Принят
Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2013 года N 67

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

(с изменениями на 15 июля 2022 года)

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

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

В случае если в отношении молока и молочной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к молоку и молочной продукции, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к их маркировке и упаковке, то молоко и молочная продукция, требования к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к их маркировке и упаковке должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

I. Область применения

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

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

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

б) молочную продукцию, в том числе:

молочные продукты;

молочные составные продукты;

молокосодержащие продукты;

молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;
(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

побочные продукты переработки молока;

продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

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

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

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

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

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

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

4. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции, дополняющие требования технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 (далее - технический регламент

Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)), и технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769 (далее - технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

II. Основные понятия

5. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 (далее - технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

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

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

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

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

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

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

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

"зерненый творог" - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

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

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

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

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

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

"кисломолочный продукт" - молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту;

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

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

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

"концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко" - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля

сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процента;

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

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

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

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

"лактулоза" - продукт переработки лактозы, произведенный из лактозосодержащего молочного сырья путем изомеризации лактозы;

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

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

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

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

"молокосодержащий продукт" - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и

(или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный" - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания - с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;";

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок" - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии творожного сырка, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт глазурью, массой не более 150 г;";

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога" - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее;

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

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

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

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

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

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

"молочные консервы", "молочные составные консервы", "молокосодержащие консервы", "молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира" - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

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

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

"молочный составной продукт" - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов;

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

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

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

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

"мороженое" - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты;

"национальный молочный продукт" - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства - члена

Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"продукт переработки молока обогащенный" - продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты,

фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"сгущенное с сахаром обезжиренное молоко" - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в

сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1 процента;

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

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

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

"сквашенный продукт" - молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанные после сквашивания, или молокосодержащий продукт и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющие сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, не подвергнутых термической обработке после сквашивания - с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

"сладкосливочное масло" - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

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

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

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

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

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

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

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

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

"смесь для мороженого с заменителем молочного жира жидкая" - жидкий молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого с заменителем молочного жира;

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

"смесь для мороженого с заменителем молочного жира сухая" - сухой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого с заменителем молочного жира или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого с заменителем молочного жира после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

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

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

"сухие кисломолочные смеси для питания детей раннего возраста" - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (pH) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении N 2 к настоящему техническому регламенту;

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

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

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

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

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

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

"сывороточный белок" - белок молока, остающийся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

"сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра копченые" - сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов коптильных;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

"сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые" - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

"сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные" - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

"сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, с плесенью" - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

"сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, слизневые" - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

составных частей молока;

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;
(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

"сырое обезжиренное молоко" - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 45°C, полученное в результате отделения молочного жира от молока;

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

"сырые сливки" - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45°C;

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

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

"творожный продукт" - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее;
(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

"топленое масло" - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла

путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

"топленое молоко" - сырье или питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85°C до 99°C с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических органолептических свойств;

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

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

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

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

III. Идентификация молока и молочной продукции

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

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

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

продукцию;

в) в целях установления соответствия молока и молочной продукции своему наименованию идентификация молока и молочной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, установленными в приложении N 3 к настоящему техническому регламенту или определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленными перечнями стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или с признаками, определенными технической документацией, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция;

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

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

7. Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

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

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

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

их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства.

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

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

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

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

13. Перемещаемая между государствами-членами молочная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

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

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

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

животных и находящихся на карантине животных.

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

16. Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложениях N 1-4 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и в приложении N 4 к настоящему техническому регламенту.

17. Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении N 5 к настоящему техническому регламенту.

18. Показатели идентификации сырого молока коровьего, сырого молока других видов сельскохозяйственных животных и сырых сливок из коровьего молока установлены в приложениях N 6 и 7 к настоящему техническому регламенту.

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

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

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

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

До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4°C ± 2°C не более 24 ч. (включая время перевозки).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

021/2011).

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

VII. Требования безопасности к молочной продукции

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

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

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

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

32. Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать уровней, установленных в приложениях N 1-4 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и в приложении N 4 к настоящему техническому регламенту.

33. Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении N 8 к настоящему техническому регламенту.

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

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

35. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока установлены в приложении N 3 к настоящему техническому регламенту.

36. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установлены в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту.

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

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

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

39. Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении N 8 к настоящему техническому регламенту.

40. Другие показатели безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям, установленным в приложении N 3 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

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

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

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

производства продуктов переработки молока не допускаются.

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

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

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

44. Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

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

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

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

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

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей молока и молочной продукции, обязаны осуществлять процессы их

хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы молоко и молочная продукция соответствовали требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

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

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

48. Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, а также требованиям, установленным в статье 8 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), и должны быть безопасными для здоровья детей.

49. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в приложении N 9 к настоящему техническому регламенту.

50. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, установлены в приложении N 2 к настоящему техническому регламенту.

Количество микроорганизмов функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока, добавляемых в сухую смесь при производстве сухих кисломолочных смесей для питания детей раннего возраста,

установлено в приложении N 2 к настоящему техническому регламенту.

Показатели микробиологической безопасности в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным в приложении N 2 к настоящему техническому регламенту.

51. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении N 10 к настоящему техническому регламенту.

52. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении N 11 к настоящему техническому регламенту.

53. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в приложении N 12 к настоящему техническому регламенту.

54. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении N 13 к настоящему техническому регламенту.

55. Показатели пищевой ценности продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в приложениях N 12 и 14 к настоящему техническому регламенту, и функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста.

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

полиненасыщенных жирных кислот.

57. Формы витаминов и минеральных веществ, используемых при производстве продукции детского питания на молочной основе для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, установлены в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

Уровни содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в приложении N 14 к настоящему техническому регламенту.

58. При производстве продукции для детского питания на молочной основе, для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен в приложении N 15 к настоящему техническому регламенту.

59. Немолочные компоненты, используемые при производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

XI. Требования к упаковке молочной продукции

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

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

возраста должны выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем (или массу):

а) 1 кг - сухие продукты (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси, сухие кисломолочные смеси, пищевая продукция прикорма на молочной основе, продукты моментального приготовления, молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой);

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

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

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

г) 0,1 кг - пастообразные продукты детского питания на молочной основе;

д) 0,5 л - жидкие (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие смеси), питьевое молоко, сливки питьевые, кисломолочные продукты. Допускается до 31 декабря 2022 г. выпуск в обращение только на территории Российской Федерации. Обращение такой продукции допускается на территории Российской Федерации в течение срока годности, установленного ее изготовителем. Указанная продукция не маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза, и на упаковку (тару) наносится надпись "Для реализации только на территории Российской Федерации.

(Подпункт дополнительно включен с 14 августа 2022 года решением Совета ЕЭК от 15 июля 2022 года N 113, распространяется на правоотношения, возникшие с 15 июля 2022 года)

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

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

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

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

XII. Требования к маркировке молока и молочной продукции

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

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

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

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

в) номер партии молока или молочной продукции;

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

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

е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

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

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

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

молока".

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

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

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

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

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

74. При формировании наименований кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками, допускается использование приставки "био" с наименованием продуктов переработки молока, например: "биокефир", "биоряженка".

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

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

76. Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, курут, кумысный продукт, простокваша, мацун (мацони), мечниковская простокваша, ряженка, сметана, сюзьме, тан, творог, чалап, каймак, сцеженный мацун.), в маркировке сквашенных молочного и молочного составного продуктов, произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта и термически обработанных после сквашивания, а также в маркировке

сквашенного молокосодержащего продукта и сквашенного молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира.

В маркировке сквашенных молочного и молочного составного продуктов слово "сквашенный" должно заменяться словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: "йогуртный", "простоквашный", "ряженковый".

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

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

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

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

При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира не допускается частичное нанесение наименования молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира во избежание введения потребителя в заблуждение.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

81. Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов "молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира" (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси, мороженого с заменителем молочного жира). Информация о технологии производства молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в виде слов "произведенный (изготовленный) по технологии" с указанием понятия, установленного разделом

II для соответствующего молочного продукта.

Размер шрифта наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм. В наименовании молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово "продукт" может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т.д.).

Например, "молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны", "молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога.".

На потребительской упаковке указывается информация о наличии в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел. Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом контрастным цвету этого информационного поля. Информационное поле заполняется следующей информацией: "Содержит растительные масла". Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование.

Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 3 мм, в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта. В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, то указанная информация наносится шрифтом максимально крупного размера.

В наименованиях молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по усмотрению производителя могут использоваться понятия, характеризующие особенности сырьевого состава продукта, способ его термической и специальной обработки (в случае, если такая обработка проводилась).

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

82. Для молокосодержащих продуктов и молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира не допускается использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом для молока и молочных продуктов, их различных сочетаний, в том числе в наименованиях, в товарных знаках (торговых марках) (при наличии) либо придуманном названии при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение, а также слов, которые образованы от понятий молочных продуктов (например, "сыроподобный", "сырный", "сыродельный", "сычужный", "сметанка", "творожочек", "сливочки", "маслице", "творожок" и т.п.).

Для замороженного молокосодержащего продукта изготовленного без использования жиров немолочного происхождения, в том числе заменителей молочного жира, с добавлением сахаров и фруктов и/или продуктов их переработки допускается использование придуманного названия "шербет".

Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, в том числе придуманное название продукта, и информационное поле наносятся на потребительскую упаковку в непосредственной близости на ту часть поверхности упаковки, которая обращена к потребителю при нахождении продукта на потребительской полке или на ту часть поверхности упаковки, которая является легкодоступной для потребителя для получения информации о приобретаемом продукте.

Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, не допускается использование понятий "сыворотка" и "пахта".

Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, должны использоваться наименования "молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сывороточный" и "молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пахтовый".

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

83. Не допускается использование понятия "масло", в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной, спреда сливочно-растительного. Наименование мороженого с заменителем молочного жира должно включать полное понятие "мороженое с заменителем молочного жира". Не допускается использование понятий "сливочное масло", "масло сливочно-растительное" и "масло растительно-сливочное" для пищевых продуктов в любых целях, в том числе для специализированных продуктов диетического и лечебного назначения, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

Не допускается использование понятия "масло топленое", в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки сливочно-растительной топленой смеси в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

84. В маркировке, в том числе в наименовании молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе II настоящего технического регламента. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера.

Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир", в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

б) показатели идентификации, установленные в приложениях N 6 и 7 к настоящему техническому регламенту, при возможности их определения;

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

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

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

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

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

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

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

б) массовая доля жира (в процентах) (кроме обезжиренных продуктов, сыров, плавленых сыров, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленого сыра);
(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыров, плавленых сыров, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленого сыра.
(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

по решению производителя указывается вместо массовой доли жира - массовая доля жира в молочной части для мороженого, в творожной части для сырков творожных, сырков глазированных, творожной массы, а также в случае

использования раздельной упаковки для молочной и немолочной частей продукта для творога зерненного и других молочных составных продуктов. Для таких продуктов информация о массовой доле жира в продукте указывается в разделе "пищевая ценность" маркировочного текста";

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

Для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "от... до... " в процентах с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом.

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

в) массовая доля немолочного жира в виде процентного содержания в продукте (например, "массовая доля жира 15%, в том числе растительного жира 6%") (для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира);

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

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

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

ж) состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов.

Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молокосодержащего продукта, и (или) молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием (состав молочного продукта допускается не указывать). Например, в составе молочных составных продуктов указываются наименования молочных продуктов "сыр", "сухое молоко", "сливочное масло", "творог" без дополнительного указания их состава. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс "Е"), ароматизаторы (в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических

вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Функциональные компоненты и вспомогательные технологические средства (например, хлористый кальций), используемые в процессе производства, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать. Компоненты, входящие в состав глазури и заменителя молочного жира, указываются в разделе "Состав" маркировочного текста с учетом требований для составного компонента. При этом наименование растительных масел, входящих в состав заменителя молочного жира, глазури, допускается указывать в любой последовательности с добавлением фразы "в различных соотношениях".

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

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

и) содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей) в соответствии с нормами, установленными в приложении 1 к настоящему техническому регламенту;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

к) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления (при наличии регламентированного в установленном порядке показателя дозы потребления) и особенностей употребления продукта (при необходимости);

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

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

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

производства указана на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "дата производства указана на крышке или на дне пачки";

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

88. При нанесении маркировки допускается наносить информацию на оболочку сыра, молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии сыра или их покрытие с применением несмываемой безвредной краски или самоклеящихся этикеток, или иным способом, обеспечивающим безопасность выпускаемой продукции.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

89. В маркировке сыра, молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии сыра, должна содержаться следующая дополнительная информация:

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

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

б) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов.

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

а) рекомендации по использованию соответствующего продукта;

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

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

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

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

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

старше (от, с) 8 месяцев - питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 4 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом

назначении продукта);

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

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

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

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

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

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

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

93. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не должны превышать допустимые пределы, установленные в приложении N 16 к настоящему техническому регламенту. Показатели пищевой ценности молочной продукции должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) молочной продукции изготовителем, или расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

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

95. Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки с использованием шрифта одного размера не менее 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее 100 мл (г) - с

использованием шрифта одного размера не менее 8,5 кегля.

96. При невозможности размещения всего объема необходимой информации в маркировке на потребительской упаковке продукта часть информации должна размещаться на листке-вкладыше (за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира, массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности, наименования изготовителя), а на потребительской упаковке такого продукта должна размещаться надпись: "Дополнительная информация - см. листок-вкладыш".

96_1. При формировании наименования продуктов из молочной сыворотки необходимо использовать слова "сывороточный продукт" или "продукт из сыворотки", или "продукт на основе сыворотки". При формировании наименования продуктов из пахты необходимо использовать слова "пахтовый продукт" или "продукт из пахты", или "продукт на основе пахты.

(Пункт дополнительно включен с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102)

XIII. Обеспечение соответствия требованиям безопасности

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

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

XIV. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции

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

а) декларирование соответствия;

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

в) государственная регистрация молочной продукции нового вида - в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

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

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

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

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

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

104. Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат:

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

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

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

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

а) схема декларирования 1д (для серийно выпускаемой продукции) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний партии продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

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

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

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

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293.

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

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

в) схема декларирования 3д (для серийно выпускаемой молочной продукции) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов пищевой продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

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

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства молочной продукции был стабильным и обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие

которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293.

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

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

г) схема декларирования 4д (для партии молочной продукции) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

проведение испытаний партии продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

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

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

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

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской

экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293.

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

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

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

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

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов молочной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

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

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

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

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

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XVI. Защитительная оговорка

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

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

Приложение N 1
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока

(с изменениями на 10 июля 2020 года)

Таблица 1

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

(Наименование в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
1	2	3	4	5

* СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

Питьевое молоко, восстановленное молоко	0,1-9,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6)	8	-

(Позиция в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

Молочный напиток	0,1-6	2,6	7,4	-
Молочный коктейль, напиток, желе, пудинг, мусс, паста, суфле	0,1-9,5	-	-	-

Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	10-34	1,8-2,6	5,2-8	-
Сливки питьевые, высокожирные	35-58	1,2	3,6	-
Кисломолочные продукты**, кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1-9,9	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6)	не менее 7,8	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10 КОЕ***/см (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1 x 10 КОЕ/см (г)**.

_____

** Для кисломолочных продуктов для питания детей раннего возраста, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста - в соответствии с приложениями N 2 и 11 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).

*** КОЕ - колониеобразующие единицы.

Йогурт	0,1-10	3,2****	не менее 9,5*****	Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира - 1 x 10 КОЕ/см (г), для кумыса - 1 x 10 КОЕ/см (г)

_____

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

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

Сметана, продукты на ее основе	10-58	1,2	3,6	молочнокислые микроорганизмы

				для сметаны - не менее 1 х 10 КОЕ/см (г)
Творог (кроме творога, производимого с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и зерненого творога)	0,1-35	12 Для творога с массовой долей жира более 18% - 8	13,5 Для творога с массовой долей жира более 18% - 10	молочнокислые микроорганизмы для творога - не менее 1 х 10 КОЕ/см (г)
Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1-25	7	10	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творог зерненый	не более 25	8	-	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творожная масса	не менее 0,1	6	-	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творожные продукты******	0,1-35	-	-	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры (за исключением термизированных)

_____

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

Молоко стерилизованное сгущенное (концентрированное)	0,2-16	6	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2-16	5	12	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0-20,0	6	18	-

Молоко сухое	0,1-41,9	18	53,1	-
Сливки сухие	42-74	7-18	21-55	-
Сливки высокожирные	75-80	5	15	-
Сыворотка молочная сухая	не более 2	не менее 10	не менее 92	-

Таблица 2

Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладко-сливочного	кисло-сливочного
1	2	3	4	5	6
Масло топленое	не менее 99	не более 1	-	-	-
Масло сливочное, в том числе:					
сладкосливочное и кислосливочное	-	-	-	не более 30	40-65
несоленое	50 и более	14-46	-	-	-
соленое	50 и более	13-45	1	-	-
с компонентами	50-69	16-45	-	-	-
Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная:	-	-	-	не более 33	40-65
несоленая	39-49	56-47	-	-	-
соленая	39-49	55-46	1	-	-
с компонентами	39-49	40-55	-	-	-
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	-	-	-

Таблица 3

Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная

Наименование продукта	Массовая доля общего жира, %	Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в	Температура плавления жира, °С, не более

			продукта, %	пересчете на метилэлаидат, %	
1	2	3	4	5	6
Спред сливочно-растительный	39-95	не менее 50	10-35	8	36
Смесь топленая сливочно-растительная	не менее 99	не менее 50	10-35	8	36

Таблица 4
(В редакции, введенной в действие
с 15 июля 2018 года
решением Совета ЕЭК
от 10 ноября 2017 года N 102. -
См. предыдущую редакцию)

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие	2-10	менее 15	1-40 включительно	2-6
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые	30-35	менее 51	не менее 1	1-3 включительно
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые	33-42	47-57 включительно	не менее 1	0,5-2,5 включительно

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые	36-55 включи-тельно	54-69 включительно	не менее 1	0,2-4 включительно
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	более 55	67 и более	не менее 1	0-5 Для рассольного сыра - 2-7 включительно

Таблица 5
(В редакции, введенной в действие
с 15 июля 2018 года
решением Совета ЕЭК
от 10 ноября 2017 года N 102. -
См. предыдущую редакцию)

Плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра"

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
1	2	3	4	5
Сыр плавленый (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра) ломтевой	до 65 включительно	35-70 включительно	0,2-4 включительно	до 30 включительно
Сыр плавленый (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра) пастообразный	20-70 включительно	35-70 включительно	0,2-4 включительно	

Сыр плавленый сухой (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра сухой)	до 51 включительно	3-7 включительно	2-5 включительно

Таблица 6

Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность**, °Т, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
1	2	3	4	5	6	7

* СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

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

Пломбир	не менее 12	7-10	14	36	21	30-130
Сливочное	8-11,5	7-11	14	32	22	30-110
Молочное	не более 7,5	7-11,5	14,5	28	23	30-90
Кисломолочное	не более 7,5	7-11,5	17	28	90	30-90
С заменителем молочного жира	не более 12***	7-11	14	29	22	30-110

*** Смеси молочного и растительного жира.

Примечания к Приложению 1:

1. Показатели идентификации молочных составных продуктов, молокосодержащих продуктов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира устанавливаются в документах изготовителя, за исключением показателей, которые установлены в настоящем техническом регламенте.

(Примечания в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Приложение N 2
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см (г)	Объем (масса) продукта, см (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli***	патогенные, в том числе сальмонеллы и лист	стафилококки S.aureus			

				ерии L.mo no-cytog e-nes* ***				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

_____

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

** КОЕ - колониеобразующие единицы.

*** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

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

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

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

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

При производстве детских сухих продуктов на молочной основе (смеси, напитки, молоко сухое) при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в 5 образцах массой 25 г каждый).

		I. Адаптированные молочные смеси					
1. Сухие молочные смеси момен-тального	2 x 10 (для смесей, восстанавливаемых	1	10	100	10	100	Д-10 П-50

приготов- ления пресные, кисло- молочны е	при температур е 37-50°С), 3 х 10 (для смесей, восстанавл иваемых при температур е 70-85°С). В кисломоло чных смесях: ацидофиль ные микроорга низмы - не менее 1 х 10 (при производст ве с их использова нием), бифидобак терии - не менее 1 х 10 (при производст ве с их использова нием), молочноки слые микроорга низмы - не менее 1 х 10 (при добавлени и после сушки), молочноки слые микроорга низмы - не	

	менее 1 х 10 (без добавления после сушки)		
2. Жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом			требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате - отсутствие клеток бактерий б) после термостатной выдержки допускаются изменения:

								титруемой кислотности - не более чем на 2°Т КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г)
3. Жидкие кисломолочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10 , ацидофильные микроорганизмы - не менее 1 x 10 (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее 1 x 10 (при производстве с их использованием)	3	10	50	10	-	Д-10 П-10	
II. Частично адаптированные молочные смеси								
4. Смеси моментального приготовления	2 x 10 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37-50°С),	1	10	100	10	100	Д-10 П-50	

	3 x 10 (для смесей, восстанавливае-мых при температуре 70-85°С)						
5. Смеси, требующие термической обработки	2,5 x 10	1	-	50	1	200	Д-50, П-100
6. Смеси молочные адаптиро-ванные стерилизо-ванные, произве-денные на молочных кухнях	1 x 10	10	10	100	10	-	-
III. Молоко и сливки стерилизованные							
7. Молоко и сливки стерили-зованные, ультрапас-теризо-ванные с асептическим розливом, в том числе молоко обо-							требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37°С - в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков

гащенно е								порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки допускаются: изменение титруемой кислотности - не более чем на 2°Т; КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г) в) микроскопи-ческий препарат - отсутствие клеток микроорганизмов
8. Молоко, сливки стерилиз о-ванные, изготовл	1 x 10	10	10	100	10	-	-	

ен-ные на молочных кухнях, неасептического розлива							
IV. Кисломолочные продукты							
9. Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 х 10 , ацидофильные микроорганизмы - не менее 1 х 10 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии - не менее 1 х 10 (при изготовлении с их использованием)	3	10	50	10	-	Д-10 П-10 для кефира Д-1 х 10
10. Кисломолочные продукты, изготовленные на молочных кухнях, неасепти-	ацидофильные микроорганизмы - не менее 1 х 10 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии - не менее	3	10	50	10	-	-

ческого розлива	1 х 10 (при изготовлении с их использованием)						
		V. Творог, творожные продукты					
11. Творог, творожные продукты	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1	50	1	-	Д-10 П-10
12. Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1	-	-
13. Творог кальцинированный, изготовленный на молочных кухнях	100	1	-	50	1	-	-
		VI. Молоко сухое для детского питания					

14. Молоко сухое для детского питания	2,5 x 10	1		25	1	-	Д-50 П-100
15. Молоко сухое для детского питания моментального приготовления	2 x 10 (для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С), 3 x 10 (для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С)	1	10	100	10	100	Д-10 П-50
16. Молоко сухое для детского питания, требующее термической обработки	2,5 x 10	1	-	50	1	200	Д-50 П-100
VII. Молоко пастеризованное							
17. Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 ч.	1,5 x 10	0,1	1	50	1	25	-
VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет							
18. Жидкие молочные напитки	1,5 x 10	0,1	1	50	1	-	Д-50 П-50

для детей от 6 месяцев до 3 лет							
IX. Последующие смеси							
19. Последующие смеси, быстрорастворимые (моментального приготовления)	2 х 10 (для смесей, восстанавливаемых при 37-50°С), 3 х 10 (для смесей, восстанавливаемых при 70-85°С)	1	10	100	10	100	Д-10 П-50
20. Последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления	2,5 х 10	1	-	50	1	-	Д-50 П-100
X. Каши сухие молочные							
21. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	1 х 10	1	-	50	1	2 х 10	Д-50 П-100
22. Каши сухие молочны	5 х 10	0,1	-	50	-	-	Д-100

е, требующие варки			П-200
XI. Каши молочные, готовые к употреблению			
23. Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные			требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности - не более чем на 2°Т

							КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г)
24. Каши молочные, готовые к употреблению, изготовленные на молочных кухнях	1 x 10	1	-	50	1	-	-
XIII. Низколактозные и безлактозные продукты							
25. Низколактозные продукты*****	2 x 10	1	-	100	10	100	Д-50 П-100
26. Безлактозные продукты*****	2 x 10	1	10	100	10	100	Д-50 П-10

_____

***** Уточняется по показателям технического регламента "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года N 34.

XIV. Сухие молочные высокобелковые продукты							
27. Сухие молочные высокобелковые продукты	2,5 x 10	0,3	-	50	1	-	Д-50 П-100
XV. Сухие продукты на молочной основе							
28. Сухие продукт	-	0,3	-	50	1	-	Д-50 П-100

ы на
молочн
ой
основе

Приложение N 3
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

(с изменениями на 10 июля 2020 года)

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Питьевое молоко	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

(Позиция в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

Восстановленное молоко	непрозрачная жидкость	жидкая однородная нетягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается	белый, допускается с синеватым оттенком для

			сладковатый привкус. Допускается недостаточно выраженный вкус и запах	обезжиренного молока, со светло-кремовым - для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета компонента, используемого для обогащения

(Позиция дополнительно включена с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62)

Сливки питьевые	однородная непрозрачная жидкость	однородная в меру вязкая	характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солоноватый привкус	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	светло-кремовый равномерный, 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		чистый кисломолочный, слегка острый вкус, или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами

	компонентов - с их наличием			
Йогурт	однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора - желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием		кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей - в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием		чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	однородная масса с глянцевой поверхностью		чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием. В глазированно	чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури

	м 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		
Топленое масло	зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде - прозрачная, без осадка	вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	от светло-желтого до желтого, равномерный
Молочный жир	гомогенная, плотная, в расплавленном виде - прозрачная, без осадка	чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	от белого до желтого, однородный по всей массе
Масло сливочное, паста масляная	плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	для сладкосливочного масла и сладкосливочной пасты масляной - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов. Для кислосливочного масла и кислосливочной пасты масляной - выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом без	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный цветом добавленных компонентов

			посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты масляной допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. При добавлении пищевкусовых компонентов обуслов ленный добавленными компонентами	
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие, в том числе плавленые	форма упаковки	порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые	форма различная	ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными

		компонентов - с их наличием		компонентами

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении	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

			пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	форма низкого цилиндра или другая произвольная форма	от мягкой пластичной, плотной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от белого до желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Сыр плавленый, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, ломтевые	форма упаковки	от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусов	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

		ых компонентов - с их наличием		добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Сыр плавленый, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, пастообразные	форма упаковки	от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая жидкость	сладковато-солоноватый вкус, свойственный топленому молоку	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока.	белый с кремовым оттенком, равномерный.

		кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	При термической обработке и изготовлении с кофе и какао - коричневый
Сыворотка	прозрачная или полу-прозрачная жидкость	жидкая, однородная	характерный для сыворотки, для творожной сыворотки - кисловатый вкус, для подсырной сыворотки - сладковатый или солоноватый вкус	от бледно-зеленого до светло-желтого
Сыворотка молочная сухая	мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломери-рованных частиц сухой сыворотки	допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии	свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солоноватый, кисловатый вкус	от белого до желтого, однородный по всей массе
Пахта	непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	жидкая, однородная	характерный для пахты, для пахты сладкосливочного масла - молочный, для пахты кислосливочного масла - кисломолочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	от белого до светло-желтого
Казеин	однородный порошок или кристал-лическое вещество	порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	без запаха, вкус нейтральный	от белого до светло-кремового

Лактулоза	кристал-лическое вещество	мелкие кристаллы неоднородной формы	без запаха, сладкий вкус	белый
Концентрат лактулозы	однородная вязкая жидкость	однородная, вязкая	вкус от сладковатого до кислосладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	от светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	поверхность матовая или слабо-блестящая, сухая на вид	пластичная однородная, плотная или мягкая	вкус сливочный, сладкосливочный или кислосливочный	от белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	зернистая или однородная (плотная или мягкая)		вкус и запах топленого молочного жира	от светло-желтого до желтого, однородный
Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира	в соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			

(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Приложение N 4
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более

1	2	3
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки и вся молочная продукция	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,01) не допускается (менее 0,0003)*
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)

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

Приложение N 5
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

(с изменениями на 19 декабря 2019 года)

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/см (г), не более***	Объем (масса) продукта, см (г), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 см (г), не более***
		БГКП (колиформы)****	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Сырое молоко	5 x 10	-	25	7,5 x 10
Сырое обезжиренное молоко	5 x 10	-	25	-
Сырые сливки	5 x 10	-	25	-
Сырое молоко для производства:				

а) детского питания	3 x 10	-	25	5 x 10
б) сыров и стерилизованного молока	5 x 10	-	25	5 x 10

_____

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

** КОЕ - колониеобразующие единицы.

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

Для Республики Казахстан показатели содержания КМАФАнМ и соматических клеток вводятся в действие с 01.01.2025 для сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, используемых для производства молочных продуктов, за исключением питьевого и восстановленного молока, кисломолочной продукции, детского питания, твердых сыров, сливочного масла (до 01.01.2025 действуют нормы, установленные Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), при условии их обращения только на территории Республики Казахстан).

(Абзац дополнительно включен с 5 января 2018 года решением Совета ЕЭК от 20 декабря 2017 года N 86, распространяется на правоотношения, возникшие с 1 июля 2017 года; в редакции, введенной в действие со 2 февраля 2020 года решением Совета ЕЭК от 19 декабря 2019 года N 118, распространяется на правоотношения, возникшие с 31 декабря 2019 года. - См. предыдущую редакцию)

**** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Приложение N 6
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

(с изменениями на 20 декабря 2017 года)

Таблица 1

Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2
Консистенция	однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку
Цвет	от белого до светло-кремового
Кислотность, °Т	16-21
Плотность (кг/ м), не менее*	1027 (при температуре 20°С)
Температура замерзания, °С (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	- 0,505

_____

* Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

СОМО = 0,25 х А + 0,225 х Ж + 0,5,

где:

А - плотность лактоденсиметр;

Ж - массовая доля жира сырого молока, %.

Таблица 2

Показатели идентификации сырого молока других видов сельскохозяйственных животных

Вид животного	Содержание составных частей молока, %*			Плотность при температуре 20°С, не менее	Кислотность, °Т, не более
	жир, не менее	белок, не менее	сухие вещества, в среднем		
1	2	3	4	5	6
Коза	2,5	2,8	11,5	1027-1030	13-24
(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)					
Овца	6,2	5,1	18,5	1034	25
Кобыла	1,0	2,1	10,7	1032	6,5
(Строка в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)					
Верблюдица	3	3,8	15	1032	17,5
Буйволица	7,5	4,2	17,5	1029	17
Ослица	1,2	1,7	9,9	1011	6

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

Приложение N 7
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Показатели идентификации сырых сливок из коровьего молока

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

Приложение N 8
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

(с изменениями на 10 июля 2020 года)

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/см (г), не более	Объем (масса) продукта, см (г), в которой не допускаются	Дрожжи (Д), плесени	Примечание

		БГКП *** (коли-формы)	пато-генные, в том числе саль-монеллы	стафи-лококки S.aureus	листерии L.mono-cytoge-nes	(П), КОЕ/см (г), не более	
1	2	3	4	5	6	7	8

_____

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

** КОЕ - колониеобразующие единицы.

***БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

I. Питьевое молоко, восстановленное молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные

(Наименование в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

1. Питьевое молоко, восстановленное молоко, молочный напиток, в потребительской таре, в том числе обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, лактулозой, пребиотиками:							
(Абзац в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)							
а) пастеризованные	1 x 10	0,01	25	1	25	-	
б) стерилизованные	-	-	-	-	-	-	требования промышленной стерильности:
в) ультрапастеризованные	-	-	-	-	-	-	а) после термостатной выдержки при

(УВТ) (с асептическим розливом)							температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности - не более чем на 2°Т КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г)
г) ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10	100	10	25	-	
д) топленые	2,5 x 10	0,1	25	-	25	-	
2. Питьевое молоко, восстановлен	2 x 10	0,01	25	0,1	25	-	

ное молоко, молочный напиток, во флягах и цистернах							
(Пункт в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)							
3. Молочная сыворотка и пахта, в потребительской таре, пастеризованные	1 x 10	0,01	25	1	25	-	
4. Сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской таре, в том числе:							
а) пастеризованные	1 x 10	0,01	25	1	25	-	
б) стерилизованные							требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и

							консистенции б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности - не более чем на 2°Т КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/ см (г)
в) обогащенные	1 х 10	0,01	25	1	25	-	
г) взбитые	1 х 10	0,1	25	0,1	25	-	
5. Сливки и продукты на их основе, в том числе во флягах, цистернах	2 х 10	0,01	25	0,1	25	-	
6. Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные	1 х 10	0,1	25	1	25	-	
7. Продукты кисломолочные, продукты на их основе,							

со сроком годности не более 72 ч.:						
а) без компонентов	молочно-кислых микроорганизмов - не менее	0,01	25	1	-	-
	1 x 10					
б) с компонентами	молочно-кислых микроорганизмов - не менее	0,01	25	1	-	-
	1 x 10					
8. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, со сроком годности более 72 ч.:						
а) без компонентов	молочно-кислых микроорганизмов - не менее	0,1	25	1	-	Д-50*** П-50
	1 x 10					
б) с компонентами	молочно-кислых микроорганизмов - не менее	0,01	25	1	-	Д-50*** П-50
	1 x 10					
в) обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее	0,1	25	1	-	Д-50*** П-50
	1 x 10 в сумме					

**** Наличие дрожжей на конец срока годности не менее 1 x 10 для айрана и кефира, не менее 1 x 10 для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске.

9. Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами и	молочно-кислых микроорганизмов - не менее 1 x 10	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1 г/см)	25	1	-	для продуктов со сроком годности более 72 ч. - Д-50 П-50
10. Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты:						
а) без компонентов	-	1	25	1	25	Д-50 П-50
б) с компонентами	-	1	25	1	25	Д-50 П-50

II. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе

11. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильт						

рации, сепарирования, зерненного творога):						
а) со сроком годности не более 72 ч.	молочнокислых микроорганизмов - не менее	0,001	25	0,1	-	-
	1 х 10					
б) со сроком годности более 72 ч.	1 х 10	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
в) замороженный	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
12. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования:						
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторон	0,01	25	0,1	-	-

	ней микро-флоры					
б) со сроком годности более 72 ч.	микро-флора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микро-флоры	0,01	25	0,1	-	Д-50 П-50
13. Творог зерненый	микро-флора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микро-флоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
14. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные:						
а) со сроком годности не более 72 ч.	микро-флора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микро-флоры	0,001	25	0,1	-	-
б) со сроком	микро-флора,	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

годности более 72 ч.	характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры					
в) замороженные	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
15. Творожные продукты:	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры					
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней	0,01	25	0,1	-	-

	микро-флоры					
б) со сроком годности более 72 ч.	микро-флора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микро-флоры	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
в) замороженные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
16. Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1	-	50 в сумме
17. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	2 х 10	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50

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

18. Молоко сгущенное, концентрированное стерилизованное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты и						требования промышленной стерильности:
						а) после термостатной выдержки при температуре

молочные составные продукты сгущенные стерилизованные	37°С в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки: не допускаются изменения титруемой кислотности в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов в) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие

							при посеве проб грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов
19. Молоко сгущенное и концентрированное в транспортной таре, в том числе во флягах и цистернах	2 x 10	0,01	25	0,1	25	-	
20. Молоко, сливки, сгущенные с сахаром, в потребительской таре:							
а) без компонентов	2 x 10	1	25	-	-	-	
б) с компонентами	2 x 10	1	25	-	-	-	
21. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4 x 10	1	25	-	-	-	
22. Пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5 x 10	1	25	-	-	-	
23. Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	3,5 x 10	1	25	-	-	-	
IV. Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)							
24. Молоко коровье сухое							

а) для непосредственного употребления	5 х 10	0,1	25	1	-	-
б) для промышленной переработки	1 х 10	0,1	25	1	-	-
25. Напитки сухие молочные	1 х 10	0,01	25	1	-	П-50
26. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7 х 10	0,1	25	1	-	-
27. Сыворотка молочная сухая	1 х 10	0,1	25	1	25	Д-50 П-100
28. Смеси сухие для мороженого	5 х 10	0,1	25	1	25 (для мягкого мороженого)	-
29. Продукты кисломолочные сухие	1 х 10	0,1	25	1	-	Д-50 П-100
30. Пахта, заменитель цельного молока (сухие)	5 х 10	0,1	25	1	-	Д-50 П-100
V. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие						
31. Казеинаты пищевые	5 х 10 (сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются)	0,1	25	-	-	-
32. Концентрат сывороточный белковый	5 х 10	1	25	1	-	-
33. Концентрат казеина пищевого	2,5 х 10	1	25	1	-	-

34. Белок молочный, казеины пищевые	1 x 10 (сульфит-редуци-рующие клостридии в 0,01 г не допускаются)	1	50	1	-	Д-10 П-50
35. Сахар молочный рафинированный	1 x 10	1	25	1	-	Д-50 П-100
36. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1 x 10	1	25	1	-	Д-50 П-100
37. Концентрат лактулозы	5 x 10	1	50	1	-	Д-50 П-100

VI. Сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, сухие, сыры плавленые, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра, сырные пасты, сырные соусы

(Наименование в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

38. Сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные)						
а) без компонентов	-	0,001	25	0,001	25*****	-
б) с компонентами	-	0,001	25	0,001	25*****	-
в) копченые	-	0,001	25	0,001	25*****	-

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

_____

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

39. Сыры плавленые и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра:						
а) без компонентов	5 x 10	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
б) с компонентами	1 x 10	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
в) копченые	1 x 10	0,1	25	-	-	Д-100 П-100

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

40. Сырные соусы, пасты	1 x 10	0,1	25	-	-	-
41. Сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра сухие	5 x 10	1	25	-	-	-

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

VII. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир

42. Масло из коровьего молока: сливочное (сладкосливочное,	в кисло-сливочном масле не нормируется					

кислосливочное, соленое, несоленое):							
а) без компонентов	1 х 10	0,01	25	0,1	25	100 в сумме	
б) с компонентами	1 х 10	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100	
в) стерилизованное							требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции б) после термостатной выдержки допускаются изменения: кислотности жировой фазы не более чем на 0,5°К титруемой кислотнос

						ти молочной плазмы не более чем на 2°Т КМАФАнМ - не более 100 КОЕ/г
43. Масло топленое	1 х 10	1,0	25	-	-	П-200
44. Масло сухое	1 х 10	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
45. Молочный жир	1 х 10	1,0	25	-	-	П-200
46. Паста масляная:						
а) без компонентов	2 х 10	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
б) с компонентами	2 х 10	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
VIII. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь						
47. Сливочно-растительный спред	1 х 10	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
48. Сливочно-растительная топленая смесь	1 х 10	1	25	-	-	П-200
IX. Мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого						
49. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого	1 х 10	0,01	25	1	25	-

50. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, мягкое, в том числе с компонентами	1 x 10	0,1	25	1	25	-
51. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3 x 10	0,01	25	1	25	-
52. Мороженое кисломолочное	молочнокислых микроорганизмов - не менее 1 x 10	0,1	25	1	25	-
X. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров)						
53. Закваски для кефира на кефирных грибках	1 x 10	3	100	10	-	Д - не менее 1 x 10 П-5
54. Закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие)	1 x 10	3	100	10	-	Д - не менее 1 x 10 П-5
55. Закваски из чистых культур:						
а) жидкие, в том числе замороженные	1 x 10 для заквасок концентрированных - не менее 1 x 10	10	100	10	-	5 в сумме

б) сухие	1 x 10 для заквасок концен-трирован-ных - не менее 1 x 10	1	10	1	-	5 в сумме	

XI. Ферментные препараты молокосвертывающие

56. Ферментные препараты молоко-свертывающие:							
а) животного происхож-дения	1 x 10	1 E.coli в 25 г/см	25 сульфит-редуци-рующие клостридии в 0,01 г	-	-	-	
б) растительного происхож-дения	5 x 10	1	25	-	-	-	
в) микробного и грибного происхож-дения	5 x 10 не должны содержать жизнеспо-собные формы продуцентов ферментов	1	25	-	-	-	не должны иметь антибиотической активности. Ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксинов

XII. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе

57. Питательные среды для культивирования заквасочной и	5 x 10	0,01	25 сульфит-редуци-рующ	-	-	-	

пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	ие клостридии в 0,01 г	

XIII. Молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира

(Раздел в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

58. Молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира		требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах

Примечания:

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

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

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

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

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

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

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу - нормируется масса продукта, в котором не допускаются бактерии группы

кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и Listeria monocytogenes. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 см (г) продукта (КОЕ/ см (г)).

Приложение N 9
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Все молочные продукты	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	микотоксины:	
	афлатоксин М	не допускается (менее 0,00002)
	радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):	
	цезий-137	40 Бк/л
	стронций-90	25 Бк/л
	диоксины*	не допускаются (в пределах погрешности измерения)

* Показатель содержания контролируется в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической

ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

	меламин**	не допускается (менее 1 мг/кг)

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

Адаптированные начальные или последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	перекисное число	4 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
	токсичные элементы:	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05
	кадмий	0,02
	ртуть	0,005
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ*** и его метаболиты	0,01

*** ДДТ - дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

Адаптированные молочные смеси	осмоляльность	320 мОсм/кг
	кислотность	60°Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие адаптированные смеси (формулы)	осмоляльность	320 мОсм/кг
	кислотность	60°Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие частично адаптированные смеси	осмоляльность	330 мОсм/кг

(формулы)	кислотность	60°Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Каши сухие молочные, требующие варки, и каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	токсичные элементы (в сухом продукте):	
	свинец	0,3
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,06
	ртуть	0,03
	микотоксины (в сухом продукте):	
	охратоксин А	не допускается (менее 0,0005)
	афлатоксин В	не допускается (менее 0,00015)
	дезоксиниваленол	не допускается (менее 0,05) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	зеараленон	не допускается (менее 0,005) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	фумонизины В1 и В2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	не допускается (менее 0,05)
	пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,001
	ДДТ и его метаболиты	0,01
	бенз(а)пирен	менее 0,2 мкг/кг
	зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	не допускаются
	металлические примеси (в сухом продукте)	3 х 10 , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	токсичные элементы (в готовом продукте):	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05

	кадмий	0,02
	ртуть	0,005
	микотоксины:	
	охратоксин А	не допускается (менее 0,0005)
	афлатоксин В1	не допускается (менее 0,00015)
	дезоксиниваленол	не допускается (менее 0,05) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	зеараленон	не допускается (менее 0,005) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	фумонизины В1 и В2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	не допускается (менее 0,05)
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01
	ДДТ и его метаболиты	0,01
	бенз(а)пирен	менее 0,2 мкг/кг
	зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	не допускаются
	металлические примеси	3 х 10 , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами	перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами)
	кислотность	150°Т
	токсичные элементы:	
	свинец	0,06
	мышьяк	0,15
	кадмий	0,06
	ртуть	0,015
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55

ДДТ и его метаболиты		0,33

Приложение N 10
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

(с изменениями на 20 декабря 2017 года)

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
1. Молочные продукты	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	микотоксины:	
	афлатоксин М 1	не допускается (менее 0,00002), для сыров - не допускается (менее 0,00005)
	радионуклиды:	
	цезий-137	40 Бк/л (кг)
	стронций-90	25 Бк/л (кг)
	диоксины*	не допускаются (в пределах погрешности измерения)

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

	меламин**	не допускается (менее 1 мг/кг)

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

2. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки, сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные	перекисное число	4 ммоль активного кислорода/кг жира (для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами)
	токсичные элементы:	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05
	кадмий	0,02
	ртуть	0,005
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ*** и его метаболиты	0,01

*** ДДТ - дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

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

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

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102. - См. предыдущую редакцию)

Приложение N 11
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

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

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

** КОЕ - колониеобразующие единицы.

*** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

розлива в потребительской таре							
5. Молоко топленое	2,5 х 10	1	25	-	-	-	
6. 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
7. Кисломолочные продукты, в том числе йогурт							
а) со сроком годности не более 72 ч.	-	0,01	25	1	-	-	
б) со сроком годности более 72 ч.	молочнокислых микроорганизмов - не менее 1 х 10 , для продуктов, подвергнутых термической обработке, - не нормируется	0,1	25	1	-	Д-50 П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащи	

						х дрожжи
в) обогащенные бифидобактериями со сроком годности более 72 ч.	молочнокислых микроорганизмов - не менее 1 х 10 , бифидобактерий - не менее 1 х 10	0,1	25	1	-	Д-50 П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи
8. Ряженка	молочнокислых микроорганизмов - не менее 1 х 10	1	25	1	-	Д-50 П-50 (для продукции со сроком годности более 72 ч.)
9. Сметана и продукты, произведенные на ее основе	для сметаны - молочнокислых микроорганизмов - не менее 1 х 10	0,001 (для термически обработанных после скважи-вания	25	1	-	Д-50 П-50 (для продукции со сроком годности более 72 ч.)

		смета н- ных про- дукто в - 0,1)					
10. Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы							в соответствии с уровнями, установленными в приложении N 8 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
11. Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:							
а) молоко сухое	2,5 x 10	1	25	1	-	Д-50 П-100	
б) концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, (ультрафильтрации и электродиализа)	1 x 10	1	25	1	-	Д-10 П-50	
в) углеводно-	1 x 10	1	50	1	-	Д-10 П-50	

белковый концентрат г) молочно-белковый концентрат д) сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки е) сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки ж) концентрат параказеиновый жидкий з) концентрат параказеиновый сухой и) казецит сухой к) компонент сухой молочный нежирный (для сухих продуктов детского питания) л) компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких продуктов детского питания) м) компонент	1 x 10	1	50	1	-	Д-10 П-50
	2,5 x 10	1	25	1	-	Д-10 П-50
	2,5 x 10	1	25	1	-	Д-10 П-50
	-	3	25	1	-	Д-50 П-50
	-	1	25	1	-	Д-50 П-50
	1 x 10	1	25	1	-	Д-10 П-50
	1,5 x 10	0,3	25	1	-	Д-10 П-50
	1,5 x 10	1	25	1	-	Д-10 П-50
	2,5 x 10	1	25	1	-	Д-50 П-50

сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для жидких продуктов детского питания)						
н) компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для сухих продуктов детского питания)	2,5 х 10	1	25	1	-	Д-50 П-50
о) сахар молочный рафи-нированный	1 х 10	1	25	-	-	П-10
п) лактоза пищевая	1 х 10	1	25	1	-	П-100
р) концентрат лактозы	1 х 10	1	50	-	-	П-100
с) концентрат лактулозы	1 х 10	1	50	1	-	Д-50 П-100
т) сыворотка молочная сухая	1 х 10	1	25	1	-	Д-10 П-50

Приложение N 12
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте от 0 до 6 месяцев			
Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,2-1,7	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*	+
Жир	г	3-4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+
	мг	400-800	-
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	-	1-2	-
Углеводы	г	6,5-8	+
Лактоза	% от общего количества углеводов**, не менее	65	+
Таурин	мг, не более	8	+

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

** За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков.

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

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

Белок	г	1,2-2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	35***	-

_____

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

Жир	г	2,5-4,0	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+
	мг	400-800	+
Углеводы	г	7-9	+
Лактоза	% от общего количества углеводов**, не менее	50	+

_____

** За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков.

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

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

Белок	г	1,2-2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*	-

_____

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

Таурин	мг, не более	8	-
Жир	г	3-4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	-
	мг	400-800	+
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	-	1-2	-
Углеводы	г	6,5-8	+
Лактоза	% от общего количества	65	+

	углеводов**, не менее		

** За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков.

4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев

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

Белок	г	1,5-2,4	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	20	-
Жир	г	2,5-4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг, не менее	400	+
Углеводы	г	6-9	+
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	+

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

Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые

Белок:			
молоко	г	2,8-3,2	+
сливки	г, не менее	2,6	+
Жир:			
молоко	г	2-4	+
сливки	г	10	+
Зола	г	0,6-0,8	-
Кальций	мг, не менее	100	-

6. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Белок	г	2-3,2 для профилактического питания - не более 4	+
Жир	г	2-4	+
Углеводы,	г, не более	12	+
в том числе сахароза****	г, не более	10	+

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

Зола	г	0,5-0,8	-
Кальций	мг, не менее	60	+
Кислотность	°Т, не более	110	-

7. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Белок	г	7-17	+
Жир	г	3-10	+
Углеводы,	г, не более	12	+
в том числе сахароза****	г, не более	10	+

_____

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

Кальций	мг, не менее	85	+
Кислотность	°Т, не более	150	-

8. Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)

Белок молочный	г	2,8-3,2	+
Жир	г	2-4	+
Кальций	мг, не менее	100	-

9. Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)

Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1-4	+
Углеводы,	г, не более	12	-
в том числе сахароза*****	г, не более	6	

_____

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

Кальций	мг	90-240	+

10. Каши сухие на молочной основе, требующие варки и быстрорастворимые (моментального приготовления) (на 100 г сухого продукта)

Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12-20	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7	
Жир	г	10-18	+
	г, не менее - в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25%, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5	+

	г, не менее - в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	+
Углеводы,	г	60-70	+
в том числе сахароза******	г, не более	20	+

_____

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

Примечания:

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение N 13
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

(с изменениями на 10 июля 2020 года)

Таблица 1

Питьевое молоко, восстановленное молоко, сливки питьевые, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе (сухие и жидкие), в том числе обогащенные (на 100 мл готового к употреблению продукта)

(Наименование в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Белок:			
питьевое молоко, восстановленное молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2-5	+
(Строка в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)			
сметана	г, не менее	2,5	+
сливки	г, не менее	2,5	+
Жир:			
питьевое молоко, восстановленное молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	1,5-4	+
(Строка в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)			
сливки	г	10-20	+
сметана	г	10-20	+
Углеводы:			

кисломолочные продукты, напитки на молочной основе,	г, не более	16	+
в том числе добавленная сахароза*	г, не более	10	+

_____

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

питьевое молоко, восстановленное молоко	г, не менее	4,7	+

(Строка в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62. - См. предыдущую редакцию)

сметана	г, не менее	3,4	+
сливки	г, не менее	3,7	+
Кальций	мг	105-240	+ (для обогащенных продуктов)

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

Таблица 2

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

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

Таблица 3

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

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

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

Кислотность	°Т, не более	150	-

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

Приложение N 14
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
I. Адаптированные молочные смеси сухие, жидкие, пресные и кисломолочные, продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до 6 месяцев жизни (начальные смеси)			
1. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	330-700	+
фосфор	мг/л	150-400	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2	-
калий	мг/л	400-850	+
натрий	мг/л	150-300	+
магний	мг/л	30-90	+
медь	мкг/л	300-600	+
марганец	мкг/л	10-300	+
железо	мг/л	3-9	+
цинк	мг/л	3-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+

йод	мкг/л	50-150	+
селен	мкг/л	10-40	+
зола	г/л	2,5-4	-
2. Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5-12,5	+
витамин К	мкг/л	25-100	+
тиамин (В1)	мкг/л	400-2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	500-2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	2700-14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	300-1000	+
ниацин (РР)	мкг/л	2000-10000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1-3	+
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 (при внесении)	+

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

3. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2	-
калий	мг/л	500-1000	+
натрий	мг/л	150-300	+
магний	мг/л	50-100	+
медь	мкг/л	400-1000	+
марганец	мкг/л	10-300	+
железо	мг/л	7-14	+
цинк	мг/л	4-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
селен	мкг/л	10-40	+
зола	г/л	2,56	-
4. 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 (B2)	мкг/л	600-2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	3000-14000	+
пиридоксин (B6)	мкг/л	400-1200	+
ниацин (PP)	мкг/л	3000-10000	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1,5-3	+
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55-150	+
холин	мг/л	50-350	+
биотин	мкг/л	10-40	+
инозит	мг/л	20-280	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л,	не более 35 (при внесении)	+

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

5. Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	400-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2	-
калий	мг/л	400-800	+
натрий	мг/л	150-300	+
магний	мг/л	40-100	+
медь	мкг/л	300-1000	+
марганец	мкг/л	10-300	+
железо	мг/л	6-10	+
цинк	мг/л	3-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
селен	мкг/л	10-40	+
зола	г/л	2,5-6	+
6. Витамины:			
ретинол (A)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (E)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-21	+
витамин K	мкг/л	25-170	+
тиамин (B1)	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (B2)	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,7-14	+
пиридоксин (B6)	мг/л	0,3-1,2	+
ниацин (PP)	мг/л	3-10	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1,5-3	+
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55-150	+
инозит	мг/л	20-280	+

холин	мг/л	50-350	+
биотин	мкг/л	10-40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+

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

7. Минеральные вещества:

кальций	мг/л	600-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2	-
калий	мг/л	400-1000	+
натрий	мг/л	150-350	+
магний	мг/л	50-100	+
медь	мкг/л	400-1000	+
марганец	мкг/л	10-650	+
железо	мг/л	5-14	+
цинк	мг/л	4-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
зола	г/л	2,5-6	+

8. Витамины:

ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7-21	+
тиамин (В1)	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,5-14	+
пиридоксин (В6)	мг/л	0,4-1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3-10	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+

Приложение N 15
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Азот (Е 941) Аргон (Е 938) Гелий (Е 939) Диоксид углерода (Е 290) (по отдельности или в комбинации)	для питания детей раннего возраста	в соответствии с техническими документами изготовителя
Альгиновая кислота (Е 400) Альгинат калия (Е 402) Альгинат кальция (Е 404) Альгинат натрия (Е 401) (по отдельности или в комбинации)	десерт, пудинг	500 мг/кг
L-аскорбилпальмитат (Е 304) Токоферол концентрат (Е 306) Альфа-токоферол (Е 307) Гамма-токоферол (Е 308) Дельта-токоферол (Е 309) (по отдельности или в комбинации)	продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-аскорбиновая кислота (Е 300) L-аскорбат кальция (Е 302)	продукты с применением зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики	200 мг/кг

L-аскорбат натрия (Е 301) (по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту) Гидроксид калия (Е 525)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Гидроксид кальция (Е 526) Гидроксид натрия (Е 524) (только для регулирования активной кислотности) Гуаровая камедь (Е 412)	продукты прикорма, антирефлюксные смеси для детского питания, гипоаллергенные продукты	10 г/кг
Гуммиарабик (Е 414) Камедь рожкового дерева (Е 410) Ксантановая камедь (Е 415) Пектины (Е 440) (по отдельности или в комбинации)		
Карбонаты аммония (Е 503)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Карбонаты калия (Е 501) Карбонаты натрия (Е 500) (только в качестве разрыхлителя теста)		
Карбонаты кальция (Е 170) (только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Лимонная кислота (Е 330)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Цитраты калия (Е 332) Цитраты кальция (Е 333) Цитраты натрия (Е 331) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)		
Модифицированные крахмалы: дикрахмаладипат ацетилированный (Е 1422) дикрахмалфосфат ацетилированный (Е 1414)	продукты прикорма	50 г/кг

крахмал ацетилированный (Е 1420) крахмал ацетилированный окисленный (Е 1451) дикрахмалфосфат (Е 1412) монокрахмалфосфат (Е 1410) крахмал окисленный (Е 1404) дикрахмалфосфат фосфатированный (Е 1413) эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты (Е 1450) (по отдельности или в комбинации)		
Молочная кислота (Е 270) Лактат калия (Е 326) Лактат кальция (Е 387) Лактат натрия (Е 325) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)*	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя

_____

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

Соляная кислота (Е 507)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Уксусная кислота (Е 260) Ацетат калия (Е 261) Ацетат кальция (Е 387) Ацетат натрия (Е 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
О-фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на P_2O_5 только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	1 г/кг
Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности)**	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя

_____

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

Ароматизаторы натуральные	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя

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

Приложение N 16
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

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

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений,
1	2
1. Белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты	
менее 10 г на 100 г продукта	10%
10-40 г на 100 г продукта	15%
более 40 г на 100 г продукта	6 г
2. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	20%
3. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод	30% (без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта)

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