> <p>Без рисунка или с глазками различных формы и расположения.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием</p>	<p>Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра</p>	<p>От светло-желтого до желтого.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>
Сыр, сырный продукт	<p>Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма.</p> <p>Консистенция однородная,</p>	<p>Сырный, сладковато-пряный с</p>	<p>От светло-желтого до желтого,</p>

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

		<p>терный для конкретного наименования сыра.</p> <p>При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры видом плесневой или слизевой микрофлоры.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами.</p>	
<p>Сыр, сырный продукт мягкие</p>	<p>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.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием</p>	<p>Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры</p> <p>При добавлении пищевку-</p>	<p>От белого до желтого.</p> <p>У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие.</p> <p>При добавлении пищевкусовых ком-</p>

		совых компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	понентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр творожный	Форма упаковки. Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов или характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до светло-кремового, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
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 При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого от светло-желтого до желтого. У сладких сыров от белого до коричневого При добавлении пищевкусовых компонен-

			тов - обус- ловленный добавлен- ными ком- понентами	
Сыр, сырный продукт плавленые пастообраз- ные	Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый, характерный для конкрет- ного наимено- вания сыра При добавле- нии пищевку- совых компо- нентов - обус- ловленный добавлен- ными компо- нентами	От белого до интенсифи- чно-желтого, равно- мерный. У сладких сыров от белого до корич- невого. При добав- лении пищевку- совых компонен- тов - обус- ловленный добавлен- ными ком- понентами	
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежему пастеризован- ному молоку	Белый со светло- кремовым оттенком
Сливки сухие	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежим пастеризован- ным сливкам	Белый со светло- кремовым оттенком
Молоко, сливки концентри- рованные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато- солонватый вкус, свойст- венный топле- ному молоку	Светло- кремовый
Молоко, сливки,	Вязкая однородная	Однородная, вязкая по всей	Чистый, слад- кий, с выраже-	Белый с кремовым

сгущенные с сахаром	масса	массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	нным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	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	От бледно-зеленого до светло-желтого
Пахта	Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Жидкая, однородная	Характерный для пахты, для пахты сладко-сливочного масла - молочный, для пахты кисло-сливочного масла-кисломолочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	От белого до светло-желтого

Казеин	Однородный порошок или кристаллическое вещество	Порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристаллическое вещество	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Однородная, вязкая	Вкус от сладковатого до кисло-сладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид		Вкус сливочный, сладко-сливочный или кисло-сливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)		Вкус и запах топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, однородный
Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			

Приложение 12
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

1. Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенные молочная продукция, сухие молочная продукция

Наименование продукта переработки молока	Показатели			
	Диапазоны массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
Питьевое молоко	0,1 - 8,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов – 2,6)	8,0	-
Молочный напиток	0,1 – 6,0	2,6	7,4	-
Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 - 9,5	-	-	-
Сливки, в том числе высокожирные	9,0 - 34,0	1,8 – 2,6	5,2 – 8,0	-
	35,0 - 58,0	1,2	3,6	-
Кисломолочные продукты, кроме айрана и дру-	0,1 - 8,9	2,8 (для продукта с массовой	Не менее 7,8	Молочнокислые микроорганизмы - не

гих, производимых с добавлением воды, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами		долей жира более 4 процентов - 2,6		менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ. Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, - бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ
Йогурт	0,1 - 10,0	3,2, с добавлением компонентов - 2,8	Не менее 7,0	Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира - $1 \cdot 10^4$; для кумыса - $1 \cdot 10^5$ КОЕ
Сметана, продукты на ее основе	9,0 - 58,0	1,2	3,6	Молочнокислые микроорганизмы для сметаны - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ
Творог (кроме творога, производимого с использованием ультраfiltrации, сепарирования и зерненого творога)	0,1 – 35,0	12,0 (для творога с массовой долей жира более 18 процентов - 8,0)	13,5 (для творога с массовой долей жира более 18 процентов - 10,0)	-

Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1-25,0	Не менее 7,0	Не менее 10,0	-
Творог зерненный	Не более 25,0	Не менее 8,0	-	-
Творожная масса	Не менее 0,1	Не менее 6,0	-	-
Творожные продукты**	0,1 - 35,0	-	-	-
Молоко стерилизованное сгущенное	0,2 – 16,0	6,0	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 – 16,0	5,0	12,0	-
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	6,0	18,0	-
Молоко сухое	0,1 - 26,0	24,0	69,0	-
Сливки сухие, в том числе высокожирные	42,0 - 45,0 75,0 - 80,0	20,0 10,0	53,0 15,0	- -

Примечание [ЕЮГ11]: Приведено в соответствие с ст. 2 настоящего регламента

* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.»;

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

2. Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусов Тернера		Кислотность жировой фазы, градусов Кеттстофера, не более
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного	
Масло топленое	не менее 99,0	не более 1,0	-			4,0
Масло сливочное, в том числе:						
сладкосливочное и кислосливочное:				не более 30,0	40,0 - 65,0	4,0
несоленное	50,0 - 85,0 вкл	14,0 - 46,0	-			
соленное	50,0 - 85,0 вкл.	13,0 - 45,0	1,0			
с компонентами	50,0-69,0	16,0-45,0	-	-	-	4,5
Паста масляная сладкокислосливочная и кислосливочная:				33,0	40,0 - 65,0	4,0
несоленная	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-			
соленная	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0			
с компонентами	39,0-49,0	40,0-55,0	-	-	-	4,5
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	-	-	-	4,0

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

Наименование	Массовая доля	Массовая доля	Массовая доля лино-	Массовая доля трансизомеров	Температура пла-
--------------	---------------	---------------	---------------------	-----------------------------	------------------

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

4. Сыр, сырный продукт

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр, сырный продукт сухие	2,0 - 10,0	менее 21,0 менее 16,0	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, сыр творожный	55,0 - 80,0	более 67,0	1,0 - 60,0 и более	0,4 - 5,0 вкл., для рассольного сыра 2,0 - 7,0 вкл., для творожного сыра 0,0 - 5,0

5. Плавленный сыр, плавленный сырный продукт

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

6. Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность***, градусов Тернера, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	Не менее 12,0	7,0-10,0	14,0	36	21	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
Кисло-молочное	Не более 7,5	7,0-11,5	17,0	28	90	40 - 90
С растительным жиром	Не более 12,0**	7,0-11,0	14,0	29	22	40 - 110

* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток

** Растительного жира или его смеси с молочным жиром. Смеси молочного и растительного жира.

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

Примечания:

1 Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются национальными стандартами, техническими документами либо стандартами организаций.»;

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

Приложение 13
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**Физико-химические показатели идентификации
продуктов детского питания на молочной основе
для детей раннего возраста**

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	1,2 - 1,7	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	50*	+
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14 - 20	+
	мг	400 - 800	
Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты	-	1-2	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов, не менее	65 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков)	+
Таурин	мг, не более	8,0	+

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

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

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

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

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
-----------------------	-------------------	-------------------	---------------------------

Белок	г	1,2 - 2,1	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50*	
Таурин	мг, не более	8,0	
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14-20	
	мг	400-800	
Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты	-	1,0 - 2,0	
Углеводы	г	6,5 – 8,0	+
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	65 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков)	+

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

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5 - 2,4	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	20	
Жир	г	2,5 - 4,0	+

Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг, не менее	400	
Углеводы	г	6,0 - 9,0	+
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	50	+

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

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

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

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

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

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

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

8. Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп – только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л; углеводный компонент может включать пребиотики – галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу.

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Низколактозные и безлактозные продукты			
Белок	г	1,2 - 2,1	+
Таурин	мг, не более	8,0	
L-карнитин	мг, не более	2,0 (при внесении)	
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот	14 - 20	
	мг	400 - 800	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	г, не более	1,0	в низколактозных продуктах
	г, не более	0,01	в безлактозных продуктах

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

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

Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами			
Белок:	г	2,0 - 3,2, не более 4,0 - для профилактического питания	+
Жир	г	2,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахара* [*]	г, не более г, не более	12 10	+
Зола	г	0,5 - 0,8	
Кальций	мг, не менее	60	
Кислотность	Градусов Тернера, не более	110	
Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами			
Белок	г	7 - 17	+
Жир	г	3 - 10	+
Углеводы, в том числе сахара* [*]	г, не более г, не более	12 10	
Минеральные вещества			
Кальций	мг, не менее	85	
Кислотность	Градусов Тернера, не более	150	
Сыры мягкие творожные			
Белок	г	7 - 17	+
Жир	г, не более	10	+
Углеводы, в том числе сахара* [*]	г, не более г, не более	12 10 (при внесении)	
Соль поваренная	г, не более	0,2 (при внесении)	
Минеральные вещества			
Кальций	мг, не менее	85	+

Кислотность	Градусов Тернера, не более	150	-
Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)			
Белок молочный	г	2,8 - 3,2	+
Жир	г	2,0 - 4,0	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг, не менее	100	
Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)			
Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахара**	г, не более г, не более	12,0, 6,0	
Минеральные вещества			
Кальций	мг	90 - 240	
Каши сухие на молочной основе, требующие варки и быстрорастворимые (моментального приготовления (на 100 г сухого продукта)			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12 - 20	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7,0	
Жир	г	10 - 18	+

	г, не менее - в кашах на цельном мо- локе, массо- вая доля ко- торого менее 25 процентов, при условии добавления в восстановлен- ную кашу сли- вочного или растительного масла	5,0	
	г, не менее – в кашах на обезжирен- ном молоке при условии их восстанов- ления цель- ным молоком или добавле- ния в восста- новленную кашу сливоч- ного или рас- тительного масла	0,5	
Углеводы, в том числе сахара**	г г, не более	60 - 70 20	+

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

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

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

Приложение 14
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

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

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

кисломолочные продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная сахароза**	г, не более	16,0	+
	г, не более	10,0	
Углеводы:			
молоко	г, не менее	4,7	+
сметана	г, не менее	3,4	+
сливки	г, не менее	3,7	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг	105 - 240	+ для обогащенных продуктов

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

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

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

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

для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе	процент, не более	70	
Поваренная соль	г, не более	2	

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

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

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

Приложение 15
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**Формы вносимых микронутриентов, разрешенных для использования
при производстве продуктов детского питания для детей раннего,
дошкольного и школьного возраста**

Наименование	Форма
Витамины:	
Витамин А	Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	Д ₂ эргокальциферол; Д ₃ холекальциферол
Витамин Е	Д-альфа токоферол; ДЛ –альфа токоферол; Д-альфа-токоферол ацетат; ДЛ –альфа-токоферол ацетат
Витамин В ₁	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид ; тиамин мононитрат; тиамин хлорид
Витамин В ₂	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин В ₆	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	Д-пантотенат кальция; Д-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В ₁₂	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Биотин	Д-биотин
Холин	Холина хлорид, холина цитрат; холина битартрат
Инозит	Препарат инозита
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина хлоргидрат; L-карнитина L-тартрат
Минеральные соли (элемент):	

Кальций	Карбонат кальция; цитраты кальция (E 333); глюконат кальция (E 578); глицерофосфат кальция (E 383); лактат кальция (E 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (E 341); хлорид кальция
Натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (E 331), глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия, лактат натрия, натриевые соли ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия
Магний	Карбонат магния (E 504); хлорид магния (E 511); глюконат магния (E 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (E 343); сульфат магния (E 518); лактат магния (E 329); цитрат магния (E345), оксид магния, гидроксид магния,
Калий	Цитраты калия (E 332); лактат калия (E 326); калий фосфорнокислый двузамещенный ГОСТ 2493, карбонат калия, бикарбонат калия, хлорид калия, глюконат калия, гидроксид калия
Железо	Глюконат железа (II) (E 579); железо (II) сернокислое 7-водное; лактат железа (II) (E 585); фумарат железа (II); дифосфат (пирофосфат) железа (II); элементарное железо , цитрат железа; сульфат железа
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (E 519)
Цинк	Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; лактат цинка; цитрат цинка; глюконат цинка; оксид цинка
Марганец	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца
Йод	Йодид калия, йодид натрия; йодат калия; йодказеин*
Селен	Селенит натрия, селенат натрия
Фосфор ???	?????

* Для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше 2 лет.»;

Приложение 16
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**Допустимые уровни содержания микронутриентов
в жидких молочных, молочных составных продуктах
детского питания для питания детей раннего возраста**

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

ниацин (РР)	мкг/л	2000 - 10000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,0 - 3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
инозит	мг/л	20 - 280	+
холин	мг/л	50 - 350	+
биотин	мкг/л	10 - 40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20,0 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+
Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев			
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400 - 900	+
фосфор	мг/л	200 - 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
калий	мг/л	500 - 1000	+
натрий	мг/л	150 - 300	+
магний	мг/л	50 - 100	+
медь	мкг/л	400 - 1000	+
марганец	мкг/л	10 - 300	+
железо	мг/л	7 - 14	+
цинк	мг/л	4 - 10	+
хлориды	мг/л	300 - 800	+
йод	мкг/л	50 - 350	+
селен	мкг/л	10 - 40	+
зола	г/л	2,5 - 6	-

Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 - 20	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+
витамин К	мкг/л	25 - 170	+
тиамин (В1)	мкг/л	400 - 2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	500 - 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	3000 - 14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 - 1200	+
ниацин (РР)	мкг/л	3000 - 10000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
холин	мг/л	50 - 350	+
биотин	мкг/л	10 - 40	+
инозит	мг/л	20 - 280	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л,	не более 35 (при внесении)	+
Адаптированные молочные смеси(сухие, жидкие, пресные и кисло-молочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до двенадцати месяцев			
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	400-800	+
натрий	мг/л	150-300	+
магний	мг/л	40-100	+

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

отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	400-1000	+
натрий	мг/л	150-350	+
магний	мг/л	50-100	+
медь	мкг/л	400-1000	+
марганец	мкг/л	10-650	+
железо	мг/л	5-14	+
цинк	мг/л	4-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
зола	г/л	2,5 – 6,0	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7-21	+
тиамин (В ₁)	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,5-14,0	+
пиридоксин (В ₆)	мг/л	0,4-1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+»;

Приложение 17
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

**«Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых
при производстве продуктов детского питания молочных или на
молочной основе для детей первого года жизни и детей в возрасте
от года до трех лет**

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
Азот (E 941), Аргон (E 938), Гелий (E 939), Диоксид углерода (E 290)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Альгиновая кислота (E 400), альгинат калия (E 402), альгинат кальция (E 404) альгинат натрия (E 401) (по отдельности или в комбинации)	Десерты, пудинги	500 мг/кг
L-Аскорбилпальмитат (E 304), токоферол концентрат (E 306), альфа-токоферол (E 307), гамма-токоферол (E 308), дельта-токоферол (E 309) (по отдельности или в комбинации)	Продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-Аскорбиновая кислота (E 300), L-аскорбат кальция (E 302), L-аскорбат натрия (E 301) (по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту)	Продукты на основе зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики	200 мг/кг
Гидроксид калия (E 525), гидроксид кальция (E 526),	Продукты прикорма	В соответствии с техническими

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

крахмал окисленный (E 1404), дикрахмалфосфат фосфатированный (E 1413), эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E 1450) (по отдельности или в комбинации)		
Молочная кислота (E270), лактат калия (E326), лактат кальция (E387), лактат натрия (E325)- (по отдельности или в комбинации, только для регулирувания активной кислотности)**	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Соляная кислота (E 507)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами Изготовителя
Уксусная кислота (E 260), ацетат калия (E 261), ацетат кальция (E 387), ацетат натрия (E 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирувания активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
о-фосфорная кислота (E 339) (добавленный фосфат в пересчете на P ₂ O ₅ только для регулирувания активной кислотности)	Продукты прикорма (кроме мясных и рыбных полуфабрикатов и колбасных изделий)	1 г/кг
Яблочная кислота (E 296) (только для регулирования активной кислотности)***	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

Ароматизаторы натуральные	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
---------------------------	-------------------	--

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

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

Примечание

Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E 414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E 551) - 10 г/кг. В составе витамина B₁₂ допускается поступление в продукты детского питания маннита (E 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина B₁₂ не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E 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 техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

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

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

Примечание. Фактические показатели по массовым долям жира, белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах, или стандартах организаций, по которым производится молочная продукция и могут быть идентифицированы.»;

При таком примечании таблица теряет смысл

Приложение 19
к техническому регламенту ЕврАзЭС
«Молоко и молочная продукция»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

ДЕКЛАРАЦИЯ
о соответствии продукции
техническому регламенту ЕврАзЭС
«Наименование»
(ТР 201_/00_/ЕврАзЭС)

Настоящая декларация должна включать:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица (при наличии);
- наименование и обозначение *продукции*;
- заявление о соответствии настоящему техническому регламенту ЕврАзЭС;
- перечень примененных взаимосвязанных стандартов;
- требования безопасности, соответствие которым декларируется (по усмотрению изготовителя или уполномоченного изготовителем лица);
- фамилию, имя, отчество, должность руководителя (либо уполномоченного им лица), подписавшего декларацию;
- дату ее составления.

Предложение по дополнению Приложений №3 и №4:

Требования безопасности для молока сгущенного сыря

Потенциально опасные вещества		Допустимые уровни, мг/кг, не более
Микотоксины:	Афлатоксин М ₁	0,0005
Антибиотики:	Левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается
	Тетрациклиновая группа	не допускается
	Стрептомицин	не допускается
	Пенициллин	не допускается
Токсичные элементы	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,015
Пестициды (в пересчете на жир):	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)	1,25
	ДДТ и его метаболиты	1,0
Радионуклиды:	Цезий-137	300 Бк/л
	Стронций-90	100 Бк/л
Меламин*		менее 1 мг/кг
Диоксины**		0,000003
<p>* Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.</p> <p>** Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.</p>		

Наименование показателя	Значение показателя	
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см ³ (г), не более	2×10^5	
Масса продукта (г/см ³), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	0,01
	патогенные, в том числе сальмонеллы	25

	стафилококки <i>S.aureus</i>	0,1
	листерии <i>L.monocytogenes</i>	25