

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ОБЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА О
БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

В соответствии с **Законом** Республики Узбекистан «О техническом регулировании» и в целях установления единых требований по безопасности молока и молочной продукции Кабинет Министров постановляет:

1. Утвердить **Общий технический регламент** о безопасности молока и молочной продукции согласно **приложению** и ввести его в действие по истечении восемнадцати месяцев со дня официального опубликования.

2. Принять к сведению, что в соответствии с требованиями **Закона** Республики Узбекистан «О техническом регулировании», с введением в действие технических регламентов принятые ранее нормативные документы по стандартизации на указанную в них продукцию и услуги утрачивают обязательный характер и приобретают добровольность применения в установленном порядке.

3. Агентству «Узстандарт» совместно с уполномоченными государственными органами принять меры по отмене обязательного характера и обеспечению добровольности при применении нормативных документов по стандартизации молока и молочной продукции со дня введения в действие утвержденного настоящим постановлением **Общего технического регламента** в установленном порядке.

4. Министерству сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, ХК «Узбеккозиковкатхолдинг», Агентству «Узстандарт» совместно с Национальной телерадиокомпанией Узбекистана обеспечить широкое информирование населения, органов государственного и хозяйственного управления, субъектов предпринимательской деятельности о целях, содержании и порядке применения утвержденного настоящим постановлением **Общего технического регламента**.

5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — министра сельского и водного хозяйства З.Т. Мирзаева и заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — председателя правления АО «Узавтосаноат» У.У. Розукулова.

Премьер-министр Республики Узбекистан А. АРИПОВ

г. Ташкент,
7 июля 2017 г.,
№ 474

ПРИЛОЖЕНИЕ

к **постановлению** Кабинета Министров от 7 июля 2017 года № 474

ОБЩИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
о безопасности молока и молочной продукции

Глава 1. Общие положения

§ 1. Область применения

1. Настоящий **Общий технический регламент** о безопасности молока и молочной продукции (далее — **Технический регламент**) устанавливает требования к безопасности молока и молочной продукции по перечню, приведенному в **приложении № 1** к **Техническому регламенту**.

2. Технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, выпущенные в обращение на территории Республики Узбекистан и используемые в пищевых целях, включая:

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

молочную продукцию;

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

функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

3. Требования Технического регламента не распространяются на:

молоко и молочную продукцию, произведенную физическими лицами для личного использования без намерения ее последующей реализации;

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

4. Если в иных технических регламентах установлены требования в отношении отдельных видов молока и молочной продукции, то данные виды молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям всех технических регламентов, действие которых на них распространяется.

§ 2. Термины и определения

5. Для целей Технического регламента используются следующие термины и определения:

биологический продукт (биопродукт) — продукция сельского хозяйства и пищевой промышленности, изготовленная без (либо с меньшим использованием) синтетических пестицидов, синтетических минеральных удобрений, регуляторов роста, искусственных пищевых добавок, а также без использования генетически модифицированных продуктов (ГМО);

брожение — процесс ферментативного расщепления молочного сахара (лактозы) микроорганизмами, с образованием органических кислот и/или спиртов и углекислого газа;

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

кисломолочный продукт — молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), 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 закваски и содержат живые заквасочные микроорганизмы;

молоко — готовый к употреблению продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, подвергнутый механической и/или термической обработке;

молочная продукция — продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный

продукт переработки молока, продукцию 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;

молочный продукт — пищевой продукт, который произведен из сырого молока или молока (подвергнутый обработке) 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;

молочные продукты детского питания — молочные продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет, в том числе для детей раннего (до 3 лет), дошкольного (от 3 до 6 лет), школьного (от 6 лет и старше) возраста, состав и свойства которых соответствуют возрастным физиологическим особенностям детей, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью;

молокосодержащий продукт — пищевой продукт, произведенный из сырого молока или молока (подвергнутый обработке) и/или его составных частей, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии, предусматривающей возможность замещения молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;

молочный составной продукт — пищевой продукт, произведенный из сырого молока или молока (подвергнутый обработке) 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;

национальный молочный продукт — молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Республики Узбекистан, определяемый особенностями технологии его производства, сырьем, составом, закваски и/или наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта);

немолочные компоненты — пищевые продукты не молочного происхождения добавляемые к продуктам переработки молока (пищевые добавки, витамины, микро- и макроэлементы, белки, жиры, углеводы);

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

сухой молочный остаток — составные части молока, за исключением воды;

сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) — составные части молока, за исключением молочного жира и воды;

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

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.

Глава 2. Требования к безопасности молока и молочной продукции

§ 1. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, ветеринарно-санитарные правила и нормы

6. Молоко и молочная продукция, находящиеся в обращении на территории Республики Узбекистан, должны быть безопасными в течение установленного срока годности и дольше и соответствовать требованиям, указанным в [приложениях №№ 2 — 7](#) к Техническому регламенту.

7. Требования к физико-химической безопасности, предельно допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в [приложении № 2](#) Технического регламента.

8. Предельно допустимые уровни содержания остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств в сыром молоке не должны превышать допустимых уровней, указанных в [приложении № 3](#) Технического регламента.

9. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ и микроорганизмов в молоке и молочной продукции, заквасках, питательных средах, ферментных препаратах не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в [приложениях №№ 4 и 5](#) Технического регламента.

10. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в [приложении № 6](#) Технического регламента.

11. Физико-химические и микробиологические показатели молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям согласно [приложению № 7](#) к Техническому регламенту.

12. Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в приложениях Технического регламента, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) или импортером молочной продукции при выпуске его в обращение на территории Республики Узбекистан.

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

14. Не допускается использование для производства сырого молока, полученного в течение первых семи дней со дня отела животных, в течение не менее трех недель перед их отелом и/или от больных животных и/или находящихся на карантине животных.

15. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 ± 2 °С в течение 2 часов.

16. Сырое молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно быть высшего сорта и соответствовать следующим требованиям:

показатель чистоты — не ниже первой группы;

показатель термоустойчивости по алкогольной пробе — не ниже второй группы;

количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более 300 000 КОЕ/см³;

количество соматических клеток — не более 400 000 в 1 см³.

17. Содержание минеральных веществ и витаминов в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должно соответствовать допустимым уровням в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

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

19. Для выработки твердого сыра применяется сырое молоко, соответствующее следующим требованиям:

сорт сырого молока — не ниже первого сорта;

сычужно-бродильная проба — не ниже II класса;

уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — I или II класса, количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более 1 000 000 КОЕ/см³;

количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих масляно-кислых микроорганизмов для сыров с низкой температурой второго нагревания — не более 13 000 спор в 1 дм³, для сыров с высокой температурой второго нагревания — не более 2 500 спор в 1 дм³;

количество соматических клеток — не более 500 000 в 1 см³;

кислотность — не более 18 °Т;

массовая доля белка — не менее 2,8 %.

20. К сырому молоку при производстве продуктов диетического питания предъявляются следующие требования:

количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более 500 000 КОЕ/см³;

количество соматических клеток — не более 500 000 в 1 см³;

показатель термоустойчивости по алкогольной пробе — не ниже второй группы.

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

22. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать безопасность молока и молочной продукции, предотвращать возможность их загрязнения.

23. Производители, продавцы и уполномоченные производителем лица должны осуществлять процессы производства и обращения молока и молочной продукции так, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным Техническим регламентом.

24. Все работники молочной промышленности должны проходить предварительные медицинские осмотры (обследования) при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования) в последующем.

25. Безопасность производственных процессов достигается:

- применением технологических процессов (видов работ), а также приемов, режимов работы в порядке обслуживания производственного оборудования;
- использованием производственных помещений, удовлетворяющих соответствующие требования комфортности работающих;
- применением производственного оборудования, не являющегося источником травматизма и производственных заболеваний;
- применением надежно действующих и регулярно проверяемых контрольно-измерительных приборов, устройств противоаварийной защиты;
- профессиональным отбором, обучением работающих, проверкой их знаний и навыков безопасности труда;
- применением средств защиты работающих.

§ 2. Дополнительные требования по безопасности молока и молочной продукции

26. Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве молока и молочной продукции, должны иметь сопроводительную документацию, подтверждающую их происхождение. По показателям безопасности они должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных документах в области технического регулирования.

27. Продукты детского питания на молочной основе и сырье для их изготовления не должны подвергаться обработке ионизирующим облучением.

28. Готовые к применению закваски и пробиотические микроорганизмы должны быть произведены в изолированных производственных помещениях, территориально обособленных от других.

29. Ферментные препараты, используемые для производства молочной продукции, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса.

30. В процессе производства молока и молочной продукции должно использоваться технологическое оборудование, трубопроводы, емкости для хранения, транспортировки и инвентарь, которые обладают следующими характеристиками:

- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей установленным Техническим регламентом требованиям;

- по конструктивным характеристикам и расположению в производственных помещениях дают возможность производить мойку, очистку и дезинфекцию;

- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям нормативных документов в области технического регулирования, предъявляемым Министерством

здравоохранения Республики Узбекистан к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;

рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с молоком и молочной продукцией, должны быть гладкими и выполнены из не адсорбирующих материалов.

§ 3. Требования к транспортированию и хранению

31. Для транспортировки сырого молока и продуктов его переработки должны использоваться специальные транспортные средства (охлаждаемые кузова, рефрижераторы), соответствующие правилам перевозки скоропортящихся грузов и обеспечивающие их безопасность.

32. Транспортирование сырого молока, молока и молочной продукции должно осуществляться в соответствии с условиями хранения и способами транспортирования, установленными производителем в технологической документации на их производство, с учетом установленных условий перевозки.

33. Конструкция транспортных средств, используемых для транспортирования сырого молока, должна обеспечивать защиту от загрязнения, а также возможность проведения их очистки и мойки.

34. Не допускается совместная перевозка молока и молочной продукции с грузами, имеющими устойчивый (посторонний) запах и загрязняющими поверхность его упаковки.

35. При транспортировке и хранении молоко и молочная продукция должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок хранения.

36. В помещении, предназначенном для хранения молока и молочной продукции, запрещается совместное хранение непищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству (изготовлению) молочной продукции.

37. В процессе реализации молока и молочной продукции должны соблюдаться установленные производителем условия хранения.

§ 4. Требования к экологической безопасности

38. Обеспечение экологической безопасности осуществляется посредством: применения машин и оборудования с конструктивными характеристиками, а также применения технологических процессов, обеспечивающих предотвращение возникновения нештатных (в том числе аварийных) ситуаций, недопущение негативного воздействия на окружающую среду;

применения методов и технологий очистки выбросов, сбросов загрязняющих веществ, технологий утилизации образующихся отходов, которые позволяют минимизировать уровни негативного воздействия на окружающую среду.

Глава 3. Требования к упаковке и маркировке молока и молочной продукции

§ 1. Требования к упаковке

39. Упаковка молока и молочной продукции должна обеспечить ее безопасность и сохранение потребительских свойств в процессе обращения в течение всего срока годности продукции.

40. Все виды упаковочных материалов, контактирующих с молочной продукцией, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Упаковка должна быть герметичной и исключать возможность любого загрязнения, обеспечивать сохранность продуктов при транспортировании, хранении и реализации в течение установленных гарантийных сроков хранения и/или годности.

§ 2. Требования к маркировке

41. При маркировке молока и молочной продукции производитель обязан предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию.

42. Маркировка должна соответствовать требованиям Технического регламента, а также требованиям нормативных документов в области технического регулирования и нормативно-правовых актов, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

43. Маркировка молока и молочной продукции наносится на каждую единицу упаковки в удобном для прочтения месте (на этикетке, контрэтикетке, ярлыке и др.) в виде надписей на государственном языке. Допускается дублирование на русском языке. При экспорте продукции допускается производить маркировку продукции на языке страны-импортера.

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

наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями Технического регламента;

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя продукции;

товарный знак изготовителя продукции (при наличии);

масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары продукции (при необходимости);

количество единиц потребительской упаковки продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;

дата изготовления (производства) продукции;

срок годности;

условия хранения продукции;

обозначение нормативного документа в области технического регулирования;

номер партии продукции;

предупредительные надписи или манипуляционные знаки — «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Скоропортящийся груз» наносятся избирательно, при необходимости.

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

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

47. Понятие «биопродукт» на этикетках, упаковках такой молочной продукции размещается на любом удобном месте в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов «био...» и наименований такой продукции, при наличии подтверждения документами оценки соответствия в соответствии с законодательством. Например «биокефир», «биоряженка».

48. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных Техническим регламентом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие «молокосодержащий» или понятие «сквашенный» должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов. Например, «кефирный», «кефирный термизированный», «йогуртный», «йогуртный термизированный». Для кисломолочного продукта, произведенного по технологии кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в построении наименования должно использоваться понятие «кефирный продукт» неразрывным словосочетанием одинаковым шрифтом. Понятия, используемые для характеристики способов производства продукта или особенностей состава сырья либо состава закваски, указываются в его наименовании — «молочный напиток», «молоко цельное», «сливки рекомбинированные», «напиток кисломолочный».

49. Понятия «обогащенный», «обогащенное» применяются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о рекомендуемой суточной норме их потребления, а также рекомендациями по применению таких продуктов.

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

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

52. Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

53. Молоко и молочная продукция, расфасованная в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями Технического регламента;

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя продукции;

товарный знак изготовителя продукции (при наличии);

масса нетто или объем продукта;

пищевые добавки (групповое наименование и/или индекс Е. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно);

срок годности продукции;

дата изготовления (производства) продукции;

условия хранения продукции;

пищевая и энергетическая ценность, содержание соли, сахара и трансжирных кислот. Для продуктов детского питания на молочной основе содержание микронутриентов;

обозначение нормативного документа в области технического регулирования;

предупредительные надписи или манипуляционные знаки — «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Скорпортящийся груз» наносятся избирательно, при необходимости;

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

54. Дата производства (изготовления) и дата упаковки молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначаются двузначными числами:

час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами);

число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней);

месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов).

55. Срок годности обозначается двузначными числами:

час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами);

число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней);

месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов).

56. Сроки годности указываются после слов «Годен до», «Употребить до» или «Использовать до». Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах («Срок годности 36 часов», «Срок годности 14 дней (суток)», «Срок годности 6 месяцев», «Годен 14 суток», «Годен 6 месяцев»).

57. Маркировка концентрированных (сгущенных) и сухих молочных продуктов должна содержать следующую дополнительную информацию:

дата производства (изготовления) и срок годности продуктов наносятся на крышки или на дно банок либо пачек;

вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для молока и молочной продукции, концентрированных (сгущенных) с сахаром (в составе продуктов).

58. Сыр, сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

вид основной заквасочной микрофлоры (указывается по усмотрению производителя);

природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;

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

59. Продукты детского питания на молочной основе должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

рекомендации по использованию этих продуктов;

условия приготовления этих продуктов (при необходимости);

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

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

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

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

г) старше (от, с) восьми месяцев — питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста);

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

е) старше (от, с) восьми месяцев — питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста);

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

з) старше (от, с) восьми месяцев — кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты;

и) старше (от, с) девяти месяцев — сыр мягкий творожный; состав продукта (с указанием наименований используемых растительных масел и углеводов);

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

60. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена предупреждающая надпись: «Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание».

61. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом.

62. Количество веществ, введенных в обогащенные молочные продукты, указывается с учетом их содержания в таких продуктах в конце срока их годности.

63. Информация наносится любым способом, позволяющим ее четкое и легкое прочтение человеком с нормальной остротой зрения, при хорошем освещении. При этом надписи, знаки, символы должны быть контрастного цвета по отношению к фону, на котором размещена маркировка.

Глава 4. Утилизация

64. Сырое молоко, молоко и молочная продукция, не соответствующие требованиям Технического регламента, подлежат утилизации путем переработки или утилизации по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных [Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»](#) (далее — органы государственного надзора).

65. Хранение молока и молочной продукции до принятия решения о его утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием его количества и соблюдением условий, исключающих доступ к молочной продукции.

66. Способы и условия утилизации молока и молочной продукции согласовываются с владельцем и соответствующими органами государственного надзора.

67. Переработка или утилизация сырого молока, молока и молочной продукции осуществляется его владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

68. Утилизация молока и молочной продукции осуществляется в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, органов государственной налоговой службы и общественности, с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации молока и молочной продукции.

69. Владелец представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт утилизации молока и молочной продукции.

Глава 5. Оценка соответствия молока и молочной продукции

§ 1. Идентификация

70. Под идентификацией понимается установление тождественности представленной в целях проведения оценки соответствия молока и молочной продукции существенным признакам, указанным в маркировке и в сопроводительных документах, визуальному осмотру отличительных признаков или результатов испытания продукта.

71. Идентификацию проводит:

изготовитель, предоставляющий ее в обращение на территории Республики Узбекистан;

орган по сертификации — в целях оценки и подтверждения соответствия продукции;

орган государственного контроля (надзора) в целях проверки соответствия продукции, требованиям Технического регламента.

72. При отсутствии возможности идентификации молока и молочной продукции на основании информации, указанной в сопроводительных документах, маркировки, визуального осмотра разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей, установленных в нормативных документах в области технического регулирования.

§ 2. Отбор образцов и испытания

73. Отбор образцов для определения показателей безопасности осуществляется с целью определения соответствия характеристик требованиям Технического регламента и производится согласно нормативным документам в области технического регулирования.

74. Испытания молока и молочной продукции на соответствие требованиям Технического регламента осуществляются в соответствии с методиками, установленными нормативными документами в области технического регулирования

§ 3. Подтверждение соответствия

75. Подтверждение соответствия требованиям Технического регламента подлежит все молоко и молочная продукция, выпускаемая в обращение на территории Республики Узбекистан. Подтверждение соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

Глава 6. Переходный период

76. С момента введения в действие Технического регламента нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности молока и молочной продукции до приведения их в соответствие с Техническим регламентом, применяются в части, не противоречащей Техническому регламенту.

77. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия, выданные на молоко и молочную продукцию до вступления в силу Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Глава 7. Государственный контроль

78. Государственный контроль за соблюдением требований Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации и их территориальные органы, а также иные специально уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

Глава 8. Ответственность за несоблюдение требований

Технического регламента

79. Лица, виновные в нарушении требований Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к **Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции**

ПЕРЕЧЕНЬ

молока и молочной продукции, в отношении которых устанавливаются требования безопасности

№	Наименование продукции	Определение
1.	Айран (чалоп)	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;
2.	Адаптированные молочные смеси (заменитель женского молока)	Пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока и его составных частей, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генно-инженерные организмы), максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку и соответствующий физиологическим

		потребностям детей первых 3-х месяцев жизни.
3.	Альбумин	Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.
4.	Антирефлюксные диетические продукты переработки молока	Продукты, содержащие загуститель или камедь для предотвращения срыгивания у детей, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.
5.	Ацидофилин	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибах).
6.	Безглютеновые диетические продукты переработки молока	Продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта.
7.	Безлактозный продукт переработки молока	Продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена.
8.	Варенец	Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре $97^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) до достижения характерных органолептических свойств.
9.	Взбитый продукт	Молочный или молочный составной или молокосодержащий продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого ниже плотности исходного продукта.
10.	Взбитый продукт переработки молока	Продукт переработки молока, произведенный путем взбивания.
11.	Восстановленное молоко	Молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару или сырье для производства продуктов переработки

		молока, кроме питьевого молока, произведенный из концентрированных или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды.
12.	Вторичное молочное сырье	Побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенный для использования после переработки.
13.	Группы молочных продуктов для питания детей раннего возраста	Молочные продукты, предназначенные для использования в качестве продуктов прикорма или в качестве самостоятельных молочных продуктов для детского питания.
14.	Диетические продукты переработки молока	Продукты переработки молока с определенными физико-химическими и лечебными свойствами, рекомендованные министерством здравоохранения в качестве диетического (лечебного) питания в установленном порядке.
15.	Зерненный 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.
16.	Зерномолочные продукты для питания детей раннего возраста	Пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25 процентов от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15 процентов.
17.	Йогурт	Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока,

		произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки).
18.	Казеин	Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока.
19.	Казеинат	Продукт переработки молока, произведенный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки.
20.	Каймак	Молочный продукт, который произведен из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет от 45 до 60 процентов.
21.	Катык	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков.
22.	Кефир	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения, с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.
23.	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.
24.	Кислосливочная масляная паста	Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок, с использованием молочнокислых микроорганизмов.
25.	Кислосливочное масло	Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок, с

		использованием молочнокислых микроорганизмов.
26.	Комбинированные продукты для питания детей раннего возраста	Пищевые продукты, сочетающие в себе свойства различных групп пищевых продуктов.
27.	Концентрат сывороточных белков	Сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации.
28.	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.
29.	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 процентов.
30.	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 процентов.
31.	Кумыс	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока, с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей.
32.	Кумысный продукт	Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса.

33.	Курт	Продукт, вырабатываемый из молока (коровье, козье, кобылье, верблюжье и др.), путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых стрептококков, с последующим отделением сыворотки от сгустка и методом сушки.
34.	Лактулоза	Продукт переработки лактозы, произведенный из лактозосодержащего молочного сырья путем изомеризации лактозы.
35.	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.
36.	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.
37.	Мечниковская простокваша	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки).
38.	Молочный коктейль	Молочный напиток, получаемый смешиванием нескольких молочных и немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока.
39.	Молочная плазма	Коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе.

40.	Молочная сыворотка подсырная, творожная или казеиновая	Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) или казеина (казеиновая сыворотка).
41.	Молочное мороженое	Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процентов.
42.	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.
43.	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.
44.	Молочные консервы, молочные составные консервы, молокосодержащие консервы	Сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты.
45.	Молочный жир	Молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процентов, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и/или молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.
46.	Молочные продукты для питания детей раннего возраста	Молочные продукты, изготовленные из коровьего молока, и молоко других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве, не более 15 процентов от общей массы продукта,

		предназначенные для питания детей в возрасте от 3 до 6 лет.
47.	Молочные продукты прикорма	Продукты детского питания для детей первого года жизни, вводимые в их рацион в качестве дополнения к женскому молоку, адаптированным молочным смесям и/или последующим смесям и произведенные из продуктов с учетом возрастных физиологических потребностей детей.
48.	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 процентов и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процентов (для молочного продукта).
49.	Молочный сахар	Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы.
50.	Мороженое закаленное	Мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18° С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации.
51.	Мороженое мягкое	Мороженое, которое имеет температуру от минус 5° С до минус 7° С и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере.
52.	Мороженое с заменителем молочного жира	Мороженое (молочосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов.
53.	Мороженое	Взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные

		составные продукты, молокосодержащие продукты.
54.	Низколактозные продукты	Продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта.
55.	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 соответствии с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока.
56.	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.
57.	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.
58.	Пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко	Молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности.
59.	Пахта	Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.
60.	Питьевое молоко	Молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное, молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 6 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и

		воды, расфасованный в потребительскую тару.
61.	Питьевые сливки	Сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации, и расфасованные в потребительскую тару.
62.	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.
63.	Плавленый сырный продукт	Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра.
64.	Пломбир	Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов.
65.	Подсырная масляная паста	Масляная паста, произведенная из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки.
66.	Последующая смесь для детского питания	Продукты детского питания для детей первого года жизни, произведенные на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генноинженерные организмы) и адаптированные или частично адаптированные для питания детей в возрасте старше шести месяцев.
67.	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.
68.	Продукт переработки молока взбитый	Продукт переработки молока, произведенный путем взбивания.
69.	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.
70.	Продукт переработки молока концентрированный с сахаром	Продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и/или других видов сахаров.
71.	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.
72.	Продукт переработки молока низколактозный	Продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена.
73.	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.
74.	Продукт переработки молока обезжиренный	Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов.
75.	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.
76.	Продукт переработки молока рекомбинированный	Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и/или их отдельных составных частей и воды.
77.	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.

78.	Продукт переработки молока сухой	Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов.
79.	Продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературнообработанный	Продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте.
80.	Продукты на основе частичных гидролизатов белка	Молочная продукция для детского питания, произведенная из белков молока сельскохозяйственных животных, подвергнутых частичному гидролизу.
81.	Продукты переработки молока на основе полных или частичных гидролизатов белка	Молочная продукция, произведенная из белка коровьего молока, подвергнутого полному или частичному гидролизу.
82.	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.
83.	Простокваша	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков).
84.	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.

85.	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.
86.	Сгущенное с сахаром цельное молоко	Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 28,5 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 8,5 процентов.
87.	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 процентов.
88.	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.
89.	Сквашенный продукт	Молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта, с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющий вид соответствующего кисломолочного продукта и имеющий

		сходные с ним органолептические и физико-химические свойства.
90.	Сладкосливочная масляная паста	Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок.
91.	Сладкосливочное масло	Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.
92.	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.
93.	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 8 процентов.
94.	Сливочное масло	Масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов.
95.	Сливочное мороженое	Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 до 11,5 процентов.
96.	Сливочное подсырное масло	Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки.
97.	Сливочно-растительная топленая смесь	Молокосодержащий продукт, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов.
98.	Сливочно-растительный спред	Молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе от 50 до 95 процентов.
99.	Сливочный продукт	Молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей жира

		более 10 процентов, изготовленный преимущественно из сливок.
100.	Смесь для мороженого жидкая	Жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого.
101.	Смесь для мороженого сухая	Сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком.
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.
103.	Составные части молока	Сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода.
104.	Сузьма (чакка)	Кисломолочный пастообразный продукт, полученный после сцеживания катыка, с последующим обезвоживанием сгустка до стандартного содержания влаги и содержащий живые заквасочные микроорганизмы, при этом термическая обработка готового продукта не допускается.
105.	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.
106.	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.
107.	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.
108.	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.
109.	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.

110.	Сывороточный белок	Белок молока, остающийся в молочной сыворотке после осаждения казеина.
111.	Сыры, плавленые сыры, сырны продукты, плавленые сырны продукты копченые	Сыр, плавленый сыр, сырны продукт, плавленый сырны продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения.
112.	Сыры, сырны продукты мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые	Сыр, сырны продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту.
113.	Сыры, сырны продукты рассольные	Сыр, сырны продукт, созревающие и/или хранящиеся в растворе солей.
114.	Сыры, сырны продукты с плесенью	Сыр, сырны продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и/или на поверхности готовых сыра, сырного продукта.
115.	Сыры, сырны продукты слизневые	Сыр, сырны продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта.
116.	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.

117.	Сырный продукт	Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.
118.	Сырое обезжиренное молоко	Обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 45° С, полученное в результате отделения молочного жира от молока.
119.	Сырок	Творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г.
120.	Сырые сливки	Сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45° С.
121.	Творог	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотнoсычужной коагуляции молочного белка, с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и/или прессования, и/или сепарирования (центрифугирования), и/или ультрафилтрации, с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов.
122.	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.
123.	Творожный продукт	Молочный продукт, или молочный составной продукт, или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и/или продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства

		творога, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или немолочных белков (для молокосодержащего продукта), с последующей термической обработкой или без нее.
124.	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;
125.	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.
126.	Топленое молоко	Сырье или питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85° С до 99° С с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических органолептических свойств.
127.	Фруктово-молочные продукты для питания детей раннего возраста	Пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктоовощных пюре, с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25 процентов от массы продукта, а также других ингредиентов (закваска, пищевые волокна, углеводы, минеральные вещества, витамины) в количестве не более 15 процентов.
128.	Цельное молоко	Сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования.
129.	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, но менее 26 процентов.
130.	Шубат (кумрон)	Кисломолочный напиток из верблюжьего молока, имеющий более высокую жирность (от 8 процентов). Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием верблюжьего молока заквасочными микроорганизмами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции

Таблица № 1

**ТРЕБОВАНИЯ
к физико-химической безопасности**

**Физико-химические показатели сырого цельного и обезжиренного молока
коровьего**

Показатели	Параметры	
	сырое цельное молоко коровье	сырое обезжиренное молоко коровье
Массовая доля жира, %	не менее 2,8	не более 0,5
Массовая доля белка, %	не менее 2,8	не менее 3,0
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2	не менее 8,2
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока второго сорта	Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока второго сорта
Цвет	От белого до светло-кремового	Белый со слегка синеватым оттенком

Кислотность, °Т	16 — 20	16 — 20
Плотность	1027 (при температуре 20 °С и массовой доле жира 3,5 %)	1030 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания (используется при подозрении на фальсификацию), °С	Не выше минус 0,520 °С	Не выше минус 0,52 °С

Таблица № 1.1

Физико-химические показатели сырого молока других сельскохозяйственных животных

Вид животного	Содержание составных частей молока, % * >			Плотность при температуре 20 °С	Кислотность, °Т
	жир, не менее	белок, не менее	сухие вещества в среднем		
Коза	2,8	2,8	13,4	1027 — 1030	14 — 20
Овца	6,2	5,1	18,5	1034	25
Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Верблюдица	3	3,8	15	1032	17,5
Буйволица	7,5	4,2	17,5	1029	17
Ослица	1,2	1,7	9,9	1011	6

<*>Значения показателей идентификации молока, полученного от животных различных пород при индивидуальных доениях, могут варьироваться в значительных пределах.

Таблица № 1.2

Физико-химические показатели сырых сливок

Показатели	Параметры
Массовая доля жира, %	не менее 8,0
Кислотность, °Т	16
Консистенция	Однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка

Вкус и запах	Чистый, свежий, слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом пастеризации
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Плотность, кг/м ³	968 — 1020 (при температуре 20 °С)

Таблица № 2

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

Продукт	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02 (для сливок) 0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлотоксин М ₁	0,00005 (для сливок 0,0005)
	Антибиотики:	
	Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается
	Тетрациклиновая группа	не допускается
	Стрептомициллин	не допускается
	Пенициллин	не допускается
	Ингибирующие вещества	не допускается
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексин (ГХЦГ):	0,04
	α-изомер	0,03
	β-изомер	0,08
	γ-изомер	
дихлордифенил трихлорэтан, инсектицид и его метаболиты ДДТ и его метаболиты* > хлорофос 2,4 Д-кислота эндрин	0,04	
Радионуклиды:		
Цезий-137	100 Бк/л (кг)	

<*>ДДТ — дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Таблица
№ 3**Предельно допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках**

Продукт	КМАФАнМ*>, КОЕ**>/ см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержан ие соматичес ких клеток в 1 см ³ (г), не более
		БГКП***>(колифо рмы)	Патогенные микроorganiz мы, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое, сорт:				
высший	3 x 10 ⁵	-	25	5x10 ⁵
первый	5 x 10 ⁵	-	25	1x10 ⁶
второй	4 x 10 ⁶	-	25	1x10 ⁶
Молоко сырое обезжирен ное, сорт:				
высший	3 x 10 ⁵	-	25	-
первый	5 x 10 ⁵	-	25	-
второй	4 x 10 ⁶	-	25	-
Сливки сырые, сорт:				

высший	5 x 10 ⁵	-	25	-
первый	4 x 10 ⁶	-	25	-

<*>КМАФАнМ — количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<*>КОЕ — колониеобразующие единицы.

<***>БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к **Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции**

Предельно допустимые уровни содержания остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств в сыром молоке

Наименование фармацевтических веществ	Допустимый уровень, мг/кг	Примечание
Сульфадимидин	0,025	Для молока коровьего
Гентамицин	0,2	-//-
Цефтиофур	0,1	-//-
Бычьи соматропины	-	-//-
Спирамицин	0,2	-//-
Ивермектин	0,01	-//-
Эприномектин	0,02	-//-
Имидокарб	0,05	-//-
Изометамидум	0,1	-//-
Диминазен	0,15	-//-
Цихалотрин	0,03	-//-
Трихлорфон	0,05	-//-
Делтаметрин	0,03	-//-
Фоксим	0,01	-//-
Линкомицин	0,15	Для молока любого вида животных
Неомицин (включая фрамицетин)	0,5	Для молока любого вида животных
Спектиномицин	0,2	-//-
Фебантел	0,1	-//-
Фенбендазол	0,1	-//-
Тиабендазол	0,1	Для молока козьего
Дексаметазон	0,003	Для молока коровьего, козьего

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к **Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции**

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции, заквасках, питательных средах, ферментных препаратах

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
<p>Все продукты переработки молока (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе, гидролизаты молочных белков, за исключением показателя «антибиотики»;</p> <p>для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных в пересчете на восстановленные продукты)</p>	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ₁	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомецитин (хлорамфеникол)	не допускается
	Тетрациклиновая группа	не допускается
	Стрептомицин	не допускается
	Пенициллин	не допускается
	Меламин Диоксины	не допускается
<p>Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания</p>	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды:	-
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)	0,05 (1,25 сливки, сметана, в пересчете на жир)
	ДДТ* > и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок, сметаны, в пересчете на жир)
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	300 Бк/л (кг)
	Стронций-90	10 Бк/л (кг)
Перекисное число — в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных	-	
<p>Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания</p>	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
	Пестициды (в пересчете на жир):	
Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)	1,25	

	ДДТ*> и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)
	Показатель кислотности - для творога и творожных продуктов	не более 240 °Т
Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,015
	Олово	200 для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5 для консервов в хромированной таре
	Микотоксины:	
	Афлотоксин М1	-
	Меламин	не допускается
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)	1,25
	ДДТ*> и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	300 Бк/л (кг)
Стронций-90	100 Бк/л (кг)	
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	Токсичные элементы (в пересчете на восстановленные продукты):	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	500 Бк/кг
Стронций-90	200 Бк/кг	
	Токсичные элементы:	

Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Свинец	0,3
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ -изомеры)	1,25
	ДДТ* ^{>} и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	300 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, плавленые, сухие; сырные пасты, соусы	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,3
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Бенз(а)пирен	-
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ - изомеры)	1,25
	ДДТ* ^{>} и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
Цезий-137	50 Бк/кг	
Стронций-90	100 Бк/кг	
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи:	
	Кислотность жировой фазы	2,5 °Кеттстфера
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1 (0,3 — шоколадное)
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,03 (0,2 — масло шоколадное)
	Ртуть	0,03
	Медь	0,4 для поставляемого на хранение
	Цинк	-
	Железо	1,5 для поставляемого на хранение
Олово	-	
Пестициды		

	(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ - изомеры)	1,25
	ДДТ* > и его метаболиты	1,0
	2,4 Д-кислота*	-
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	200 Бк/кг
	Стронций-90	60 Бк/кг
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи:	
	Перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 ммоль активного кислорода/кг жира
	Кислотность жировой фазы	2,5 °К (для спреда с компонентами — 3,5 °К)
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1 (для шоколадных продуктов — 0,3)
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,03 (для шоколадных продуктов — 0,2)
	Ртуть	0,03
	Медь	0,4 (для резервируемых продуктов)
	Железо	1,5 (для резервируемых продуктов)
	Никель	0,7 (для продуктов с гидрогенизированным жиром)
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ - изомеры)	1,25
	ДДТ* > и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды	

	(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ - изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	2,4 Д-кислота*>	-
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	25 Бк/кг
Закваски: заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров	Токсичные элементы:	
	Свинец	1,0
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ - изомеры)	1,25
	ДДТ*> и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	160 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
	Молокосвертывающие ферментные препараты	Токсичные элементы:
Свинец		10,0
Мышьяк		3,0
Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ	

<*>ДДТ — дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Примечания.

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции

						Таблица № 1
--	--	--	--	--	--	----------------

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и молочной продукции, заквасках, питательных средах, ферментных препаратах

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП***кол иформы	патогенные микрооргани змы, в том числе сальмонеллы	S. aur eus	L. mono- cytoge nes	
Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворожка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: питьевое молоко, молочный напиток в потребительск ой таре, в том числе:						

пастеризованные	1×10^5	0,01	25	1	25	-
стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.					
ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленые	$2,5 \times 10^3$	0,1	25	-	25	-
обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах, в цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	1×10^5	0,01	25	1,0	25	-
Сливки и продукты на их основе, в том числе: в потребительской таре:						
пастеризованные	1×10^5	0,01	25	1	25	-
стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.					

обогащенные	1×10^5	0,01	25	1,0	25	-
взбитые	1×10^5	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, в цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные	1×10^5	0,1	25	1,0	25	-
Продукты кисломолочные, продукты на их основе, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов:						
без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов — не менее 1×10^7	0,01	25	1,0	-	-
с компонентами	Молочно-кислых микроорганизмов — не менее 1×10^7	0,01	25	1,0	-	-

жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт	-	0,01	25	1,0	-	-
со сроком годности более 72 часов:						
без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов — не менее 1×10^7	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50
с компонентами	Молочно-кислых микроорганизмов — не менее 1×10^7	0,01 (0,1 для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов)	25	1,0	-	Д-50 П-50 для продуктов со сроком годности более 72 часов
Жидкие кисломолочные продукты, в т. ч. йогурт	Не менее 1×10^7 для термических обработанных продуктов не нормируется	0,01	25	1,0	-	Д- 50, П-50 кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Жидкие кисломолочные продукты, в т. ч. йогурт, обогащенные бифидобактериями	Не менее 1×10^6	0,1	25	1,0	-	Д-50**** П-50 кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих

						их дрожжи
Сметана, продукты на ее основе	-	0,001 (0,1 для термически обработанны х продуктов)	25	1,0	-	Д-50 П-50 для продуктов со сроком годности
Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе:						
без компонентов	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
с компонентами	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:						
творог без компонентов (за исключением творога, произведенно го с использовани ем ультрафильтр ации, сепарировани я, сепарировани я, творога зерненного), в том числе:						

со сроком годности не более 72 часов	Молочнокислых микроорганизмов — не менее 1×10^6	0,001	25	0,1	-	Д-50 П-50
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	0,1	-	50 (в сумме)
Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-50 П-50
Творог зерненный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

замороженны е	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творожные продукты, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов						Д-100 П-50
замороженны е	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,01	25	1,0	-	Д-50 П-50
Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произведенны х путем сбраживания	2×10^5	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50
Молоко, сливки, пахта, сыворожка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентриров анные и сгущенные стерилизованн ые, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						

молоко сгущенное, концентриро ванное стерилизованн ое, сливки сгущенные стерилизованн ые, молочные продукты и молочные составные продукты сгущенные стерилизованн ые	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.					
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительск ой таре, в том числе:						
без компонентов	2×10^4	1,0	25	-	-	-
с компонентами	2×10^4	1,0	25	-	-	-
в потребительск ой таре	2×10^4	1,0	25	-	-	-
молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4×10^4	1,0	25	-	-	-
пахта, сыворожка сгущенные без сахара и с сахаром	5×10^4	1,0	25	-	-	-
какао, кофе натуральный со сгущенным	$3,5 \times 10^4$	1,0	25	-	-	-

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

					морож еного	
продукты кисломолочн ые сухие	1 x 10 ⁵	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
пахта, заменитель цельного молока сухой	5 x 10 ⁴	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков сухие, в том числе:						
казеинаты пищевые	5 x 10 ⁴ сульфитреду цирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются	0,1	25	-	-	-
концентрат сывороточный белковый	5 x 10 ⁴ S. aureus 0,1 г не допускается	1,0	25	1,0	-	-
концентрат казеина	2,5 x 10 ³ S. aureus 1 г не допускается	1,0	25	1,0	-	-
белок молочный, казеины	1 x 10 ⁴ (сульфитреду цирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются)	0,1	50	1,0	-	Д-10 П-50
сахар молочный рафинированн ый	1 x 10 ³	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100

сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1 x 10 ⁴	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
концентрат лактозы	1 x 10 ³	0,1	50	1,0	-	Д-50 П-100
Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно- альбуминные, творожные сухие; сырные пасты, соусы, в том числе:						
сыры, сырные продукты (сверхтвердые , твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно- альбуминные) , в том числе:		0,001	25		25	-
без компонентов	-	0,001	25	0,00 1	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,00 1	25	-
копченые	-	0,001	25	0,00 1	25	-
сыры и сырные продукты плавленые, в том числе:						
без наполнителей (компонентов)	5 x 10 ³	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с наполнителям	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	Д-100 П-100

и (компонентов)						
копченые	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	Д-50 П-100
творожный сыр, в том числе:						
без компонентов	-	0,1	25	-	-	Д-50 П-100
с компонентами	-	0,1	25	-	-	Д-50 П-100
сырные соусы, пасты	1x10 ⁴	0,1	25	-	-	-
сыры, сырные продукты сухие	5x10 ⁴	0,1	25	-	-	-
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:	В кисломолочном масле не нормируется					
масло из коровьего молока: сливочное (сладкосливочное, кисломолочное, соленое, несоленое), в том числе:						
без компонентов	1x10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	1x10 ⁵	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 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; после термостатной выдержки допускаются изменения:					

	кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °К; титруемой кислотности не более чем на 2 °Т; КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см ³ (г).					
масло топленое	1 x 10 ⁵	1,0	25	-	-	П-200
масло сухое	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	1 x 10 ³	1,0	25	-	-	П-200
Паста масляная, в том числе:						
без компонентов	2 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	2 x 10 ⁵	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
масло вологодское и марочных сортов	1 x 10 ⁴	0,1	25	1,0	25	Д-50 П-50
масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое, с массовой долей жира от 60% и более	1 x 10 ⁵ в кислосливочном масле не нормируется	0,1	25	1,0		Д-100 П-100
масло шоколадное	1 x 10 ⁵	0,1	25	1,0	25	Д-100 П-100
масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2 x 10 ⁵	0,001	25	0,01	25	Д-100 П-100

масло коровье топленое	1 x 10 ³	1,0	25	-	-	П-200
Сливочно- растительный спред, сливочно- растительная топленая смесь, в том числе:						
сливочно- растительный спред	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
сливочно- растительная топленая смесь	1 x 10 ³	1,0	25	-	-	П-200
Мороженое молочное, кисломолочно е, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром закаленное, в том числе с компонентами , торты, пирожные, десерты из мороженого	1 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
мороженое молочное	1 x 10 ⁵	0,1	25	1,0	25	-

сливочное, пломбир, с растительным жиром мягкое, в том числе с компонентами						
жидкие смеси для мягкого мороженого	3×10^4	0,1	25	1,0	25	-
сухие смеси для мягкого мороженого	5×10^4	0,1	25	1,0	25	-
мороженое кисломолочное	Не менее 1×10^6 молочнокислых микроорганизмов в КОЕ/г					
Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров), в том числе:						
закваски для кефира симбиотические жидкие	-	3,0	100	10	-	П-5
закваски из чистых культур, в том числе:						
жидкие, в том числе замороженные	Не менее 1×10^8 не менее 1×10^{10} для	10,0	100	10	-	5 в сумме

	заквасок концентрированных					
сухие	Не менее 1×10^9 не менее 1×10^{10} для заквасок концентрированных	1,0	10	1,0	-	5 в сумме
Молокосвертывающие ферментные препараты, в том числе:						
животного происхождения	1×10^4	1,0 (E. Coli в 25 г)	25 (сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г)	-	-	-
растительного происхождения	5×10^4	1,0	25	-	-	-
микробного и грибного происхождения	5×10^4 (не должен содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов)	1,0	25	-	-	-
Питательная среда для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	5×10^4	0,01	25 сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г	-	-	-

Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов
---------------------------	---

<*>КМАФАнМ — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<*>КОЕ — колониеобразующие единицы.

<***>БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

Примечание.

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

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

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

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

г) микроорганизмы порчи — дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

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

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

Таблица № 2

Органолептические показатели молока и молочной продукции

Молочная продукция	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Молоко питьевое цельное, нормализованное, напиток молочный	Непрозрачная жидкость	Жидкая, однородная, нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока

Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Характерные для сливок, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солонватый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, жидкость, без газообразования		Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный
Ацидофилин	Однородная, тягучая жидкость		Чистый, кисломолочный, слегка острый вкус	Молочно-белый, равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование.		Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Йогурт	Однородная, в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора — желеобразная или кремообразная. При		Кисломолочные. При добавлении сахара или	Молочно-белый равномерный или обусловленный

	добавлении пищевкусных компонентов — с их наличием		подсластителей — в меру сладкий вкус.	добавленными компонентами
Творог, творожная масса, творожные продукты, сыр творожный	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая, с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов — с их наличием		Чистый, кисломолочный вкус, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей — в меру сладкий	Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная, густая масса с глянцевой поверхностью		Чистый, кисломолочный вкус, 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 пищевкусных компонентов — с их наличием. В глазированном мороженом структура	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

	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	Вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид, допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов — с их наличием	Для сладкосливочного масла и сладкосливочной масляной пасты — выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кислосливочного масла и кислосливочной масляной пасты —	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

		с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты допускается слабый кормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризац ии и растопленного масла, кисломолочный	
Сыры, сырные продукты сухие, в том числе плавленые	В форме упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая	Сырные, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра	От белого до желтого
Сыры, сырные продукты свертываемые	В форме упаковки. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных форм и расположениями. При	Сырные, сладковато- пряные, с различной степенью выраженности, характерные для	От светло- желтого до желтого

	добавлении пищевкусовых компонентов — с их наличием	конкретного наименования сыра	
Сыры, сырные продукты твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов — с их наличием	Сырные, сладковато-пряные, с различной степенью выраженности, характерные для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого, равномерный
Сыры, сырные продукты полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различных форм и расположений или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов — с их наличием	Сырные, кисловатые, слегка пряные, острые с различной степенью выраженности, характерные для конкретного наименования сыра, или другие, обусловленные добавлением пищевкусовых компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизистой микрофлоры	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью — ее наличие

<p>Сыры, сырны продукты мягкие</p>	<p>Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусных компонентов — с их наличием</p>	<p>Кисломолочные или сырны, характерны для конкретного наименования сыра, или другие, обусловленные добавлением компонентов. При использовании плесени или слизи — вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры</p>	<p>От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью — прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью — ее наличие</p>
<p>Сыр свежий, сыр творожный</p>	<p>В форме упаковки. Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При введении пищевкусных компонентов — с их наличием, от слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания</p>	<p>Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов или характерные для конкретного наименования сыра. У копченного сыра — с привкусом копчения</p>	<p>От белого до светло-кремового, равномерный</p>
<p>Сыры, сырны продукты плавленые ломтевые</p>	<p>В форме упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусных компонентов — с их наличием</p>	<p>Чистые, характерные для конкретного наименования сыра. У копченного сыра</p>	<p>От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченного сыра — от желтого до светло-коричневого. У</p>

			— с привкусом копчения	сладких сыров — от белого до коричневого
Сыры, сырные продукты плавленые пастообразные	В форме упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусных компонентов — с их наличием		Чистые, характерные для конкретного наименования сыра.	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров — от белого до коричневого
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистые, свойственные 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-солончатый вкус, свойственный топленому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки сгущенные с сахаром	Вязкая, однородная масса	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара, допускается мучнистая	Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с

		консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	дополнительной термической обработке, — карамельный привкус	кофе и какао — коричневый
Сыворотка	Прозрачная или полупрозрачная жидкость	Жидкая, однородная	Характерный для сыворотки вкус, для творожной сыворотки — кисловатый, для подсырной — сладковатый или солоноватый вкус	Бледно-зеленый
Пахта	Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Жидкая, однородная	Характерный для кислой пахты кисломолочный вкус, допускается привкус пастеризации или слабый кормовой привкус	От белого до слабо-желтого
Казеин	Однородный порошок или кристаллическое вещество	Порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристаллическое вещество	Мелкие кристаллы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый

		неоднородной формы		
Концентрат лактулозы	Однородная, вязкая жидкость	Однородная, вязкая	Вкус от сладковатого до кисло-сладкого, допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная, однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид		Вкус сливочный, сладкосливочный или кислосливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Топленая сливочно-растительная смесь	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)		Вкус и запах топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, однородный
Молочные, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавлением пищевкусных компонентов, использованием глазури или других пищевых продуктов			

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к **Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции**

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продуктах детского питания на молочной основе

Таблица № 1

Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восстановленный продукт)
----------------------------------	---	---

Все молочные продукты	Антибиотики:	
	Левомицетин *>	не допускается
	Тетрациклиновая группа *>	не допускается
	Пенициллин *>	не допускается
	Стрептомицин *>	не допускается
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ₁	не допускается
	Патулин **>	-
	Меламин	не допускается
	Диоксины	-
	Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):	
	Цезий-137	40 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)
Адаптированные молочные смеси и последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизovaných 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	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,05
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Меламин	не допускается
	Микотоксины Афлотоксин М ₁	не допускается
	Пестициды ***> (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)	не допускается
ДДТ и его метаболиты	не допускается	
Жидкие кисломолочные продукты с плодоовощными наполнителями	Кислотность	не более 100 °Т
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	300-320 мОсм/кг
	Кислотность	Не более 70 °Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие смеси	Осмоляльность	320-360 мОсм/кг

	Кислотность	Не более 70 °Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Каши сухие молочные, требующие варки, и каши сухие молочные (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	-
	Афлатоксин М ₁	не допускаются
	Афлатоксин В ₁	не допускаются
	Дезоксиниваленол	не допускаются
	Зеараленон	не допускаются
	Фумонизины В ₁ и В ₂	-
	Т-2 токсин	не допускаются
	Пестициды***> (в пересчете на жир в сухом продукте):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	не допускаются
	ДДТ* и его метаболиты	не допускаются
	Гексахлорбензол	не допускаются
	Ртутьорганические пестициды	не допускаются
	Бенз(а)пирен	не допускаются
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	не допускаются
Металлические примеси (в сухом продукте)	3 x 10 ⁻⁴ %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в	

		наибольшем линейном измерении
Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению; каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению	Токсичные элементы (в готовом продукте):	
	Свинец	0,05
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Меламин	не допускается
	Микотоксины:	
	Охратоксин А	-
	Афлатоксин М ₁	не допускается
	Афлатоксин В ₁	-
	Дезоксиниваленол	-
	Зеараленон	-
	Фумонизины В ₁ и В ₂	-
	Т-2 токсин	-
	Пестициды***> (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	не допускается
	ДДТ*> и его метаболиты	не допускается
	Бенз(а)пирен	-
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	не допускаются
	Металлические примеси	3x10 ⁴ , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочное напитки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,05
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02

	Ртуть	0,005
	Пестициды***> (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ -изомеры)	не допускается
	ДДТ* и его метаболиты	не допускается
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и/или овощными компонентами	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г / 100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Кислотность	не более 150 °Т
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,15
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	Пестициды ***> (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ -изомеры)	не допускается
	ДДТ*> и его метаболиты	не допускается

<*> Данные вещества (левомицетин (хлорамфеникол), тетрациклиновая группа, пенициллин, стрептомицин) не допускаются в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения указанных потенциально опасных веществ по методикам выполнения измерений, допущенных к применению для контроля показателей молочных продуктов детского питания для детей раннего возраста, установленных настоящим приложением.

<*> Данное вещество контролируют в продуктах с наличием фруктовых и/или овощных компонентов.

<***> Кроме указанных необходимо контролировать и другие пестициды, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

Таблица № 2

Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг(л), не более (для сухих продуктов — в пересчете на восстановленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики*:	
	Левомецетин	не допускается
	Тетрациклиновая группа	не допускается

	Пенициллин	не допускается
	Стрептомицин	не допускается
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ₁	не допускается
	Меламин	не допускается
	Диоксины	-
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	40 Бк/л
	Стронций-90	25 Бк/л
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	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,05
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	не допускается
	ДДТ и его метаболиты	не допускается
	2,4 Д-кислота и ее соли, эфиры	-
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и/или овощными компонентами и/или термически обработанные после сквашивания	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г / 100 г и продуктов обогащенных растительными маслами
	Кислотность	
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,15
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	не допускаются

	ДДТ и его метаболиты	не допускаются
	2,4 Д-кислота и ее соли, эфиры	-
Творог и творожные продукты, в том числе с фруктовыми или овощными компонентами	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,15
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
Каши сухие молочные, требующие варки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,03
	Микотоксины:	
	афлотаксин В1	не допускаются
	дезоксиниваленол	не допускаются
	зеараленон	
	Т-2 токсин	не допускаются
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)	не допускаются
	ДДТ* и его метаболиты	не допускаются
	Бенз(а)пирен	не допускаются
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	-
	Металлические примеси	-
	Масло сливочное, паста масляная высшего сорта	Кислотность жировой фазы
Токсичные элементы:		
Свинец		0,1
Мышьяк		0,1
Кадмий		0,03
Ртуть		0,03
Пестициды (в пересчете на жир):		
Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)		1,25
ДДТ и его метаболиты		1,0
Токсичные элементы:		

Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,3
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (α -, β -, γ -изомеры)	1,25
	ДДТ и его метаболиты	1,0
	Хлорофос	-
Диметилдихлорвинилфосфат (ДДВД)	-	
Компоненты немолочного происхождения	Должны соответствовать требованиям законодательства в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	

<*> Данные вещества (левомицетин (хлорамфеникол), тетрациклиновая группа, пенициллин, стрептомицин и другие потенциально опасные вещества) не допускаются в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения указанных потенциально опасных веществ по методикам выполнения измерений, допущенных к применению для контроля показателей молочных, молочных составных продуктов детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, установленных настоящим Техническим регламентом.

Таблица № 3

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ * >, КОЕ**>/ см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Стафи- лококки S. aureus	Бактерии V. cereus, КОЕ/с м ³ (г), не более	Дрожжи (Д) <**** *>, плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ** *> колиформы	E. Coli <**** *>	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes <****>	100			
Адаптированные молочные смеси, в том числе сухие молочные	Не более 2 х 10 ³ для смесей, восстанавливаемых при 37	1,0	10	100	10	100	Д-50 П-10	

<p>смеси моментального приготовления пресные, кисломолочные</p>	<p>— 50 °С; не более 3 x 10³ для смесей, восстанавливаемых при 70 — 85 °С; В кисломолочных смесях: не менее 1 x 10⁷ ацидофильных микроорганизмов (при изготовлении с их использованием), не менее 1 x 10⁶ бифидобактерий (при изготовлении с их использованием), не менее 1 x 10⁷ молочнокислых микроорганизмов (кисломолочных).</p>						
<p>жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом</p>	<p>Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока.</p>						
<p>жидкие кисломолочные</p>	<p>Не менее 1 x 10⁷ молочнокис</p>	<p>3,0</p>	<p>10</p>	<p>50</p>	<p>10</p>	<p>-</p>	<p>Д-10 П-10</p>

смеси с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	лых микроорганизмов, не менее 1×10^7 ацидофильных микроорганизмов (при изготовлении с их использованием), не менее 1×10^6 бифидобактерий (при изготовлении с их использованием)						
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси моментального приготовления	2×10^3 для смесей, восстанавливаемых при $37 - 50 \text{ }^\circ\text{C}$, 3×10^3 для смесей, восстанавливаемых при $70 - 85 \text{ }^\circ\text{C}$	1,0	10	100	10	100	Д-50 П-10
смеси, требующие термической обработки	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50 П-100
смеси молочные адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризов	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.						

анные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное							
Молоко, сливки стерилизованные, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим розливом	1 x 10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Не менее 1 x 10 ⁷ молочнокислых микроорганизмов, не менее 1 x 10 ⁷ ацидофильных микроорганизмов (при изготовлении с их использование м), не менее 1 x 10 ⁶ бифидобактерий (при изготовлении с их использование м)	3,0	10	50	10	-	Д-10 П-10 (для кефир а Д-10 ⁴)
Кисломолочные продукты, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим розливом	Ацидофильные микроорганизмы, при изготовлении с их использование м — не менее 1 x 10 ⁷ , бифидобактерии при изготовлении с их использование	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-

	м — не менее 1 x 10 ⁶						
Творог и творожные изделия	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-10
Творог и продукты на его основе, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста произведенные на молочных кухнях	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	-
Творог кальцинированны й, произведенный на молочных кухнях	100	1,0	-	50	1,0	-	-
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							
молоко моментального приготовления	2 x 10 ³ для смесей, восстанавлива емых при 37 — 50 °С, 3 x 10 ³ для смесей, восстанавлива емых при 70 — 85 °С	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
молоко, требующее термической обработки	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	25	1,0	-	Д-50 П-100
молоко пастеризованное,	1,5 x 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	25	-

в том числе со сроком годности более 72 часов							
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:							
жидкие напитки	1,5 x 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-50
последующие смеси, в том числе быстрорастворимые (моментального приготовления)	2 x 10 ³ для смесей, восстанавливаемых при 37 — 50 °С, 3 x 10 ³ для смесей, восстанавливаемых при 70 — 85 С	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	25	1,0	-	Д-50 П-100
Каши сухие молочные, в том числе:							
быстрорастворимые (моментального приготовления)	1 x 10 ⁴	1,0	-	50	-	200	Д-50 П-100
требующие варки	5 x 10 ⁴	0,1	-	25	-	-	Д-200 П-100
Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.						
Каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению	1 x 10 ³	1,0	-	50	1,0	-	-

Низколактозные и безлактозные продукты	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	100	1,0	200	Д-50 П-100
Сухие молочные высокобелковые продукты	2,5 x 10 ⁴	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Сухие продукты на молочной основе	-	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Молоко сухое для детского питания	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	25	1,0	-	Д-50 П-100

<*>КМАФАнМ — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<**>КОЕ — колониеобразующие единицы.

<***>БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

							Таблица № 4
--	--	--	--	--	--	--	----------------

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

Группа продуктов	КМАФАнМ *>, КОЕ**>/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП***> колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Стафилококки S. aureus	L. monocytogenes	
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива	2,5 x 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-

потребительско й таре во флягах и цистернах						
Сливки пастеризованны е потребительско й таре	1×10^5	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапастеризо ванные без асептического розлива в потребительско й таре во флягах и цистернах	$2,5 \times 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
Молоко топленое	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	-	-	-
Молоко и сливки стерилизованны е, ультрапастеризо ванные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.					
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	1,0	-	-
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности более 72 часов	Не менее 1×10^7 , для термически обработанны х продуктов не нормируетс я	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме напитков, изготавлива емых с использова нием заквасок, содержащи х дрожжи

Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроком годности более 72 часов	Не менее 1×10^7 , бифидобактерии — не менее 1×10^6	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка		1,0	25	1,0	-	-
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны молочнокислых микроорганизмов — не менее 1×10^7	0,001; для термически обработанных продуктов — 0.01	25	1,0	-	Д-50 П-50 для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными в приложении № 5 к настоящему Техническому регламенту					
Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процентов, молоко сухое обезжиренное	$2,5 \times 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100

концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа (ультрафильтрации и электродиализа)	1 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
углеводно-белковый концентрат	1 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
молочно-белковый концентрат	1 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
казецит сухой	1 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный нежирный (для продуктов детского питания сухих)	1,5 x 10 ⁴	0,3	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для продуктов)	1,5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

детского питания жидких); сухой молочный нежирный (для производства БАД)						
компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для продуктов детского питания жидких)	2,5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)	2,5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
сахар молочный рафинированный	1 x 10 ³	1,0	25	-	-	П-10
лактоза пищевая	1 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	П-100
концентрат лактозы	1 x 10 ³	1,0	50	-	-	П-100
концентрат лактулозы	1 x 10 ³	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
сыворожка молочная сухая	1 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

<*> КМАФАнМ — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<*> КОЕ — колониеобразующие единицы.

<***> БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

к **Общему техническому регламенту о безопасности молока и молочной продукции**

Физико — химические и микробиологические показатели молока и молочной продукции

	Таблица 1
Молоко, сливки, молочные составные продукты, кисломолочные продукты, сгущенные продукты переработки молока, сухие продукты переработки молока	

Продукт переработки молока	Показатели			
	диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи, КОЕ/г (см ³)
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов — в молочной основе)	СОМО* ^{>} , не менее (для молочных составных продуктов — в молочной основе)	
Питьевое молоко	0,1 — 6,0	2,6 — 3,0	8,0	—
Молоко стерилизованное	0,1 — 7,0	2,6 — 2,8	8,0	—
Молочный напиток	0,1 — 6,0	2,6	7,4	—
Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 — 6,0	—	—	—
Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	8,0 — 35,0	1,8 — 2,6	5,2 — 8,0	—
Сливки питьевые, высокожирные	35,0	1,2	3,6	—
Кисломолочные продукты, кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 — 4,5	2,6 — 2,8	7,8	Не менее 1 х 10 ⁷ молочнокислых микроорганизмов. Не менее 1 х 10 ⁶ бифидобактерий и/или других пробиотических микроорганизмов для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта.
Йогурт	0,1 — 4,5	4,0 — 4,5	не менее 7,0	Молочнокислые микроорганизмы — не менее 1 х 10 ⁷ КОЕ

Сметана, продукты на ее основе	10,0 — 30,0	1,2	3,6	Молочнокислые микроорганизмы для сметаны — не менее 1×10^7 КОЕ
Творог (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и творога зерненного)	0,1 — 18,0	12 (8,0 для творога с массовой долей жира более 18 %)	13,5 (10,0 для творога с массовой долей жира более 18 %)	Молочнокислые микроорганизмы для творога — не менее 1×10^6 КОЕ
Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1 — 25,0	7,0	10,0	—
Творог зерненный	не более 25,0	8,0	—	—
Творожная масса	не менее 0,1	6,0	—	—
Творожные продукты	0,1 — 35,0	—	—	—
Молоко стерилизованное гущенное (концентрированное)	0,2 — 16,0	6,0	11,5	—
Молоко гущенное с сахаром	0,2 — 16,0	5,0	12,0	—
Сливки гущенные с сахаром	19,0 — 20,0	6,0	18,0	—
Молоко сухое	0,1 — 41,9	18,0	53,1	—
Сливки сухие	42,0 — 74,0	7,0 — 18,0	21,0 — 55,0	—
Сливки высокожирные	75,0 — 80,0	5,0	15,0	—
Сыворотка молочная сухая	не более 2,0	не менее 10,0	не менее 92,0	—

<*> СОМО — сухой обезжиренный молочный остаток.

Таблица № 1.1

Масло и масляная паста из коровьего молока

Масло	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусы Тернера		Кислотность жировой фазы, градусы Кеттсто
	жира	влаги	соли	сладко- сливочного	кисло- сливочного	
Топленое	не менее 99,0	не более 0,7	–	–	–	4,0
Сливочное, в том числе:						
сладко-сливочное и кисло-сливочное, в том числе:						
несоленое	72,5 — 82,5	15,0 — 25,0	–	не более 30,0	40,0 — 65,0	4,0
соленое	72,5 — 82,5	15,0 — 24,0	1,0	не более 30,0	40,0 — 65,0	4,0
С компонентами	50,0 — 69,0	16,0 — 45,0	–	–	–	4,5
Паста масляная сладко-сливочная, кисломасляная, в том числе:						
несоленая	39,0 — 49,0	56,0 — 47,0	–	33,0	40,0 — 65,0	4,0
соленая	39,0 — 49,0	55,0 — 46,0	1,0	33,0	40,0 — 65,0	4,0
с компонентами	39,0 — 49,0	40,0 — 55,0	–	–	–	4,5
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	–	–	–	4,0

Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная

Таблица
№1.2

Продукт	Массовая доля общего жира, %	Массовая доля молочного жира в	Массовая доля линолевой кислоты в	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире,	Температура плавления жира, градусы
---------	------------------------------------	--------------------------------------	---	--	--

		жировой фазе, %	жире, выделенном из продукта, %	выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	Цельсия, не более
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

Примечание: показатели идентификации молочных составных и молочносодержащих продуктов переработки молока устанавливаются нормативными документами по стандартизации.

Сыр, сырный продукт

Таблица № 1.3

Продукт	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр (сырный продукт) сухой	2 — 10	менее 51	4 — 40 включ.	2,0 — 6,0
Сыр (сырный продукт) сверхтвердый	30 — 35	менее 51	не менее 1	1,0 — 3,0 включ.
Сыр (сырный продукт) твердый	40 — 42	49 — 56 включ.	не менее 1	0,5 — 2,5 включ.
Сыр (сырный продукт) полутвердый	36 — 55	54 — 69 включ.	не менее 1	0,5 — 4,0 включ.
Сыр (сырный продукт) мягкий, сыр творожный	30 — 80	более 67	не менее 1	0,4 — 5,0 включ.; для рассольного сыра — 5 — 7 включ.; для свежего и творожного сыра — 0 — 5

Примечание: показатели идентификации молочных составных и молочносодержащих продуктов переработки молока устанавливаются нормативными документами по стандартизации.

Плавленный сыр, плавленный сырный продукт

Таблица № 1.4

Продукт	Массовая доля, процент			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр (сырный продукт) плавленный ломтевой	до 65 включ.	40,0 — 60,0 включ.	1,2 — 3,0 включ.	до 30 включ.

Сыр (сырный продукт) плавленный пастообразный	50 — 60 включ.	52 — 60 включ.	1,2 — 2,0 включ..	—
Сыр (сырный продукт) плавленный сухой	до 51 включ.	3 — 7 включ.	2 — 5 включ.	—

Примечание: показатели идентификации молочных составных и молкосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются нормативными документами по стандартизации.

Мороженое

Таблица
№ 1.5

Вид	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность, градусы Тернера, не более	Взбитость, процент
	жира молочного	СОМО	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	9,0 — 15,0	7,0 — 10,0	12 — 16	33,2 — 43,0	22	40 — 130
Сливочное	8,0 — 10,0	7,0 — 11,0	14 — 17	31 — 38	22	40 — 110
Молочное	не более 7,5	7,0 — 11,5	14,5 — 17,5	29 — 34	22	40 — 90
Кисломолочное	не более 7,5	7,0 — 11,5	17,0	28	90	40 — 90
С растительным жиром	не более 12,0	7,0 — 11,0	14,0	29	22	40 — 110

Примечание: показатели идентификации молочных составных и молкосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются нормативными документами по стандартизации.

Таблица № 2

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

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Белок	г	1,4 — 1,7	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50 — 60	+
Казеин	% от общего количества белка, не менее*	40 — 50	+
Жир	г	3,0 — 3,8	+

Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14	+
	мг	400	–
Отношение альфа– токоферол/ полиненасыщенные жирные кислоты	–	1 — 2	–
Углеводы	г	6,5 — 8,0	+
Лактоза	г		
	% от общего количества углеводов	не менее 70	+
Таурин	мг		
Энергетическая ценность	ккал/л	640 — 720	+

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

Таблица № 2.1

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

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Белок	г	18 — 2,2	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	20 — 50	–
Жир	г	2,5 — 3,8	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14	+
	мг	$5 \times 10^3 - 6 \times 10^3$	–
Углеводы	г	7,0 — 9,0	+
Лактоза	г	–	–
Энергетическая ценность	ккал/л	640 — 800	–

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

Таблица № 3

Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для детей от рождения до двенадцати месяцев

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Белок	г	1,4 — 1,8	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	40 — 60	+
Таурин	мг, не более	40 — 50	+
Жир	г	3,0 — 3,8	–
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14	+
	мг	400	–
Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты	–	1 — 2	–
Углеводы	г	6,5 — 8,0	+
Лактоза	% от общего количества углеводов*, не менее	70	+
Энергетическая ценность	ккал/л	640 — 420	+

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

Таблица № 3.1

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

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Белок	г	1,8 — 2,2	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	20 — 50	–
Жир	г	2,5 — 3,8	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14	+
	мг	5x10 ³ — 6x10 ³	–
Углеводы	г	7,0 — 9,0	+
Лактоза	ккал/л	640 — 800	+

Таблица № 3.2

Специализированные (низколактозные и безлактозные) продукты для лечебного питания детей раннего возраста (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Низколактозные и безлактозные продукты			
Белок	г	1,5 — 1,8	+
Таурин	мг, не более	4,0 — 6,0	+
L- карнитин	мг, не более	—	—
Жир	г	3,0 — 3,8	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14	+
	мг	400	—
Углеводы	г	7,0 — 8,0	+
Декстримальтоза	г	—	—
Лактоза	г, не более	1,0	+ в низколактозных продуктах + в безлактозных продуктах
	г, не более	0,01	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 — 720	+

Таблица № 3.3

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

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые			
Белок:			
молоко	г	2,8 — 3,2 (не более 4 для профилактического питания)	+
сливки	г	2,6	+
Жир:			
молоко	г	3,2 — 3,5 (не менее 2 для профилактического питания)	+
сливки	г	10,0	+
зола	г	0,6 — 0,8	—
Минеральные вещества:			
кальций в молоке	мг	60 — 150	+
Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и/или овощными компонентами			

Белок	г	2,0 — 3,2 (не более 4,0 для профилактического питания)	+
Жир	г	2,5 — 7,0 (не менее 1,5 для профилактического питания)	–
Углеводы, в том числе сахара* >	г, не более г, не более	4 — 12	–
Энергетическая ценность	ккал	40 — 125	+
Зола	г	0,5 — 0,8	–
Кальций	мг, не менее	60 — 140	+
Кислотность	⁰ T, не более	100	–
Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и/или овощными компонентами			
Белок	г	7 — 17	+
Жир	г	3,5 — 15	+
Углеводы, в том числе сахара* >	г, не более г, не более	12	–
Энергетическая ценность	ккал	105 — 250	+
Минеральные вещества:			
Кальций	мг, не менее	160 — 200	+
Натрий	мг, не более	50	+
Кислотность	⁰ T, не более	150	+
Сыры мягкие творожные			
Белок	г	7 — 17	+
Жир	г, не более	10	+
Углеводы, в том числе сахара* >	г, не более г, не более	12 10 (при внесении)	– –
Соль поваренная	г, не более	0,2 (при внесении)	–
Минеральные вещества:			
Кальций	мг, не менее	85	+
Кислотность	⁰ T, не более	150	–
Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)			
Белок молочный	г	2,8 — 3,2	+
Жир	г	3,2 — 3,5	+
Минеральные вещества:			
Кальций	мг	115 — 140	–

Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молочносодержащие напитки (для детей старше шести месяцев)			
Белок	г	2,0 — 5,0	+
Жир	г	1,0 — 4,0	+
Углеводы, в том числе сахара**>	г, не более	7,0 — 12,0	+
Минеральные вещества:			
Кальций	мг	105 — 240	+
Энергетическая ценность	ккал	45 — 105	+
Каша сухие на молочной основе, требующие варки (на 100 г продукта)			
Влага	г, не более	8	+
Белок		12 — 20	+
Жир		10 — 18	+
Углеводы, в том числе сахара***>	г г, не более	60 — 70 20	+
Каша сухие на молочной основе, быстрорастворимые (моментального приготовления) (на 100 г сухого продукта)			
Белок	г, не более	12 — 207,0 в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	+
Энергетическая ценность	ккал	380 — 520	+
Жир	г г, не менее г, не менее	10 — 18, 5 в кашах, требующих восстановления цельным молоком, массовая доля которого менее 25%, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла; 0,5 в кашах, требующих восстановления обезжиренным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	+
Углеводы, в том числе сахара***>	г	60 — 70	+

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

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

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

Таблица № 4

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

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Белок:			
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2,0 — 3,2	+
сметана	г, не менее	2,4 — 3,0	–
сливки	г, не менее	2,5 — 30	+
Жир:			
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2,5 — 7,0	+
сливки	г	8,0 — 35,0	+
сметана	г	10,0 — 48,0	
Углеводы:			
кисломолочные продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная сахароза** >	г, не более г, не более	4,0 — 12,0	–
молоко	г, не более	4,0 — 12,0	–
сметана	г, не более	2,5 — 3,2	+
сливки	г, не более	3,0 — 4,0	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг	60 — 140	–

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

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

Таблица № 5

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

Критерий и показатель	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Массовая доля влаги	%, не более	70	–
Массовая доля жира в сухом веществе	%, не более	55	+

Для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе	%, не более	70	+
Поваренная соль	г, не менее	2	–

Таблица № 6

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

Критерий и показатель	Единицы измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
Белок	г	6,0 — 18,0	+
Жир	г	1,0 — 18,0	+
Углеводы, в том числе сахараза*	г, не более	16,0	–
	г, не более	10,0	
Кислотность	0Т, не более	150	+

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

Таблица № 7

Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, от действительных значений показателей пищевой ценности

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

(Собрание законодательства Республики Узбекистан, 2017 г., № 28, ст. 651)