

**Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“**

**Anlagen**

Angenommen durch Staatsduma

am 7. Juli 2010

**Artikel 1**

Hiermit werden ins Föderale Gesetz vom 12. Juni 2008 Nr. 88-FZ „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“ (Sammelband der Gesetzgebung der Russischen Föderation, 2008, Nr. 24, Art. 2801) folgende Änderungen eingebracht:

21) Anlage 1 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 1  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Zulässiger Anteil potentiell gefährlicher Stoffe in Rohmilch, roher Magermilch und Rohrahm**

Produkt	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (I), max.
Rohmilch, rohe Magermilch, Rohrahm	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Mykotoxine:</b> Aflatoxin M <sub>1</sub>  <b>Antibiotika:</b> Chloramphenikol Tetrazyklin-Gruppe Streptomycin Penizillin  <b>Hemmstoffe</b>  <b>Pestizide:</b> Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite	0,1 0,05 0,03 0,005  0,0005  unter 0,01 unter 0,01 Einh./g unter 0,5 Einh./g unter 0,01 Einh./g  nicht zulässig  0,05 (1,25 für Rahm in Umrechnung auf Fett) 0,05 (1,0 für Rahm in Umrechnung auf Fett)

Produkt	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l), max.
	<b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Stronzium-90	100 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)

---

<sup>1</sup>DDT – Dichlor-Diphenyl-Trichloäthan, Insektizid;

22) Anlage 2 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 2  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Zulässiger Anteil von Mikroorganismen und Körperzellen in Rohmilch, roher  
Magermilch und Rohrahm**

Produkt	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КбЕ <sup>2</sup> /см <sup>3</sup> (г), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind		Zahl von Körperzellen in 1 cm <sup>3</sup> (g), max.
		Bakterien der Koligruppe (БГКП <sup>3</sup> ) (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	
Rohmilch, Sorte:				
beste Sorte	1·10 <sup>5</sup>	-	25	4·10 <sup>5</sup>
Sorte 1	5·10 <sup>5</sup>	-	25	1·10 <sup>6</sup>
Sorte 2	4·10 <sup>6</sup>	-	25	1·10 <sup>6</sup>
Rohe Magermilch, Sorte				
beste Sorte	1·10 <sup>5</sup>	-	-	-
Sorte 1	5·10 <sup>5</sup>	-	-	-
Sorte 2	4·10 <sup>6</sup>	-	-	-
Rohrahm, Sorte				
beste Sorte	5·10 <sup>5</sup>	-	-	-
Sorte 1	4·10 <sup>6</sup>	-	-	-

<sup>1</sup>КМАФАнМ – Zahl mesophiler aerober und fakultativ-anaerober Keime.

<sup>2</sup>КбЕ – Kolonien bildende Einheiten.

<sup>3</sup>БГКП – Bakterien der Koligruppe;

23) Anlage 3 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 3  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### Zulässiger Anteil potentiell gefährlicher Stoffe in Milchverarbeitungsprodukten

Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), max.
Alle Milchverarbeitungsprodukte (für Produktgruppe Milcheiweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, Milchfetthydrolysate unter Ausnahme der Kennzahl „Antibiotika“; für die Gruppe der Milchprodukte, zusammengesetzten trockenen und gefriergetrockneten Milchprodukte in Umrechnung auf regenerierte Produkte)	<b>Mykotoxine:</b> Aflatoxin M <sub>1</sub>  <b>Antibiotika:</b> Chloramphenikol Tetrazyklin-Gruppe Streptomycin Penizillin	0,0005  unter 0,01 unter 0,01 Einh./g unter 0,5 Einh./g unter 0,01 Einh./g
Trinkmilch und -rahm, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränk, flüssige Sauermilchprodukte (Airan, Azidofilin, Varenetz, Kefir, Stutenmilch und Stutenmilchprodukt, Yoghurt, Dickmilch, Rjazhenka), Sauerrahm, zusammengesetzte Milchprodukte auf ihrer Basis, nach Dicklegung wärmebehandelte Produkte)	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide:</b> Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	0,1 0,05 0,03 0,005  0,05 (1,25 für Rahm in Umrechnung auf Fett)  0,05 (1,0 für Rahm in Umrechnung auf Fett)  100 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)

Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), max.
Quark, Quarkmasse, gekörnter Quark, Quarkriegel, Quarkprodukte, Quarkkäse, zusammengesetzte Milchprodukte auf ihrer Basis, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, pastöse Milcheiweißprodukte, einschl. nach Dicklegung wärmebehandelte Produkte	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide:</b> Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	0,3 0,2 0,1 0,02  1,25  1,0  100 Bq/kg 25 Bq/kg
Milch, Rahm, Buttermilch, Molke, konzentrierte und gezuckerte eingedickte zusammengesetzte Produkte auf ihrer Basis, sterilisierte Kondensmilch, Milchkonserven und zusammengesetzte Milchkonserven	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber Zinn  Chrom  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	0,3 0,15 0,1 0,015 200 für Konserven in Sammelbehältern aus Blech 0,5 für Konserven in verchromten Behältern  1,25  1,0  300 Bq/kg 100 Bq/kg
Milchprodukte, trockene, gefriergetrocknete zusammengesetzte Milchprodukte (Milch, Rahm, Sauermilchprodukte, -getränke, -mischungen für Eiscreme, Molke, Buttermilch, Magermilch)	<b>Toxische Elemente:</b> (in Umrechnung auf regenerierte Produkte) Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,1 0,05 0,03 0,005  1,25

Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), max.
	DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	1,0  500 Bq/kg 200 Bq/kg
Milcheiweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Milcheiweißhydrolysate	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma- Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	0,3 1,0 0,2 0,03  1,25  1,0  300 Bq/kg 80 Bq/kg
Käse, Käseprodukte als extrahart, hart, halbhart, weich, Molke-Albumin- Käse, Schmelzkäse, Trockenkäse, Käsepasten, Saucen	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber Benzpyren  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma- Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	0,5 0,3 0,2 0,03 0,001 für geräucherte Produkte und Produkte mit Räucherkomponenten  1,25  1,0  50 Бк/кг 100 Бк/кг
Butter, Buttermilch aus Kuhmilch, Milchfett	<b>Kennwerte des oxydativen            Verderbs:</b> Säuregrad der Fettphase	4,0 Grad Kettstofer (4,5 Grad Kettstofer für Butter und Paste mit Komponenten)

Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), max.
	<p><b>Toxische Elemente:</b>  Blei  Arsen  Kadmium  Quecksilber  Kupfer  Eisen  Zinn</p> <p><b>Pestizide</b>  (in Umrechnung auf Fett):  Hexachlorcyclohexan  (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)  DDT<sup>1</sup> und seine Metabolite</p> <p><b>Radionuklide:</b>  Caesium-137  Strontium-90</p>	<p>0,1 (0,3 für Produkte mit Kakao)  0,1  0,03 (0,2 für Produkte mit Kakao)  0,03  0,4 für reservierbare Produkte  1,5 für reservierbare Produkte  200 für sterilisierte Butter in Sammelbehältern aus Blech</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>200 Bq/kg (100 für Milchfett)  60 Bq/kg (80 für Milchfett)</p>
Butter-Pflanzenfett-Spreads, gesottene Butter-Pflanzenfett-Mischung	<p><b>Kennwerte des oxydativen Verderbs:</b>  Peroxidwert im aus dem Produkt separierten Fett  Säuregrad der Fettphase</p> <p><b>Toxische Elemente:</b>  Blei  Arsen  Kadmium  Quecksilber  Kupfer  Eisen  Nickel</p> <p><b>Pestizide</b>  (in Umrechnung auf Fett):</p>	<p>10 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett</p> <p>2,5 Grad Kettstofer (3,5 Grad Kettstofer für Spreads mit Komponenten)</p> <p>0,1 (0,3 für Produkte mit Kakao)  0,1  0,03 (0,2 für Produkte mit Kakao)  0,03  0,4 für reservierbare Produkte  1,5 für reservierbare Produkte  0,7 für Produkte mit Hartfett</p>

Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), max.
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	1,25  1,0  100 Bq/kg 80 Bq/kg
Eiscreme aller Arten aus Milch und auf Milchbasis	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	0,1 0,05 0,03 0,005  1,25  1,0  100 Bq/kg 25 Bq/kg
Säurewecker: Säurewecker- und probiotische Mikroorganismen für die Herstellung der Sauermilchprodukte, Sauerrahmbutter, Käse	<b>Toxische Elemente:</b>  Blei Arsen Kadmium Quecksilber	Für flüssige (einschl. gefrorene)/für trockene Säurewecker 0,1/1,0 0,05/0,2 0,03/0,2 0,005/0,03
trockene Nährsubstrate auf Milchbasis für die Zucht der Säurewecker-, probiotischen Mikroflora	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite  <b>Radionuklide:</b>	0,3 1,0 0,2 0,03  1,25  1,0



Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe	Zulässiger Anteil, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), max.
	Caesium-137 Strontium-90	160 Bq/kg 80 Bq/kg
Fermentpräparate für die Dicklegung von Milch	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen	10,0 3,0
zusammengesetzte Milchprodukte und milchhaltige Produkte mit einem Anteil milchfremder Komponenten über 35 %	Die Anforderungen an den zulässigen Anteil toxischer Elemente, Mykotoxine, Antibiotika, Pestizide, Radionuklide, Kenndaten mikrobiologischer Sicherheit, des oxydativen Verderbs werden je nach Anteil und Verhältnis zwischen Milch- und milchfremden Komponenten sowie je nach Art und Gehalt darin potentiell gefährlicher Stoffe festgelegt.	

<sup>1</sup>DDT – Dichlor-Diphenyl-Trichloäthan, Insektizid;

**Anmerkung:**

1. Der zulässige Anteil der in diesem Föderalen Gesetz nicht vorgesehenen Pestizide, Antibiotika, Sulfanilamide und Nahrungsergänzungsmittel mit antibiotischen Eigenschaften wird im einem von der Gesetzgebung der Russischen Föderation für den Bereich Qualitätssicherung und Sicherheit der Nahrungsprodukte festgelegten Verfahren kontrolliert.
2. Bei Einsatz chemischer Verfahren für die Ermittlung von Penizillin, Streptomycin und Antibiotika dieser Gruppe, Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe erfolgt die Umrechnung ihres Ist-Gehalts in Einh./g je nach Aktivität des Standards.

24) Anlage 4 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 4  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### Zulässige Keimzahl in Milchverarbeitungsprodukten bei deren Inverkehrbringung

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koli- forme)	Pathogene Mikroorgani- smen, einschl. Salmonelle	Staphy- lokok- ken S. aureus	Listerell en L. mono- cytogene s	
1. Trinkmilch, Trinkrahm, Milchgetränk, Milchmolke, Buttermilch, wärmebehandelte Produkte auf ihrer Basis, einschl. Trinkmilch, Milchgetränk in Verbraucherpak- kungen, einschl.:						
pasteurisiert	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	-
sterilisiert, UHT- pasteurisiert (EK- abgefüllt)	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C – keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz; 2) nach einer Nachreifung sind folgende Veränderungen zulässig: a) titrierbare Azidität um max. 2 Grad Turner; b) КМАФАМ von max. 10 КbE/cm <sup>3</sup> (g)					
UHT-pasteurisiert (ohne EK- Abfüllung)	100	10,0	100	10,0	25	-
gesotten	2,5·10 <sup>3</sup>	0,1	25	-	25	-

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerellen L. monocytogenes	
angereichert mit Vitaminen, Mikro-, Makroelementen, Laktulose, Präbiotika	entsprechend den für Trinkmilch bei verschiedenen Wärmebehandlungsprozessen festgelegten Vorgaben					
in Kannen, Zisternenwagen	2·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	-
pasteurisierte Milchmolke und Buttermilch in Verbraucher- packungen	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
Rahm und Produkte auf seiner Basis, einschl. in Ver- braucherpackun- gen, einschl.:						
pasteurisiert	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
sterilisiert	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C – keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz; 2) nach einer Nachreifung sind folgende Veränderungen zulässig: a) titrierbare Azidität um max. 2 Grad Terner; b) КМАФАнМ von max. 10 KbE/cm <sup>3</sup>					
angereichert	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
geschlagen	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	0,1	25	-
in Kannen, Zisternenwagen	2·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	-
pasteurisierte Getränke, Gelee- Desserte, Gelee, Saucen, Cremes, Puddings, Musse, Pasten, Soufflee, hergestellt auf der	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	25	-

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
Basis von Milch, Rahm, Buttermilch, Molke						
2. Sauermilch- produkte, Produkte auf ihrer Basis, einschl.:						
mit Haltbarkeits- dauer nicht mehr als 72 Std.:						
ohne Komponenten	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milchsäure- bakterien	0,01	25	1,0	-	-
mit Komponenten	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milchsäure- bakterien	0,01	25	1,0	-	-
mit Haltbarkeits- dauer über 72 Std.:						
ohne Komponenten	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milchsäure- bakterien	0,1	25	1,0	-	H - 50 <sup>4</sup> S - 50
mit Komponenten	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milchsäure- bakterien	0,01	25	1,0	-	H- 50 <sup>4</sup> S - 50
angereichert mit Bifidusbakterien und sonstigen probiotischen Mikroorganismen	insgesamt mind. 1·10 <sup>6</sup> Bifidusbak- terien und (oder) son- stige probi- otische Mikroorgani- smen	0,1	25	1,0	-	H - 50 <sup>4</sup> S - 50

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
Sauerrahm, Produkte auf seiner Basis, einschl. mit Komponenten	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milchsäure- bakterien für Sauerrahm	0,001 (0,1 für nach Dick- legung wärme- behandelte Sauer- rahm- produkte)	25	1,0	-	H - 50 S - 50 für Produkte mit Haltbar- keitsdauer über 72 Std.
wärmebehandelt e gesäuerte Milchprodukte und zusammengesetz- te Milchprodukte, einschl.:						
ohne Komponenten	-	1,0	25	1,0	25	H - 50 S - 50
mit Komponenten	-	1,0	25	1,0	25	H - 50 S - 50
3. Quark, Quarkmasse, Quarkprodukte, Produkte auf ihrer Basis, einschl.						
Quark ohne Komponenten (außer Quark, hergestellt durch Ultrafiltration, Separierung gekörnten Quarks), einschl.:						

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
mit Haltbarkeitsdauer nicht mehr als 72 Std.	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milchsäurebakterien	0,001	25	0,1	-	-
mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50
gefroren	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50
Quark, hergestellt durch Ultrafiltration, Separierung, einschl.						
mit Haltbarkeitsdauer nicht mehr als 72 Std.	-	0,01	25	0,1	-	-
mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std	-	0,01	25	0,1	-	H - 50 S - 50
gekörnter Quark	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50
Quark mit Komponenten, Quarkmasse, Quarkriegel, einschl.:						
mit Haltbarkeitsdauer nicht mehr als 72 Std.	-	0,001	25	0,1	-	-
mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50
gefroren	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
Quarkprodukte, einschl.:						
mit Haltbarkeitsdauer nicht mehr als 72 Std.	-	0,01	25	0,1	-	-
mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50
gefroren	-	0,01	25	0,1	-	H - 100 S - 50
wärmebehandelte Quarkprodukte, einschl. mit Komponenten	-	0,1	25	1,0	-	50 gesamt
4. Milchalbumin, Produkte auf seiner Basis, mit Ausnahme der durch Säuerung hergestellten Produkte	2·10 <sup>5</sup>	0,1	25	0,1	-	H - 100 S - 50
5. Milch, Rahm, Buttermilch, Molke, konzentrierte und eingedickte sterilisierte zusammengesetzte Milchprodukte auf ihrer Basis, Milchkonserven, zusammengesetzte Milchkonserven, einschl.						
konzentrierte sterilisierte Kondensmilch sterilisierte Kondensrahm, eingedickte sterilisierte zusammengesetzte Milchprodukte	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C – keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz; 2) nach einer Nachreifung: a) sind keine Veränderungen titrierbarer Azidität zulässig; b) im mikroskopischen Präparat sollen keine Mikroorganismenzellen feststellbar sein;					

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
	c) als zusätzliche Anforderung an die Kindernahrungsprodukte gilt, dass in der Probesaat keine Pilze, Hefen und keine Milchsäurebakterien feststellbar sein sollen.					
Gezuckerte Kondensmilch-, - rahm in Verbraucherpackungen, einschl.:						
ohne Komponenten	2·10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
mit Komponenten	2·10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
Gezuckerte Kondensmilch-, -rahm in Transportverpackung	4·10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
Kondensbuttermilch, Kondensmolke, ungezuckert und gezuckert	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
natürlicher Kakao, Kaffee mit Kondensmilch oder -rahm, gezuckert	3,5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
6. trockene, gefriergetrocknete Milchprodukte, zusammengesetzte Milchprodukte, (Milch, Rahm, Sauermilchprodukte, -getränke, Mischungen für Eiscreme, Molke, Buttermilch, Magermilch), einschl.:						



Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
trockene Kuhvollmilch	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	-	-
trockene Magermilch, einschl.:						
für Direktverbrauch	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	-	-
für industrielle Verarbeitung	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	-	-
trockene Milchgetränke	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	-	S - 50
Trockenrahm und gezuckerter Trockenrahm	7·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	-	-
trockene Milchmolke	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	-	H - 50 S - 100
Trockenmischun- gen für Eiscreme	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	25 für Softis- creme	-
trockene Sauermilchprodu- kte	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	-	H - 50 S - 100
trockene Buttermilch, Vollmilchersatz	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1,0	-	H - 50 S - 100
7. Trockene Milcheiweißkonze- ntrate, Kasein, Milchzucker, Milcheiweißhydro- lysate, einschl.:						
Nahrungskasein- ate	5·10 <sup>4</sup> sulfitreduzi- erende Klostridien in 0,01 g unzulässig	0,1	25	-	-	-
Einweiß- Molkekonzentrat	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	-

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
Kaseinkonzentrat	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	25	1,0	-	-
Milcheiweiß, Kaseine	1·10 <sup>4</sup> sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g unzulässig	1,0	50	1,0	-	H - 10 S - 50
Raffinierter Milchzucker	1·10 <sup>3</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 100
Nahrungsmilchzucker (Nahrungslaktose)	1·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 100
Laktosekonzentrat	5·10 <sup>3</sup>	1,0	50	1,0	-	H - 50 S - 100
8. Käse, Käseprodukte als extraharte, harte, halbharte, weiche, Schmelz-, Molke- Albumin-, Quarkprodukte, Trockenprodukte ; Käsepasten, Saucen, einschl.:						
Käse, Käseprodukte (extrahart, hart, halbhart, weich, Molke- Albuminprodukte), einschl.:						
ohne Komponenten	-	0,001	25	0,001	25	-
mit Komponenten	-	0,001	25	0,001	25	-
geräuchert	-	0,001	25	0,001	25	-
Schmelzkäse und Schmelzkäseprodukte, einschl.:						

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
ohne Komponenten	5⋅10 <sup>3</sup>	0,1	25	-	-	H - 50 S - 50
mit Komponenten	1⋅10 <sup>4</sup>	0,1	25	-	-	H - 100 S - 100
geräuchert	1⋅10 <sup>4</sup>	0,1	25	-	-	H - 100 S - 100
Quarkkäse, einschl.:						
ohne Komponenten	-	0,1	25	-	-	H - 50 S - 50
mit Komponenten	-	0,1	25	-	-	H - 100 S - 100
Käsesaucen, -pasten	1⋅10 <sup>4</sup>	0,1	25	-	-	-
trockener Käse, trockene Käseerzeugnisse	5⋅10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
9. Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett, einschl.:	wird bei Sauerrahm butter nicht genormt					
Butter aus Kuhmilch (Süßrahm-, Sauerrahmbutter , nicht gesalzene), einschl.:						
ohne Komponenten	1⋅10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	100 gesamt
mit Komponenten	1⋅10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	H - 100 S - 100
sterilisiert	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C – keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz; 2) nach einer Nachreifung sind folgende Veränderungen zulässig: a) titrierbare Azidität der Fettphase um max. 0,5 Grad Turner; b) titrierbare Azidität der Milchplasma um max. 2 Grad Turner; c) КМАФАнМ von max. 100 KbE/cm <sup>3</sup>					

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
Butterschmalz	1⊙10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	S - 200
Trockenbutter	1⊙10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	100 gesamt
Milchfett	1⊙10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	S - 200
Buttermilch, einschl.:						
ohne Komponenten	2⊙10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	H - 100 S - 100
mit Komponenten	2⊙10 <sup>5</sup>	0,001	25	0,1	25	H - 100 S - 100
10. Butter- Pflanzenfett- Spread, gesottene Butter- Pflanzenfett- Mischung, einschl.:						
Butter- Pflanzenfett- Spread	1⊙10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	H - 100 S - 100
gesottene Butter- Pflanzenfett- Mischung	1⊙10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	S - 200
11. Milch-, Sauermilch-, Rahm-Eiscreme, Plombiere, Eiscreme mit Pflanzenfett, Eiscreme-Torten, -Törtchen, -Desserte, Glasur für Eiscreme:						
Milch- , Rahm- Eiscreme, Plombiere, Eiscreme mit Pflanzenfett,	1⊙10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
gehärtete Eiscreme, einschl. mit Komponenten, Eiscreme-Torten, -Törtchen, -Desserte						
weiche Milch-, Rahm-Eiscreme, Plombiere, weiche Eiscreme mit Pflanzenfett, einschl. mit Komponenten	1⊙10 <sup>5</sup>	0,1	25	1,0	25	-
flüssige Mischungen für Eiscreme	3⊙10 <sup>4</sup>	0,01	25	1,0	25	-
Sauermilch-Eiscreme	mind. 1⊙10 <sup>6</sup> Milchsäurebakterien, KbE/g	0,1	25	1,0	25	-
12. Milchsäurewecker (Säurewecker- und probiotische Mikroorganismen für die Herstellung der Sauermilchprodukte, Sauerrahmbutter und Käse), einschl.:	Zahl von Milchsäurebakterien und (oder) sonstigen Säureweckermikroorganismen, KbE/cm <sup>3</sup> (g)					
flüssige symbiotische Säurewecker für Kefir	mind. 1⊙10 <sup>8</sup>	3,0	100	10	-	S - 5
Säurewecker aus Reinkulturen, einschl.:						

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerien L. monocytogenes	
flüssige, auch gefrorene	mind. 1·10 <sup>8</sup> ; mind. 1·10 <sup>10</sup> für konzentrierte Säurewecker	10,0	100	10	-	5 gesamt
trocken	mind. 1·10 <sup>9</sup> ; mind. 1·10 <sup>10</sup> für konzentrierte Säurewecker	1,0	10	1,0	-	5 gesamt
13. Milchsäuernde Fermentpräparate, einschl.:						
tierischer Herkunft	1·10 <sup>4</sup>	1,0 E. coli in 25 g	25 sulfitreduzierende Klostridien <sup>11</sup> in 0,01 g	-	-	-
pflanzlicher Herkunft	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	-	-	-
mikrobieller und Pilzherkunft	5·10 <sup>4</sup> dürfen keine lebensfähige Formen der Fermentproduzenten enthalten, keine antibiotische Aktivität aufweisen. Die Fermentpräparate der Pilzherkunft dürfen keine Mykotoxine enthalten.	1,0	25	-	-	-
14. trockene	5·10 <sup>4</sup>	0,01	25	-	-	-

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КбЕ <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g) , max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КбЕ/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonelle	Staphylokokken S. aureus	Listerellen L. monocytogenes	
Nährsubstrate auf Milchbasis für die Zucht der Säurewecker-, probiotischen Mikroflora			sulfitreduzierende Klostridien in 0,01 g			
15. milchhaltige Produkte	Die Vorgaben werden je nach Gehalt von Milch- und milchfremden Komponenten im Produkt festgelegt.					

<sup>1</sup>КМАФАнМ – Zahl mesophiler aerober und fakultativ-anaerober Keime

<sup>2</sup> КбЕ – Kolonien bildende Einheiten

<sup>3</sup>БГКП – Bakterien der Koligruppe.

<sup>4</sup> Anteil von Hefe gegen Ende der Haltbarkeitsdauer nicht weniger als  $1 \cdot 10^4$  für Airan und Kefir, nicht weniger als  $1 \cdot 10^5$  für Stutenmilch, die Präsenz von Hefe ist zulässig für Produkte, die unter ihrer Verwendung im Säurewecker hergestellt werden.

#### Anmerkung:

1. Die Hygienennormative für mikrobiologische Sicherheits- und Nährwert-Kennndaten der Nahrungsprodukte beziehen sich auf folgende Arten von Mikroorganismen:
  - 1) sanitär-demonstrative Angaben, zu denen die Zahl mesophiler aerober und fakultativ-anaerober Keime (russ. Abkürzung КМАФАнМ), Bakterien der Koligruppe (Koliforme) (russ. Abkürzung БГКП), Bakterien aus der Familie Enterobacteriaceae, Enterokokken gehören;
  - 2) bedingt pathogene Mikroorganismen wie z.B. E. coli, Staphylococcus aureus, Bakterien der Gattung Proteus, B. cereus und sulfitreduzierende Klostridien, Vibrio parahaemolyticus;
  - 3) pathogene Mikroorganismen, einschl. Salmonellen und Listeria monocytogenes, Bakterien aus der Gattung Yersinia;
  - 4) verderbverursachende Bakterien wie Hefe, Schimmelpilze, Milchsäuremikroorganismen;
  - 5) Mikroorganismen der Säurewecker-Mikroflora und probiotische Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Propionsäurebakterien, Hefe, Bifidusbakterien, azedophile Bakterien etc.) in Produkten mit genormtem Anteil biotechnologischer Mikroflora und probiotischen Produkten;
2. Die Normung mikrobiologischer Kennndaten der Sicherheit der Nahrungsprodukte erfolgt für die meisten Gruppen von Mikroorganismen nach dem Alternativprinzip: Genormt wird die Masse des Produkts, in der koliforme Bakterien, die meisten bedingt pathogenen Mikroorganismen und pathogenen Mikroorganismen, einschl. Salmonellen und Listeria monocytogenes nicht zugelassen sind. In anderen Fällen wird im Normativ die Zahl kolonienbildender Einheiten in 1 g (cm<sup>3</sup>) Produkt (КбЕ/g, cm<sup>3</sup>) geregelt.“;

25) Anlage 5 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 5  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### Zulässiger oxydativer Verderb und Anteil potentiell gefährlicher Stoffe in Milchprodukten der Kindernahrung für Kleinst- und Kleinkinder

Produkt, Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe und Kenndaten oxydativen Verderbs	Zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)
alle Milchprodukte	<b>Antibiotika:</b> Chloramphenikol Tetracyclin-Gruppe Penizillin Streptomycin  <b>Mycotoxine:</b> Aflatoxin M <sub>1</sub>  <b>Radionuklide</b> (in Umrechnung auf verbrauchsfertiges Produkt): Caesium-137 Strontium-90	unter 0,01 unter 0,01 unter 0,004 unter 0,5  0,00002  40 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)
adaptierte Milchmischungen und Nachfolge-Milchmischungen (trockene, flüssige, ungesalzene und als Sauermilchprodukt hergestellte), Produkte auf der Basis teilweise hydrolysiertes Eiweiße, pasteurisierte, UHT-pasteurisierte, sterilisierte, einschl. angereicherte Milch, sterilisierter Rahm, flüssige Sauermilchprodukte, einschl. mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten, Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, laktosearme und -freie Produkte	<b>Kennwert des oxydativen Verderbs</b>  <b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für trockene Produkte)  0,02 0,05 0,02 0,005  0,02  0,01



Produkt, Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe und Kenndaten oxydativen Verderbs	Zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)
adaptierte Milchkulturen	Osmolarität	320 mOsm/kg
	Säuregrad	60 Grad Turner für flüssige Sauermilchprodukte
adaptierte Nachfolge-Mischungen (Formeln)	Osmolarität	320 mOsm/kg
	Säuregrad	60 Grad Turner für flüssige Sauermilchprodukte
teilweise adaptierte Nachfolge-Mischungen (Formeln)	Osmolarität	330 mOsm/kg
	Säuregrad	60 Grad Turner für flüssige Sauermilchprodukte
kochbedürftige trockene Milchbreie und schnelllösliche (instantlösliche) trockene Milchbreie	<p><b>Toxische Elemente:</b> (im Trockenprodukt)</p> Blei 0,3 Arsen 0,2 Kadmium 0,06 Quecksilber 0,03	
	<p><b>Mykotoxine</b> (im Trockenprodukt):</p> Ochratoxin A 0,0005 Aflatoxin M <sub>1</sub> 0,00002 Aflatoxin B <sub>1</sub> 0,00015 Desoynivalenol 0,05 (für Breie mit Weizen-, Mais-, Gerstenmehl und -gries) Zearalenon 0,005 (für Breie mit Weizen-, Mais-, Gerstenmehl und -gries) Fumonisine B <sub>1</sub> и B <sub>2</sub> 0,2 mg/kg (für Breie mit Maismehl und -gries) T-2 Toxin 0,05	
	<p><b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett im Trockenprodukt):</p> Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) 0,01 DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite 0,01 Benzpyren unter 0,2 µg/kg	
	<p><b>Befall und Verunreinigung durch Brotgetreideschädlinge</b></p>	nicht zulässig
	<p><b>Metallische Beimengungen</b> (im trockenen Produkt)</p>	3·10 <sup>-4</sup> Prozent, die Größe einzelner Partikel darf im

Produkt, Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe und Kenndaten oxydativen Verderbs	Zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)
		größten linearen Maß 0,3 mm nicht übersteigen
sterilisierte und verbrauchsfertige Milchbreie, in Milchküchen hergestellte verbrauchsfertige Milchbreie	<p><b>Toxische Elemente:</b> (im Fertigprodukt)</p> <p>Blei 0,02 Arsen 0,05 Kadmium 0,02 Quecksilber 0,005</p> <p><b>Mykotoxine:</b> Ochratoxin A 0,0005 Aflatoxin M<sub>1</sub> 0,00002 Aflatoxin B<sub>1</sub> 0,00015 Desoxynivalenol 0,05 (für Breie mit Anteil Weizen-, Mais-, Gerstenmehl oder -gries) Zearalenon 0,005 (für Breie mit Anteil von Weizen-, Mais-, Gerstenmehl oder -gries) Fumonisine B<sub>1</sub> и B<sub>2</sub> 0,2 мг/кг (für Breie mit Anteil von Maismehl oder -gries) T-2 Toxin 0,05</p> <p><b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) 0,01 DDT<sup>1</sup> und seine Metabolite 0,01 Benzpyren unter 0,2 mg/kg</p> <p><b>Befall und Verunreinigung durch Brotgetreideschädlinge</b> nicht zulässig</p> <p><b>Metallische Beimengungen</b> 3·10<sup>-4</sup> Prozent, die Größe einzelner Partikel darf im größten linearen Maß 0,3 mm nicht übersteigen</p>	
Quark und Produkte auf seiner Basis, einschl. mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten	<b>Kennwert des oxydativen Verderbs</b>	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett für Produkte mit einem Anteil von Fett über 5 g/100 g und die mit Pflanzenölen angereicherten Produkte

Produkt, Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe und Kenndaten oxydativen Verderbs	Zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)
	<p><b>Säuregrad</b></p> <p><b>Toxische Elemente:</b>  Blei 0,06  Arsen 0,15  Kadmium 0,06  Quecksilber 0,015</p> <p><b>Pestizide</b>  (in Umrechnung auf Fett):  Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) 0,55  DDT<sup>1</sup> und seine Metabolite 0,33</p>	<p>150 Grad Turner</p>

---

<sup>1</sup>DDT – Dichlor-Diphenyl-Trichloäthan, Insektizid;

26) Anlage 6 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 6  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Zulässiger Anteil von Mikroorganismen in Milchprodukten der Kindernahrung für  
Kleinst- und Kleinkinder, einschl. in den in Milchküchen zubereiteten Produkten**

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Bakterie n B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Ische- richia E. coli <sup>4</sup>	Pathoge- ne Mikroor- ganismen, incl. Sal- monellen und Listerel- len L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	Staphy- lokok- ken S. aureus		
Adaptierte Milchmisch- ungen, einschl. trockene instantlöslic- he, unge- salzene, als Sauermilch- produkt hergestellte Milchmisch- ungen	2·10 <sup>3</sup> für bei 37 - 50 °C regenerierba- re Mischungen, 3·10 <sup>3</sup> für bei 70 - 85 °C regenerierba- re Mischungen. In Sauermilchm- ischungen mind. 1·10 <sup>7</sup> azidofile Mikroorganis- men (bei Herstellung mit ihrer Verwendung) , mind. 1·10 <sup>6</sup> Bifidusbakter- ien (bei Herstellung mit ihrer Verwendung) , mind. 1·10 <sup>7</sup>	1,0	10	100	10	100	H - 10 S - 50

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Bakterie n B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Ische- richia E. coli <sup>4</sup>	Pathogene Mikroorganismen, incl. Salmonellen und Listerellen L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	Staphy- lokokken S. aureus		
	Milchsäuremikroorganismen (bei ihrem Zusatz nach Trocknung), mind. $1 \cdot 10^2$ Milchsäuremikroorganismen (ohne ihren Zusatz nach Trocknung)						
flüssige Milchmischungen, hergestellt mit UHT-Pasteurisierung, mit EK-Abfüllung	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C – keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz, keine Bakterienzellen im mikroskopischen Präparat; 2) nach einer Nachreifung sind zulässig: a) Veränderung titrierbarer Azidität um max.2 Grad Turner; b) КМАФАМ nicht mehr als 10 KbE/cm <sup>3</sup> (g)						
Flüssige Sauermilchmischungen mit EK-Abfüllung, einschl. mit Verwendung azidofiler Mikroorganismen oder Bifidusbakterien	mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen, mind. $1 \cdot 10^7$ azidophile Mikroorganismen (bei Herstellung mit ihrer Verwendung), mind $1 \cdot 10^6$ Bifidusbakterien (bei Herstellung mit ihrer Verwendung)	3,0	10	50	10	-	H - 10 S - 10
teilweise							

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Bakterie n B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Ische- richia E. coli <sup>4</sup>	Pathogene Mikroor- ganismen, incl. Sal- monellen und Listerel- len L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	Staphy- lokok- ken S. aureus		
adaptierte Milchmisch- ungen, einschl.:							
instantlösliche Mischungen	2·10 <sup>3</sup> für bei 37 - 50 °C regenerierbare Mischungen, 3·10 <sup>3</sup> für bei 70 - 85 °C regenerierbare Mischungen	1,0	10	100	10	100	H - 10 S - 50
wärmebehandlungsbedürftige Mischungen	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	50	1,0	200	H - 50 S - 100
In Milchküchen zubereitete adaptierte sterilisierte Milchmischungen	1·10 <sup>2</sup>	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
sterilisierte, UHT- pasteurisierte Milch und Rahm mit EK- Abfüllung, einschl. angereicherte Milch	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz; 2) nach einer Nachreifung sind folgende Veränderungen zulässig: a) titrierbare Azidität um max.2 Grad Turner; b) КМАФАМ nicht mehr als 10 KbE/cm <sup>3</sup> (g) c) keine Mikroorganismenzellen im mikroskopischen Präparat;						
In Milchküchen zubereitete sterilisierte	1·10 <sup>2</sup>	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Staphylokokken S. aureus	Bakterien B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Ischerichia E. coli <sup>4</sup>	Pathogene Mikroorganismen, incl. Salmonellen und Listerellen L. monocytogenes <sup>4</sup>				
Milch und Rahm ohne EK- Abfüllung								
flüssige Sauermilchprodukte, einschl. mit Verwendung azidofiler Mikroorganismen oder Bifidusbakterien	mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen, mind. $1 \cdot 10^7$ azidophile Mikroorganismen (bei Herstellung mit ihrer Verwendung), mind. $1 \cdot 10^6$ Bifidusbakterien (bei Herstellung mit ihrer Verwendung)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	H - 10 S - 10 $1 \cdot 10^4$ Hefe für Kefir	
In Milchküchen zubereitete Sauermilchprodukte, ohne EK- Abfüllung	mind. $1 \cdot 10^7$ azidophile Mikroorganismen (bei Herstellung mit ihrer Verwendung), mind. $1 \cdot 10^6$ Bifidusbakterien (bei Herstellung mit ihrer Verwendung)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-	
Quark und Produkte auf seiner Basis	für Quark- Säurewecker typische	0,3	1,0	50	1,0	-	H - 10 S - 10	

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Staphylokokken S. aureus	Bakterien B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Kolibforme)	Ischerichia E. coli <sup>4</sup>	Pathogene Mikroorganismen, incl. Salmonellen und Listerellen L. monocytogenes <sup>4</sup>				
	Mikroflora, keine fremde Mikroflora							
in Milchküchen zubereiteter Quark und Produkte auf seiner Basis, azidofile Paste, laktosearme Eiweißpaste	für Quark- Säurewecker typische Mikroflora, keine fremde Mikroflora	0,3	-	50	1,0	-		
in Milchküchen zubereiteter mit Kalzium angereicherter Quark	100	1,0	-	50	1,0	-		
Trocken- milch für Kindernahrung, einschl.:								
Instantlösliche Milch	2·10 <sup>3</sup> für bei 37 - 50 °C regenerierbare Mischungen, 3·10 <sup>3</sup> für bei 70 - 85 °C regenerierbare Mischungen	1,0	10	100	10	100	H - 10 S - 50	
wärmebehandlungsbedürftige	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	50	1,0	200	H - 50 S - 100	



Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Staphylokokken S. aureus	Bakterien B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Kolibforme)	Ischerichia E. coli <sup>4</sup>	Pathogene Mikroorganismen, incl. Salmonellen und Listerellen L. monocytogenes <sup>4</sup>				
Milch								
pasteurisierte Milch, einschl. mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.	1,5·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	50	1,0	25	-	
trockene und flüssige Milchgetränke für Kinder vom 6. Lebensmonat bis zum 3. Lebensjahr, einschl.:								
flüssige Getränke	1,5·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	50	1,0	-	H - 50 S - 50	
Nachfolgemischungen, einschl. schnelllösliche (instantlösliche)	2·10 <sup>3</sup> für bei 37 - 50 °C regenerierbare Mischungen, 3·10 <sup>3</sup> für bei 70 - 85 °C regenerierbare Mischungen	1,0	10	100	10	100	H - 10 S - 50	
nach Regenerierung wärmebehandlungsbedürftige Nachfolgemischungen	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	50	1,0	-	H - 50 S - 100	
trockene								

Produkt, Produktgruppe	КМАФАМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Bakterie n B. cereus, KOE/cm <sup>3</sup> (g), max.	Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	Ische- richia E. coli <sup>4</sup>	Pathogene Mikroorganismen, incl. Salmonellen und Listerellen L. monocytogenes <sup>4</sup>	Staphylokokken S. aureus		
Milchbreie, einschl.:							
schnelllösliche (instantlösliche)	1·10 <sup>4</sup>	1,0	-	50	1,0	2·10 <sup>2</sup>	H - 50 S - 100
kochbedürftige	5·10 <sup>4</sup>	0,1	-	50	-	-	H - 100 S - 200
sterilisierte verbrauchs- fertige Milchbreie	Vorgaben für industrielle Keimfreiheit: 1) nach einer Nachreifung von 3-5 Tagen bei 37 °C keine sichtbaren Defekte und Verderbmerkmale (wie Bombage von Packungen, verändertes Aussehen etc.), keine Veränderungen in Geschmack und Konsistenz; 2) nach einer Nachreifung sind folgende Veränderungen zulässig: a) titrierbare Azidität um max.2 Grad Turner; b) КМАФАМ nicht mehr als 10 KbE/cm <sup>3</sup> (g)						
In Milchküchen zubereitete verbrauchs- fertige Milchbreie	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	50	1,0	-	H - 100 S - 200
laktosearme und -freie Produkte	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	-	100	1,0	200	H - 50 S - 100
trockene eiweißreiche Milchproduk- te	2,5·10 <sup>4</sup>	0,3	-	50	1,0	-	H - 50 S - 100
trockene Produkte auf Milchbasis	-	0,3	-	50	1,0	-	H - 50 S - 100
Trockenmilch für Kindernahrung	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0		25	1,0	-	

<sup>1</sup>КМАФАнМ – Zahl mesophiler aerober und fakultativ-anaerober Keime.

<sup>2</sup>KbE – Kolonien bildende Einheiten

<sup>3</sup>БГКП – Bakterien der Koligruppe

<sup>4</sup> Bei der Prüfung auf Vorhandensein von E.coli und pathogenen Mikroorganismen, einschl. Salmonellen, und bei Feststellung in genormter Masse des Produkts von Enterobacteriaceae-Bakterien, die der nicht zu E. coli und Salmonellen gehören, wird das Fehlen des pathogenen Mikroorganismus E. sakazakii in 300 Gramm des Produkts kontrolliert.

**Anmerkung:**

Während der Herstellung trockener Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis (Trockenmilch), Trockengetränke, Trockenmischungen wird bei Feststellung von Staphylokokken in der genormten Masse des Produkts das Fehlen von Staphylokokken-Enterotoxine kontrolliert (nicht zulässig in fünf Proben von je 25 g).“;

27) Anlage 7 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 7  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Zulässiger oxydativer Verderb und Anteil potentiell gefährlicher Stoffe in  
Milchprodukten, zusammengesetzten Milchprodukten der Kindernahrung für  
Kinder des Vorschul- und Schulalters**

<b>Produkt, Produktgruppe</b>	<b>Potentiell gefährliche Stoffe und Kennwerte des oxydativen Verderbs</b>	<b>zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)</b>
alle Milchprodukte	<b>Antibiotika:</b> Chloramphenikol Tetrazyklin-Gruppe Penizillin Streptomycin  <b>Mykotoxine:</b> Aflatoxin M <sub>1</sub>  <b>Radionuklide:</b> Caesium-137 Strontium-90	unter 0,01 unter 0,01 unter 0,004 unter 0,5  0,00002, 0,00005 für Käse  40 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)
sterilisierte, UHT-pasteurisierte, einschl. pasteurisierte vitaminisierte Milch, sterilisierter Rahm, flüssige einschl. angereicherte Sauermilchprodukte, Sauerrahm, Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, laktosearme und -freie Produkte, gezuckerte Kondensmilch und -rahm, konzentrierte Milch und Rahm	<b>Kennwert des oxydativen Verderbs</b>  <b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett für Produkte mit einem Fettanteil über 5 g/100 g und die mit Pflanzenölen angereicherten Produkte  0,02 0,05 0,02 0,005  0,02 0,01

Produkt, Produktgruppe	Potentiell gefährliche Stoffe und Kennwerte des oxydativen Verderbs	zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)
Quark und Produkte auf seiner Basis, einschl. mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten und (oder) wärmebehandelte nach Säuerung	<b>Kennwert des oxydativen Verderbs</b>  <b>Säuregrad</b>  <b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett für Produkte mit einem Fettanteil über 5 g/100 g und die mit Pflanzenölen angereicherten Produkte  150 Grad Turner  0,06 0,15 0,06 0,015  0,55  0,33
Butter, Butterpaste der besten Sorte	<b>Säuregrad der Fettphase</b>  <b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b> (in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite	2,5 Grad Kettstofer, 3,5 Grad Kettstofer für Butter und Paste mit Komponenten  0,1 0,1 0,03 0,03  0,2  0,2
Käse, Käseprodukte (hart, halbhart, weich, Salzbadkäse), Schmelzkäse, Käsepasten	<b>Toxische Elemente:</b> Blei Arsen Kadmium Quecksilber  <b>Pestizide</b>	0,2 0,15 0,1 0,03

<b>Produkt, Produktgruppe</b>	<b>Potentiell gefährliche Stoffe und Kennwerte des oxydativen Verderbs</b>	<b>zulässiger Anteil, mg/kg (l), max. (für trockene Produkte in Umrechnung auf regeneriertes Produkt)</b>
	(in Umrechnung auf Fett): Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT <sup>1</sup> und seine Metabolite	0,6  0,2
Komponenten milchfremden Ursprungs	haben den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte zu entsprechen.	

<sup>1</sup>DDT – Dichlor-Diphenyl-Trichloäthan, Insektizid;

28) Anlage 8 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 8  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Zulässiger Anteil von Mikroorganismen in Milchprodukten,  
zusammengesetzten Milchprodukten der Kindernahrung für Kinder des  
Vorschul- und Kinder des Schulalters**

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , KbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	patho- gene Mikroorg anismen, incl. Salmonel len	Staphylok okken S. aureus	Listerellen L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	
pasteurisierte Milch in Verbraucherpa ckungen	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
UHT- pasteurisierte Milch in Verbraucherpa ckungen ohne EK-Abfüllung	100	10,0	100	10,0	25	-
pasteurisierte Rahm in Verbraucherpa ckungen	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
UHT- pasteurisierte Rahm in Verbraucherpa ckungen ohne EK-Abfüllung	100	10,0	100	10,0	25	-
gesottene Milch	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	-
sterilisierte Milch und Rahm, UHT- pasteurisierte, einschl. angereicherte Milch und Rahm mit EK- Abfüllung,	haben den Vorgaben für industrielle Keimfreiheit für sterilisierte, UHT- pasteurisierte Milch und Rahm in Verbraucherpackungen zu entsprechen.					

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	pathogene Mikroorganismen, incl. Salmonellen	Staphylokokken S. aureus	Listerellen L. monocytogenes <sup>4</sup>	
Sauermilchprodukte, einschl. Yoghurt mit Haltbarkeitsdauer nicht mehr als 72 Std.	-	0,01	25	1,0	-	-
Sauermilchprodukte, einschl. Yoghurt mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.	mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen, wird für wärmebehandelte Produkte nicht genormt	0,1	25	1,0	-	H - 50 S - 50, mit Ausnahme der mit Verwendung hefehaltiger Säurewecker hergestellten Produkte
mit Bifidusbakterien angereicherte Sauermilchprodukte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.	mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen, mind. $1 \cdot 10^6$ Bifidusbakterien	0,1	25	1,0	-	H - 50 S - 50, mit Ausnahme der mit Verwendung hefehaltiger Säurewecker hergestellten Produkte
Rjazhenka	mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 50; wird genormt für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.
Sauerrahm und auf seiner Basis hergestellte Produkte	Für Sauerrahm mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen	0,001; 0,1 für nach Säuerung wärmebehandelte Sauerrahmprodukte	25	1,0	-	H - 50 S - 50 für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Std.



Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	patho- gene Mikroorg anismen, incl. Salmonel len	Staphylok okken S. aureus	Listerellen L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	
Butter, Butterpaste, Quark und Produkte auf seiner Basis, Käse, Milchkonserven	entsprechend den in Anlage 4 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegten Anteilen					
bei der Herstellung der Kindernahrungs produkte verwendete Produkte						
Trockenmilch mit Massenanteil von Fett von 25 ,%, trockene Magermilch	2,5⊙10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 100
Konzentrat der Milchmolkeeiw eiße, gewonnen durch Elektrodialyse (Ultrafiltration und Elektrodialyse)	1⊙10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 10 S - 50
Kohlenhydrat- Eiweiß- Konzentrat	1⊙10 <sup>4</sup>	1,0	50	1,0	-	H - 10 S - 50
Milcheiweißkon zentrat	1⊙10 <sup>4</sup>	1,0	50	1,0	-	H - 10 S - 50
trockenes Kohlenhydrat- Eiweiß-Modul aus Vorbruchmolke	2,5⊙10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 10 S - 50
trockene Kohlenhydrat -Eiweiß- Module aus Quarkmolke	2,5⊙10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 10 S - 50
flüssiges	-	3,0	25	1,0	-	H - 50

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КbE <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), KbE/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	patho- gene Mikroorg anismen, incl. Salmonel len	Staphylok okken S. aureus	Listerellen L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	
Parakasein- Konzentrat						S - 50
trockenes Parakasein- Konzentrat	-	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 50
trockenes Kasezit	1·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 10 S - 50
trockene fettarme Milchkompone nte (für trockene Kindernahrun gsprodukte)	1,5·10 <sup>4</sup>	0,3	25	1,0	-	H - 10 S - 50
trockene Milchkompone nte mit Malzextrakt (für flüssige Kindernahrun gsprodukte)	1,5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 10 S - 50
trockene Milchkompone nte mit Kohlenhydrat- Eiweiß- Konzentrat (für flüssige Kindernahrung sprodukte)	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 50
trockene fettarme Milchkompone nte ohne chemische Behandlung (für trockene Kindernahrun gsprodukte)	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 50 S - 50
Raffinierter Milchzucker	1·10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	S - 10
Nahrungslaktos e	1·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	S - 100
Laktose-	1·10 <sup>3</sup>	1,0	50	-	-	S - 100

Produkt, Produktgruppe	КМАФАнМ <sup>1</sup> , КбЕ <sup>2</sup> /cm <sup>3</sup> (g), max.	Masse des Produkts (g, cm <sup>3</sup> ), in der nicht zulässig sind				Hefe (H), Schimmel (S), КбЕ/cm <sup>3</sup> (g), max.
		БГКП <sup>3</sup> (Koliforme)	patho- gene Mikroorg anismen, incl. Salmonel len	Staphylok okken S. aureus	Listerellen L. mono- cytogenes <sup>4</sup>	
konzentrat						
Laktulose- konzentrat	1·10 <sup>3</sup>	1,0	50	1,0	-	H - 50 S - 100
trockene Milchmolke	1·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	-	H - 10 S - 50

---

<sup>1</sup>КМАФАнМ – Zahl mesophiler aerober und fakultativ-anaerober Keime

<sup>2</sup>КбЕ – Kolonien bildende Einheiten

<sup>3</sup>БГКП – Bakterien der Koligruppe

29) Anlage 9 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 9  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### 1. Identifikationswerte roher Kuhmilch und roher Kuhmagermilch

Parameter	Kennwert	
	rohe Kuhmilch	rohe Kuhmagermilch
Massenanteil von Fett	2,8 - 6,0 %	max. 0,5 %
Massenanteil von Eiweiß	mind. 2,8 %	
Massenanteil entfetteter Milchtrockenstoffe	mind. 8,2 %	
Konsistenz	homogene Flüssigkeit ohne Satz und Flocken. Gefrieren nicht zulässig.	
Geschmack und Geruch	reiner Geschmack und Geruch, ohne fremdartigen, für frische Milch untypischen Geschmack und Geruch. Zulässig ist leichter Futtergeschmack und -geruch	
Farbe	weiß bis hell-cremefarben	weiß mit leichter bläulicher Nuancierung
Säuregrad	16,0 - 21,0 Grad Turner	
Dichte	mind. 1027,0 kg/m <sup>3</sup> bei 20 °C und Massenanteil von Fett von 3,5 %	mind. 1030,0 kg/m <sup>3</sup> für beste Sorte, mind. 1029,0 kg/m <sup>3</sup> für Sorte 1 und 2 bei 20 °C
Gefriertemperatur (wird bei Fälschungsverdacht verwendet)	Nicht höher als minus 0,520 °C	–

### 2. Identifikationswerte roher Milch anderer Haustiere in Partie (Charge)

Tierart	Anteil der Milchbestandteile, % <sup>1</sup>					Dichte bei 20 °C	Säuregrad, Grad Turner
	Fett	Eiweiß	Laktose	Trockenstoffe im Durchschnitt	Mineralstoffe		
Ziege	2,8 - 5,5	2,8 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1027 - 1030	14 - 20
Schaf	6,2 - 7,2	5,1 - 5,7	4,2 - 6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Stute	1,8 - 1,9	2,1 - 2,2	5,8 - 6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Kamelstute	3,0 - 5,4	3,8 - 4,0	5,0 - 5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Büffelkuh	7,5 - 7,7	4,2 - 4,6	4,2 - 4,7	17,5	0,8	1029	17,0

Eselstute	1,2 - 1,4	1,7 - 1,9	6,0 - 6,2	9,9	0,5	1011	6,0
-----------	-----------	-----------	-----------	-----	-----	------	-----

---

<sup>1</sup>Die Identifikationswerte der von verschiedenen Haustieren bei Einzelmelkungen gewonnenen Milch können in einem breiteren Bereich variieren.

30) Anlage 10 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 10  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### Identifikationswerte von Rohrahm

Parameter	Kennwert
Massenanteil von Fett	mind. 9,0 %
Säuregrad	14,0 - 19,0 Grad Turner
Konsistenz	homogen. Zulässig sind einzelne Fettklumpen.
Geschmack und Geruch	ausgeprägt rahmig, sauber, süßlich. Zulässig ist leichter Futtergeschmack und -geruch
Farbe	weiß mit cremefarbener Nuancierung, homogen

31) Anlage 11 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 11  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### Sensorische Identifikationswerte der Milchverarbeitungsprodukte

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
Trinkmilch	Homogene undurchsichtige Flüssigkeit, nicht zäh	Typisch für Milch mit leichtem Kochbeigeschmack. Zulässig ist süßlicher Beigeschmack	Weiß, für Magermilch ist bläuliche Nuancierung, für sterilisierte Milch hell cremefarbene Nuancierung zulässig; für angereicherte Milch ist die Farbe durch die der beigegebenen Komponenten bedingt
Trinkrahm	Homogene undurchsichtige Flüssigkeit, mäßig zäh	Typisch für Rahm mit leichtem Kochbeigeschmack. Zulässig ist süßlich-salziger Beigeschmack	Weiß mit cremefarbener Nuancierung, gleichmäßig in ganzer Masse, hell cremefarben für sterilisierten Rahm
Rjazenka, Varenetz	Homogene Flüssigkeit mit gestörtem oder nicht gestörtem Klumpen ohne Gasbildung	Rein sauermilchig mit ausgeprägtem Pasteurisierungseigeschmack	Gleichmäßig hell cremefarben, für Varenetz weiß bis hell cremefarben
Azidofilin	Homogene zähflüssige Flüssigkeit	Rein sauermilchig, etwas scharf	Gleichmäßig milchweiß
Kefir, flüssige Sauermilchprodukte	Homogene Flüssigkeit mit gestörtem oder nicht gestörtem Klumpen. Für die mit Verwendung von Hefe hergestellten Produkte ist Gasbildung zulässig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit	Rein sauermilchiger, etwas scharfer Geschmack oder der durch jeweilige beigegebene Komponenten bedingter	Gleichmäßig milchweiß. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der zugegebenen Komponenten

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
	ihrer Präsenz	Geschmack und Geruch. Für die mit Verwendung von Hefe hergestellten Produkte ist Hefebeigeschmack zulässig.	bedingt.
Yoghurt	Homogene, mäßig zähflüssige Flüssigkeit. Bei Bindemittelzusatz gel- oder cremeartig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz	Sauermilchig. Bei Zusatz von Zucker oder Süßmittel mäßig süß. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.	Gleichmäßig milchweiß. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt
Quark und Produkte auf seiner Basis, einschl. Quarkmasse	Weiche schmierfähige oder krümelige Masse mit oder ohne spürbare Milcheiweißteilchen. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz	Rein sauermilchig, zulässig ist ein Beigeschmack nach Trockenmilch. Bei Zusatz von Zucker oder Süßmittel mäßig süßer Geschmack. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.	Gleichmäßig weiß oder mit cremefarbener Nuancierung. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.
Sauerrahm	Homogene Masse mit blanker Oberfläche	Rein sauermilchig. Zulässig ist Butterschmalzbeigeschmack.	Gleichmäßig weiß mit cremefarbener Nuancierung
Eiscreme	Portionen ein- oder mehrschichtiger Eiscreme in verschiedener Form, komplett oder teilweise glasiert (mit Schokolade) oder nicht glasiert (ohne Schokolade). Kompakte homogene Konsistenz	Rein, typisch für die jeweilige Art von Eiscreme	Typisch für die jeweilige Art von Eiscreme, gleichmäßig in ganzer Masse einschichtiger Eiscreme und in



Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
	ohne spürbare Klumpen von Fett, Bindemittel oder Emulgiermittel, ohne Eiweiß- und Laktoseteilchen, Eiskristalle. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz. Bei glasierter Eiscreme ist die Konsistenz der Glasur (Schokolade) homogen, ohne spürbare Teilchen von Zucker, Kakaoprodukten, trockenen Milchprodukten, mit Präsenz von Nußteilchen, Waffelbröseln oder sonstigen Komponenten, falls verwendet.		ganzer Masse der jeweiligen Schicht bei mehrschichtiger Eiscreme. Bei glasierter Eiscreme ist die Farbe der Oberschicht typisch für die jeweilige Art der Glasur.
Butterschmalz	Körnige oder schnittfeste homogene Masse, in geschmolzener Form als durchsichtige Flüssigkeit ohne Satz	Geschmack nach geschmolzenem Milchfett ohne fremdartigen Beigeschmack und Geruch	Hellgelb bis gelb, gleichmäßig
Milchfett	Schnittfeste homogene Masse, in geschmolzener Form als durchsichtige Flüssigkeit ohne Satz	Rein, neutral, typisch für Milchfett	Weiß bis gelb, homogen in ganzer Masse
Butter, Butterpaste	Schnittfest, homogen, geschmeidig, mit blanker Schnittfläche, im Anblick trockene Oberfläche. Zulässig ist etwas blanke oder leicht matte Oberfläche mit vereinzelt kleinsten Nässetropfen, die Konsistenz nicht schnittfest und geschmeidig genug, leicht bröckelnd. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz	Für Süßrahmbutter und -paste: ausgeprägt sahniger Geschmack und Pasteurisierungsb eigeschmack ohne fremdartigen Beigeschmack und Geruch. Für Sauerrahmbutter und -paste ausgeprägt sahniger Geschmack mit saermilchigem Beigeschmack, ohne fremdartigen Beigeschmack und Geruch. Für Molkenrahmbutter	Hellgelb bis gelb, homogen, gleichmäßig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
		und -paste ist Molkebeigeschmack zulässig. Für alle Arten von Butter und Paste ist leichter Futtergeschmack und (oder) nicht ausreichend ausgeprägter Beigeschmack wie sahnig, nach Pasteurisierung, nach Überpasteurisierung, nach zerlassener Butter, sauermilchig zulässig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten: durch beigegebene Komponenten bedingter Geschmack.	
Trockenkäse, trockenes Käsereiprodukt, einschl. Schmelzprodukte	Packungsform. Pulverartige oder feste Konsistenz, brüchig oder anders. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz	Käseartig, mit dem für die jeweilige Käseart typischen Geruch und Beigeschmack. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten: bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.	Weiß bis gelb. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.
Extraharter Käse, extrahartes Käseprodukt	Verschiedene Form. Brüchige, körnige oder sonstige Konsistenz. Ohne Löchung oder mit Augen verschiedener Form und Verteilung. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz.	Käseartig, süßlich-würzig mit verschiedenem Ausprägungsgrad, typisch für die jeweilige Käseart	Hellgelb bis gelb. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
harter Käse und hartes Käseprodukt	Block, Zylinder oder sonstige Form. Homogene, schnittfeste, etwas bröckelige oder andere Konsistenz. Augen groß, mittelgroß, klein oder keine. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz	Käseartig, süßlich-würzig mit verschiedenem Ausprägungsgrad, typisch für die jeweilige Käseart. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.	Hellgelb bis gelb, gleichmäßig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.
Halbharter Käse, halbhartes Käseprodukt	Block-, hoher oder untersetzter Zylinder, Kugel, Oval oder beliebige sonstige Form. Homogene, elastische, geschmeidige Konsistenz. Augen groß, mittelgroß oder klein, in verschiedener Form und Verteilung oder keine. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz	Für Käse mit hoher Nachwärmtemperatur käseartig, süßlich, würzig mit verschiedenem Ausprägungsgrad, typisch für die jeweilige Käseart, für Käse mit mittlerer und niedrigerer Nachwärmtemperatur käseartig, säuerlich, etwas würzig, scharf, mit verschiedenem Ausprägungsgrad, typisch für jeweilige Käsearten. Bei Verwendung von Edelschimmel oder Schmiere ist der Geschmack und Geruch durch die jeweilige verwendete Art der Mikroflora bedingt. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch jeweilige	Weiß bis hellgelb, gleichmäßig, marmoriert oder anders. Bei Käse mit Edelschimmel schimmelpilzgeadert, bei Käse mit Oberflächenschimmel - Präsenz von Oberflächenschimmel. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
		beigegebene Komponenten.	
weicher Käse, weiches Käseprodukt	<p>Untersetzter Zylinder oder sonstige Form.</p> <p>Weiche, plastische, etwas nachgiebige bis zarte schmierfähige, butterartige Konsistenz.</p> <p>Zulässig ist etwas brüchige, bröckelige Konsistenz.</p> <p>Keine Lochung.</p> <p>Zulässig ist geringe Menge von Augen und Hohlräumen unregelmäßiger Form.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz</p>	<p>Sauermilchig oder käseartig, typisch für die jeweilige Art von Käse.</p> <p>Bei Verwendung von Edelschimmel oder Schmiere - bedingt durch die verwendete Art der Edelschimmel- oder Schmiere-Mikroflora.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.</p>	<p>Weiß bis gelb.</p> <p>Bei Käse mit Edelschimmelschimmelpilzgeadert, bei Käse mit Oberflächenschimmel - Präsenz von Oberflächenschimmel.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt</p>
Quarkkäse	<p>Packungsform.</p> <p>Zarte, weiche geschmeidige, schmierfähige, in ganzer Masse homogene Konsistenz.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz</p>	<p>Rein sauermilchig, ohne fremdartigen Beigeschmack und Geruch, typisch für die jeweilige Art von Käse.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.</p>	<p>Weiß bis hell cremefarben, gleichmäßig.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.</p>
Schmelzschnittkäse, -käseprodukt	<p>Packungsform.</p> <p>Konsistenz von schnittfest, etwas nachgiebig bis geschmeidig, homogen in ganzer Masse, formstabil im Aufschnitt.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz</p>	<p>Rein, typisch für die jeweilige Art von Käse, bei geräuchertem Käse mit Räuchergeschmack.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.</p>	<p>Weiß bis satt gelb, gleichmäßig, bei geräuchertem Produkt hellgelb bis gelb, bei Süßkäse weiß bis braun.</p> <p>Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen</p>

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
			Komponenten bedingt.
pastöser Schmelzkäse, pastöses Käseprodukt	Packungsform. Konsistenz von weich geschmeidig bis zart, schmierfähig, cremartig; homogen in ganzer Masse. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten - mit ihrer Präsenz.	Rein, typisch für die jeweilige Art von Käse. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten bedingt durch jeweilige beigegebene Komponenten.	Weiß bis satt gelb, gleichmäßig. Bei Süßkäse weiß bis braun. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten ist die Farbe durch die der jeweiligen beigegebenen Komponenten bedingt.
Trockenmilch	Homogene trockene feine Pulverform	Rein, typisch für frische pasteurisierte Milch	Weiß mit heller cremefarbener Nuancierung
Trockenrahm	Homogene trockene feine Pulverform	Rein, typisch für frischen pasteurisierten Rahm	Weiß mit heller cremefarbener Nuancierung
konzentrierte Milch und Rahm	Homogene, mäßig dickflüssige Flüssigkeit	Süßlich-salziger Geschmack, typisch für gesottene Milch	Hell cremefarben
gezuckerte Kondensmilch gezuckerter Kondensrahm	Homogene, dickflüssige Masse ohne spürbare Milchzuckerkristalle. Zulässig ist mehrlartige Konsistenz und unbedeutender Satz von Laktose bei Gebindelagerung	Rein, süß, mit ausgeprägtem Beigeschmack nach pasteurisierter Milch. Bei gezuckerter Kondensmilch mit Wärmenachbehandlung – Karamellgeschmack. Zulässig ist leichter Futtergeschmack	Weiß mit cremefarbener Nuancierung, gleichmäßig. Bei Wärmebehandlung oder Herstellung mit Kaffee- oder Kakaozusatz braun.
Molke	Homogene klare oder halbdurchsichtige Flüssigkeit	Typisch für Molke, bei Quarkmolke säuerlich, bei Vorbruchmolke süßlich oder salzig	schwachgrün bis hellgelb
Buttermilch	Homogene undurchsichtige	Typisch für	Weiß bis

Milchverarbeitungsprodukt	Kennwerte		
	Aussehen und Konsistenz	Geschmack und Geruch	Farbe
	Flüssigkeit ohne Satz und Flocken	Buttermilch, milchig für Buttermilch aus Süßrahmbutter, sauermilchig für Buttermilch aus Sauerrahmbutter. Zulässig ist Pasteurisierungsb eigeschmack oder leichter Futtergeschmack.	hellgelb
Kasein	Homogenes Pulver oder trockene feste oder poröse Körner beliebiger Form	Kein Geruch, neutraler Geschmack	Weiß bis hell cremefarben
Laktulose	Kleine Kristalle ungleicher Form	Kein Geruch, süßer Geschmack	Weiß
Laktulose-Konzentrat	Homogene zähe Flüssigkeit	Süßlich bis sauer-süß. Zulässig ist durch Karamellbildung bedingter Beigeschmack und Geruch	Hell- bis dunkelgelb
Butter-Pflanzenfett-Spread	Geschmeidige homogene, schnittfeste oder weiche Konsistenz, matte oder leicht blanke, beim Anblick trockene Oberfläche	Sahnig, süß- oder sauersahnig	Weiß bis hellgelb, homogen
gesottene Butter-Pflanzenfett-Mischung	Körnig oder homogen, schnittfest oder weich	nach geschmolzenem Milchfett	Hellgelb bis gelb, gleichmäßig
Zusammengesetzte Milchprodukte, milchhaltige Produkte	Entsprechend den vom Hersteller vorgelegten Produktbeschreibungen, mit Geschmack, Farbe und (oder) Geruch, bedingt durch die der jeweiligen beigegebenen Geschmackskomponenten, durch Verwendung von Glasuren oder sonstiger Nahrungsprodukte		

32) Anlage 12 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 12  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

### Physikalisch-chemische und mikrobiologische Identifikationswerte der Milchverarbeitungsprodukte

#### 1. Trinkmilch, Rahm, zusammengesetzte Milchprodukte, Sauermilchprodukte, Kondensprodukte aus der Milchverarbeitung, trockene Milchverarbeitungsprodukte

Milchverarbeitung produkte	Kennwerte			
	Bereich der Massenanteile, %			Milsäuremikroorganismen, probiotische Mikroorganismen, Hefe, KbE/g (cm <sup>3</sup> )
	Fett	Eiweiß, mind. (für zusammengesetzte Milchprodukte - innerhalb der Milchbasis)	COMO <sup>1</sup> , mind. (für zusammengesetzte Milchprodukte - innerhalb der Milchbasis)	
Trinkmilch	0,1 - 8,9	2,8 (2,6 für Produkt mit Massenanteil von Fett über 4%)	8,0	-
Milchgetränk	0,1 - 6,0	2,6	7,4	-
Milchmischgetränke, -getränke, -gelee, - pudding, -mus, - paste, -souffle	0,1 - 9,5	-	-	-
Rahm, einschl. fettreicher Rahm	9,0 - 34,0 35,0 - 58,0	1,8 - 2,6 1,2	5,2 - 8,0 3,6	- -
Sauermilchproduk- te, mit Ausnahme von Airan und sonstigen mit Zusatz von Wasser, Yoghurt, Sauerrahm, Quark hergestellten Sauermilchprodukt en, einschl. Sauermilchprodukt e mit Bifidusbakterien und sonstigen	0,1 - 8,9	2,8 (2,6 für Produkt mit Massenanteil von Fett über 4%)  3,2,	7,8	mind. 1·10 <sup>7</sup> Milsäuremikro- organismen, mind. 1·10 <sup>6</sup> Bifidusbakterien und (oder) sonstige probiotische Mikroorganismen für die mit Bifidusbakterien und sonstigen probiotischen Mikroorganismen

Milchverarbeitung produkte	Kennwerte			
	Bereich der Massenanteile, %			Milchsäuremikroorganismen, probiotische Mikroorganismen, Hefe, KbE/g (cm <sup>3</sup> )
	Fett	Eiweiß, mind. (für zusammengesetzte Milchprodukte - innerhalb der Milchbasis)	COMO <sup>1</sup> , mind. (für zusammengesetzte Milchprodukte - innerhalb der Milchbasis)	
probiotischen Mikroorganismen  Yoghurt	0,1 - 10,0	2,8 mit Zusatz von Komponenten	mind. 7,0	angereicherten Produkte, einschl. Yoghurt. Mind. $1 \cdot 10^4$ Hefe zum Verfallsdatum für Airan, Kefir und mind. $1 \cdot 10^5$ für Stutenmilch
Sauerrahm, Produkte auf seiner Basis	9,0 - 58,0	1,2	3,6	mind. $1 \cdot 10^7$ Milchsäuremikroorganismen für Sauerrahm
Quark (mit Ausnahme von durch Ultrafiltration, Separierung hergestelltem Quark und gekörntem Quark)	0,1 - 35,0	12,0 (8,0 für Quark mit Massenanteil von Fett über 18%)	13,5 (10,0 für Quark mit Massenanteil von Fett über 18%)	-
Quark, hergestellt durch Ultrafiltration, Separierung	0,1 - 25,0	7,0	10,0	-
gekörnter Quark	2,0 - 25,0	8,0	-	-
Quarkmasse	mind. 0,1	6,0	-	-
Quarkprodukte <sup>2</sup>	0,1 - 35,0	-	-	-
sterilisierte Kondensmilch	0,2 - 16,0	6,0	11,5	-
gezuckerte Kondensmilch	0,2 - 16,0	5,0	12,0	-
sterilisierte konzentrierte Milch	7,0 - 9,5	8,0	16,0	-
sterilisierte Rahm	25,0	2,6	5,3	-
gezuckerter Kondensrahm	19,0 - 20,0	6,0	18,0	-
Trockenmilch	0,1 - 26,0	24,0	69,0	-



Milchverarbeitung produkte	Kennwerte			
	Bereich der Massenanteile, %			Milsäuremikroorganismen, probiotische Mikroorganismen, Hefe, KbE/g (cm <sup>3</sup> )
	Fett	Eiweiß, mind. (für zusammengesetzte Milchprodukte - innerhalb der Milchbasis)	COMO <sup>1</sup> , mind. (für zusammengesetzte Milchprodukte - innerhalb der Milchbasis)	
Trockenrahm, einschl. fettreicher Rahm	42,0 - 45,0 75,0 - 80,0	20,0 10,0	53,0 15,0	- -

<sup>1</sup>COMO – trockener entfetteter Milchrückstand.

<sup>2</sup>Die Identifikationswerte werden durch Normativ- oder technische Dokumente, oder durch Standards von Organisationen festgelegt.

## 2. Butter und Butterpaste aus Kuhmilch

Butter	Massenanteil, %			titrierbare Azidität der Milchplasma des Produkts, Grad Turner		Säuregrad der Fettphase, Grad Kettstofer, max.
	Fett	Wasser	Salz	Süßrahmbutter	Sauerrahmbutter	
Butterschmalz	mind. 99,0	max. 1,0	-			4,0
Butter, einschl.:						
Süß- und Sauerrahmbutter, einschl.:						
ungesalzen	50,0 – incl. 85,0	14,0 - 46,0	-	max. 30,0	40,0 - 65,0	4,0
gesalzen	50,0 – incl. 85,0	13,0 - 45,0	1,0	max. 30,0	40,0 - 65,0	4,0
mit Komponenten	50,0 - 69,0	16,0 - 45,0	-	-	-	4,5
Süß- und Sauerrahm-Butterpaste, einschl.						
ungesalzen	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-	33,0	40,0 - 65,0	4,0
gesalzen	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0	33,0	40,0 - 65,0	4,0

Butter	Massenanteil, %			titrierbare Azidität der Milchplasma des Produkts, Grad Turner		Säuregrad der Fettphase, Grad Kettstofer, max.
	Fett	Wasser	Salz	Süßrahmbutter	Sauerrahmbutter	
mit Komponenten	39,0 - 49,0	40,0 - 55,0	-	-	-	4,5
Milchfett	mind. 99,8	max.0,2	-	-	-	4,0

### 3. Butter-Pflanzenfett-Spread, gesottene Butter-Pflanzenfett-Mischung

Produkt	Massenanteil von Gesamtfett, %	Massenanteil von Milchfett in der Fettphase, %	Massenanteil Linolsäure in dem aus Produkt ausgesonderten Fett, %	Massenanteil der Oleinsäure-Transisomere in dem aus Produkt ausgesonderten Fett, in Umrechnung auf Methyl-elaidat, %	Schmelzpunkt von Fett, °C, max.
Butter-Pflanzenfett-Spread	39 - 95	mind. 50	10,0 - 35,0	8,0	36
gesottene Butter-Pflanzenfett-Mischung	mind. 99	mind. 50	10,0 - 35,0	8,0	36

### 3. Käse, Käseprodukt

Produkt	Massenanteil, %			
	Wasser	Wasser in entfetteter Substanz	Fett im Trockenstoff	Salz
trockener Käse (Käseprodukt)	2,0 - 10,0	unter 15,0	4,0 – incl. 40,0	2,0 - 6,0
extraharter Käse (Käseprodukt)	30,0 - 35,0	unter 51,0	1,0 - 60,0 und mehr	1,0 – incl. 3,0.
harter Käse (Käseprodukt)	40,0 - 42,0	49,0 – incl. 56,0	1,0 - 60,0 und mehr	0,5 – incl. 2,5
halbharter Käse (Käseprodukt)	36,0 - 55,0	54,0 – incl. 69,0	1,0 - 60,0 und mehr	0,5 – incl. 4,0
weicher Käse (Käseprodukt), Quarkkäse	30,0 - 80,0	über 67,0	1,0 - 60,0 und mehr	0,4 – incl. 5,0, 2,0 – incl. 7,0 für Salzbadkäse, 0,0 - 5,0 für Quarkkäse

### 5. Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukt

Produkt	Massenanteil, %			
	Fett in Trockenstoff	Wasser	Kochsalz (außer Süßkäse)	Saccharose (für Süßkäse)
Schmelzschnittkäse, (-käseprodukt)	bis incl. 65,0	35,0 – incl. 70,0	0,2 – incl. 4,0	bis incl. 30,0
Pastöser Schmelzkäse (-käseprodukt)	20,0 – incl. 70,0	35,0 – incl. 70,0	0,2 – incl. 4,0.	
trockener Schmelzkäse, (-käseprodukt)	bis incl. 51,0 .	3,0 – incl. 7,0	2,0 – incl. 5,0	

### 6. Eiscreme

Art der Eiscreme	Massenanteil, %		Massenanteil, %, mind.		Säuregrad <sup>2</sup> , Grad Turner, max.	Aufschlag, %
	Milchfett	COMO <sup>1</sup>	Saccharose oder Gesamtzucker (ohne Laktose)	Trockenstoffe		
Plombiere	12,0 - 4,0	7,0 - 10,0	14,0	36	21	40 - 130
Rahm-Eiscreme	8,0 - 11,5	7,0 - 11,0	14,0	32	22	40 - 110
Milch-Eiscreme	max. 7,5	7,0 - 11,5	14,5	28	23	40 - 90
Sauermilch-Eiscreme	max. 7,5	7,0 - 11,5	17,0	28	90	40 - 90
mit Pflanzenfett	max. 12,0 <sup>3</sup>	7,0 - 11,0	14,0	29	22	40 - 110

<sup>1</sup>COMO – trockener entfetteter Milchrückstand.

<sup>2</sup> Der Säuregrad von Eiscreme mit Geschmackskomponenten wird durch nationale Standards, technische Dokumente oder durch Standards von Organisationen festgelegt.

<sup>3</sup> Mischungen von Milch- und Pflanzenfett

#### Anmerkung:

Die Identifikationswerte der zusammengesetzten Milchprodukte und milchhaltigen Produkte aus der Milchverarbeitung werden durch nationale Standards, technische Dokumente oder durch Standards von Organisationen festgelegt.“;

33) Anlage 13 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 13  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Physikalisch-chemische Identifikationswerte der  
Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinst- und Kleinkinder**

**1. (trockene, flüssige, ungesalzene, als Sauermilchprodukt hergestellte)  
adaptierte Milchkombinationen und Produkte auf der Basis teilweise  
hydrolysiertes Eiweiß für Kinder von Geburt bis zum 6. Lebensmonat  
(pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)**

Parameter und Kennwert	Zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Eiweiß	1,2 - 1,7 g	+
Milchmolkeeiweiße	mind. 50 % vom Gesamtanteil der Eiweiße <sup>1</sup>	+
Fett	3,0 - 4,0 g	+
Linolsäure	14 - 20 % vom Gesamtanteil der Fettsäuren	+
	400 - 800 mg	
Verhältnis Alpha-Tokoferol / mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1 - 2	-
Kohlenhydrate	6,5 - 8,0 g	+
Laktose	mind. 65 % vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate (mind. 40% vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate für Mischungen auf der Basis teilweise hydrolysiertes Eiweiß)	+
Taurin	max. 8,0 mg	+

<sup>1</sup> außer adaptierter kaseindominierter Mischungen (Milchkombinationen mit einem Anteil von Kasein über 50% der Gesamteiweiße).

**2. (trockene, flüssige, ungesalzene und als Sauermilchprodukt hergestellte) adaptierte Nachfolge-Milchmischungen und Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kinder nach dem 6.Lebensmonat (pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)**

Parameter und Kennwert	Zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Eiweiß	1,2 - 2,1 g	+
Milchmolkeiweiße	mind. 35% vom Gesamtanteil der Eiweiße	-
Fett	2,5 - 4,0 g	+
Linolsäure	14 - 20% vom Gesamtanteil der Fettsäuren	+
	400 – 800 mg	
Kohlenhydrate	7,0 - 9,0 g	+
Laktose	mind. 50% vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate (mind. 35% vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate für Mischungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße)	+

<sup>1</sup> außer adaptierter kaseindominierter Mischungen (Milchmischungen mit einem Anteil von Kasein über 65% der Gesamteiweiße).

**3. (trockene, flüssige, ungesalzene, als Sauermilchprodukt hergestellte) adaptierte Milchmischungen und Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kinder von Geburt bis zum 12.Lebensmonat**

**Nährwert  
(pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)**

Parameter und Kennwert	Zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Eiweiß	1,2 - 2,1 g	+
Milchmolkeiweiße	mind. 50% vom Gesamtanteil der Eiweiße <sup>1</sup>	+
Taurin	max. 8,0 mg	+
Fett	3,0 - 4,0 g	+
Linolsäure	14 - 20% vom Gesamtanteil der Fettsäuren	+
	400 - 800 mg	
Verhältnis Alpha-Tokoferol / mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 - 2,0	-
Kohlenhydrate	6,5 - 8,0 g	+
Laktose	mind. 65% vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate (mind. 40% vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate für Mischungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße)	+

<sup>1</sup> außer adaptierter kaseindominierter Mischungen (Milchmischungen mit einem Anteil von Kasein über 50% der Gesamteiweiße).

#### **4. (trockene, flüssige, ungesalzene, als Sauermilchprodukt hergestellte) adaptierte Nachfolge-Milchmischungen für Kinder nach dem 6.Lebensmonat**

##### **Nährwert (pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)**

<b>Parameter und Kennwert</b>	<b>Zulässiger Anteil</b>	
	<b>genormt</b>	<b>angabepflichtig</b>
Eiweiß	1,5 - 2,4 g	+
Milchmolkeiweiße	mind. 20% vom Gesamtanteil der Eiweiße	-
Fett	2,5 - 4,0 g	+
Linolsäure	mind. 14% vom Gesamtanteil der Fettsäuren	-
	mind. 400 mg	
Kohlenhydrate	6,0 - 9,0 g	+
Laktose	mind. 50 % vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate	-

#### **Anmerkung:**

1. Die Eiweißzusammensetzung der adaptierten Milchmischung soll an die der Frauenmilch möglichst angenähert sein.
2. Im Fettbestand der adaptierten Milchmischung sollen kein Sesam- und kein Baumwollkernöl enthalten sein.
3. Der Anteil der Transisomere darf 3% vom Gesamtanteil von Fett nicht übersteigen.
4. Der Gesamtanteil der Myristin- und Laurinsäure darf 20% vom Gesamtanteil von Fett nicht übersteigen.
5. Das Verhältnis der Linolsäure zur Alpha-Linolensäure darf nicht unter 5 und nicht über 15 liegen.
6. Bei der Anreicherung von Mischungen mit langkettigen Fettsäuren darf deren Anteil 1% vom Gesamtanteil von Fett für langkettige  $\omega$ -3 mehrfach ungesättigte Fettsäure und 2% für langkettige  $\omega$ -6 mehrfach ungesättigte Fettsäure nicht übersteigen.
7. Der Anteil der Eikosapentaensäure darf den der Dokosahexaensäure nicht übersteigen.
8. Neben Laktose dürfen Maltodextrin und teilweise hydrolysierte glutenfreie Stärke verwendet werden; Saccharose und Fructose dürfen nur in Anfangs- und Nachfolgemischungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße und in teilweise adaptierten Nachfolge-Mischungen verwendet werden; der Anteil von Saccharose und (oder) Fructose oder ihr Gesamtanteil darf 20% vom Gesamtanteil der Kohlenhydrate nicht übersteigen; Glukose und Glukosesirup dürfen nur in Anfangs- und Nachfolgemischungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße in einer Menge von höchstens 14 g/l verwendet werden; die Kohlenhydratkomponente darf Präbiotika wie Galaktooligosaccharide und

Fruktooligosaccharide (insgesamt höchstens 0,8 % von der Masse des Produkts) und Laktulose enthalten.

### 5. Sonderprodukte als Heilkost für Kleinst- und Kleinkinder (pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)

Parameter und Kennwert	Zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Laktosearme und -freie Produkte		
Eiweiß	1,2 - 2,1 g	+
Taurin	max. 8,0 mg	-
L-Karnitin	max. 2,0 mg (falls eingetragen)	-
Fett	3,0 - 4,0 g	+
Linolsäure	14 - 20 % vom Gesamtanteil der Fettsäuren	-
	400 - 800 mg	
Kohlenhydrate	6,5 - 8,0 g	+
Laktose	max. 1,0 g	+ In laktosearmen Produkten
	max. 0,01 g	+ In laktosefreien Produkten

### 6. Beikostprodukte und Produkte für Kleinst- und Kleinkinder (pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)

Parameter und Kennwerte	zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
<b>pasteurisierte, sterilisierte, UHT-pasteurisierte, einschl. angereicherte Trinkmilch, sterilisierter Trinkrahm</b>		
Eiweiß		
Milch	2,8 - 3,2 g	+
Rahm	mind. 2,6 g	+
Fett:		
Milch	2,0 - 4,0 g	+
Rahm	10,0 g	+
Asche	0,6 - 0,8 g	-

Parameter und Kennwerte	zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Mineralstoffe		
Kalzium in der Milch	mind. 100 mg	-
<b>Sauermilchprodukte, einschl. mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten</b>		
Eiweiß	2,0 - 3,2 g, max. 4,0 g für vorbeugende Nahrung	+
Fett	2,0 - 4,0 g	+
Kohlenhydrate, einschl. Saccharose <sup>1</sup>	max. 12 g max. 10 g	+
Asche	0,5 - 0,8 g	-
Kalzium	mind. 60 mg	-
Säuregrad	max. 110 Grad Turner	-
<b>Quark und Produkte auf seiner Basis, pastöse Milchprodukte, einschl. mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten</b>		
Eiweiß	7 - 17 g	+
Fett	3 - 10 g	+
Kohlenhydrate, einschl. Saccharose <sup>1</sup>	max. 12 g max. 10 g	-
Mineralstoffe		
Kalzium	mind. 85 mg	-
Säuregrad	max. 150 Grad Turner	-
<b>Weicher Quarkkäse</b>		
Eiweiß	7 - 17 g	+
Fett	max. 10 g	+
Kohlenhydrate, einschl. Saccharose <sup>1</sup>	max. 12 g max. 10 g (falls eingetragen)	- -
Kochsalz	max. 0,2 g (falls eingetragen)	-
Mineralstoffe		
Kalzium	mind. 85 mg	+
Säuregrad	max. 150 Grad Turner	-
<b>Trockenmilch (pro 100 ml regeneriertes Produkt)</b>		
Milcheiweiß	2,8 - 3,2 g	+
Fett	2,0 - 4,0 g	+



Parameter und Kennwerte	zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Mineralstoffe		
Kalzium	mind. 100 mg	-
<b>trockene (pro 100 ml regeneriertes Produkt) und flüssige Milchprodukte, zusammengesetzte Milchprodukte und milchhaltige Getränke (für Kinder nach dem 6. Lebensmonat)</b>		
Eiweiß	mind. 1,8 g	+
Fett	1,0 - 4,0 g	+
Kohlenhydrate, einschl. Saccharose <sup>2</sup>	max. 12,0 g max. 6,0 g	-
Mineralstoffe		
Kalzium	90 - 240 mg	-
<b>kochbedürftige und schnelllösliche (instantlösliche) Trockenbreie auf Milchbasis (pro 100 ml trockenes Produkt)</b>		
Wasser	max. 8 g	+
Eiweiß	12 - 20 g	+
	mind. 7,0 g in mit Kuhvollmilch oder teilverdünnter Kuhmilch regenerierbaren Breien	+
Fett	10 - 18 g	+
	mind. 5,0 g in Breien auf der Basis von Vollmilch, deren Massenanteil unter 25% liegt, unter Voraussetzung der Zugabe in den regenerierten Brei von Butter oder Pflanzenöl	-
	mind. 0,5 g in Breien auf der Basis von Magermilch unter Voraussetzung ihrer Regenerierung mit Vollmilch oder der Zugabe zum regenerierten Brei von Butter oder Pflanzenöl	-
Kohlenhydrate, einschl. Saccharose <sup>3</sup>	60 - 70 g max. 20 g	-

<sup>1</sup> Saccharose darf durch Fruktose in einer Menge von höchstens 5 g ersetzt werden.

<sup>2</sup> Saccharose darf durch Fruktose in einer Menge von höchstens 3 g ersetzt werden.

<sup>3</sup> Saccharose darf durch Fruktose in einer Menge von höchstens 10 g ersetzt werden.“;

34) Anlage 14 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 14  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Physikalisch-chemische Identifikationswerte der  
Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kinder des Vorschul- und Kinder  
des Schulalters**

**1. Trinkmilch, -rahm, Sauermilchprodukte<sup>1</sup>, (trockene und flüssige),  
einschl. angereicherte Getränke auf Milchbasis  
(pro 100 ml verbrauchsfertiges Produkt)**

Parameter und Kennwerte	zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Eiweiß:		
Milch, Sauermilchprodukte, Getränke auf Milchbasis	2,0 - 5,0 g	+
Sauersahne	mind. 2,5 g	+
Rahm	mind. 2,5 g	+
Fett:		
Milch, Sauermilchprodukte, Getränke auf Milchbasis	1,5 - 4,0 g	+
Rahm	10 - 20 g	+
Sauerrahm	10 - 20 g	+
Kohlenhydrate:		
Sauermilchprodukte, Getränke auf Milchbasis, einschl. beigegebene Saccharose <sup>2</sup>	max. 16,0 g	+
	max. 10,0 g	+
Milch	max. 4,7 g	+
Sauerrahm	max. 3,4 g	+
Rahm	max. 3,7 g	+
Mineralstoffe		
Kalzium	105 - 240 mg	+ für angereicherte Produkte

<sup>1</sup> Für zusammengesetzte Sauermilchprodukte können ihre physikalisch-chemischen Identifikationswerte durch Normativdokumente oder technische Dokumente geregelt werden, nach denen diese Produkte hergestellt werden.

<sup>2</sup> Saccharose darf durch Fruktose in einer Menge von höchstens 5 g ersetzt werden.

**2. harter, halbharter, weicher, Schmelz- und Quarkkäse für Kinder des  
Vorschul- und Kinder des Schulalters  
(pro 100 g verbrauchsfertiges Produkt)**

Parameter und Kennwerte	zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Massenanteil Wasser	max. 70 %	-
Massenanteil Fett im Trockenstoff	max. 55 %	+
für Quarkkäse ist ein Anteil von Fett im Trockenstoff zulässig	max. 70 %	+
Kochsalz	max. 2 g	-

**3. Quark und Produkte auf seiner Basis, einschl. mit Frucht- und (oder)  
Gemüsekomponenten  
(pro 100 g verbrauchsfertiges Produkt)**

Parameter und Kennwerte	zulässiger Anteil	
	genormt	angabepflichtig
Eiweiß	6,0 - 17,0 g	+
Fett	3,5 - 10,0 g	+
Kohlenhydrate, einschl. Saccharose <sup>1</sup>	max. 16,0 g max. 10,0 g	+
Säuregrad	max. 150 Grad Turner	-

---

<sup>1</sup> Saccharose darf durch Fruktose in einer Menge von höchstens 5 g ersetzt werden

35) Anlage 15 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 15  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Formen der einzuführenden, für die Verwendung bei der Herstellung der  
Produkte für Kleinst- und Kleinkinder zugelassenen Mikronährstoffe**

Mikronährstoffe	Form
<b>Vitamine:</b>	
Vitamin A	Retinolazetat, Retinolpalmitat, Betakarotin
Vitamin D	Vitamin D <sub>2</sub> (Ergokalzipherol), Vitamin D <sub>3</sub> (Cholekalzipherol)
Vitamin E	D-Alpha-Tokopherol, DL-Alpha-Tokopherol, D-Alpha-Tokopherolazetat, DL-Alpha-Tokopherolazetat
Vitamin B <sub>1</sub>	Thiaminhydrochlorid, Thiaminbromid, Thiaminmononitrat, Thiaminchlorid
Vitamin B <sub>2</sub>	Riboflavin, Riboflavin-5-Phosphat, Natrium
Vitamin PP (Niazin)	Nikotinamid, Nikotinsäure
Vitamin B <sub>6</sub>	Pyridoxinhydrochlorid, Pyridoxin-5-Phosphat, Pyridoxindipalmitat
Pantothensäure	D-Kalziumpantothenat, D-Natriumpantothenat, Dexpanthenol
Vitamin B <sub>12</sub>	Cyankobalamin, Hydroxokobalamin
Folsäure (Bc)	Folsäure
Vitamin C	L-Ascorbinsäure, L-Natriumaskorbat, L-Kalziumaskorbat, 6-Palmithyl-Ascorbinsäure (Askorbilpalmitat), Kaliumaskorbat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)
Biotin	D-Biotin
Cholin	Cholinchlorid, Cholinzitat, Cholinbitartrat
Inosit	Inosit-Präparate
Karnitin	L-Karnitin, L-Karnitinchlorhydrat, L-Karnitin- L-Tartrat
<b>Mineralsalze (Element):</b>	
Kalzium	Kalziumkarbonat, -zitate (E 333), -glukonat (E 578), glyzerophosphat (E 383), -laktat (E 327), -salz, -salz der Orthophosphorsäure (E 341), -chlorid
Natrium	Natriumzitat, -chlorid (E 331), -glukonat, -bikarbonat, -karbonat, -laktat, -salze der Orthophosphorsäure, -hydroxid
Magnesium	Magnesiumkarbonat (E 504), -chlorid (E 511), -glukonat (E 580), -salze der Orthophosphorsäure (E 343), -sulfat (E 518), -laktat (E 329), -zitat (E 345), -oxid, -hydroxid
Kalium	Kaliumzitat (E 332), -laktat (E 326), bisubstituiertes phosphorsaures Kalium (GOST 2493), Kaliumkarbonat, -bikarbonat, -chlorid, -glukonat, -hydroxid
Eisen	Eisenglukonat (II) (E 579), Eisenvitriol, -laktat (II) (E 585), -fumarat (II), -diphosphat (-pyrophosphat) (II), Elementareisen, Eisenzitat, -sulfat
Kupfer	Kupferkarbonat, -zitat, -glukonat, -sulfat (E 519)

<b>Mikronährstoffe</b>	<b>Form</b>
Zink	Zinkacetat, -sulfat, -chlorid, -laktat, -zitrat, -glukonat, -oxid
Mangan	Mangankarbonat, -chlorid, -zitrat, -glukonat, -sulfat
Jod	Kaliumjodid, Natriumjodid, Kaliumjodat, Jodkasein <sup>1</sup>
Selen	Natriumselenit, Natriumselenat

<sup>1</sup>für die Anreicherung von Milch für Kinder nach dem 2.Lebensjahr“;

36) Anlage 16 wird in folgender Fassung formuliert:

«Anlage 16  
zum Föderalen Gesetz „Technische Regelung über Milch und Milchwaren“  
(in der Fassung des Föderalen Gesetzes „Über Änderungen zum Föderalen Gesetz  
„Technische Regelung über Milch und Milchwaren“)

**Zulässige Anteile der Mikronährstoffe in flüssigen Milchprodukten,  
zusammengesetzten Milchprodukten der Kindernahrung für Kleinst- und  
Kleinkinder**

Mikronährstoff	Kennwert	Angabepflicht
<b>(trockene, flüssige, ungesalzene und als Sauermilchprodukt hergestellte) adaptierte Milchmischungen, Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kinder von der Geburt bis zum 6.Lebensmonat (Anfangsmischungen)</b>		
Mineralstoffe:		
Kalzium	330 - 700 mg/l	+
Phosphor	150 - 400 mg/l	+
Kalzium / Phosphor	1,2 - 2,0	-
Kalium	400 - 850 mg/l	+
Natrium	150 - 300 mg/l	+
Magnesium	30 - 90 mg/l	+
Kupfer	300 - 600 µg/l	+
Mangan	10 - 300 µg/l	+
Eisen	3 - 9 mg/l	+
Zink	3 - 10 mg/l	+
Chloride	300 - 800 mg/l	+
Jod	50 - 150 µg/l	+
Selen	10 - 40 µg/l	+
Asche	2,5 - 4 g/l	-
Vitamine:		
Retinol (A)	400 - 1000 µg-äquiv./l	+
Tokopherol (E)	4 - 12 mg/l	+
Kalzipherol (D)	7,5 - 12,5 µg/l	+
Vitamin K	25 - 100 µg/l	+
Thiamin (B <sub>1</sub> )	400 - 2100 µg/l	+
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	500 - 2800 µg/l	+
Pantothensäure	2700 - 14000 µg/l	+
Pyridoxin (B <sub>6</sub> )	300 - 1000 µg/l	+

Mikronährstoff	Kennwert	Angabepflicht
Niazin (PP)	2000 - 10000 µg/l	+
Folsäure (Bc)	60 - 350 µg/l	+
Cyankobalamin (B <sub>12</sub> )	1,0 - 3,0 µg/l	+
Ascorbinsäure (C)	55 - 150 mg/l	+
Inosit	20 - 280 mg/l	+
Cholin	50 - 350 mg/l	+
Biotin	10 - 40 µg/l	+
L-Karnitin	max. 20 mg/l (falls eingetragen)	+
Lutein	max. 250 µg/l (falls eingetragen)	+
Nukleotide (Gesamtanteil der Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5 Monophosphate)	max. 35 mg/l (falls eingetragen)	+
<b>(trockene, flüssige, ungesalzene und als Sauermilchprodukt hergestellte) adaptierte Nachfolge-Milchmischungen, Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kinder nach dem 6.Lebensmonat</b>		
<b>Mineralstoffe :</b>		
Kalzium	400 - 900 mg/l	+
Phosphor	200 - 600 mg/l	+
Kalzium / Phosphor	1,2 - 2,0	-
Kalium	500 - 1000 mg/l	+
Natrium	150 - 300 mg/l	+
Magnesium	50 - 100 mg/l	+
Kupfer	400 - 1000 µg/l	+
Mangan	10 - 300 µg/l	+
Eisen	7 - 14 mg/l	+
Zink	4 - 10 mg/l	+
Chloride	300 - 800 mg/l	+
Jod	50 - 350 µg/l	+
Selen	10 - 40 µg/l	+
Asche	2,5 - 6 g/l	-
Retinol (A)	400 - 1000 µg-äquiv./l	+
Tokopherol (E)	4 - 20 mg/l	+

Mikronährstoff	Kennwert	Angabepflicht
Kalzipherol (D)	8 - 21 µg/l	+
Vitamin K	25 - 170 µg/l	+
Thiamin (B <sub>1</sub> )	400 - 2100 µg/l	+
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	500 - 2800 µg/l	+
Pantothensäure	3000 - 14000 µg/l	+
Pyridoxin (B <sub>6</sub> )	400 - 1200 µg/l	+
Niazin (PP)	3000 - 10000 µg/l	+
Folsäure (Bc)	60 - 350 µg/l	+
Cyankobalamin (B <sub>12</sub> )	1,5 - 3,0 µg/l	+
Ascorbinsäure (C)	55 - 150 mg/l	+
Cholin	50 - 350 mg/l	+
Biotin	10 - 40 µg/l	+
Inosit	20 - 280 mg/l	+
L-Karnitin	max. 20 mg/l (falls eingetragen)	+
Lutein	max. 250 µg/l (falls eingetragen)	+
Nukleotide (Gesamtanteil der Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5 Monophosphate)	max. 35 mg/l (falls eingetragen)	+
<b>(trockene, flüssige, ungesalzene und als Sauermilchprodukt hergestellte) adaptierte Milchmischungen, Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kinder von der Geburt bis zum 1.Lebensjahr</b>		
Mineralstoffe :		
Kalzium	400 - 900 mg/l	+
Phosphor	200 - 600 mg/l	+
Kalzium / Phosphor	1,2 - 2,0	-
Kalium	400 - 800 mg/l	+
Natrium	150 - 300 mg/l	+
Magnesium	40 - 100 mg/l	+
Kupfer	300 - 1000 µg/l	+
Mangan	10 - 300 µg/l	+
Eisen	6 - 10 mg/l	+
Zink	3 - 10 mg/l	+
Chloride	300 - 800 mg/l	+
Jod	50 - 350 µg/l	+
Selen	10 - 40 µg/l	+
Asche	2,5 - 6,0 g/l	+
Vitamine:		
Retinol (A)	400 - 1000 µg-äquiv./l	+



Mikronährstoff	Kennwert	Angabepflicht
Tokopherol (E)	4 - 12 mg/l	+
Kalzipherol (D)	8 - 21 µg/l	+
Vitamin K	25 - 170 µg/l	+
Thiamin (B <sub>1</sub> )	0,4 - 2,1 mg/l	+
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	0,5 - 2,8 mg/l	+
Pantothensäure	2,7 - 14,0 mg/l	+
Pyridoxin (B <sub>6</sub> )	0,3 - 1,2 mg/l	+
Niazin (PP)	3,0 - 10,0 mg/l	+
Folsäure (Bc)	60 - 350 µg/l	+
Cyankobalamin (B <sub>12</sub> )	1,5 - 3,0 µg/l	+
Ascorbinsäure (C)	55 - 150 mg/l	+
Inosit	20 - 280 mg/l	+
Cholin	50 - 350 mg/l	+
Biotin	10 - 40 µg/l	+
L-Karnitin	max. 20 mg/l (falls eingetragen)	+
Lytein	max. 250 µg/l (falls eingetragen)	+
Nukleotide (Gesamtanteil der Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5 Monophosphate)	max. 35 mg/l (falls eingetragen)	+
<b>(trockene, flüssige, ungesalzene und als Sauermilchprodukt hergestellte) teilweise adaptierte Nachfolge-Milchmischungen als Kindernahrung für Kinder nach dem 6.Lebensmonat</b>		
Mineralstoffe :		
Kalzium	600 - 900 mg/l	+
Phosphor	200 - 600 mg/l	+
Kalzium / Phosphor	1,2 - 2,0	-
Kalium	400 - 1000 mg/l	+
Natrium	150 - 350 mg/l	+
Magnesium	50 - 100 mg/l	+
Kupfer	400 - 1000 µg/l	+
Mangan	10 - 650 µg/l	+
Eisen	5 - 14 mg/l	+
Zink	4 - 10 mg/l	+
Chloride	300 - 800 mg/l	+
Jod	50 - 350 µg/l	+
Asche	2,5 - 6,0 g/l	+
Vitamine		
Retinol (A)	400 - 1000 µg-äquiv./l	+
Tokopherol (E)	4 - 12 mg/l	+
Kalzipherol (D)	7 - 21 µg/l	+
Thiamin (B <sub>1</sub> )	0,4 - 2,1 mg/l	+
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	0,5 - 2,8 mg/l	+
Pantothensäure	2,5 - 14,0 mg/l	+
Pyridoxin (B <sub>6</sub> )	0,4 - 1,2 mg/l	+
Niazin (PP)	3,0 - 10,0 mg/l	+

Mikronährstoff	Kennwert	Angabepflicht
Folsäure (Bc)	60 - 350 µg/l	+
Cyankobalamin (B <sub>12</sub> )	1,5 - 3,0 µg/l	+
Ascorbinsäure (C)	55 - 150 mg/l	+»;

37) Der Titel der Anlage 17 wird in folgender Fassung zu formulieren:

**Liste der bei der Herstellung der Kindernahrungsprodukte aus Milch oder auf Milchbasis für Kinder des ersten Lebensjahres und Kinder vom 1. bis zum 3. Lebensjahr zugelassenen Nahrungszusatz- und Aromastoffe**

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Nahrungsprodukte	Höchstniveau in fertigen Kindernahrungsprodukten
Stickstoff (E 941) Argon (E 938) Helium (E 939) Kohlenstoffdioxid (E 290)	Beikost	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Alginsäure (E 400) Kaliumalginat (E 402) Kalziumalginat (E 404) Natriumalginat (E 401) (einzeln oder in Kombination)	Desserte, Puddings	500 mg/kg
L-Ascorbilpalmitat (E 304) Tokoferolkonzentrat (E 306) Alpha-Tokoferol (E 307) Gamma-Tokoferol (E 308) Delta-Tokoferol (E 309) (einzeln oder in Kombination)	fetthaltige Produkte	100 mg/kg
L-Ascorbinsäure (E 300) L-Kalziumaskorbat (E 302) L-Natriumaskorbat (E 301) (einzeln oder in Kombination in Umrechnung auf Ascorbinsäure)	Fetthaltige Produkte auf Getreidebasis, einschl. Bisquite und Zwieback	200 mg/kg
Kaliumhydroxid (E 525) Kalziumhydroxid (E 526) Natriumhydroxid (E 524) (nur zur Regelung aktiver Azidität)	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Guarkernmehl (E 412) Gummiarabicum (E 414) Johannisbrotkernmehl (E 410) Xanthanmehl (E 415) Pektine (E 440) (einzeln oder in Kombination)	Beikostprodukte	10 g/kg
Ammoniumkarbonate (E 503) Kaliumkarbonate (E 501) Natriumkarbonate (E 500) (nur als Treibmittel)	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Kalziumkarbonate (E 170) (nur zur Regelung aktiver Azidität)	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Zitronensäure (E 330) Kaliumzitate (E 332) Kalziumzitate (E 333) Natriumzitate (E 331)	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers

(einzeln oder in Kombination, nur zur Regelung aktiver Azidität)		
Modifizierte Stärke: Acetyliertes Distärkeadipat (E 1422) Acetyliertes Distärkephosphat (E 1414) Acetylierte Stärke (E 1420) Acetylierte Oxistärke (E 1451) Distärkephosphat (E 1412) Monostärkephosphat (E 1410) Oxistärke (E 1404) Phosphatiertes Distärkephosphat (E 1413) Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450) (einzeln oder in Kombination)	Beikostprodukte	50 g/kg
Milchsäure (E 270) Kaliumlaktat (E 326) Kalziumlaktat (E 387) Natriumlaktat (E 325) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regelung aktiver Azidität) <1>	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Salzsäure (E 507)	Beikostprodukt	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Essigsäure (E 260) Kaliumazetat (E 261) Kalziumazetat (E 387) Natriumazetat (E 262) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regelung aktiver Azidität)	Beikostprodukt	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
o-Phosphorsäure (E 339) (Phosphatzusatz in Umrechnung auf P205, nur zur Regelung aktiver Azidität)	Beikostprodukte (außer Fleisch- und Fischhalbfertigprodukte und Wurstwaren)	1 g/kg
Apfelsäure (E 296) (nur zur Regelung aktiver Azidität)	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers
Natürliche Aromastoffe	Beikostprodukte	gem. technischen Dokumenten des Herstellers

<1> Für die Herstellung der Beikostprodukte können nur L(+)-Formen der Milch-, Wein-, Apfelsäure und deren Salze verwendet werden.

<2> Für die Herstellung der Sauermilchprodukte kann die aus nichtpathogenen und nichttoxischen Stämmen der Mikroorganismen gewonnene L(+)-Milchsäure verwendet werden.

Anmerkung: Bei der Herstellung der Kindernahrung ist die Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe als Bestandteil eines anderen Produkts zulässig. Der Anteil von Gummiarabicum (E 414) in solchen Produkten darf 150 g/kg, der von Siliziumdioxid (E 551) - 10 g/kg nicht übersteigen. Innerhalb von B12-Vitamin ist die Zufuhr in die Kindernahrung von Mannit (E 421) bei seiner Verwendung als Lösungs- und Farbmittel zulässig, der Anteil des B12-Vitamins darf 1 mg/kg von Mannit nicht übersteigen. Als Bestandteil von Membranen der Präparate mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist die Zufuhr von Natriumaskorbat (E 301) zulässig. Die Zufuhr aus anderen Produkten soll für Gummiarabicum 10 mg/kg, für Natriumaskorbat 75 mg/kg des konsumfertigen Produkts nicht übersteigen.

38) Anlage 18 wird durch eine Anmerkung mit folgendem Wortlaut ergänzt:

Anlage 18  
zum Föderalen Gesetz  
"Technische Richtlinien  
für Milch und Milchprodukte"

**GRENZWERTE  
ZULÄSSIGER ABWEICHUNG DER IST-NÄHRWERTE  
DER FERTIGPRODUKTE VON ETIKETTENANGABEN**

Nährwertkennwerte des Fertigprodukts	Grenzwert der Anweichung, +/-
Eiweiße, Fette, Kohlenhydrate, Zucker, organische Säuren, Zelluloseballaststoffe, Fettsäuren	
unter 10 – 40 mg pro 100 g Produkt	+/- 10%
10 – 40 mg pro 100 g Produkt	+/- 15%
über 40 mg pro 100 g Produkt	+/- 6%
Natrium, Magnesium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Zink, Vitamine C, B1, B2, B6, Pantothensäure, Niazin, Cholesterin	+/- 20%
Vitamine A, D, E, Folsäure, B12, Biotin, Jod	+/- 30% (ohne Berücksichtigung des erhöhten Anteils der Vitamine bei der Herstellung des fertigen Produkts)

**Anmerkung:**

Die Ist-Werte der Massenanteile von Fett, Eiweiß, Kohlenhydraten, organischen Säuren, Alkohol, Gluten, Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen sollen den Vorgaben der Normativdokumente oder technischen Dokumente, oder den Standards von Organisationen entsprechen, nach denen die jeweiligen Milchverarbeitungsprodukte hergestellt sind und identifiziert werden können.“.

**Artikel 2**

1. Dieses Föderale Gesetz tritt mit seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft, mit Ausnahme von Bestimmungen, für die in diesem Artikel davon abweichende Termine festgelegt sind.

2. Ziff. a des Pkt. 2, Pkt. 5 und 7, Ziff. e, f, g, Abs.9 und 10 der Ziff. j, Ziff. l, m des Pkt. 19 des Art. 1 dieses Föderalen Gesetzes treten nach Ablauf eines Jahres seit Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes in Kraft.

D. Medwedew,  
Präsident der Russischen Föderation