

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ДУМА  
ФЕДЕРАЛЬНОГО СОБРАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ЧЕТВЕРТОГО СОЗЫВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ДУМЫ

О проекте федерального закона № 284053-4  
«О специальном техническом регламенте о молоке,  
продуктах его переработки, их производстве и обороте»

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации **постановляет**:

1. Принять в первом чтении проект федерального закона № 284053-4 «О специальном техническом регламенте о молоке, продуктах его переработки, их производстве и обороте», внесенный депутатами Государственной Думы Г.В. Куликом, А.Н. Хайруллиным, П.Б. Шелищем, В.Р. Мединским, Н.И. Сапожниковым, А.А. Агеевым, О.В. Савченко.

2. Направить указанный законопроект Президенту Российской Федерации, в Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации, комитеты и комиссии Государственной Думы, депутатские объединения в Государственной Думе, Правительство Российской Федерации, законодательные (представительные) органы государственной власти субъектов Российской Федерации, Конституционный Суд Российской Федерации, Верховный Суд Российской Федерации, Высший Арбитражный Суд Российской Федерации.

Установить, что поправки к указанному законопроекту направляются в Комитет Государственной Думы по аграрным вопросам в тридцатидневный срок со дня принятия настоящего Постановления.

3. Комитету Государственной Думы по аграрным вопросам доработать указанный законопроект с учетом поступивших поправок и внести его на рассмотрение Государственной Думы во втором чтении.

4. Настоящее Постановление вступает в силу со дня его принятия.

*Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации*

**Б.В. Грызлов**

**Москва**

8 июня 2007 года

№ 4705-4 ГД

Вносится депутатами Государственной Думы  
П.Б. Шелищем, В.Р. Мединским, Г.В. Куликом, А.Н. Хайруллиным,  
Н.И. Сапожниковым, А.А. Агеевым, О.В. Савченко

*Проект*

*№ 284053-4*

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

О специальном техническом регламенте о молоке,  
продуктах его переработки, их производстве и обороте

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при:

- производстве, хранении, транспортировании, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, в том числе продуктов детского питания на молочной основе;
- оценке соответствия молока и продуктов его переработки, включая информацию, предоставляемую потребителю;
- обороте молока и продуктов его переработки на внутреннем и международном рынке в части защиты наименований национальных продуктов переработки молока.

Настоящий закон не включает требований, имеющих общий характер и составляющих содержание общих технических регламентов.

## Статья 2. Цели настоящего Федерального закона

Целью настоящего технического регламента является:

- защита жизни и здоровья граждан;
- предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей.
- охрана окружающей среды.

## Статья 3. Основные термины и определения

Для целей настоящего Федерального закона используются основные понятия, установленные статьей 2 Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании», законодательством Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов, а также следующие термины и определения.

### 1. Определения молока и продуктов его переработки

**адаптированная смесь (заменитель женского молока)** — пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку и соответствующий физиологическим потребностям детей первых месяцев жизни;

**айран** — кисломолочный продукт смешанного молочно-кислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков, молочнокислой болгарской палочки и дрожжей, с последующим добавлением или без добавления воды;

**ацидофилин** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами молочнокислой ацидофильной палочки и лактококков в равных соотношениях;

**биопродукт** — молочный, молочно-кислый, молочнокислый продукт, изготавливаемый сквашиванием заквасочными микроорганизмами с добавлением в процессе ферментации и/или после нее живых культур бифидобактерий (*Bifidobacterium*), и/или других штаммов пробиотических микроорганизмов в монокультурах или ассоциациях, и/или пребиотиков;

**варенец** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием заквасочными микроорганизмами термофильных стрептококков стерилизованного молока или молока, подвергнутого термообработке при температуре  $(97 \pm 2) ^\circ\text{C}$  до достижения специфических цвета, вкуса и запаха;

**взбитый продукт** — молочный продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого ниже плотности исходного продукта;

**вторичное молочное сырье** — остатки сырья, полуфабрикатов, побочные продукты переработки молока, молочные продукты с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами, в том числе отозванные из оборота, соответствующие требованиям по показателям безопасности и предназначенные для использования после соответствующей переработки;

**заменитель молочного продукта** — альтернативный продукт, используемый в тех же целях, что и молочный продукт, и изготавливаемый в основном или полностью из немолочных ингредиентов и по технологии молочных продуктов;

**инстантный продукт** — сухой продукт высокой степени готовности, в том числе предназначенный для детского питания, восстанавливаемый в потребительскую форму разведением питьевой водой в соответствии с техническим документом изготовителя;

**йогурт** — кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавливаемый сквашиванием молока и/или смеси молочных продуктов прото-симбиотической смесью заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки;

**казеин** — основная фракция молочных белков, нерастворимая в воде и получаемая из обезжиренного молока;

**казеин пищевой (кислотный, сычужный)** — продукт переработки молока, получаемый путем отделения, промывания и высушивания коагулята из обезжиренного молока и/или других продуктов, полученных из молока;

**казеинат пищевой** — продукт переработки молока, изготавливаемый воздействием нейтрализующих агентов на пищевой казеин или скоагулировавший ступок пищевого казеина с последующим высушиванием;

**каши на молочной основе, готовые к употреблению** — молочный составной, молочнокислый продукт, изготавливаемый из различных круп методом варки на молочной основе с добавлением или без добавления компонентов немолочного происхождения;

**кефир** — кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый из молока или молочных продуктов с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и/или дрожжей;

**кисломолочный продукт** — молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока и/или сливок, и/или смеси молочных продуктов заквасочными микроорганизмами, приводящими к снижению pH и коагуляции белка, содержащий живые молочнокислые и другие заквасочные микроорганизмы. Не допускается термическая обработка готового продукта;

**кумыс** — кисломолочный продукт смешанного молочно-кислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием кобыльего молока заквасочными микроорганизмами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей;

**масло из коровьего молока** — молочный продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготовленный исключительно из коровьего молока и/или продуктов, полученных из молока, выделением жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

**масло сливочное** — масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50,0% до 85,0% включительно, представляющее собой дисперсную систему «молочная плазма в жире»;

**масло топленое** — масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0%, изготавливаемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфические органолептические показатели;

**молоко** — продукт нормальной физиологической секреции молочных желез, полученный от одного или более лактирующих животных от одного или более доений без каких-либо добавлений или извлечений из него;

**молоко обезжиренное** — сырое, питьевое молоко, изготавливаемое отделением жира из молока до массовой доли жира менее 0,5%;

**молоко питьевое** — молочный продукт с массовой долей жира менее 9,0%, изготавливаемый из молока сырого и/или молочных продуктов, термически обработанный, как минимум пастеризацией, и готовый к употреблению;

**молоко сырое** — молоко, не подвергавшееся нагреванию свыше 40 °С или какой-либо другой обработке, приводящей к изменению его составных частей;

**молоко сухое обезжиренное** — молоко сухое с массовой долей жира не более 1,5%;

**молоко сухое цельное** — молоко сухое с массовой долей жира не менее 20%;

**молоко сухое частично обезжиренное** — молоко сухое с массовой долей жира более 1,5% и менее 20%;

**молочный (молокосодержащий) продукт сухой** — молочный (молокосодержащий продукт), изготавливаемый частичным удалением воды из молочного (молокосодержащего) продукта до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95%, при этом в молочном продукте минимальное содержание белка в сухих обезжиренных веществах молока должно составлять не менее 34%;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) сухое (-ой) частично обезжиренное (-ый)** — молоко сухое (молочный, молокосодержащий сухой продукт) с массовыми долями жира более 1,5% и менее 20%;

**молоко топленое** — питьевое молоко, подвергнутое термообработке при температуре от 85 до 99 °С с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических цвета, вкуса и запаха;

**молоко цельное** — сырое, питьевое молоко, не подвергавшееся регулированию составных частей молока, с содержанием жира не менее 2,8%;

**молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт) восстановленное (-ый)** — питьевое молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт), изготавливаемое (-ый) из концентрированного (сгущенного, сухого) молока (молочного, молокосодержащего продукта) и воды;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) нормализованное (-ый)** — молоко (молочный, молокосодержащий продукт), значения массовых долей жира и/или сухого обезжиренного молочного остатка которого, или их соотношения, приведены в соответствии с нормами, установленными в нормативных или технических документах;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) концентрированное (-ый) (сгущенное (-ый))** — молоко (молочный, молокосодержащий продукт), изготавливаемое (-ый) частичным удалением воды до достижения массовой доли сухих веществ молока не менее 25%, при этом в молочных продуктах минимальное содержание белка в сухих обезжиренных веществах молока должно составлять не менее 34%;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) концентрированное (-ый) (сгущенное (-ый), стерилизованное (-ый))** — молоко (молочный, молокосодержащий продукт) концентрированное (-ый) (сгущенное (-ый), подвергнутое (-ый) термообработке и соответствующее (-ий) по микробиологическим показателям требованиям промышленной стерильности;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) концентрированное (-ый) (сгущенное (-ый) с сахаром** — молоко (молочный, молокосодержащий продукт) концентрированное (-ый) (сгущенное (-ый), изготавливаемое (-ый) с добавлением сахара, при этом в молочных продуктах минимальное содержание белка в сухих обезжиренных веществах молока должно составлять не менее 34%;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) рекомбинированное (-ый)** — молоко (молочный, молокосодержащий продукт), изготавливаемое (-ый) из составных частей молока (молочного продукта), компонентов немолочного происхождения (для молокосодержащего продукта) и воды;

**молоко (молочный, молокосодержащий продукт) сгущенное (-ый) с сахаром** — молоко (молочный, молокосодержащий продукт), получаемое (-ый) частичным удалением воды из молока (молочного, молокосодержащего продукта) с добавлением сахара, либо любым другим способом, приводящим к получению продукта того же состава и с такими же характеристиками. Содержание жира и СОМО может регулироваться для обеспечения соответствия продукта требованиям статьи 10 настоящего регламента путем добавления и/или удаления обезжиренного молока и сливок и/или жиров;

**молочная плазма** — коллоидная система белков молока, лактоза, соли молока, ферменты и витамины в водной фазе;

**молочные (молокосодержащие) консервы** — сухие, сгущенные стерилизованные, сгущенные с сахаром молочные или молокосодержащие продукты;

**молочный жир** — молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8%, нейтрального вкуса и запаха, изготовленный из молока и/или продуктов, полученных из молока, посредством удаления воды и сухого обезжиренного молочного остатка;

**молочный продукт** — пищевой продукт, полученный из молока, который может содержать исключительно функционально необходимые для переработки ингредиенты;

**молочный составной продукт** — молочный продукт, изготавливаемый из молока и/или молочного продукта и компонентов немолочного происхождения, в котором составные части молока преобладают (составляют более 50%) в составе конечного продукта над компонентами немолочного происхождения при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо составных частей молока;

**молокосодержащий продукт** — пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или его составных частей, и/или молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья и жиров и/или белков, и/или компонентов немолочного происхождения, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта от 20 до 50%. Составные части молока могут быть замещены компонентами немолочного происхождения: жиры — частично или полностью, белки — частично;

**мороженое молочное (молочное, сливочное, пломбир)** — взбитый сладкий замороженный молочный или молочный составной продукт с массовыми долями молочного жира до 7,5%, от 8% до 11,5%, от 12% до 20%;

**мороженое с растительным жиром** — взбитый сладкий замороженный молокосодержащий продукт с массовой долей жировой фазы от 4% до 20%;

**мороженое мягкое** — мороженое, реализуемое потребителю непосредственно после фризирования с температурой от минус 5 °С до минус 7 °С;

**мороженое закаленное** — мороженое, подвергнутое после фризирования замораживанию до температуры не выше минус 18 °С и сохраняющее указанную температуру при хранении, транспортировании и реализации;

**национальный молочный продукт** — молочный продукт, имеющий исторически сложившееся наименование на территории России, определяемое особенностями технологии изготовления, и/или видом используемой при изготовлении закваски и/или географической областью распространения продукта;

**обогащенный продукт** — молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт, в который внесены дополнительно отдельно или в комплексе незаменимые пищевые вещества: белок, витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотические вещества, пробиотические культуры, дополнительно к имеющимся в составе исходного сырья;

**паста масляная** (из коровьего молока) — молочный продукт с массовой долей жира от 39,0% до 49,0% включительно, представляющий собой преимущественно дисперсную систему «молочная плазма в жире», изготовленный из молока и/или продуктов переработки молока, с использованием стабилизаторов структуры;

**пахта** — побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве масла;

**побочные продукты переработки молока** — продукты, которые образуются в процессе переработки молока, но не являются его главной целью, и могут быть использованы в качестве сырья для производства других продуктов питания, в том числе молочных (обезжиренное молоко, сыворотка, пахта, альбумин, казеин, казеинат, лактоза, лактулоза, молочно-белковые концентраты и др.);

**последующая смесь (формула)** — адаптированная или частично адаптированная смесь, предназначенная для вскармливания детей старше 5 месяцев жизни в сочетании с продуктами прикорма;

**пробиотические микроорганизмы** — непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие с пищей, благотворно влияющие на организм человека нормализующим воздействием на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*;

**продукты переработки молока** — молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, побочные продукты переработки молока, вторичное молочное сырье;

**продукты детского питания** — пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, в том числе:

**продукты детского питания на молочной основе** — молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт, вырабатываемый из молока и специально предназначенный для питания детей;

**продукты детского питания для детей раннего возраста** — пищевые продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивать эффективную усвояемость и не должны причинять вред здоровью ребенка;

**продукты детского питания для детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 до 14 лет) возраста** — пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отличаются от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй и отвечают повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с настоящим техническим регламентом;

**продукты прикорма** — пищевые продукты, вводимые в рацион ребенка первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку или его заменителям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения в соответствии с его возрастными физиологическими особенностями, расфасованные в потребительскую тару;

**простокваша** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами лактококков и/или термофильных молочно-кислых стрептококков;

**простокваша мечниковская** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки;

**ряженка** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием топленого молока заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков;

**сквашенный термизированный продукт** — молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии кисломолочного продукта с термической обработкой после сквашивания;

**сливки взбитые (сливки для взбивания)** — молочный продукт, изготавливаемый из сливок с добавлением стабилизаторов, взбитый или предназначенный для взбивания и готовый к употреблению;

**сливки сухие** — сухой молочный продукт с массовыми долями влаги не более 5%, жира не менее 42%, высокожирные не менее 75%, получаемый высушиванием нормализованных сгущенных сливок. Содержание жира и СОМО может регулироваться для обеспечения соответствия продукта требованиям статьи 10 настоящего регламента путем добавления сливок и/или молочного жира;

**сливки стерилизованные** — молочный продукт с массовой долей жира не менее 25%, получаемый термизацией (стерилизацией) при температуре выше 100 °С нормализованных пастеризованных сливок;

**сливки сгущенные с сахаром** — молочный продукт, сгущенный с сахаром;

**сливки сырые** — молочный продукт, изготавливаемый сепарированием сырого молока до содержания жира 9% и более, представляющий собой эмульсию «жир в плазме» и не подвергавшийся нагреванию свыше 40 °С;

**сливки питьевые** — молочный продукт, изготавливаемый из сливок сырых, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, и готовый к употреблению;

**смесь для мороженого** — жидкий или сухой молочный продукт, содержащий все ингредиенты, необходимые для изготовления мороженого;  
**смесь для мороженого сухая** — сухой молочный продукт, изготавливаемый высушиванием жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих ингредиентов, предназначенный для изготовления мороженого после восстановления водой и/или молоком, и/или сливками;

**сметана** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков;

**сметанный продукт** — сквашенный молочный составной, молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии сметаны с добавлением или без добавления фруктов, овощей, цукатов, орехов, зелени и других компонентов немолочного происхождения, с последующей термообработкой или без нее;

**составные части молока** — сухое вещество (молочный жир, молочный белок, молочный сахар — лактоза, фосфолипиды, витамины, соли молока), вода;

**спред** — эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39 до 95% включительно, изготавливаемый из молочного жира, и/или сливок, и/или сливочного масла и натуральных, и/или фракционированных, и/или переэтерифицированных, и/или гидрогенизированных растительных масел, или только из натуральных и/или фракционированных, и/или переэтерифицированных, и/или гидрогенизированных растительных масел, или их композиций;

**спред (топленая смесь) растительно-сливочный (сливочно-растительный) (-ая)** — спред (топленая смесь) с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 49% включительно;

**сухой молочный остаток (СМО)** — составные части молока за исключением воды;

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

**сыворожка молочная** — побочный продукт переработки молока, образующийся при производстве сыров (подсырная сыворожка), творога (творожная сыворожка) и казеина (казеиновая сыворожка);

**сыворожка молочная сухая** — продукт, изготавливаемый удалением влаги из сыворожки до значения массовой доли сухих веществ 90% и более;

**сывороточные белки** — белки молока, остающиеся после осаждения казеина в сыворожке;

**концентрат сывороточных белков (КСБ)** — сывороточные белки, получаемые из молочной сыворожки путем концентрирования;

**сыр** — молочный продукт, готовый к употреблению в пищу сразу после выработки или после созревания, или без него, изготавливаемый из молока и/или продуктов, полученных из молока (кроме молокосодержащих), с использованием технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов, и/или специальных заквасок, и/или физико-химических факторов с последующим отделением сырной массы от сыворожки, ее формованием, прессованием, посолкой;

**сыр плавленый** — молочный продукт, изготавливаемый из сыра и/или творога с использованием других молочных продуктов, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления;

**сыр (сырный продукт) свежий** — молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт, изготавливаемый из молока и/или творога, и/или молочных продуктов, в технологии которого не предусмотрена стадия созревания;

**сыр творожный** — молочный, молочный составной продукт, имеющий пастообразную, мажущуюся консистенцию, изготавливаемый из творога и других молочных продуктов или без них, без добавления эмульгирующих солей, с применением термизации или без, гомогенизации, с добавлением или без добавления пищевых продуктов и пищевых добавок немолочного происхождения, расфасованный и готовый к употреблению;

**сырный продукт** — молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии сыра с использованием немолочного жира и/или белка, с последующей термообработкой или без нее;

**сырный продукт плавленый** — молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии плавленого сыра с использованием немолочного жира и/или белка.

**творог** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков молока и/или молочных продуктов с использованием методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворожки самопрессованием и/или прессованием, и/или центрифугированием, и/или ультрафильтрацией;

**творог зерненный (домашний сыр)** — рассыпчатый молочный продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок, варенной соли или сахаров. Не допускается использование стабилизаторов консистенции;

**творожная масса** — молочный составной продукт, изготавливаемый из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, и/или сливок, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или сахаров, и/или соли, и/или пищевых добавок, фруктов, овощей, цукатов, орехов, зелени и/или других пищевых продуктов. Не допускается добавление стабилизаторов консистенции и термическая обработка готового продукта;

**творожный (ое) продукт (изделие)** — молочный составной, молокосодержащий продукт, изготавливаемый из творога и/или творожной массы, с добавлением или без добавления фруктов, овощей, цукатов, орехов, зелени, яиц и других компонентов немолочного происхождения, с последующей термообработкой или без нее;

**творожный сырок** — формованный (ая) творожный продукт, творожная масса, массой нетто не более 150 г;

**топленая смесь** — жировой продукт с массовой долей жира не менее 99%, изготавливаемый вытапливанием жировой фазы из спреда с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов и витаминов;

**цельномолочный продукт** — молочный продукт, изготавливаемый из цельного молока.

## 2. Определения функционально необходимых средств производства

**закваска** — специально подобранные непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и/или ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых, используемые для изготовления продуктов переработки молока;

**ферментные препараты** — белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, имеющих место при изготовлении продуктов переработки молока;

**функционально необходимые ингредиенты** — вводимые в процессе производства закваски, ферментные препараты, пищевые добавки, а также соль поваренная (для продуктов, изготавливаемых с солью) и сахара для мороженого и молочных (молокосодержащих) консервов с сахаром, являющиеся технологическими вспомогательными средствами.

### 3. Определения специальных технологических процессов производства (изготовления) продуктов переработки молока

**технологический процесс** — процесс производства, применяемый при изготовлении молока и продуктов его переработки.

Технологические процессы, применяемые при производстве, переработке молока, производстве молочных продуктов — ароматизирование, бактофугирование, брожение, взбивание, восстановление, вытапливание, гидролиз, глазирование, гомогенизация, деаэрация, деминерализация, добавление ингредиентов, доение, закаливание мороженого, замораживание, изомеризация, коагуляция, концентрирование, мембранное обогащение, нормализация, обогащение, охлаждение, очистка, пастеризация, плавление, преобразование высокожирных сливок, прессование, резервирование, рекомбинирование, самопрессование, свертывание, сгущение, сепарирование, сбивание, сквашивание, смешивание, созревание, стабилизация, стерилизация, сушка, термизация, топление, транспортирование, ультравысокотемпературная обработка, ультрапастеризация, упаковка, фасование, фильтрование, фризирование, формование, хранение, чеддеризация, эмульгирование (диспергирование), иные технологические процессы, обеспечивающие соответствие продукции установленным требованиям.

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

**варка** — способ приготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста с использованием кипячения;

**взбивание** — процесс насыщения продукта газом, сопровождающийся снижением его плотности;

**восстановление** — процесс изготовления продукта путем добавления воды к его концентрированным формам;

**вытапливание** — процесс выделения жировой фазы из сливочного масла (спреда), жиросодержащего продукта нагреванием его выше точки плавления жира с последующим ее отделением;

**закаливание мороженого** — процесс замораживания продукта после фризирования до температуры не выше минус 18 °С;

**замораживание** — процесс воздействия на продукт низких температур, сопровождающийся фазовым переходом типа «жидкое-твердое»;

**концентрирование (сгущение, сушка)** — процесс удаления воды из продукта;

**нормализация** — процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока;

**обогащение** — процесс внесения в молоко и продукты переработки молока витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических культур;

**очистка молока** — процесс освобождения молока от механических примесей;

**пастеризация, термизация, стерилизация, ультрапастеризация, ультравысокотемпературная (УВТ) обработка** — процессы термической обработки молока и продуктов переработки молока;

**плавление** — процесс воздействия на твердый продукт, сопровождающийся фазовым переходом типа «твердое-жидкое»;

**прессование** — процесс физического воздействия на продукт, сопровождающийся изменением его конфигурации и отделением жидкой фазы;

**преобразование высокожирных сливок** — процесс изменения типа эмульсии из «жир в плазме» в «плазма в жире» интенсивным термодинамическим или термомеханическим воздействием на высокожирные сливки;

**рекомбинирование** — процесс изготовления продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного (молокосодержащего) продукта и воды;

**самопрессование** — процесс изменения конфигурации продукта с удалением жидкой фазы, происходящие под собственным весом продукта;

**сбивание масла** — процесс выделения жировой фазы в виде масляного зерна из охлажденных до температуры 7–16 °С сливок с последующим его комкованием и пластификацией интенсивным механическим воздействием;

**свертывание** — процесс коагуляции белка под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции;

**сепарирование** — процесс разделения молока или продуктов переработки молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира;

**сквашивание** — процесс образования молочного сгустка под действием заквасочных микроорганизмов, сопровождающийся снижением pH и повышением содержания молочной кислоты;

**созревание** — процесс выдержки молока, сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах, обеспечивающих достижение характерных для конкретного продукта: органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических показателей;

**топление** — процесс выдержки молока или молочных продуктов при повышенной температуре с целью достижения продуктом характерных органолептических показателей: кремового или светло-коричневого цвета и специфического вкуса и запаха;

**фильтрование** — процесс освобождения молока от механических примесей без применения центробежной силы;

**фризирование** — процесс одновременного взбивания и частичного замораживания смеси для мороженого.

## ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОКУ, ПРОДУКТАМ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

### Статья 4. Требования к сырому молоку, продуктам переработки молока, закваскам и ферментным препаратам

В целях защиты от рисков, связанных с безопасностью молока и продуктов его переработки, указанные продукты, условия их изготовления, хранения, транспортирования, реализации и утилизации, а также сырье для их изготовления, материалы для потребительской и транспортной тары должны соответствовать требованиям ветеринарно-санитарного законодательства Российской Федерации, а также законодательства в области безопасности продуктов питания и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

#### 1. Требования к сырым молоку и сливкам

Сырое молоко должно быть получено от здоровых животных в хозяйствах, зарегистрированных в установленном порядке и благополучных по инфекционным заболеваниям. Условия содержания животных, доения, сбора и хранения молока должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области производства животноводческой продукции.

Не допускается использование на пищевые цели молока, полученного в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском.

Молоко не должно содержать ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов, соматических клеток, эстрогенных и гормональных препаратов должно соответствовать требованиям федерального законодательства в области безопасности пищевых продуктов и настоящего регламента.

Показатели химической и радиологической безопасности молока коровьего и сливок сырых не должны превышать следующих допустимых уровней.

#### Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и сливках сырых

Продукт	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Молоко и сливки сырые	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	<b>Микотоксины:</b>	
	Афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005
	<b>Антибиотики:</b>	
	Левомецитин	менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	менее 0,5 ед/г
	Пенициллин	менее 0,01 ед/г
	<b>Ингибирующие вещества</b>	не допускается
	<b>Пестициды:</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,05 в пересчете на жир	
<b>Радионуклиды:</b>		
Цезий-137	100 Бк/л	
Стронций-90	25 Бк/л	

Показатели микробиологической безопасности и содержания соматических клеток молока и сливок сырых не должны превышать следующих допустимых уровней.

#### Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в молоке и сливках сырых

Продукт	КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Молоко сырое:				
— высший сорт	1·10 <sup>5</sup>	—	25	2·10 <sup>5</sup>
— первый сорт	5·10 <sup>5</sup>	—	25	1·10 <sup>6</sup>
— второй сорт	4·10 <sup>6</sup>	—	25	1·10 <sup>6</sup>
Сливки сырые:				
— высший сорт	5·10 <sup>5</sup>	—	—	—
— первый сорт	4·10 <sup>6</sup>	—	—	—

Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока коровьего должна составлять не менее 8,2%.

Плотность молока коровьего с массовой долей жира 3,5% должна быть не менее 1027 кг/м<sup>3</sup> при температуре 20 °С или эквивалентного значения для молока с другой массовой долей жира.

Молоко коровье, предназначенное для производства молока стерилизованного (концентрированного и сгущенного), должно соответствовать требованиям настоящей статьи и, дополнительно, соответствовать по показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже 2-ой группы.

Молоко коровье, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать требованиям настоящей статьи и, дополнительно, следующим требованиям:

- сычужно-бродильная проба — I и II класс;
- уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе — количество мезофильных анаэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) не более 1·10<sup>6</sup> КОЕ /см<sup>3</sup>;
- количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих маслянокислых микроорганизмов:
- для сыров с низкой температурой второго нагревания — не более 13 спор/см<sup>3</sup>;
- для сыров с высокой температурой второго нагревания — не более 2,5 спор/см<sup>3</sup>;
- кислотность — не более 19 °Т;
- массовая доля белка — не менее 2,8%.

Решение об использовании молока и сливок сырых, не соответствующих требованиям безопасности по допустимым уровням содержания вредных веществ, микроорганизмов и соматических клеток принимает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов.

## 2. Требования к молоку и продуктам переработки молока, предназначенным для изготовления продуктов детского питания

Показатели химической и радиологической безопасности молока и продуктов переработки молока, используемых при изготовлении продуктов детского питания не должны превышать следующих допустимых уровней.

### Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и продуктах переработки молока, предназначенных для изготовления продуктов детского питания

Продукт, группа продуктов	Показатели (для сухих компонентов — в восстановленном продукте)	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Молоко, сливки, белковые концентраты и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	<b>Окислительной порчи</b> (для сухих компонентов — в восстановленном продукте)	4,0 ммоль активного кислорода /кг жира
	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	<b>Микотоксины:</b>	
	Афлатоксин М <sub>1</sub>	менее 0,00002
	<b>Антибиотики:</b>	
	Левомецетин	менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	менее 0,01 ед/г
	Пенициллин	менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	менее 0,5 ед/г
	<b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Радионуклиды</b>		
Цезий-137	40 Бк/г	
Стронций-90	25 Бк/г	
Молоко и сливки сырые	Ингибирующие вещества	не допускаются

Продукт, группа продуктов	Показатели (для сухих компонентов — в восстановленном продукте)	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Масло сливочное высшего сорта	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,03
	<b>Микотоксины:</b>	
	Афлатоксин М <sub>1</sub>	менее 0,00002
	<b>Антибиотики:</b>	
	Левомецитин	менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	менее 0,01 ед/г
	Пенициллин	менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	менее 0,5 ед/г
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета, гамма-изомеры)	0,2
ДДТ и его метаболиты	0,2	
<b>Радионуклиды</b>		
Цезий-137	40 Бк/кг	
Стонций-90	25 Бк/кг	
Продукты немолочного происхождения	Требования устанавливаются в соответствующих технических регламентах и технических документах на сырье для изготовления продуктов детского питания	

Показатели микробиологической безопасности молока и продуктов переработки молока, используемых при изготовлении продуктов для детского питания не должны превышать следующих допустимых уровней.

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и продуктах переработки молока, предназначенных для изготовления продуктов для детского питания**

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Дрожжи (Д), плесени (П) КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Молоко коровье сырое:					
— высший сорт	1·10 <sup>5</sup> , соматические клетки — не более 2·10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup>	—	—	25	
— первый сорт	5·10 <sup>5</sup> соматические клетки — не более 5·10 <sup>6</sup> в 1 см <sup>3</sup>	—	—	25	
Сливки сырые — высший сорт	1·10 <sup>5</sup>			—	
Молоко сухое с массовой долей жира 25%, молоко сухое обезжиренное	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-50, П-100
Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа)	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-10, П-50
Углеводно-белковый концентрат	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	50	Д-10, П-50
Молочно-белковый концентрат	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	50	Д-10, П-50
Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-10, П-50
Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-10, П-50
Концентрат параказеиновый жидкий	—	3,0	1,0	25	Д-50, П-50
Концентрат параказеиновый сухой	—	1,0	1,0	25	Д-50, П-50

Продукт, группа продуктов	КМАФАММ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Дрожжи (Д), плесени (П) КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Казецит сухой	1·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-10, П-50
Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5·10 <sup>4</sup>	0,3	1,0	25	Д-10, П-50
Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный	1,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-10, П-50
Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-50, П-50
Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	Д-50, П-50
Масло сливочное высшего сорта	1·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	25	П-100
Сахар молочный рафинированный	1·10 <sup>3</sup>	1,0	—	25	П-10
Лактоза пищевая	—	1,0	1,0	25	П-100
Концентрат лактозы	1·10 <sup>3</sup>	1,0	—	50	П-100
Концентрат лактулозы	5·10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	50	Д-50, П-100

При изготовлении адаптированных смесей (заменителей женского молока) и смесей на молочной основе для питания детей раннего возраста с целью максимального приближения к составу женского молока допускается включение в их состав только следующих компонентов: L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пребиотиков (галакто- и фруктоолигосахаридов, лактулозы), бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, рыбьего жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

Витамины и минеральные вещества, используемые для изготовления продуктов для питания детей раннего возраста, должны применяться в следующих формах.

Наименование	Форма
Витамин А	Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин D	D <sub>2</sub> эргокальциферол; D <sub>3</sub> холекальциферол
Витамин Е	D-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферол
Витамин В <sub>1</sub>	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид; тиамин мононитрат; тиамин хлорид
Витамин В <sub>2</sub>	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин В <sub>6</sub>	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В <sub>12</sub>	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Биотин	D-биотин
Холин	Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитин хлорид
Кальций	Кальций углекислый (Е 170); кальций лимонно-кислый трехзамещенный (Е 333); глюконат кальция (Е 578); глицерофосфат кальция (Е 383); лактат кальция (Е 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341)
Натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331)
Магний	Карбонат магния (Е 504); магний лимонно-кислый двузамещенный (Е 345); хлорид магния (Е 511); глюконат магния (Е 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343); сульфат магния (Е 518); лактат магния (Е 329)
Калий	Цитрат калия (Е 332); лактат калия (Е 326); калий фосфорно-кислый двузамещенный ГОСТ 2493

Наименование	Форма
Железо	Глюконат железа (П) (Е 579); железо (П) серно-кислое 7-водное ГОСТ 4148; лактат железа (П) (Е 585); фумарат железа (П); дифосфат (пирофосфат) железа (П); элементарное железо
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (Е 519)
Цинк	Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка
Марганец	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца
Йод	Йодид калия, йодат калия
Селен	Селенит натрия

Содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах для питания детей раннего возраста должно соответствовать следующим уровням.

#### Допустимые уровни содержания витаминов и минеральных веществ в продуктах для питания детей раннего возраста

Наименование	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
<b>Адаптированные и частично адаптированные смеси</b>			
<b>Витамины</b>			
Ретинол (А)	мкг-экв.	40–100	+
Кальциферол (D)	мкг	0,75–1,25	+
Токоферол (Е)	мг	0,4–1,2	+
Витамин К	мкг	2,5–6,0	+
Тиамин (В <sub>1</sub> )	мкг	35–100	+
Рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мкг	50–150	+
Пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мкг	30–100	+
Цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг	0,1–0,5	+
Ниацин (РР)	мкг	300–1500	+
Фолиевая кислота (В <sub>9</sub> )	мкг	6–15	+
Пантотеновая кислота	мкг	250–1000	+
Биотин	мкг	1,0–4,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг	6–15	+
Холин	мг	4–15	+
<b>Минеральные вещества</b>			
Инозитол	мг	2,5–10	+
Кальций	мг	30–70	+
Фосфор	мг	15–50	+
Магний	мг	3–9	+
Железо	мг	0,3–1,0	+
Цинк	мг	0,3–1,0	+
Марганец	мкг	1–50	+
Медь	мкг	30–100	+
Йод	мкг	5–20	+
Натрий	мг	15–30	+
Калий	мг	40–80	+
Хлориды	мг	30–100	—
<b>Каши сухие на молочной основе, требующие варки</b>			
Ретинол (А)	мкг-экв	300–500	
Токоферол (Е)	мг	5–10	
Тиамин (В <sub>1</sub> )	мг	0,2–0,6	
Рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг	0,4–0,8	

Наименование	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Ниацин (PP)	мг	4–8	
Аскорбиновая кислота (C)	мг	30–100	
<b>Минеральные вещества</b>			
Кальций	мг, для обогащенных	400–600	+
Натрий	мг, не более	500	+
Железо	мг	6–10	
<b>Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)</b>			
<b>Витамины</b>			
Ретинол (A)	мкг-экв	300–500	
Токоферол (E)	мг	5–10	
Тиамин (B <sub>1</sub> )	мг	0,2–0,6	
Рибофлавин (B <sub>2</sub> )	мг	0,4–0,8	
Ниацин (PP)	мг	4–8	
Аскорбиновая кислота (C)	мг	30–100	
<b>Минеральные вещества</b>			
Кальций	мг, для обогащенных	400–600	+
Натрий	мг, не более	500	+
Железо	мг	6–10	
Витамины			

Пищевые добавки, красители, стабилизаторы, консерванты, разрешенные для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, должны применяться в следующих формах.

Наименование	Форма
Кислоты, соли, регуляторы pH	— лимонная кислота (E 330); — цитрат калия (E 332); — цитрат натрия (E 331) — по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту; — L(+) Молочная кислота (E 270); — фосфорная кислота (E 338); — фосфат калия (E 340); — фосфат натрия (E 339) — по отдельности или в комбинации, как добавленные фосфаты в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
Антиокислители	L-Аскорбилпальмитат (E 304); Токоферол концентрат (E 306); Альфа-токоферол (E 307); Гамма-токоферол (E 308); Дельта-токоферол (E 309) — по отдельности или в комбинации
Эмульгаторы	Лецитины (E 322); Моно- и диглицериды жирных кислот (E 471); Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E 472c); Сахарозы и жирных кислот эфиры (E 473)
Другие пищевые добавки	Гуаровая камедь (E 412) Газы: азот (E 941), аргон (E 938), гелий (E 939), диоксид углерода (E 290)
Ароматизаторы	натуральные экстракты плодов

### 3. Требования к продуктам переработки молока

Продукты переработки молока должны вырабатываться из молока, подвергнутого термической обработке, как минимум пастеризации.

Содержание в продуктах переработки молока, предназначенных для выпуска в оборот, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов, а также значения показателей окислительной порчи не должны превышать норм, установленных настоящим регламентом.

Показатели химической и радиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать следующих допустимых уровней.

**Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм <sup>3</sup> ), не более
Все продукты переработки молока	<b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М <sub>1</sub> <b>Антибиотики:</b> Левомицетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	не более 0,0005  менее 0,01 менее 0,01 ед/г менее 0,5 ед/г менее 0,01 ед/г
Молоко и сливки питьевые, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90 <b>Перекисное число</b> в молоке и сливках стерилизованных	0,1 0,05 0,03 0,005 0,05; для сливок и сметаны — 1,25 0,05; для сливок и сметаны — 1,0 100 Бк/л 25 Бк/л 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира
Творог, творожная масса, творожные продукты (изделия), молочные составные продукты на их основе, альбуминная масса, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90	0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Бк/л 25 Бк/л
Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное (консервы молочные и молочные составные)	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово (для консервов в сборной жестяной таре) Хром (для консервов в хромированной таре) <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90	0,3 0,15 0,1 0,015 200,0 0,5 1,25 1,0 300 Бк/кг 100 Бк/кг

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм <sup>3</sup> ), не более
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	<p>В пересчете на восстановленные продукты:</p> <p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p><b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):</p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)</p> <p>ДДТ и его метаболиты</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p>	<p>0,1</p> <p>0,05</p> <p>0,03</p> <p>0,005</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>500 Бк/кг</p> <p>200 Бк/кг</p>
Концентраты молочных белков, лактулозы, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p>	<p>0,3</p> <p>1,0</p> <p>0,2</p> <p>0,03</p> <p>300 Бк/кг</p> <p>80 Бк/кг</p>
Сыры и сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминовые, сухие, сырные продукты, пасты, соусы сырные	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p>Бенз(а)пирен</p> <p><b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):</p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)</p> <p>ДДТ и его метаболиты</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p>	<p>0,5</p> <p>0,3</p> <p>0,2</p> <p>0,03</p> <p>для копченых продуктов — 0,001</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>50 Бг/кг</p> <p>100 Бг/кг</p>
Масло и паста масляная из коровьего молока, молочный жир	<p><b>Показатели окислительной порчи:</b></p> <p>Кислотность жировой фазы</p> <p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p><b>Олово</b> для стерилизованного масла в сборной жестяной таре</p> <p><b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):</p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)</p> <p>ДДТ и его метаболиты</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p>	<p>2,5 *Кеттстофера</p> <p>0,1; для шоколадного — 0,3</p> <p>0,1; для шоколадного — 0,2</p> <p>0,03</p> <p>0,03</p> <p>200</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>200 Бк/кг, для молочного жира — 100</p> <p>60 Бк/кг, для молочного жира — 80</p>

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм <sup>3</sup> ), не более
Мороженое на молочной основе	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	1,25
	ДДТ и его метаболиты	1,0
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	25 Бк/кг
Закваски: заквасочные бактериальные и пробиотические культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,1/1,0
	Мышьяк	0,05/0,2
	Кадмий	0,03/0,2
	Ртуть	0,005/0,03 Для жидких, в т.ч. замороженных/сухих
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	<b>Радионуклиды:</b>	
Цезий-137	160 Бк/кг	
Стронций-90	80 Бк/кг	
Ферментные препараты	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	10,0
	Мышьяк	3,0
Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35%	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ	

При использовании химических методов определения пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы, антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

При производстве сыров с коротким сроком созревания контролируется отсутствие энтеротоксинов *S.aureus*.

Уровни содержания других пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации по их безопасности.

Показатели микробиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать следующих допустимых уровней.

#### Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске в оборот

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), не более КОЕ/см <sup>3</sup> (г)
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	<i>S.aureus</i>	<i>L.monocytogenes</i>	
1. Молоко питьевое, сливки питьевые, напитки молочные и сливочные, сыворотка молочная, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в т.ч.:						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), не более КОЕ/ см <sup>3</sup> (г)
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	S.aureus	L.monocytogenes	
Молоко питьевое: — в потребительской таре, в т.ч.  — пастеризованное	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	—
— стерилизованное, УВТ-обра- ботанное, ультрапастеризован- ное (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1. После термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и призна- ков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: — титруемой кислотности не более, чем на 2 °Т, — КМАФАнМ — не более 10 КОЕ/ см <sup>3</sup> (г).					
— ультрапастеризованное (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	—
— топленое	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	25	—	25	—
— ароматизированное	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обра- ботки					
— обогащенное витаминами, макро-, микро элементами, лактозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обра- ботки					
— во флягах и цистернах	2·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	—
Сливки и продукты на их ос- нове						
— в потребительской таре, в т.ч.:						
— пастеризованные	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	—
— стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1. После термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и призна- ков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: — титруемой кислотности не более, чем на 2 °Т, — КМАФАнМ — не более 10 КОЕ/ см <sup>3</sup> (г).					
— обогащенные	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	—
— взбитые	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	0,1	25	—
— во флягах, цистернах	2·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	—
Напитки, коктейли, кисели мо- лочные и сливочные, из пах- ты и сыворотки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные, сливочные, из пахты и сыворотки, пастери- зованные	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	25	—
2. Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в т.ч.:						
— со сроком годности не бо- лее 72 час.:	молочнокислых микро- организмов не менее 1·10 <sup>7</sup>					
— без компонентов		0,01	25	1	—	—
— с компонентами		0,01	25	1	—	—

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), не более КОЕ/ см <sup>3</sup> (г)
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	S.aureus	L.monocytogenes	
— со сроками годности более 72 час.:	молочнокислых микроорганизмов не менее 1·10 <sup>7</sup>					Д-50, П-50, наличие дрожжей на конец срока годности, не менее: для айрана и кефира — 1·10 <sup>4</sup> ; для кумыса — 1·10 <sup>5</sup> , допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске
— без компонентов		0,1	25	1	—	
— с компонентами		0,01	25	1	—	
— обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	бифидобактерий и/или других пробиотических микроорганизмов не менее 1·10 <sup>6</sup>	0,1	25	1	—	
Сметана и продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами	молочнокислых микроорганизмов не менее 1·10 <sup>7</sup> — для сметаны	0,01 — для сметаны, 0,001 — для термизированных сметанных продуктов	25	1	—	Для продуктов со сроком годности более 72 час. Д-100, П-100
Термизированные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.:						Д-50, П-50
— без компонентов	—	1,0	25	1	25	
— с компонентами	—	1,0	25	1	25	
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:						
— со сроком годности не более 72 час.:	Молочнокислых микроорганизмов не менее 1·10 <sup>6</sup>					Д-50, П-50
— без компонентов		0,001	25	0,1	—	
— с компонентами		0,001	25	0,1	—	Д-50, П-50
— со сроком годности более 72 час.:						
— без компонентов	—	0,01	25	0,1	—	Д-100, П-50
— с компонентами	—	0,01	25	0,1	—	Д-100, П-50
— замороженные	—	0,01	25	0,1	—	Д-100, П-50
Творожные продукты термически обработанные, в т.ч. с компонентами	—	0,1	25	1	—	50 в сумме
4. Альбуминная масса из молочной сыворотки и продукты на ее основе, кроме вырабатываемых сквашиванием	2·10 <sup>5</sup>	0,1	25	—	—	Д-100, П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные и молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные (консервы молочные и молочные составные), в т.ч.:						
— молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, продукты молочные и молочные составные, сгущенные	Требования промышленной стерильности: 1. После термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: — титруемой кислотности не более чем на 2 °Т, — КМАФАнМ — не более 10 КОЕ/ см <sup>3</sup> (г).					

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), не более КОЕ/ см <sup>3</sup> (г)
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	S.aureus	L.monocytogenes	
— молоко, сливки сгущенные с сахаром: — в потребительской таре, в т.ч.:						
— без компонентов	2·10 <sup>4</sup>	1,0	25	—	—	—
— с компонентами	2·10 <sup>4</sup>	1,0	25	—	—	—
— молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4·10 <sup>4</sup>	1,0	25	—	—	—
— пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	—	—	—
— какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливки с сахаром	3,5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	—	—	—
6. Продукты молочные, молоч- ные составные, сухие, субли- мированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, на- питки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжирен- ное молоко (обрат)), в т.ч.:						
— молоко коровье сухое цель- ное	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	—	—
— молоко сухое обезжиренное: — для непосредственного упо- требления	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	—	—
— для промышленной пере- работки	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	—	—
— напитки сухие молочные	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	—	П-50
— сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	—	—
— сыворотка молочная сухая	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	—	Д-50, П-100
— смеси сухие для мороженого	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	25	—
— продукты кисломолочные сухие	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	—	Д-50, П-100
— обезжиренное молоко, пах- та, сыворотка, заменитель цельного молока, сухие	5·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	—	Д-50, П-100
7. Концентраты молочных бел- ков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты мо- лочных белков, сухие, в т.ч.:						
— казеинаты пищевые	5·10 <sup>4</sup> Сульфитредуцирующие клубридии в 0,01 г не допускаются	0,1	25	—	—	—
— концентрат сывороточный белковый	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1,0	—	—
— концентрат альбуминоказе- иновый	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	25	1	—	—
— белок молочный, казеины	1·10 <sup>4</sup>	1,0	50	1	—	Д-10, П-50
— сахар молочный рафиниро- ванный	1·10 <sup>3</sup>	1,0	25	1	—	Д-50, П-100
— сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1·10 <sup>4</sup>	1,0	25	1	—	Д-50, П-100
— концентрат лактулозы	1·10 <sup>3</sup>	1,0	50	1	—	Д-50, П-100

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), не более КОЕ/ см <sup>3</sup> (г)
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	S.aureus	L.monocytogenes	
8. Сыры и сырные продукты (свертываемые, твердые, полу- твердые, мягкие), плавленные, сывороточно-альбуминовые, сухие, пасты, соусы сырные, в т.ч.:						
— сыры и сырные продукты свертываемые, твердые, полу- твердые, мягкие:						
— без компонентов	—	0,001	25	500	25	—
— с компонентами	—	0,001	25	500	25	—
— сыры плавленные:						
— без компонентов	5·10 <sup>3</sup>	0,1	25	—	—	Д-50, П-50
— с компонентами	1·10 <sup>4</sup>	0,1	25	—	—	Д-100, П-100
— плавленные сырные продукты	1·10 <sup>4</sup>	0,1	25	—	—	
— сырные соусы, пасты	1·10 <sup>4</sup>	0,1	25	—	—	Д-100
— сыры и сырные продук- ты сухие	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25	—	—	П-100
— сыры, сырные продукты, сы- вороточно-альбуминовый сыр, копченые	1·10 <sup>4</sup>	0,1	25	—	—	
9. Масло и паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в т.ч.:						
— масло из коровьего молока:	В кисломолочном мас- ле не нормируется					
— сливочное (сладко-сливоч- ное, кисло-сливочное, соле- ное, несоленое, подсырное), в т.ч.:						
— без компонентов	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
— с компонентами	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	Д-100, П-100
— марочное, в т.ч. «вологод- ское»	1·10 <sup>4</sup>	0,1	25	—	25	П-50
— стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 1. После термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и призна- ков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции. 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: — кислотности жировой фаз не более чем на 0,5 °К; — титруемой кислотности не более, чем на 2 °Т, — КМАФАнМ — не более 100 КОЕ/ см <sup>3</sup> (г).					
— топленое	1·10 <sup>3</sup>	1,0	25	—	—	П-200
— сухое	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
— молочный жир	1·10 <sup>3</sup>	1,0	25			П-200
— паста масляная, в.ч.:						
— без компонентов	2·10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	Д-100, П-100
— с компонентами	2·10 <sup>5</sup>	0,001	25	0,1	25	Д-100, П-100
10. Мороженое на молочной основе (молочное, сливочное, пломбир), торты, пирожные, десерты из мороженого, сме- си, глазурь для мороженого:						
— закаленное, в т.ч. с компо- нентами	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	—

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), не более КОЕ/ см <sup>3</sup> (г)
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	S.aureus	L.monocytogenes	
— мягкое, в т.ч. с компонен- тами	1·10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	25	—
— жидкие смеси для мягкого мороженого	3·10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	25	—
11. Закваски: заквасочные бак- териальные и пробиотические культуры для производства кис- ломолочных продуктов, кислос- ливочного масла и сыров, в т.ч.:						
— закваски для кефира симби- отические (жидкие)	1·10 <sup>8</sup>	3,0	100	10	—	П-5
— закваски из чистых культур:						
— жидкие, в т.ч. — замороженные	1·10 <sup>8</sup> для заквасок концент- рированных — не ме- нее 1·10 <sup>10</sup>	10,0	100	10	—	5 в сумме
— сухие	1·10 <sup>9</sup> для заквасок концент- рированных — не ме- нее 1·10 <sup>10</sup>	1,0	10	1	—	5 в сумме
Ферментные препараты, в т.ч.:						
— животного происхождения молокосвертывающие	1·10 <sup>4</sup>	1,0 E.coli в 25	25 Сульфитреду- цирующие кlostридии в 0,01 г	—	—	—
— растительного происхож- дения	5·10 <sup>4</sup>	1,0	25			
— микробного происхождения	5·10 <sup>4</sup> не должны содержать жизнеспособных форм продуцентов ферментов	1,0	25			
12. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофло- ры, сухие на молочной основе	5·10 <sup>4</sup>	0,01	25	—	—	—
13. Молокосодержащие про- дукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов					

Компоненты (ингредиенты): пищевые продукты (фрукты, ягоды, овощи, соки, орехи, изюм, шоколад, другие пищевые продукты) и пищевые добавки немолочного происхождения, используемые при производстве продуктов переработки молока. Компоненты должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов и пищевых добавок.

Не допускается применение ароматизаторов, красителей, пищевых добавок, за исключением функционально необходимых, при изготовлении национальных молочных продуктов.

Уровни содержания пробиотических микроорганизмов в биопродуктах и обогащенных продуктах переработки молока контролируются методами, применяемыми для контроля этих микроорганизмов в жидких обогащенных продуктах переработки молока.

Уровни содержания молочнокислых организмов в сквашенных термизированных продуктах не нормируются.

#### 4. Требования к продуктам детского питания на молочной основе

Требования к молочным, молочным составным и молокосодержащим продуктам, предназначенным для питания детей, устанавливаются с учетом возраста, оценки степени риска для здоровья детей различных возрастных групп: детей раннего возраста, детей дошкольников и детей школьников.

Компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов.

### Требования к молочным продуктам для питания детей раннего возраста

Показатели окислительной порчи, химической и радиологической безопасности продуктов для питания детей раннего возраста не должны превышать следующих допустимых уровней.

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

Продукт	Показатели (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более. Для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт
Адаптированные молочные смеси, частично адаптированные молочные смеси, в т. ч. последующие формулы (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), молоко стерилизованное, в т.ч. витаминизированное, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодовоовощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, низколактозные и безлактозные продукты, сухие молочные высокобелковые продукты	<b>Окислительной порчи</b>	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	<b>Антибиотики:</b>	
	Левомецетин	0,01
	Тетрациклиновой группы	0,01 ед/г
	Пенициллин	0,01 ед/г
	Стрептомицин	0,5 ед/г
	<b>Микотоксины</b>	
	Афлатоксин М <sub>1</sub>	<0,00002
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ и его метаболиты	0,01
	<b>Радионуклиды:</b>	
Цезий-137	40 Бк/л	
Стронций-90	25 Бк/л	
Творог и творожные изделия, в т.ч. с плодовоовощными компонентами	<b>Окислительной порчи</b>	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,06
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55 в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,33 в пересчете на жир
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Цезий-137	40 Бк/л
Стронций-90	25 Бк/л	

Продукт	Показатели (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более. Для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт
Каши сухие молочные	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p><b>Микотоксины:</b></p> <p>Охратоксин А</p> <p>Афлатоксин М<sub>1</sub></p> <p>Афлатоксин В<sub>1</sub></p> <p>Дезоксиниваленол</p> <p>Зеараленон</p> <p>Т-2 токсин</p> <p><b>Пестициды (в пересчете на жир):</b></p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ и его метаболиты</p> <p><b>Бенз(а)пирен</b></p> <p><b>Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p> <p><b>Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков</b></p> <p><b>Металлические примеси</b></p>	<p>0,3</p> <p>0,2</p> <p>0,06</p> <p>0,03</p> <p>&lt; 0,0005</p> <p>&lt; 0,00002</p> <p>&lt; 0,00015</p> <p>&lt; 0,05 для пшеничной, ячменной каш</p> <p>&lt; 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш</p> <p>&lt; 0,05</p> <p>0,01</p> <p>0,01</p> <p>&lt; 0,2 мкг/г</p> <p>40 Бк/л</p> <p>25 Бк/л</p> <p>не допускается</p> <p>3·10<sup>-4</sup>; %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении</p>
Каши на молочной основе, готовые к употреблению	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p><b>Микотоксины:</b></p> <p>Охратоксин А</p> <p>Афлатоксин М<sub>1</sub></p> <p>Афлатоксин В<sub>1</sub></p> <p>Дезоксиниваленол</p> <p>Зеараленон</p> <p>Т-2 токсин</p> <p><b>Пестициды:</b></p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ и его метаболиты</p> <p><b>Бенз(а)пирен</b></p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p> <p><b>Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков</b></p> <p><b>Металлические примеси</b></p>	<p>0,06</p> <p>0,04</p> <p>0,01</p> <p>0,006</p> <p>0,0005</p> <p>0,00002</p> <p>0,00015</p> <p>0,05 для пшеничной, ячменной каш</p> <p>0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш</p> <p>0,05</p> <p>0,002</p> <p>0,002</p> <p>0,2 мкг/г</p> <p>40 Бк/кг</p> <p>25 Бк/кг</p> <p>не допускается</p> <p>3·10<sup>-4</sup>; %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении</p>

Продукт	Показатели (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более. Для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт
Сухие продукты на молочной основе	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,15
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	<b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05
	ДДТ и его метаболиты	0,03
	<b>Радионуклиды</b> (в пересчете на готовый к употреблению продукт):	
	Цезий-137	40 Бк/л
Стронций-90	25 Бк/л	

При использовании химических методов определения антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

Остаточные количества других пестицидов в конечном продукте контролируются в том случае, когда пестициды использовались при производстве продовольственного сырья.

При производстве сыров с коротким сроком созревания контролируется отсутствие энтеротоксинов *S.aureus*.

Уровни содержания других пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации по их безопасности.

Показатели микробиологической безопасности молочных продуктов для питания детей раннего возраста не должны превышать следующих уровней.

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:					Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП (количественные формы)	<i>E.coli</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	<i>S.aureus</i>	<i>B.cereus</i> КОЕ/г	
Адаптированные молочные смеси, в том числе:							
— сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)	2·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С; 3·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С. В кисломолочных смесях: ацидофильные микроорганизмы не менее 1·10 <sup>7</sup> , бифидобактерии не менее 1·10 <sup>6</sup> , молочнокислые микроорганизмы, не менее 1·10 <sup>7</sup>	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50
— жидкие молочные смеси, вырабатываемые с УВТ обработкой, с асептическим розливом	Требования промышленной стерильности: 1. После термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции. 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: — титруемой кислотности не более, чем на 2 °Т, — КМАФАнМ — не более 10 КОЕ/ см <sup>3</sup> (г).						
— жидкие кисломолочные смеси, с асептическим розливом, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочнокислые микроорганизмы, не менее 1·10 <sup>7</sup> , ацидофильные микроорганизмы не менее 1·10 <sup>7</sup> , бифидобактерии не менее 1·10 <sup>6</sup>	3,0	10	50	10	—	Д-10, П-10,

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:					Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП (коли-формы)	E.coli	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	S.aureus	B.cereus КОЕ/г	
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси, в том числе:							
— смеси инстантного приготовления	2·10 <sup>3</sup> — для смесей, во восстанавливаемых при 37–50 °С, 3·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50
— смеси, требующие термической обработки	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	—	50	1,0	200	Д-50, П-100
Смеси молочные адаптированные, изготовленные на молочных кухнях	1·10 <sup>2</sup>	10,0	10,0	100,0	10,0	—	—
Смеси восстановленные, пастеризованные, неасептического розлива	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	
Молоко стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: 1. После термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции. 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: — титруемой кислотности не более, чем на 2 °Т, — КМАФАнМ — не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г).						
Молоко, сливки стерилизованные, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	1·10 <sup>2</sup>	10,0	10,0	100,0	10,0	—	—
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	молочнокислые микроорганизмы, не менее 1·10 <sup>7</sup> , ацидофильные микроорганизмы не менее 1·10 <sup>7</sup> , бифидобактерии не менее 1·10 <sup>6</sup>	3,0	10,0	50,0	10,0	—	Д-10, П-10 для кефира дрожжи 1·10 <sup>4</sup>
Кисломолочные продукты, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива	ацидофильные микроорганизмы, при изготовлении с их использованием — не менее 1·10 <sup>7</sup> , бифидобактерии при изготовлении с их использованием — не менее 1·10 <sup>6</sup>	3,0	10,0	50,0	10,0	—	—
Творог и творожные изделия	микрофлора, характерная для творожной закваски	0,3	1,0	50	1,0	—	Д-10, П-10
Творог и творожные изделия, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях	микрофлора, характерная для творожной закваски	1,0	—	50	1,0	—	
Творог кальцинированный, изготовленный на молочных кухнях	100	1,0	—	50	1,0	—	
Молоко сухое для детского питания, в т.ч.:							
— молоко инстантного приготовления	2·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С, 3·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50
— молоко, требующее термической обработки	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	—	25	1,0	—	Д-50, П-100
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в т.ч.:							
— жидкие напитки	1,5·10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	50	1,0	—	Д-50, П-50

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:					Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП (коли-формы)	E.coli	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	S.aureus	B.cereus КОЕ/г	
— последующие смеси, в т.ч. инстантного приготовления	2·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С, 3·10 <sup>3</sup> — для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50
— последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	—	25	1,0	—	Д-50, П-100
Каши сухие молочные, в т.ч.:							
— инстантного приготовления (быстрорастворимые)	1·10 <sup>4</sup>	1,0	—	50	1,0	2·10 <sup>2</sup>	Д-50, П-100
— требующие варки	5·10 <sup>4</sup>	0,1	—	50	—	—	Д-100, П-200
Каши молочные готовые к употреблению, стерилизованные	Требования промышленной стерильности						
Каши молочные, готовые, изготовленные на молочных кухнях	1·10 <sup>3</sup>	1,0	—	50	1,0	—	—
Низколактозные и безлактозные продукты	2,5·10 <sup>4</sup>	1,0	—	100	1,0	200	Д-50, П-100
Сухие молочные высокобелковые продукты	2,5·10 <sup>4</sup>	0,3	—	50	1,0	—	Д-50, П-100
Сухие продукты на молочной основе	—	0,3	—	50	1,0	—	Д-50, П-100

#### Требования к молочным продуктам для питания детей дошкольного и школьного возраста

Показатели окислительной порчи, химической и радиологической безопасности продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не должны превышать следующих допустимых уровней.

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

Продукт, группа продуктов	Показатели (для сухих продуктов — в пересчете на восстановленный продукт)	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более. Для сухих продуктов — в пересчете на восстановленный продукт
Молоко стерилизованное, в т.ч. витаминизированное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, сухие молочные высокобелковые продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром и концентрированные	<b>Окислительной порчи</b>	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов обогащенных растительными маслами
	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	<b>Антибиотики:</b>	
	Левомецетин	0,01
	Тетрациклиновой группы	0,01 ед/г
	Пенициллин	0,01 ед/г
	Стрептомицин	0,5 ед/г
	<b>Микотоксины</b>	
	Афлатоксин М <sub>1</sub>	0,00002
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
<b>Радионуклиды:</b>		
Цезий-137	40 Бк/л	
Стронций-90	25 Бк/л	

Продукт, группа продуктов	Показатели (для сухих продуктов — в пересчете на восстановленный продукт)	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более. Для сухих продуктов — в пересчете на восстановленный продукт
Творог и творожные продукты, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	<b>Окислительной порчи</b>  <b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <b>Пестициды</b> (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов обогащенных растительными маслами  0,1 0,15 0,06 0,015  0,55 в пересчете на жир 0,33 в пересчете на жир  40 Бк/л 25 Бк/л
Каши сухие молочные	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <b>Микотоксины:</b> Охратоксин А Афлатоксин М <sub>1</sub> Афлатоксин В <sub>1</sub> Дезоксиниваленон Зеараленон Т-2 токсин <b>Пестициды</b> (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Бенз(а)пирен</b> <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90 <b>Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков</b> <b>Металлические примеси</b>	0,3 0,2 0,06 0,03  0,0005 0,00002 0,00015 0,05 для пшеничной, ячменной каш, 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш 0,05  0,01 0,01 не допускается < 0,2 мкг/г  40 Бк/л 25 Бк/л  не допускается  3·10 <sup>-4</sup> , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Сухие продукты на молочной основе	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <b>Пестициды</b> (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90	0,15 0,15 0,06 0,015  0,05 0,03  40 Бк/л 25 Бк/л

Продукт, группа продуктов	Показатели (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более. Для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт
Масло сливочное и паста масляная	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,03
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,2
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Цезий-137	40 Бк/г
Стронций-90	25 Бк/г	
Сыры (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	<b>Токсичные элементы:</b>	
	Свинец	0,2
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,03
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,6
	ДДТ и его метаболиты	0,2
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Цезий-137	40 Бк/кг
Стронций-90	25 Бк/кг	

Показатели микробиологической безопасности молочных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не должны превышать уровней, установленных в таблице «Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске в оборот» пункта 3 настоящей статьи.

Пищевые продукты должны сопровождаться информацией для потребителя, соответствующей требованиям федерального законодательства по маркировке продукции, по защите прав потребителя и требованиям настоящего регламента.

Решение об использовании продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящей статьи принимает изготовитель (переработчик, продавец) в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов.

#### 5. Требования к закваскам, пробиотическим микроорганизмам и питательным средам

Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства молочных продуктов, должны быть идентифицированы, непатогенными, нетоксикогенными и обладать свойствами, обеспечивающими изготовление продукта, соответствующего требованиям настоящего регламента.

По показателям безопасности закваски, пробиотические микроорганизмы и питательные среды должны соответствовать требованиям федерального законодательства по безопасности пищевых продуктов и настоящего регламента.

По видовому составу микроорганизмов, органолептическим, физико-химическим, биохимическим и микробиологическим показателям закваски должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Питательные среды для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

#### 6. Требования к ферментным препаратам

Ферментные препараты, используемые для производства продуктов переработки молока, должны обладать активностью и специфичностью для конкретного технологического процесса и соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

## ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА МОЛОКА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

### Статья 5. Требования к процессам производства и оборота, обеспечивающим безопасность молока и продуктов его переработки

#### 1. Общие требования

Требования к процессам производства распространяются только на организации, осуществляющие производственную деятельность на территории Российской Федерации.

Технологические процессы, а также все виды работ, связанные с изготовлением, использованием, хранением, транспортированием, реализацией молока и продуктов переработки молока, использованием, переработкой и утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока, образующихся отходов и продукции, не соответствующей установленным требованиям, должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области организации производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности и охраны окружающей среды.

Требования безопасности технологий в виде организационных, инженерных и технических мероприятий разрабатываются и согласовываются на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства, а также на всех этапах производственного цикла: при изготовлении, хранении, транспортировании, реализации молока и продуктов переработки молока, а также при использовании, переработке или утилизации вторичного молочного сырья, побочных продуктов переработки молока, образующихся отходов и продукции, не соответствующей установленным требованиям.

#### 2. Требования к специальным технологическим процессам

Технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения животных, а также сбора, охлаждения и хранения сырого молока, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области производства животноводческой продукции.

Молоко после дойки должно быть очищено и охлаждено до температуры  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

Допускается хранение у изготовителя сырого молока при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  не более 24 часов с учетом времени транспортирования.

Допускается предварительная термизация или пастеризация сырого молока изготовителем в случаях:

- при кислотности молока 19–21 °Т;
- при необходимости хранения молока более 6 ч;
- при продолжительности транспортирования, превышающей допустимый период хранения охлажденного молока, но не более чем на 25% (6 часов).

При применении предварительной термической обработки, в т.ч. пастеризации, режимы проведенной обработки указываются в сопроводительной документации.

Во время доставки к месту переработки и вплоть до начала переработки температура сырого молока не должна повышаться больше чем до  $10 ^\circ\text{C}$ .

Не допускается смешивание поступившего для переработки сырого молока с молоком, находящимся на хранении.

Допускается хранение (резервирование) сырого молока у изготовителя продуктов переработки молока, кроме молока, ранее подвергнутого хранению у изготовителя сырого молока:

охлажденного до температуры  $4 ^\circ\text{C}$  — не более 6 часов,

охлажденного до температуры  $6 ^\circ\text{C}$  — не более 4 часов.

Сырое молоко, не соответствующее при приемке по температуре установленным требованиям, подлежит немедленной переработке.

Хранение (резервирование) сырого и термически обработанного молока до начала переработки осуществляется в отдельных промаркированных емкостях.

Термизация осуществляется при температуре от  $60$  до  $68 ^\circ\text{C}$  с выдержкой до 30 сек., при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока.

Пастеризация (низкотемпературная, высокотемпературная) осуществляется при различных режимах (температура/время) в диапазоне температур от  $63$  до  $100 ^\circ\text{C}$  с выдержкой в течение времени, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых они не наносят существенного вреда здоровью человека.

Низкотемпературная пастеризация проводится при температуре не выше  $76 ^\circ\text{C}$  и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы.

Высокотемпературная пастеризация проводится в диапазоне температур от  $77$  до  $125 ^\circ\text{C}$  и сопровождается инактивацией как щелочной фосфатазы, так и пероксидазы.

Эффективность пастеризации контролируется:

- химическим методом (проба на фосфатазу в зависимости от температуры пастеризации или проба на пероксидазу) путем испытания проб молока или продуктов его переработки, отобранных из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом,
- микробиологическим методом — путем испытания проб молока или продуктов его переработки, отобранных после секции охлаждения на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов.

Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается в программе производственного контроля.

Стерилизация осуществляется в герметично укупоренной потребительской упаковке при температурах выше  $100 ^\circ\text{C}$  с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукции требованиям промышленной стерильности.

Ультрапастеризация молока и жидких продуктов его переработки осуществляется в потоке в закрытой системе при температуре (125–138) °С с выдержкой не менее 0,5 секунд, обеспечивающей:

- при последующем асептическом упаковывании — соответствие продукции требованиям промышленной стерильности,
- при последующем неасептическом упаковывании — существенное снижение остаточной микрофлоры продукта и увеличение продолжительности хранения.

Ультравысокотемпературная обработка (УВТ) осуществляется в потоке в закрытой системе при температурах (135–140) °С путем контакта с нагретой поверхностью или прямого смешивания стерильного пара с продуктом с выдержкой не менее 2 секунд, обеспечивающей:

- при последующем асептическом упаковывании — соответствие продукции требованиям промышленной стерильности,
- при последующем неасептическом упаковывании — существенное снижение остаточной микрофлоры продукта и увеличение продолжительности хранения.

Эффективность стерилизации (ультрапастеризации, УВТ) контролируется путем испытания образцов продукции на соответствие требованиям промышленной стерильности.

Периодичность контроля эффективности стерилизации (ультрапастеризации, УВТ) устанавливается в программе производственного контроля, но не реже двух раз в неделю.

Охлаждение термически обработанных молока и продуктов переработки молока (за исключением мороженого, сыра, сырного продукта, масла, спреда, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных, УВТ-обработанных продуктов) производится до температуры не выше (4±2) °С.

При производстве кисломолочных продуктов молоко, или сливки, или нормализованная молочная смесь после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и заквашиваются.

Не допускается выдерживать пастеризованное молоко, или сливки, или нормализованную молочную смесь при температуре сквашивания без закваски.

Охлаждение смесей для мороженого осуществляется до температуры (3±3) °С в течение не более 2 ч. Продолжительность хранения охлажденных смесей для мороженого не должна превышать:

при температуре от 0 до 2 °С — 48 ч,

при температуре от 2 до 4 °С — 36 ч,

при температуре от 4 до 6 °С — 24 ч.

При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и заквашиваются.

Не допускается выдерживать нормализованную смесь исходного сырья при температуре сквашивания без закваски.

Производство топленых молочных продуктов (кроме масла, смеси топленой) осуществляется при температуре от 85 до 99 °С с выдержкой не менее 3 часов или при температуре свыше 105 °С — не менее 15 минут.

Плавление смеси для изготовления плавленых сыров осуществляется при температуре не ниже 83 °С и режимах, регламентированных в нормативных и технических документах.

Копчение сыров осуществляется дымом, полученным от сухих не смолистых видов деревьев, в специальных камерах, обеспечивающих поддержание температурно-влажностных режимов, регламентированных в нормативных и технических документах на конкретный продукт.

Концентрирование (сгущение) осуществляется частичным удалением влаги из продукта до достижения значений массовой доли сухих веществ от 20,0 до 90,0%.

Сушка осуществляется удалением воды из продукта до достижения значений массовой доли сухих веществ 95,0% и более.

Сублимация осуществляется удалением влаги из замороженного продукта под вакуумом с последующим досушиванием при температуре не выше 45 °С до достижения значений массовой доли сухих веществ 95,0% и более.

Нормализация осуществляется путем регулирования составных частей молока с целью снижения или повышения значений массовых долей жира и/или белка, и/или сухих веществ.

Восстановление осуществляется добавлением воды в концентрированный, сгущенный или сухой молочный продукт до достижения соответствующих органолептических и физико-химических показателей продукта.

Взбивание осуществляется увеличением объема продукта за счет образования газовых или воздушных полостей.

Хранение молока и продуктов его переработки в течение всего срока годности осуществляется в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих сохранность продукции по показателям безопасности, регламентированным в статье 4 настоящего Федерального закона.

Транспортирование и оборот молока и продуктов его переработки осуществляется при режимах, установленных изготовителем, и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов.

### **3. Требования к организации производства продуктов для питания детей раннего возраста**

Производство продуктов на молочной основе для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных заводах (цехах, линиях), обособленных от других производств.

Размещение предприятий и цехов должно исключить возможность неблагоприятного воздействия на них других предприятий. На территории предприятий и цехов по производству продуктов детского питания запрещается располагать различные помещения, не относящиеся к данному производству.

Здания и оборудование должны быть устроены таким образом, чтобы способствовать проведению мер по обеспечению гигиены посредством регулируемого хода производства от доставки сырья в помещение до выпуска готового продукта, а также обеспечивать надлежащие температурные условия производства. При необходимости, для приготовления, стерилизации, фасования продукта должны быть выделены отдельные помещения, соответствующим образом оборудованные для данной цели. При необходимости охлаждения, в учреждениях должны предусматриваться достаточные площади для охлаждения и заморозки для обеспечения максимально производительного потока.

Отделка производственных помещений должна быть выполнена из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся, нескользких и нетоксичных материалов без трещин. Набор производственных помещений должен быть достаточным для производства продуктов гарантированного качества, оборудованным системами:

- водоснабжения, том числе и горячего с температурой не ниже 80 °С;
- пара, не содержащего опасные для здоровья вещества или загрязняющие продукты при использовании в непосредственной близости от продуктов или поверхностей, соприкасающихся с продуктами;
- технологической воды с полностью изолированными стоками, обозначенными отличным цветом;
- освещения, вентиляции, канализации.

Технологическое оборудование (включая продуктопроводы, водопроводы, инвентарь) должно быть промаркировано, легко доступно для проведения санитарной обработки, обеспечивающей заданные санитарные нормы, изготовлено из коррозионностойких нетоксичных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, стойких к неоднократной очистке и дезинфекции, не имеющих и не придающих продуктам посторонние запахи или вкусы.

#### **4. Требования к помещениям и процессам при производстве заквасок и пробиотических культур**

Применяемые при изготовлении продуктов переработки молока закваски и пробиотические культуры должны быть изготовлены на специализированных предприятиях в соответствии с нормативной и технической документацией.

Безопасность заквасок, пробиотических культур, и процессов их изготовления и приготовления из них производственных заквасок должна обеспечиваться комплексом конструктивных (расположение и набор помещений, их состояние), организационных (режимы работы, программы производственного контроля) мероприятий, техническим состоянием оборудования и соблюдением специальных санитарно-гигиенических условий.

Приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, которое должно соответствовать следующим требованиям:

- размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном от производственных цехов помещении;
- имеет набор отдельных помещений, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения нежелательными микроорганизмами, бактериофагами и другими посторонними агентами;
- имеет приточно-вытяжную вентиляцию и эффективную систему очистки и обработки воздуха.

Контроль качества заквасок и/или пробиотических культур при их изготовлении и приготовлении из них производственных заквасок и активизированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла специально подготовленным и периодически аттестуемым персоналом.

Весь процесс приготовления заквасок и/или пробиотических культур (включая восстановление сухих питательных сред или сухого молока, пастеризацию и/или стерилизацию, охлаждение, заквашивание, культивирование и охлаждение закваски) производится в закрытой системе.

Режимы мойки и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря заквасочного отделения предусматриваются в программе производственного контроля.

Не допускается использование заквасок, пробиотических культур, не соответствующих требованиям настоящего регламента.

Использование неизрасходованных заквасок из вскрытых упаковок запрещается.

Каждая партия закваски и/или пробиотической культуры, предназначенная для передачи из заквасочного отделения в производственные цеха должна сопровождаться документированием в установленном порядке.

#### **5. Требования к организации процессов мойки и дезинфекции**

Мойка и дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать изготовление и оборот продукции, соответствующей требованиям безопасности настоящего регламента и исключать возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть экологически безопасными и разрешенными для использования в молочной промышленности.

Мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его переработки производится после каждого их опорожнения не позднее 30 минут.

Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично моется и дезинфицируется перед началом работы.

В случае вынужденных простоев оборудования пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

Эффективность мойки и дезинфекции определяется лабораторными испытаниями в объеме и с периодичностью, установленными программой производственного контроля.

#### **6. Требования к условиям реализации и оборота молока и продуктов его переработки.**

В обороте могут находиться молоко и продукты его переработки, соответствующие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов и настоящим регламентом.

При передаче изготовителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) продуктов продавцу одновременно должны быть переданы копии документов, подтверждающих соответствие продукции настоящему техническому регламенту.

Продавец обязан до реализации продукта проверить наличие информации о продукте, предусмотренной настоящим регламентом, и ответственность информации документам изготовителя.

При реализации продуктов, часть информации о которых размещается на вкладышах, продавец обязан довести такую информацию до потребителя.

Хранение и реализация молока и продуктов его переработки у продавца должно осуществляться в условиях, установленных изготовителем.

Не допускается реализация молока и продуктов его переработки продавцом, не имеющим возможностей для обеспечения надлежащих условий их хранения.

Продавец не имеет права устанавливать срок реализации молока и продуктов его переработки, превышающий срок годности, установленный изготовителем.

Не допускается реализация продуктов с истекшими сроками годности.

Изъятие продуктов из оборота производится изготовителем (продавцом) самостоятельно или в судебном порядке по иску уполномоченных органов государственного контроля (надзора) в соответствии с законодательством Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов.

## **7. Требования к утилизации потенциально опасных молока и продуктов его переработки, изъятых из оборота**

Утилизация или использование потенциально опасных молока и продуктов его переработки осуществляется изготовителем (продавцом) этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов и экологической безопасности.

### **Статья 6. Требования к организации производственного контроля**

1. Изготовитель, продавец организует производственный контроль за соблюдением требований настоящего регламента с участием собственных и/или привлеченных, аккредитованных в соответствующих областях испытательных лабораторий.

2. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

3. Программа производственного контроля должна содержать:

- контролируемые параметры технологических процессов, периодичность и объем контроля;
- контролируемые параметры сырья, компонентов, готовой продукции по требованиям безопасности, признаки идентификации; условия хранения и транспортирования, сроки годности, периодичность и объем контроля;
- графики и режимы мойки, уборки, дезинфекции и дератизации;
- графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;
- пути возврата, доработки и переработки продукции;
- программу корректирующих и предупреждающих действий;
- программу мероприятий по обеспечению гигиены персонала;
- контролируемые пункты потенциальных загрязнений (критические и контрольные точки);
- процедуру отзыва (изъятия из оборота) продукции;
- другие режимы, программы и процедуры, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков.

### **Статья 7. Приостановление производства и реализации молока и продуктов его переработки**

1. Приостановление производства и реализации молока и продуктов его переработки, не соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов, экологической безопасности и настоящего регламента и представляющих угрозу здоровью и жизни граждан, имуществу, окружающей среде, жизни и здоровью животных, осуществляется изготовителем (продавцом) самостоятельно или по решению суда в порядке и на срок, установленные законодательством Российской Федерации.

2. Должностное лицо, уполномоченное составлять протокол об административных правонарушениях, вправе составить протокол о временном запрете деятельности в порядке и на срок, установленные законодательством Российской Федерации.

## **ГЛАВА 4. ИДЕНТИФИКАЦИЯ МОЛОКА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

### **Статья 8. Цели идентификации**

1. Идентификацию молока и продуктов его переработки проводят в целях:

- обеспечения прав участников рынка на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;
- защиты приобретателей от недобросовестного изготовителя (продавца);
- обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья потребителя, его имущества;
- установления соответствия продукции, в том числе и ее наименования, требованиям настоящего регламента;
- установления соответствия продукции сведениям, декларируемым (заявляемым) изготовителем (продавцом).

2. Продукты, не отвечающие требованиям настоящего технического регламента по наименованию и показателям идентификации, классифицируются как фальсифицированные и изымаются из оборота.

## Статья 9. Правила и процедуры идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится в случаях, когда в информации о конкретной продукции представлено неполное ее описание или необходимо подтверждение достоверности описания, а также при подтверждении соответствия продукции требованиям настоящего регламента.

2. Идентификацию продукции проводят:

- органы по сертификации при подтверждении соответствия продукции требованиям настоящего регламента;
- уполномоченные на то федеральные органы исполнительной власти при осуществлении контрольно-надзорных функций в пределах их компетенции;
- иные органы и организации, юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия продукции предоставленной о ней информации, а также при возникновении сомнений в ее достоверности или в целях предварительной оценки продукции.

3. Идентификация молока и продуктов переработки молока проводится с учетом признаков, приведенных в статьях 3 и 10 настоящего регламента, по объективным показателям идентификации продукции, по описаниям, представленным изготовителем (продавцом).

В качестве описания могут быть использованы нормативные документы федеральных органов власти, национальные стандарты или стандарты организаций, товарно-сопроводительная документация, договоры поставки, контракты, спецификации, этикетные надписи, и другие документы, характеризующие продукцию.

5. В зависимости от задач идентификации и специфики продукции используют следующие процедуры идентификации:

- экспертиза документации;
- испытания продукции;
- экспертиза документации и испытания продукции.

При идентификации молока и продуктов его переработки путем экспертизы документации для установления принадлежности продукции к заявленному виду, конкретной партии, подтверждения однородности партии проводят изучение сопроводительных документов и их сличение с маркировкой на потребительской упаковке и транспортной таре, внешним видом продукта и упаковки.

При недостаточности или ненадежности информации, полученной при экспертизе документации, а также при подтверждении соответствия продукции требованиям настоящего регламента проводят испытания молочной продукции по показателям, установленным в статье 10 настоящего регламента.

При необходимости подтверждения факта фальсификации продуктов переработки молока проводятся их испытания по показателям идентификации, установленным настоящим регламентом, и/или дополнительно по следующим показателям:

- содержание в готовом молочном, молочном составном или молокосодержащем продукте сухих веществ молока (сухой молочный остаток), массовая доля в % (кроме продуктов, содержащих сливочное масло);
- наличие и содержание жиров немолочного происхождения, массовая доля в %;
- жирнокислотный состав жировой фазы продуктов (кроме продуктов с массовой долей жира менее 1,5% и мороженого с массовой долей жира более 8%);
- содержания белка в СОМО в молочных и молокосодержащих консервах, массовая доля в %;
- соотношение сыровоточных белков и казеина (1:4) в молочных и молокосодержащих консервах.

Методики выполнения измерений, используемые при определении показателей идентификации, должны быть метрологически аттестованы и обеспечивать объективность и достоверность результатов испытаний.

Результаты идентификации конкретной продукции анализируют и оформляют в виде протокола идентификации, содержание которого должно включать:

- информацию об изготовителе продукции с указанием юридического адреса и реквизитов;
- наименование продукции, отношение к классификационной группировке;
- сведения о продукции, необходимые для идентификации:
- даты изготовления, сроки годности и/или хранения, сроки реализации (при наличии), условия хранения, конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии),
- результаты испытаний в аккредитованной лаборатории (при их проведении), включая органолептические показатели,
- сведения об упаковке, в том числе вид упаковки, значение массы нетто или объема продукта в потребительской упаковке или транспортной таре,
- размер партии,
- оценку маркировки с учетом законодательства Российской Федерации,
- наименование нормативной или технической документации на продукцию (при наличии), или другой документации, содержащей описание продукции (контракт на поставку, гигиенический сертификат, сертификат происхождения, документ, подтверждающий показатели безопасности продукции, сертификат качества, спецификация), техническое описание для импортной продукции или наличие аналогов отечественных документов,
- заключение о проведении дополнительных исследований (если требуется),
- заключение о соответствии продукции заявленному наименованию и (или) конкретной партии и декларируемым показателям.

## Статья 10. Показатели идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических культур и ферментных препаратов

1. Показатели идентификации молока и продуктов его переработки.

Идентификация молока, продуктов его переработки, ферментных препаратов, заквасок и пробиотических культур проводят по следующим группам показателей:

— органолептические — внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие специфические показатели, приведенные в нормативной или технической документации на продукт (при наличии) и/или в другой документации, содержащей описание продукции;

— физико-химические — массовые доли составных частей молока в молоке и продуктах его переработки, кислотность, плотность, температура, индекс растворимости, вязкость и другие специфические физико-химические показатели, приведенные в нормативном или техническом документе на изготовление конкретного продукта или в другом документе, содержащем описание продукции;

— микробиологические — видовой состав микроорганизмов, количество микроорганизмов определенного вида в единице массы (объема) продукта в соответствии с требованиями настоящего технического регламента, нормативных и/или технических документов на изготовление конкретного продукта (при наличии) и/или с описанием продукта.

## 2. Показатели идентификации молока сырого, сливок сырых.

В зависимости от вида животных, от которых получено молоко, определяется его наименование: «молоко коровье», «молоко козье», «молоко овечье», «молоко кобылье» и т.д.

Идентификация молока коровьего, сливок сырых осуществляется по следующим органолептическим и физико-химическим показателям.

### Показатели идентификации молока сырого

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

### Показатели идентификации сливок сырых

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %	От 9,0 до 58,0
Кислотность, °Т	От 14,0–19,0
Консистенция	Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Выраженный сливочный, чистый, сладковатый. Допускается слабо выраженный кормовой привкус и запах
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	От 1020,0 до 968,0

## 3. Показатели идентификации продуктов переработки молока:

— органолептические показатели — свойственные конкретному продукту и приведенные в нормативной или технической документации на продукт (при наличии) и/или в другой документации, содержащей описание продукции, с учетом следующих параметров.

### Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

Продукт	Показатели			
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
Молоко питьевое (цельное, нормализованное, восстановленное, рекомбинированное)	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерный для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солончатый	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Продукт	Показатели			Цвет
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	
Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования		Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый, равномерный
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость		Чистый кисломолочный, слегка острый вкус	Молочно-белый, равномерный
Кефир, кисломолочные жидкие продукты	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком. Для продуктов, изготовленных с дрожжами, допускается газообразование		Чистые кисломолочные, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные внешними компонентами. Для продуктов, изготовленных с дрожжами, допускается дрожжевой привкус.	Молочно-белый, равномерный
Йогурт	Однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора — желеобразная или кремообразная. При использовании пищевых компонентов (ингредиентов) — с наличием их включений		Кисломолочные. При изготовлении с сахаром или подсластителями — в меру сладкий.	Молочно-белый, равномерный
Творог, творожная масса, творожные продукты	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка		Чистые кисломолочные, допускается привкус сухого молока	Белый или с кремовым оттенком, равномерный
Сметана	Однородная густая масса с глянцево-й поверхностью		Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	Плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевых продуктов — с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какаопродуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании	Чистый, характерный для данного вида мороженого	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия — характерный для данного вида глазури
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде — прозрачная без осадка		Вкус и запах вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на среднем блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо-блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошливая. При внесении компонентов с наличием их включений		Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной масляной пасты — выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной масляной пасты — выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для всех видов масла и пасты допускается слабо-кормовой привкус и/или недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации, растопленного масла, кисломолочный	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе

Продукт	Показатели			
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
Сыр сухой, в т.ч. плавленый сухой	Форма упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая		Сырный, характерный для конкретного наименования сыра	От белого до желтого
Сыр сверхтвердый	Форма различная. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различной формы и расположения		Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого
Сыр твердый	Форма бруска, или цилиндра, или другая произвольная. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая, или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют		Сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе
Сыр полутвердый	Форма бруска, или высокого или низкого цилиндра, или шара, или эллипса, или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различной формы и расположения или отсутствуют		Сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи — вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе, мраморный или другой. У сыров с плесенью — прожилки внесенной плесени
Сыр мягкий	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошливая. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы		Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный внесенными компонентами. При использовании плесени или слизи — вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры	От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью — прожилки внесенной плесени
Сыр свежий, сыр творожный	Форма упаковки. Консистенция нежная, мягкая, пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе		Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов или характерный для конкретного наименования сыра	От белого до светло-кремового, равномерного по всей массе
Сыр плавленый ломтевой	Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до плотной, пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания		Чистый, характерный для конкретного наименования сыра	От белого до желтого, равномерный по всей массе
Сыр плавленый пастообразный	Форма упаковки. Консистенция от мягкой, пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, слегка текучей, однородная по всей массе		Чистый, характерный для конкретного наименования сыра	От белого до желтого, равномерный по всей массе
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Свойственные свежему пастеризованному молоку	Белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Свойственные свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солончатый, свойственный топленому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	Вязкая, однородная	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Сладкий, чистый, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром и подвергнутого дополнительной термической обработке — карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао — коричневый

Продукт	Показатели			
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
Сыворотка	Прозрачная или полупрозрачная жидкость	Жидкая, однородная	Характерный для сыворотки, для творожной — кисловатый, для подсырной — сладковатый или солоноватый	Бледно-зеленоватый
Пахта	Непрозрачная жидкость, без осадка и хлопьев	Жидкая однородная	Характерный для пахты, для кислой — кисломолочный, допускается привкус пастеризации или слабощемяной	От белого до слабо-желтого
Казеин	Однородный порошок или кристаллическое вещество	Порошок или сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристаллическое вещество	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Однородная, вязкая	От сладковатого до кисло-сладкого, допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Спред (молокосодержащий продукт)	Пластичная, однородная, плотная или мягкая, поверхность блестящая или слабоблестящая, сухая на вид		Сливочный, сладкосливочный или кислосливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Топленая смесь (молокосодержащий продукт)	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)		Вкус и запах топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, однородный,
Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, и /или цветом, и/или запахом, обусловленными внесенными компонентами.			

— физико-химические и микробиологические показатели — в соответствии со следующими параметрами.

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

Наименование продукта	Показатели			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи на конец срока годности
	Диапазоны массовой доли, %			
	жира	Белок, не менее	СОМО, не менее	
Питьевое молоко	0,1–8,9	2,8	8,2	—
Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1–9,5			—
Сливки, в т.ч.	9,0–34,0	2,2	5,6	—
высокожирные	35,0–58,0	1,2	3,6	
Кисломолочные продукты, кроме йогурта, сметаны, творога, в т.ч. продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1–8,9	2,8	7,8–9,5	Молочнокислые микроорганизмы — не менее $10^7$ КОЕ Бифидобактерии и/или другие пробиотические микроорганизмы — не менее $10^6$ КОЕ
йогурт	0,1–10,0	3,2; с добавлением компонентов — 2,8	9,5; с добавлением компонентов — 8,5	Дрожжи, на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира — $1 \cdot 10^4$ ; для кумыса — $1 \cdot 10^5$ КОЕ
Сметана, продукты на ее основе	9,0–58,0	1,2	3,6	молочнокислые микроорганизмы для сметаны — не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ
Творог	0,1–35,0	12,0	18,5	молочнокислые микроорганизмы для творога, изготовленного без нагревания после сквашивания, не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ
Творожные продукты, творожная масса	0,1–35,0	8,0	13,5	—
Стерилизованное сгущенное молоко, в т.ч. с сахаром	1,0–16,0	7,0	11,5	—
	1,0–16,0	7,0	14,0	
Стерилизованное концентрированное молоко	8,5–9,5	8,0	18,0	—

Наименование продукта	Показатели			
	Диапазоны массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи на конец срока годности
	жира	Белок, не менее	СОМО, не менее	
Стерилизованные сливки	25,0	2,6	5,3	—
Сгущенные сливки с сахаром	19,0–20,0	8,0	18,0	—
Сухое молоко	1,0–26,0	16,0	69,0	—
Сухие сливки, в т.ч.	42,0–45,0	20,0	53,0	—
высокожирные	75,0–80,0	10,0	15,0	—

#### Физико-химические показатели идентификации масла и пасты масляной из коровьего молока

Наименование масла,	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т, не более		Кислотность жировой фазы, °К, не более
	Жиры	Влаги	Соли	сладко-сливочного	кисло-сливочного	
Масло из коровьего молока <b>топленое</b>	не менее 99,0	не более 1,0	—			2,5
Масло из коровьего молока <b>Сливочное</b>						
<b>классической жирности</b> сладко- и кисло-сливочное				26,0		
несоленое	от 80,0 до 85,0 вкл.	от 18,5 до 14,0	—			
соленое	от 80,0 до 85,0 вкл.	от 17,5 до 13,0	1,0		от 40,0 до 65,0	2,5
<b>пониженной жирности</b> сладко- и кисло-сливочное						
несоленое	от 50,0 до 60 вкл., от 61 до 79,0 вкл.	от 46,0 до 19,5	—	30,0 26,0		
соленое	от 50,0 до 60 вкл., от 61 до 79,0 вкл.	от 45,0 до 18,5	1,0	30,0 26,0		
<b>Масляная паста</b> сладко- и кисло-сливочная				33,0		
несоленая	от 39,0 до 49,0	от 56,0 до 47,0	—			
соленая	от 39,0 до 49,0	от 55,0 до 46,0	1,0			

#### Физико-химические показатели идентификации спреда, топленой смеси

Наименование продукта, код ОКП	Молочного жира	Влаги	Соли	Линолевой кислоты в жировой фазе, не менее, %	Кислотность, °К, не более	Перекисное число**	Содержание консервантов, мг/кг, не более
Спред (топленая смесь): 91 4811-4813, 4821		от 30,0 до 61,0 (не более 1,0)	от 0 до 1,5	5,0	2,5; для спредов с пищевыми добавками — 3,5	10,0	Бензойной кислоты — 500, Сорбиновой кислоты — 100***
сливочно-растительный (ая)	50,0–95,0*						
растительно-сливочный (ая)	15,0–49,9*						

\* Массовая доля молочного жира в жировой фазе.

\*\* В жировой фазе, моль активного кислорода/кг, в конце срока годности, не более.

\*\*\* Для совместного применения бензойной кислоты и сорбиновой кислоты или их солей — не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты или бензоата натрия — не более 500 мг/кг.

### Физико-химические показатели идентификация сыра

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр сухой	от 2,0 до 10,0	менее 51,0	от 4,0 до 40,0 вкл.	от 2,0 до 6,0
Сыр сверхтвердый	от 30,0 до 35,0	менее 51,0	от 1,0 до 60 и более	от 1,0 до 3,0 вкл.
Сыр твердый	от 40,0 до 42,0	от 49,0 до 56,0 вкл.	от 1,0 до 60 и более	от 0,5 до 2,5 вкл.
Сыр полутвердый	от 36,0 до 55,0	от 54,0 до 69,0 вкл.	от 1,0 до 60 и более	от 0,5 до 4,0 вкл.
Сыр мягкий, в т.ч. сыр свежий, сыр творожный	от 30,0 до 80,0	более 67	от 1,0 до 60 и более	от 0,4 до 5,0 вкл.; для рассольного сыра от 5,0 до 7,0 вкл.; для свежего и творожного сыра от 0,0 до 5,0%

### Физико-химические показатели идентификация плавленого сыра

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр плавленый ломтевой	менее 51,0	от 35,0 до 60,0 вкл.	от 0,5 до 4,0 вкл.	до 30,0 вкл.
Сыр плавленый пастообразный	до 70,0 вкл.	от 35,0 до 67,0 вкл.	от 0,2 до 4,0 вкл.	
Сыр плавленый сухой	менее 51,0	от 3,0 до 7,0 вкл.	от 2,0 до 5,0 вкл.	

Массовая доля белка в сырах с массовой долей жира более 36% должна составлять не менее 16%.

### Физико-химические показатели идентификация мороженого

Вид мороженого	Наименование показателя						
	Массовая доля, %			Массовая доля, %, не менее		Кислотность, °Т, не более	Взбитость, %
	жира	СОМО		сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
молочного	растительного*						
Пломбир	12,0–20,0	—	7,0–10,0	14,0	36	21	40–130
Сливочное	8,0–10,0	—	7,0–11,0	14,0	32	22	40–110
Молочное	0–6,0	—	7,0–11,5	14,5	28	23	40–90
Кисломолочное	0–6,0	—	7,0–11,5	17,0	28	90	40–90
С растительным жиром	—	6,0–12,0	7,0–11,0	14,0	30	22	40–110

\* Или молочного и растительного.

Минимальная массовая доля СОМО (7,0%) установлена для мороженого с пищевкусными продуктами, не отделяемыми от мороженого или образующими с мороженым единую массу.

Кислотность мороженого с пищевкусными продуктами крем-брюле, шоколадного, яичного, яично-белкового, яично-желткового, должна быть не более: пломбира — 24 °Т, сливочного — 25 °Т, молочного — 26 °Т.

Уровень содержания молочнокислых микроорганизмов в кисломолочном мороженом — не менее  $1 \cdot 10^6$  КОЕ.

При идентификации глазированных и декорированных изделий в показателях идентификации продуктов не учитываются показатели глазури и декорирующих продуктов.

При идентификации обогащенных продуктов переработки молока определяется уровень содержания незаменимых пищевых веществ, введенных в продукт, соответствие этого уровня информации, содержащейся на этикетке, а также сравнение его с адекватным уровнем суточного потребления конкретного вещества.

### 5. Показатели идентификации продуктов детского питания

#### Физико-химические показатели идентификация продуктов детского питания раннего возраста — адаптированные смеси (на 100 мл продукта готового к употреблению)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	1,2*–2,0	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	50–60	+
Казеин	то же	40–50	+
Таурин	мг	4–5	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	
		нормируемые	маркируемые
Энергия	ккал	2–3	
Жир**	г	2,8–4,0	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14–20	+
То же	г	0,4–0,8	—
Углеводы	г	6,5–8,0	+
Лактоза	% от общего количества углеводов	не менее 70	—

\* При условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока.

\*\* Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла; содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от содержания общих жиров; содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать 20% каждой от содержания общего жира.

**Физико-химические показатели идентификация продуктов детского питания раннего возраста — последующие смеси (на 100 г продукта готового к употреблению)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5–2,4	+
Энергия	ккал	52–82	
Жир	г	2,5–4,0	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14–20	+
То же	г	0,35–0,8	—
Углеводы	г	6,0–9,0	+

**Физико-химические показатели идентификация продуктов прикорма для детей раннего возраста (на 100 г продукта готового к употреблению)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
<b>Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)</b>			
Белок	г	2,8–3,2	+
Жир	г	2,5–4,0	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	115–140	+
<b>Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)</b>			
Белок	г	2,0–3,2	+
Жир	г	2,5–4,0	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	60–140	+
Кислотность	°Т, не более	100	—
<b>Творог и творожные изделия (в т.ч. фруктовыми или овощными наполнителями)</b>			
Белок	г	7–14	+
Жир	г	0,5–10	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	160–200	+
Кислотность	°Т, не более	150	—
<b>Молоко сухое (в готовом к употреблению продукте)</b>			
Белок молочный	г	2,8–3,2	+
Жир	г	2,5–4,0	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	115–140	—
<b>Сухие и жидкие молочные напитки (в готовом к употреблению продукте)</b>			
Белок	г	2,0–5,2	+
Жир	г	1,0–4,0	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	105–240	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
<b>Каши сухие на молочной основе, требующие варки</b>			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12–20	+
Жир	г	10–18	+
Углеводы	г, не более	60–70	—
<b>Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)</b>			
Белок	г	12–20	+
	г, не менее, в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7	+
Жир	г	10–18	+
	г, не менее	5,0	
	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла		
	г, не менее в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	
Углеводы	г	60–70	+

5. Показатели идентификации ферментных препаратов:

- субстратная специфичность,
- активность,
- природа происхождения.

6. Показатели идентификации заквасок и пробиотических культур:

- природа происхождения,
- видовой состав микроорганизмов,
- количество жизнеспособных клеток в 1 г.

## ГЛАВА 5. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ МОЛОКА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ ТРЕБОВАНИЯМ НАСТОЯЩЕГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА

### Статья 11. Формы подтверждения соответствия

1. Молоко и продукты его переработки, выпускаемые в обращение на территории Российской Федерации, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего регламента путем принятия декларации о соответствии (далее — декларирование соответствия) или обязательной сертификации в соответствии со схемами, установленными настоящим регламентом.

Не подлежат обязательному подтверждению соответствия вторичное молочное сырье и побочные продукты переработки молока.

2. Добровольное подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых национальными стандартами, стандартами организаций, системами добровольной сертификации и договорами устанавливаются требования, может осуществляться по инициативе заявителя путем добровольной сертификации. Добровольная сертификация осуществляется на условиях договора между заявителем и органом по сертификации, аккредитованным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3. Сертификация соответствия наименованию национальных молочных продуктов проводится в добровольном порядке, и продукт может маркироваться знаком соответствия национальному стандарту.

4. Добровольное подтверждение соответствия не может заменить обязательного подтверждения соответствия требованиям настоящего регламента.

### Статья 12. Права и обязанности заявителя

1. При декларировании соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего регламента заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством Российской Федерации на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего регламента.

2. При подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего регламента в форме сертификации заявителем могут быть лица, перечисленные в п. 1 настоящей статьи, а также иностранные юридические и физические лица, принявшие на себя

обязательства в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего регламента в договорах на поставку, оформленных в установленном российским законодательством порядке.

3. Заявитель вправе выбирать форму и схему подтверждения соответствия, предусмотренные для молока и продуктов его переработки настоящим регламентом.

4. Заявитель обязан обеспечивать соответствие продукции требованиям настоящего регламента.

5. Заявитель имеет другие права и обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

## Статья 13. Обязательное подтверждение соответствия

### 1. Декларирование соответствия

Декларирование соответствия осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии продукции требованиям настоящего технического регламента на основании собственных доказательств и/или доказательств, полученных с участием третьей стороны (органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) по схемам, установленным настоящим регламентом.

При декларировании соответствия отдельной партии продукции срок действия декларации должен соответствовать сроку годности продукции.

При декларировании соответствия серийно выпускаемой продукции срок действия декларации составляет не более 5 лет.

Для подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего регламента устанавливаются следующие схемы декларирования соответствия:

— схема **2д** — декларирование соответствия продукции на основе собственных доказательств и результатов испытаний типового образца третьей стороной;

— схема **3д** — декларирование соответствия продукции на основе испытаний типового образца третьей стороной и проведения сертификации системы качества на стадии производства продукции;

— схема **4д** — декларирование соответствия продукции на основе испытаний типового образца третьей стороной и проведения сертификации системы качества на стадии контроля и испытаний продукции;

— схема **5д** — декларирование соответствия партии продукции на основе испытаний партии продукции третьей стороной;

— схема **7д** — декларирование соответствия продукции на основе испытаний типового образца, проведенных собственными силами или другой организацией по поручению заявителя, и проведения сертификации системы качества на стадии проектирования и производства.

При выборе любой схемы декларирования заявитель:

а) Формирует комплект документов, содержащий:

— регистрационные документы и реквизиты заявителя (наименование, местонахождение, свидетельство о регистрации, телефон, ИНН);

— наименование, общее описание, назначение (при наличии) продукции;

— национальный стандарт или стандарт организации на продукцию — для отечественных изготовителей, или международный стандарт или подробное описание продукции с указанием основных показателей, условий хранения, сроков годности — для зарубежных изготовителей;

— протоколы исследований (испытаний) и измерений, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (кроме схемы 7д);

— результаты испытаний типового образца, проведенных собственными силами или другой организацией по поручению заявителя, — при использовании схемы 7д;

— результаты собственных исследований (испытаний) и измерений и/или другие документы, послужившие мотивированным основанием для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента при использовании схемы 1д;

— сертификат системы качества на стадии производства продукции — для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента при использовании схемы 3д;

— сертификат системы качества на стадии контроля и испытаний продукции — для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента при использовании схемы 4д;

— сертификат системы качества на стадии проектирования и производства продукции — при использовании схемы 7д;

— документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля на предприятии, а также организацию и проведение контроля предприятия и продукции со стороны уполномоченных государственных органов (кроме схемы 5д);

— документы, подтверждающие безопасность продукции, выданные уполномоченными органами;

— другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям и возможности предприятия производить санитарно-безопасную продукцию.

— товарно-транспортные документы, оформленные в установленном российским законодательством порядке, договор (контракт) на поставку продукции, сертификат происхождения продукции — для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента при использовании схемы 5д.

Сертификат системы качества и результаты собственных исследований могут использоваться в составе доказательств при принятии декларации о соответствии любого продукта переработки молока.

Протокол испытаний, кроме характеристик продукции, должен содержать описание типа продукции непосредственно или в виде ссылки на национальный стандарт или стандарт организации или международный стандарт, или описание, в соответствии с которым (которыми) она изготовлена, а также содержать заключение о соответствии образца указанной технической документации.

б) При отсутствии сертификата системы качества заявитель подает заявку в аккредитованный орган по сертификации на сертификацию системы качества. Орган по сертификации систем качества сертифицирует систему качества у заявителя.

в) Предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства обеспечил соответствие изготавливаемой продукции технической документации и требованиям технического регламента.

г) Принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в установленном законодательством порядке.

д) Маркирует продукцию, на которую принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

Орган по сертификации осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной системой качества изготовителя на стадиях, предусмотренных схемами 3д, 4д, 7д с периодичностью, установленной в договоре между заявителем и органом по сертификации, но не реже 1 раза в год.

Декларация о соответствии и составляющие доказательные материалы (документы) хранятся у заявителя в течение трех лет с момента окончания срока действия декларации. Второй экземпляр декларации о соответствии хранится в федеральном органе исполнительной власти по техническому регулированию.

## 2. Сертификация продукции

Обязательная сертификация осуществляется органами по сертификации пищевой продукции, область аккредитации которых включает молоко и продукты его переработки, по схемам, установленным настоящим регламентом.

Обязательная сертификация осуществляется на основании договора между заявителем и органом по сертификации.

Сертификат соответствия на серийно выпускаемую продукцию выдается на срок, определяемый органом по сертификации в зависимости от состояния производства и стабильности качества продукции, но не более чем на 3 года.

Сертификат соответствия на партию продукции выдается на срок годности продукции.

Сертификат соответствия хранится у заявителя, а его копия и документы, послужившие доказательством для его получения, в органе по сертификации не менее 2-х лет после окончания срока его действия.

Для подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего регламента устанавливаются следующие схемы обязательной сертификации:

— схема **3с** — сертификация серийно выпускаемой продукции на основе испытаний типового образца с последующим инспекционным контролем за сертифицированной продукцией;

— схема **4с** — сертификация серийно выпускаемой продукции на основе испытаний типового образца в аккредитованной испытательной лаборатории и проведения анализа состояния производства с последующим инспекционным контролем за сертифицированной продукцией;

— схема **5с** — сертификация серийно выпускаемой продукции на основе испытаний типового образца в аккредитованной испытательной лаборатории и проведения сертификации системы качества с последующим инспекционным контролем за сертифицированной продукцией и сертифицированной системой качества;

— схема **6с** — сертификация партии продукции на основе ее испытаний в аккредитованной испытательной лаборатории.

При выборе любой схемы сертификации заявитель:

а) Формирует комплект документов, содержащий:

— регистрационные документы и реквизиты заявителя (наименование, местонахождение, свидетельство о регистрации, телефон, ИНН);

— наименование, общее описание, назначение (при наличии) продукции;

— национальный стандарт или стандарт организации на продукцию — для отечественных изготовителей, или международный стандарт или подробное описание продукции с указанием основных показателей, условий хранения, сроков годности — для зарубежных изготовителей;

— сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии на сырье, компоненты, упаковочные материалы, используемые при изготовлении продукции;

— документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля на предприятии, а также организацию и проведение контроля предприятия и продукции со стороны уполномоченных государственных органов (кроме схемы 6с);

— документы, подтверждающие безопасность продукции, выданные уполномоченными органами;

— другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям и возможности предприятия производить санитарно-безопасную продукцию;

— сертификат соответствия системы качества изготовителя (при сертификации по схеме 5с);

— товарно-транспортные документы, оформленные в установленном российским законодательством порядке, договор (контракт) на поставку продукции, сертификат происхождения продукции — для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента (при сертификации по схеме 6с).

б) Подает заявку в аккредитованный орган по сертификации на сертификацию продукции.

в) Подает заявку в аккредитованный орган по сертификации на сертификацию системы качества (при сертификации по схеме 5с или при отсутствии сертификата системы качества). Орган по сертификации систем качества сертифицирует систему качества у изготовителя.

Орган по сертификации продукции рассматривает представленный заявителем комплект документов и принимает решение по заявке.

При положительном решении по заявке орган по сертификации отбирает типовой образец продукции (представительную выборку от партии продукции), проводит ее идентификацию, определяет программу испытаний и направляет образец (выборку) продукции на испытания в аккредитованную испытательную лабораторию (испытательный центр).

Аккредитованная испытательная лаборатория проводит испытания типового образца (представительной выборки) продукции с оформлением протокола испытаний.

Протокол испытаний типового образца (представительной выборки), кроме характеристик продукции, должен содержать описание продукции непосредственно или со ссылкой на национальный стандарт или стандарт организации или международный стандарт, в соответствии с которым она изготовлена (при наличии), и заключение о соответствии образца (выборки) продукции указанной документации или спецификации.

При сертификации продукции по схеме 3с, орган по сертификации на основании результатов анализа комплекта представленных документов и положительных результатов испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории выдает сертификат соответствия на продукцию на срок до 3 лет с учетом стабильности работы предприятия.

При сертификации продукции по схеме 4с, орган по сертификации проводит анализ состояния производства с целью установления на предприятии наличия необходимых условий для обеспечения выпуска продукции, соответствующей установленным требованиям, и на основании результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемой продукции, положительных результатов испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории и положительных результатов анализа состояния производства выдает сертификат соответствия на продукцию.

При сертификации продукции по схеме 5с, орган по сертификации на основании результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемой продукции, положительных результатов испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории и при наличии сертификата на систему качества выдает сертификат соответствия на продукцию.

При сертификации продукции по схеме 6с, орган по сертификации на основании результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемой продукции, положительных результатов испытаний представительной выборки продукции в аккредитованной испытательной лаборатории выдает сертификат соответствия на продукцию.

г) Заявитель, получив сертификат соответствия на продукцию, маркирует продукцию знаком обращения на рынке.

д) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства обеспечил соответствие изготавливаемой продукции технической документации и требованиям технического регламента.

Орган по сертификации продукции осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в течение всего срока действия сертификата и в соответствии с принятым графиком инспекционного контроля путем испытания образцов, взятых со склада готовой продукции предприятия-изготовителя (при сертификации по схеме 4с), или из сферы торговли и у изготовителя (при сертификации по схемам 3с, 5с), а также при необходимости проводит повторный анализ состояния производства (при сертификации по схеме 4с).

Орган, проводивший сертификацию системы качества изготовителя, осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной системой качества.

По результатам инспекционного контроля орган по сертификации продукции принимает одно из следующих решений:

- считать действие сертификата соответствия подтвержденным;
- приостановить действие сертификата соответствия;
- отменить действие сертификата соответствия.

#### Статья 14. Порядок подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки

1. Подтверждение соответствия требованиям настоящего технического регламента молока сырого, сливок сырых, сухих молочных продуктов в транспортной таре проводят путем декларирования соответствия по любой из схем, предусмотренным настоящим техническим регламентом.

2. Подтверждение соответствия требованиям настоящего технического регламента молока питьевого и продуктов переработки молока со сроками годности не более 30 суток проводят путем:

- декларирования по одной из следующих схем: **3д, 4д, 7д;**
- или обязательной сертификации по одной из следующих схем: **4с, 5с.**

3. Подтверждение соответствия требованиям настоящего технического регламента продуктов переработки молока со сроками годности свыше 30 суток проводят путем:

- декларирования по одной из следующих схем: **3д, 4д, 5д; 7д;**
- или обязательной сертификации по одной из следующих схем: **3с, 4с, 5с, 6с.**

4. Подтверждение соответствия требованиям настоящего регламента продуктов детского питания на молочной основе проводят путем:

- декларирования по одной из следующих схем: **3д, 4д;**
- или обязательной сертификации по одной из следующих схем: **4с, 5с, 6с.**

5. Подтверждение соответствия требованиям настоящего регламента продуктов переработки молока, поставляемых для государственных нужд, проводят путем декларирования по схеме **5д** или обязательной сертификации по схеме **6с**.

6. Схему сертификации товарного знака для наименования национальных молочных продуктов выбирает заявитель из числа разрешенных Федеральным органом исполнительной власти Российской Федерации по техническому регулированию.

7. Заявитель маркирует продукцию знаком обращения на рынке, зарегистрированным в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

8. Соблюдение требований международных и национальных стандартов может использоваться в качестве одного из доказательств соответствия продукции требованиям технического регламента при подтверждении такого соответствия наряду с другими доказательствами, установленными регламентом.

#### Статья 15. Признание результатов подтверждения соответствия

1. Декларация о соответствии и сертификат соответствия имеют равную юридическую силу независимо от схем обязательного подтверждения соответствия и действуют на всей территории Российской Федерации.

2. Признание результатов подтверждения соответствия, проведенного за пределами территории Российской Федерации, осуществляется в соответствии со статьей 30 Федерального закона № 184-ФЗ.

## ГЛАВА 6. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ, ЭТИКЕТКЕ

### Статья 16. Требования к упаковке

1. Молоко и продукты его переработки, предназначенные для реализации, должны быть расфасованы и упакованы в тару и/или упаковку, изготовленную из экологически безопасных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество продуктов в течение срока годности.

2. Продукты детского питания для детей раннего возраста должны выпускаться только в фасованном виде в мелкоступной, герметичной упаковке.

Продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста должны выпускаться только в фасованном виде в герметичной упаковке. Жидкие продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более 2,0 л; пастообразные — не более 200 г.

3. Не допускается реализация скоропортящихся продуктов переработки молока из тары изготовителя в тару потребителя (покупателя).

4. Упаковывание нарезанных продуктов переработки молока производится изготовителем (продавцом) в условиях, обеспечивающих безопасность продукта и сохранение его органолептических показателей.

5. Каждая потребительская упаковка продукта должна быть промаркирована, иметь этикетку и, при необходимости, вкладыш или ярлык, содержащие информацию в соответствии со статьей 17 настоящего регламента.

6. Продукты в поврежденной таре и/или упаковке должны быть немедленно изъяты из оборота.

### Статья 17. Требования к маркировке

1. Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать терминам и определениям, установленным статьей 3 настоящего регламента.

Наименование вида животных, от которых получено молоко (кроме молока коровьего), должно располагаться перед или после термина «молоко».

Термин, относящийся к способу термической обработки, размещается после термина продукта по образцу: «молоко пастеризованное», «сливки стерилизованные».

Термин, относящийся к другим признакам, дополнительно характеризующим продукт, может быть размещен после наименования продукта и термина, относящегося к способу термической обработки по образцу: «молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)».

Наименование составного молочного продукта должно содержать термин молочного продукта с размещением в непосредственной близости к этому термину четкого описания других, характеризующих продукт компонентов (ингредиентов) по образцу: «творог с кусочками фруктов», «кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной».

Термин «биопродукт» используется или целиком и размещается на любом удобном месте, или в виде приставки «био-» к термину продукта по образцу: «био-кефир», «био-ряженка».

Термины «молоко питьевое», «сливки питьевые» при маркировке могут использоваться без слов «питьевое», «питьевые».

Термины «нормализованное(-ый)», «восстановленное(-ый)», «кисломолочный», «рекомбинированное(-ый)», «цельное», «цельномолочный» используются для характеристики продукта и указываются в списке ингредиентов конечного продукта. Допускается использование этих терминов в наименовании.

Термин «обогащенный» применяется в сочетании с наименованием продукта и сопровождается информацией в соответствии с пунктом 3 статьи 17 настоящего регламента.

При маркировке молочкосодержащих продуктов (кроме спреда, топленой смеси) наименование формируется как прилагательное от наименования молочного продукта, составляющего основную часть молочкосодержащего продукта по образцу: «кефирный продукт», «сырный продукт».

Термин «продукт» в наименовании молочкосодержащих продуктов, может быть заменен, а в наименовании молочных составных продуктов дополнен термином, характеризующим консистенцию продукта по образцу: «напиток», «коктейль», «мусс», «соус», «крем», «паста», «десерт», «кисель», «желе», «суфле».

Фантазийные, фирменные и другие дополнительные наименования молока и продуктов его переработки не должны содержать терминов и определений, установленных статьей 3 настоящего регламента.

Допускается написание части наименования — терминов, приведенных в статье 3 данного регламента, при условии нанесения полного наименования на той же единице потребительской тары.

Для наименования продуктов, не являющихся молоком, молочным, составным молочным продуктом, применение установленных настоящим регламентом терминов и определений непосредственно, или в словосочетаниях, или в корне фирменных наименований при маркировке, этикетировании, в рекламных или иных целях, могущих привести к введению в заблуждение потребителей, не допускается.

Применение термина «масло» непосредственно, в словосочетаниях, в корне фирменных наименований при маркировке спреда и термина «топленое масло» при маркировке топленой смеси не допускается.

2. Молоко сырое, реализуемое физическими или юридическими лицами для переработки, должно сопровождаться транспортной маркировкой и документами, содержащими следующую информацию:

— наименование продукта;

— показатели идентификации;

— наименование изготовителя — фамилия, имя, отчество физического лица, юридическое наименование сельскохозяйственного предприятия, фермерского хозяйства;

— адрес;

- объем (л), масса (кг);
- дату и время (ч, мин) отгрузки;
- температуру молока;
- номер партии.

3. Молоко и продукты его переработки, фасованные в потребительскую тару, реализуемые на территории Российской Федерации в оптовой и розничной торговле, должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта в соответствии с п. 1 настоящей статьи;
- значение массовой доли жира в %, допускается указывать только в информации о пищевой ценности;
- значение массовой доли молочного жира в % в жировой фазе для молокосодержащих продуктов;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- значение массы нетто или объема продукта.

Масса нетто указывается для продуктов, имеющих сыпучую, твердую, пастообразную или вязкопластичную консистенцию, газовые или воздушные полости, а также для продуктов, для которых отсутствуют стандартизованные методики выполнения измерений плотности.

Объем продукта, имеющего жидкую консистенцию, или масса нетто (по усмотрению изготовителя) указывается для продуктов, для которых существуют стандартизованные методики выполнения измерений плотности и/или дозировочное оборудование;

- состав продукта.

Список ингредиентов (компонентов) приводится в порядке убывания массовой доли на момент производства продукта. Если ингредиент представляет собой продукт, состоящий, в свою очередь, из двух и более ингредиентов, такой продукт может быть включен в состав под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта, в списке ингредиентов указываются под своим наименованием.

Средства переработки, функционально необходимые для производственного процесса, не входящие в состав готового продукта, указываются после слов «С использованием...»;

- пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава, генетически модифицированные источники (при наличии). Ингредиенты, входящие в состав глазури, выносятся отдельно.
- пищевая ценность;
- содержание в готовом продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий, пробиотических культур, дрожжей (КОЕ в 1 г продукта), при наличии этих требований в нормативных или технических документах на изготовление конкретного продукта;
- содержание в готовом обогащенном продукте микро— и макроэлементов, витаминов, других компонентов, используемых для обогащения, с информацией об отношении внесенного количества к суточной дозе и, при необходимости, особенностях употребления;
- условия хранения (в т.ч. скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 30 дней) и продуктов детского питания до и после вскрытия упаковки);
- дата изготовления и дата упаковывания (при несовпадении этих дат) двузначными цифрами: для скоропортящихся продуктов — число, месяц, год; для не скоропортящихся (не нуждающихся в специальных температурных режимах при соблюдении других, установленных правил хранения) — месяц, год;
- срок годности (кроме сыра): для скоропортящихся продуктов — число, месяц, год; для не скоропортящихся — месяц, год. Сроки годности указываются после слов «Годен до...» или «Употребить до...», «Использовать до...». Допускается указывать срок годности в днях, месяцах: «Срок годности 14 дней», «Срок годности 6 месяцев». Срок годности многокомпонентного готового продукта не должен превышать сроки годности использовавшихся при его изготовлении компонентов.
- способы и условия употребления (при необходимости);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4. Дополнительно для консервированных и сухих молочных продуктов наносится информация:

— срок годности. Если срок годности указан словами «Годен до...» или «Использовать до...», то рядом с ними указывается место его нанесения: «Смотри на крышке банки в первом (во втором) ряду» или «Смотри на нижнем клапане пачки».

Если срок годности указывается словами «Годен в течение...» или «Реализовать в течение...», то рядом наносится надпись: «Дата изготовления указана на крышке банки в первом (или во втором) ряду» или «Дата изготовления указана на крышке банки в первом (или во втором) ряду», или «Дата изготовления указана на нижнем клапане пачки»;

- на крышке банок, или на дно, или на нижние клапаны пачек наносится дата изготовления и дата срока годности.

5. Дополнительно для продуктов сыроделия наносится информация:

- значение массовой доли жира (в пересчете на сухое вещество), в процентах;
- в информации о составе сыра указывают вид основной заквасочной микрофлоры и природу происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;
- срок годности — для мягких, рассольных и плавленых сыров; срок годности и хранения (в пределах срока годности) для сверхтвердых, полутвердых, твердых и сухих сыров.

Информацию на оболочку или покрытие сыра допускается наносить с использованием не смываемой безвредной краски или самоклеящихся этикеток, разрешенных для контакта с молочными продуктами, или другими доступными способами.

6. Дополнительно для продуктов детского питания наносится информация об области применения, возрастных рекомендациях, условиях приготовления (при необходимости), условиях хранения и использования вскрытой упаковки.

Продукты должны сопровождаться информацией, указывающей на возраст детей, для которых они предназначены:

- адаптированные смеси — «с рождения»,
- последующие смеси — старше 5 месяцев,
- творог и продукты на его основе — старше 6 месяцев,
- неадаптированные молочные продукты — старше 8 месяцев.

Информация о других молочных, молочных составных, молокосодержащих продуктах для питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста должна соответствовать требованиям настоящего регламента и требованиям нормативных или технических документов на изготовление конкретного продукта.

7. Допустимые отклонения и соответствие им при маркировке пищевой ценности.

Значения, приводимые при маркировке пищевой ценности, должны являться средневзвешенными значениями, получаемыми:

- при анализе продукта изготовителем или
- расчетным методом на основе известных значений или средневзвешенных значений, полученных при анализе используемых ингредиентов или
- расчетным методом на основе табличных значений, взятых из официальных источников информации.

Информация о количестве витаминов представляется на конец срока годности продукта. С учетом естественного снижения количества витаминов в течение срока годности продукта допускается при изготовлении увеличивать содержание витаминов в продукте, но не более чем на 50% по отношению к декларированным значениям.

С учетом точности проведения анализа, отклонений в процессе переработки и естественного непостоянства содержания ингредиентов в исходном сырье пределы допустимых отклонений маркированных значений показателей пищевой ценности от действительных значений, полученных при использовании аналитических методов исследований, не должны превышать:

Для белков, жиров, углеводов, сахара, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот	Предел допустимых отклонений маркированных от действительных значений
Менее 10 г	±1,5 г
10–40 г	±15 %
Более 40 г	±6 г
	Предел допустимых отклонений маркированных от действительных значений без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении продукта
Для натрия, магния, кальция, фосфора, железа, цинка, витаминов С, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , пантотеновой кислоты, ниацина, холестерина	±20 %
Для витаминов А, D, E, фолиевой кислоты, В <sub>12</sub> , биотина, йода	±30 %

#### Статья 18. Правила нанесения этикеток

Этикетки наносятся на каждую единицу потребительской и/или транспортной тары и располагаются на одном и том же, удобном для прочтения, месте.

Информация на этикетке должна соответствовать требованиям по маркировке в соответствии со статьей 17 настоящего регламента.

При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетке, часть информации, за исключением наименования изготовителя, наименования продукта, даты изготовления продукта, срока годности (хранения), условий хранения, обозначения документа, в соответствии с которым изготовлен продукт, и знака соответствия, может быть размещена на листе вкладыше. В этом случае на этикетке должно присутствовать записи «Дополнительная информация — см. вкладыш».

При реализации потребителям продуктов, фасуемых организациями торговли (питания), этикетка от транспортной и/или групповой тары, и/или от крупной потребительской упаковки может заменяться вкладышем, прилагаемым к каждой единице расфасованного продукта.

### ГЛАВА 7. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

#### Статья 19. Требования к персоналу

Персонал, занятый в процессах производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, должен:

- иметь личную медицинскую книжку установленного образца и ежегодно проходить медицинские осмотры;
- иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям, установленным для конкретной должности;
- знать и соблюдать должностные инструкции, технологические инструкции, инструкции по охране труда, нормы и правила в области безопасности пищевых продуктов;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования;
- принимать все предусмотренные законодательством Российской Федерации меры с целью недопущения вреда здоровью, жизни людей, их имуществу, имуществу юридических лиц, государственному и муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни и здоровью животных.

#### Статья 20. Ответственность персонала

За невыполнение требований настоящего регламента (Федерального закона) персонал привлекается к ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## ГЛАВА 8. ТРЕБОВАНИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ И НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

### Статья 21. Требования международных стандартов

Требования международных стандартов в отношении продукции, процессов ее производства, оборота и уничтожения применяются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и принятым на основе международного договора Российской Федерации.

### Статья 22. Требования национальных стандартов

Требования национальных стандартов в отношении молока и продуктов его переработки, их производства, транспортирования, оборота и уничтожения применяются в добровольном порядке и в части, не противоречащей требованиям настоящего регламента.

### Статья 23. Международные договоры

Если международным договором Российской Федерации установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены настоящим техническим регламентом, применяются правила международного договора.

## ГЛАВА 9. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ И НАДЗОР ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ НАСТОЯЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

### Статья 24. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего регламента

1. Государственный контроль (надзор) за выполнением требований настоящего технического регламента осуществляется федеральными органами исполнительной власти, федеральными службами, подведомственными им государственными учреждениями, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента осуществляется должностными лицами органов государственного контроля (надзора) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

### Статья 25. Объекты государственного контроля (надзора)

1. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента осуществляется в отношении:

- объектов производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки — на стадии приемки, ввода в эксплуатацию, периодической проверки выполнения изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) требований настоящего регламента и программы мероприятий по предотвращению причинения вреда;

- молока и продуктов его переработки — на стадии оборота и, в случае признания достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технического регламента, — на стадии производства.

2. Требовать от изготовителя (исполнителя, продавца) для оценки соответствия или для подтверждения соответствия продуктов требованиям, установленным настоящим регламентом, иные документы, помимо указанных в статье 13 настоящего регламента, запрещается.

3. В случае выявления нарушений настоящего регламента органы государственного контроля (надзора):

- выдают предписания об устранении нарушений и устанавливают обоснованный с учетом характера нарушения срок для исполнения предписания;

- принимают все, предусмотренные законодательством Российской Федерации, меры с целью недопущения вреда здоровью, жизни людей, их имуществу, имуществу юридических лиц, государственному и муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни и здоровью животных;

- приостанавливают или прекращают действие декларации о соответствии или сертификата соответствия;

- привлекают изготовителя (исполнителя, продавца, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) к ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации;

- принимают решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве продукции, не соответствующей требованиям настоящего регламента.

## ГЛАВА 10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ НАСТОЯЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

### Статья 26. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента

1. За нарушение настоящего регламента изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) несет ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

2. Персонал изготовителя (исполнителя, продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя), допустивший нарушение требований настоящего технического регламента, привлекается к материальной, дисциплинарной и административной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## Статья 27. Возмещение ущерба, возникшего в связи с невыполнением требований настоящего технического регламента

1. Возмещение ущерба, убытков, причиненных приобретателям недоброкачественного или опасного молока и продуктов его переработки, ущерба, нанесенного окружающей среде, осуществляется изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

## ГЛАВА 11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Статья 28. Переходные положения

1. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона молоко и продукты его переработки, выпущенные в обращение на территории Российской Федерации, подлежат обязательному подтверждению соответствия в порядке, установленном настоящим регламентом.

2. Требования национальных стандартов к молоку, продуктам его переработки, процессам их производства, хранения, транспортирования, реализации, уничтожения, применяются на добровольной основе.

3. До принятия технических регламентов к процессам производства, хранения, транспортирования, реализации, уничтожения пищевых продуктов техническое регулирование в области эксплуатации производственных зданий, оборудования, транспортных средств осуществляется в соответствии с действующими нормативно-техническими документами и правилами.

4. Правила и методы испытаний и измерений, а также правила отбора образцов для проведения испытаний и измерений, необходимых для применения настоящего регламента, разрабатываются в течение шести месяцев со дня опубликования настоящего технического регламента и утверждаются Правительством Российской Федерации.

### Статья 29. Вступление в силу настоящего Федерального закона

1. Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.

## Пояснительная записка к проекту федерального закона «О специальном техническом регламенте о молоке, продуктах его переработки, их производстве и обороте»

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с федеральным законом «О техническом регулировании» и в связи с необходимостью упорядочивания нормативно-технической документации, используемой при производстве и обороте молока и продуктов его переработки.

В соответствии с п. 5 ст. 8 Федерального закона «О техническом регулировании», специальные технические регламенты устанавливают требования только к тем отдельным видам продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, степень риска причинения вреда которыми выше степени риска причинения вреда, учтенной общим техническим регламентом.

Молоко и молочные продукты, являясь жизненно необходимым продуктом питания человека, в то же время представляют благоприятную среду для развития многих видов патогенной микрофлоры, способны быстро утрачивать потребительские свойства и наносить существенный вред здоровью человека.

Проект специального технического регламента с учетом степени риска причинения вреда содержит следующие обязательные требования:

- к безопасности сырого молока,
- к безопасности продуктов переработки молока,
- к режимам специальных процессов производства,
- к режимам хранения, перевозки и реализации,
- к информации для потребителя.

Проект объединяет все необходимые исчерпывающие требования к объектам регулирования, содержащиеся в национальных стандартах, санитарных и ветеринарных правилах и нормах, действующем законодательстве.

Кроме того, проект устанавливает обязательность подтверждения соответствия продуктов требованиям регламента.

При этом проект не содержит требований, относящихся к объектам общих технических регламентов по безопасности машин и оборудования, по безопасности пищевых продуктов, по биологической, экологической и другим видам безопасности.

Требования данного регламента распространяются на изготовителей сырого молока (сельскохозяйственные предприятия, фермерские хозяйства, ЛПХ), молокоперерабатывающие предприятия (молочные, масло-сыродельные, сыродельные цеха, заводы, комбинаты), предприятия торговли и общественного питания, фирмы и предприятия, импортирующие продукцию для реализации на территории Российской Федерации.

Объектами защиты данного регламента являются жизнь и здоровье потребителей продукции, персонала изготовителей (продавцов), окружающая среда, информация для невведения в заблуждение потребителей (приобретателей).

В соответствии с п. 3 ст. 7 Федерального закона «О техническом регулировании» проект содержит исчерпывающий перечень продукции, в отношении которой устанавливаются требования, правила идентификации объектов технического регулирования, правила и формы оценки соответствия, требования к терминологии, упаковке и маркировке.

При разработке проекта специального технического регламента использовалась идеология продовольственного права Европейского союза, учитывались требования к молоку и продуктам его переработки на уровне международных стандартов, а также уровень развития национальной экономики и состояние материально-технической базы.

Принятие данного законопроекта обеспечивает:

- упорядочение нормативной базы,
- неограниченные условия для внедрения новых технологий,
- соответствие установленных требований безопасности техническому и экономическому состоянию предприятий,
- объединение в одном документе норм и требований, установленных в настоящее время в 5 федеральных законах и более 700 нормативных документах различного уровня.

Принятие данного законопроекта не влечет увеличения численности государственных контролирующих (надзорных) органов и бюджетного финансирования.

## Финансово-экономическое обоснование проекта федерального закона «О специальном техническом регламенте о молоке, продуктах его переработки, их производстве и обороте»

Производство и оборот пищевых продуктов в настоящее время регулируются рядом федеральных законов и более чем тысячей нормативных и ведомственных документов. Изготовители молочных продуктов несут полную ответственность за безопасность продукции и при этом подвергаются многократному дублированному контролю со стороны государственных органов.

Сокращение расходов государства на содержание контрольно-надзорных органов, устранение дублирования их полномочий и ограничение вмешательства государства в предпринимательскую деятельность являются важнейшими задачами реформы технического регулирования.

Настоящий технический регламент устраняет дублирование государственного надзора со стороны ветеринарных и санитарных служб, ограничивает надзор за безопасностью продукции стадией оборота продукции. При этом изготовитель (продавец) обязывается обеспечивать функционирование системы производственного контроля.

Сокращение расходов изготовителей, продавцов, потребителей на приобретение необходимой информации, поддержание фонда нормативных документов, согласительные и разрешительные процедуры.

Настоящий технический регламент консолидирует обязательные требования к молоку, продуктам его переработки, специальным процессам, условиям оборота, порядкам подтверждения соответствия, идентификации и маркировке, содержащиеся в 700-х нормативных и технических документах. Регламент устраняет противоречия действующего законодательства, сокращает избыточные административные барьеры и предусматривает вневедомственные формы подтверждения соответствия.

Законодательное закрепление терминов на молоко и продукты его переработки, максимально гармонизированных с международными терминами, позволяет правильно идентифицировать продукты, применять государственные защитные меры в отношении недобросовестной конкуренции, снизить риски, связанные с фальсификацией продукции и введением потребителя в заблуждение.

Законодательное закрепление требований к безопасности продукции и специальных процессов положительно повлияет на качество продукции, процессы взаимного признания сертификатов соответствия между Россией и другими странами, а также упростит процедуру оформления таможенных документов.

Соблюдение программ производственного контроля по всей цепочке от производства до оборота продукции позволит уменьшить потери от нарушений технологических процессов, чрезвычайных ситуаций, нанесения вреда здоровью граждан.

Затраты хозяйствующих субъектов на формирование собственных баз нормативно-технических документов, разработку или приобретение технической документации в виде технологических инструкций, технических условий, ведомственных заключений и справок составляют в настоящее время около 400 млрд рублей в год. С вступлением в силу настоящего технического регламента экономия денежных средств ориентировочно составит 130 млрд рублей в год.

Принятие данного технического регламента не влечет увеличения численности государственных контролирующих органов и бюджетного финансирования.

## Перечень законодательных актов, нуждающихся в изменениях и дополнениях в связи с принятием федерального закона — специального технического регламента «Требования к молоку, продуктам его переработки, их производству и обороту»

1. Федеральный закон от № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
4. Закон РФ № 4979-1 «О ветеринарии»
5. Федеральный закон № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»