



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

**О внесении изменений в Федеральный закон
«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»**

Принят Государственной Думой

7 июля 2010 года

Одобен Советом Федерации

14 июля 2010 года

Статья 1

Внести в Федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 24, ст. 2801) следующие изменения:

1) часть 2 статьи 2 изложить в следующей редакции:

«2. Перечень молока и молочной продукции, являющихся объектами технического регулирования настоящего Федерального закона, включает в себя:

1) сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки;

2) молочную продукцию, в том числе:



- а) молочные продукты;
- б) молочные составные продукты;
- в) молокосодержащие продукты;
- г) продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;
- д) побочные продукты переработки молока;
- 3) функционально необходимые компоненты.»;

2) в статье 4:

а) пункт 5 изложить в следующей редакции:

«5) молокосодержащий продукт – пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более чем 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;»;

б) пункт 25 изложить в следующей редакции:

«25) кисломолочный продукт – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные путем применения приводящего к

снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов (до или после сквашивания) или без добавления таких компонентов и содержащие живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону;»;

в) в пункте 26 слова «воды или без ее добавления» заменить словами «воды, соли или без их добавления»;

г) в пункте 38 слово «рассыпчатый» исключить;

д) пункт 70 изложить в следующей редакции:

«70) пломбир – мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 24 процентов;»;

е) пункт 72 изложить в следующей редакции:

«72) мороженое с растительным жиром – мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 процентов;»;

ж) пункт 78 изложить в следующей редакции:

«78) продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный – продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и

соответствующий требованиям настоящего Федерального закона к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;»;

з) пункт 102 изложить в следующей редакции:

«102) обезжиренный продукт переработки молока – продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;»;

и) дополнить пунктом 103 следующего содержания:

«103) сырое обезжиренное молоко – обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;»;

к) дополнить пунктом 104 следующего содержания:

«104) обогащенное молоко – питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;»;

л) дополнить пунктом 105 следующего содержания:

«105) сгущенное с сахаром цельное молоко – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента,

массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 8,5 процента;»;

м) дополнить пунктом 106 следующего содержания:

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

н) дополнить пунктом 107 следующего содержания:

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

о) дополнить пунктом 108 следующего содержания:

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

п) дополнить пунктом 109 следующего содержания:

«109) партия молочной продукции – совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства (за исключением партии молочной продукции, одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона). Под партией молочной продукции для целей подтверждения ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона понимается совокупность единиц продукции, имеющей одно и то же наименование, произведенной одним и тем же изготовителем в одних и тех же условиях в соответствии с одним и тем же техническим документом и одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия.»;

3) в статье 5:

а) наименование изложить в следующей редакции:

«Статья 5. Требования к безопасности сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок»;

б) часть 1 после слов «сырого молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

в) часть 8 после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

г) часть 9 после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

д) часть 10 после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

4) в статье 6:

а) наименование изложить в следующей редакции:

«Статья 6. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок»;

б) часть 1 изложить в следующей редакции:

«1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения, хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.»;

в) часть 3 изложить в следующей редакции:

«3. Допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более чем

36 часов с учетом времени перевозки, за исключением хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для производства продуктов детского питания на молочной основе (для детей раннего возраста), молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш, которые должны храниться при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки.»;

г) часть 4 изложить в следующей редакции:

«4. Допускается предварительная термическая обработка, включая пастеризацию, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок изготовителем в случаях:

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

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

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

д) часть 5 после слова «молока,» дополнить словами «сырого обезжиренного молока, сырых сливок,»;

е) часть 6 после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

ж) часть 7 изложить в следующей редакции:

«7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.»;

з) часть 8 изложить в следующей редакции:

«8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. В транспортных средствах должно быть обеспечено поддержание температуры в соответствии с требованиями, предусмотренными настоящим Федеральным законом.»;

и) часть 9 изложить в следующей редакции:

«9. Хранение и перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок сопровождаются декларацией о соответствии и информацией, предусмотренной частями 23 и 24 статьи 36 настоящего Федерального закона.»;

к) часть 10 изложить в следующей редакции:

«10. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также молока, обезжиренного молока, сливок, подвергшихся предварительной термической обработке (включая пастеризацию) до начала их переработки, осуществляется изготовителем продуктов переработки молока в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия.»;

л) часть 11 после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

5) часть 7 статьи 7 изложить в следующей редакции:

«7. Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве продуктов диетического питания и национальных молочных продуктов, являющихся кисломолочными продуктами (кроме производства молочных составных продуктов).»;

б) в статье 9:

а) в абзаце первом пункта 6 слова «от 77 до 100» заменить словами «от 77 до 120»;

б) пункт 20 изложить в следующей редакции:

«20) охлаждение – процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергшихся предварительной термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение не более чем два часа;»;

в) пункт 25 изложить в следующей редакции:

«25) восстановление – процесс, применяемый при производстве восстановленных продуктов переработки молока. Восстановление осуществляется путем смешивания питьевой воды с сухим, концентрированным или со сгущенным продуктом переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта;»;

г) пункт 27 изложить в следующей редакции:

«27) взбивание – процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока и сопровождающийся увеличением их объема;»;

7) в статье 14:

а) часть 3 изложить в следующей редакции:

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

б) часть 5 изложить в следующей редакции:

«5. Под адаптированной молочной смесью (заменителем женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии.»;

в) часть 6 изложить в следующей редакции:

«6. Под продуктами прикорма понимаются продукты детского питания, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве

дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим молочным смесям и произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма.»;

г) часть 7 изложить в следующей редакции:

«7. Под последующей молочной смесью понимаются адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма.»;

д) часть 11 изложить в следующей редакции:

«11. Под молочными кашами, готовыми к употреблению, и сухими молочными кашами (восстанавливаемыми до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные из различных видов круп и (или) муки, из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее чем 15 процентов.»;

е) дополнить частью 14 следующего содержания:

«14. Под продуктами детского питания на основе полных или частичных гидролизатов белка понимаются продукты детского питания, произведенные из подвергшихся соответственно полному и частичному гидролизу белков коровьего молока и (или) белков молока других сельскохозяйственных животных.»;

ж) дополнить частью 15 следующего содержания:

«15. Под безглютеновыми продуктами детского питания понимаются специализированные продукты детского питания, содержание глютена в которых составляет не более 20 миллиграммов на один килограмм такого готового к употреблению продукта.»;

з) дополнить частью 16 следующего содержания:

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

и) дополнить частью 17 следующего содержания:

«17. Под сухими молочными напитками для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные из коровьего молока и (или) молочных продуктов с

добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 15 процентов и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста.»;

к) дополнить частью 18 следующего содержания:

«18. Под сухими кисломолочными смесями для детей раннего возраста понимаются сухие молочные смеси для детей раннего возраста, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую молочную смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 6 к настоящему Федеральному закону, или без их добавления и соответствующие требованиям, установленным приложением 6 к настоящему Федеральному закону.»;

8) статью 15 дополнить частью 13 следующего содержания:

«13. Действия настоящей статьи распространяются также на молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши.»;

9) статью 16 дополнить частью 7 следующего содержания:

«7. Действия настоящей статьи распространяются также на молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши.»;

10) в статье 17:

а) часть 10 изложить в следующей редакции:

«10. При реализации сырого молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять потребителям документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока. При реализации пастеризованного молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять декларацию о соответствии и довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения пастеризованного молока.»;

б) дополнить частью 12 следующего содержания:

«12. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или в организации, осуществляющие промышленную переработку молока, юридические лица

и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, предъявляют документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока на основании результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в соответствии с законодательством Российской Федерации о ветеринарии. Срок действия таких документов устанавливается в зависимости от результатов проведения этих мероприятий и их периодичности.»;

в) дополнить частью 13 следующего содержания:

«13. Реализация сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, направляемых на промышленную переработку, должна сопровождаться декларацией о соответствии.»;

11) в статье 25:

а) пункт 2 части 2 изложить в следующей редакции:

«2) федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;»;

б) в пункте 10 части 10 слова «гигиенический сертификат,» исключить;

12) в части 2 статьи 26:

а) абзац первый после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

б) пункт 2 после слова «молока,» дополнить словами «сырого обезжиренного молока и»;

13) в статье 28:

а) пункт 1 изложить в следующей редакции:

«1) процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации сырого молока и продуктов переработки молока непрямого производства (продуктов переработки молока, произведенных физическими лицами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах и предназначенных для реализации на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), процессов перевозки, реализации, утилизации сырого обезжиренного молока, сырых сливок – органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;»;

б) пункт 3 изложить в следующей редакции:

«3) молока и продуктов его переработки на стадии их обращения и в случае признания достоверности информации о несоответствии этих

продуктов требованиям настоящего Федерального закона на стадии их производства, в том числе:

а) сырого молока и продуктов переработки молока неперомышленного производства – органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;

б) продуктов промышленной переработки молока, произведенных юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, – федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.»;

14) в части 2 статьи 30 слова «а также иностранные юридические лица и физические лица» заменить словами «а также иностранные юридические лица и иностранные физические лица»;

15) в статье 31:

а) часть 2 после слова «молока» дополнить словами «, сырого обезжиренного молока»;

б) часть 3 изложить в следующей редакции:

«3. При декларировании соответствия партии питьевого молока или продуктов переработки молока срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности этих продуктов.»;

в) в части 7:

пункт 8 изложить в следующей редакции:

«8) документы, подтверждающие организацию и осуществление производственного контроля изготовителем, осуществление государственного контроля в отношении изготовителя и представленные:

а) органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, в отношении сырого молока;

б) федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в отношении продуктов переработки молока при использовании любой схемы декларирования соответствия этих продуктов, за исключением схемы 5д;»;

в пункте 9 слова «гигиенический сертификат,» исключить;

16) в пункте 7 части 6 статьи 32 слова «гигиенический сертификат,» исключить;

17) в статье 33:

а) часть 1 изложить в следующей редакции:

«1. Подтверждение соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона осуществляется юридическими лицами и

индивидуальными предпринимателями в форме декларирования соответствия с использованием любой из схем, предусмотренных настоящим Федеральным законом.»;

б) часть 2 изложить в следующей редакции:

«2. Декларация о соответствии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона принимается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющими сбор молока на молокоприемных пунктах, в том числе у физических лиц, при условии соблюдения ими требований законодательства Российской Федерации о ветеринарии, требований статьи 5 настоящего Федерального закона и с учетом результатов исследований (испытаний) состояния здоровья животных, проводимых органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии. Устанавливаемый срок действия указанной декларации составляет не более чем один год.»;

в) дополнить частью 2¹ следующего содержания:

«2¹. В случаях выявления несоответствия сырого молока на стадиях его производства, или хранения, или перевозки, или реализации, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на стадиях их перевозки или реализации требованиям настоящего Федерального закона к показателям

безопасности этих продуктов, а также возникновения на территории, на которой осуществляется сбор молока, заболеваний сельскохозяйственных животных, при которых использование сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ограничено или запрещено, орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, выдает предписание о приостановлении реализации или поставок таких продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. При этом действие указанной декларации прекращается.»;

г) дополнить частью 7 следующего содержания:

«7. Сырое молоко и продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), не подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона.»;

18) в статье 35:

а) пункт 4 части 2 дополнить словами «, в том числе творог и продукты на его основе»;

б) часть 3 изложить в следующей редакции:

«3. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты

детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания – не более чем 200 граммов (для непосредственного употребления в пищу порциями).»;

19) в статье 36:

а) в части 3:

в пункте 2 слово «продукции;» заменить словами «продукции. Допускается указывать юридический адрес изготовителя молока или молочной продукции, ввезенных на территорию Российской Федерации, на государственном языке страны по месту нахождения данного изготовителя, а наименование этой страны – на русском языке;»;

пункт 3 дополнить словами «(при его наличии)»;

пункт 4 дополнить словами «(при необходимости)»;

пункт 13 изложить в следующей редакции:

«13) предупредительные надписи или манипуляторные знаки – «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги» (наносятся избирательно при необходимости).»;

б) часть 4 изложить в следующей редакции:

«4. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами

допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках потребительской тары информация.»;

в) часть 6 дополнить предложениями следующего содержания: «Порядок слов при указании соответствующих понятиям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, наименований молока и продуктов его переработки в их маркировке не регламентируется (например, «цельное молоко», «молоко цельное», «масло сливочное», «сливочное масло» и подобные понятия). Допускается не применять в наименовании сливочного масла понятия «сладко-сливочное», «несоленое», характеризующие особенности технологии его производства, если при производстве сливочного масла не используются закваски и поваренная соль.»;

г) часть 14 дополнить предложением следующего содержания: «При указании наименования кисломолочного продукта, произведенного в соответствии с технологией производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в маркировке этого продукта должны использоваться слова «кефирный продукт» в виде словосочетания, нанесенного одинаковым шрифтом.»;

д) часть 20 изложить в следующей редакции:

«20. Маркировка молочосодержащих продуктов не должна содержать наименования, в состав которых входят понятия,

установленные настоящим Федеральным законом для молока и молочных продуктов (в том числе слова или их части, входящие в состав этих понятий, их различные сочетания в ассортиментных знаках и фирменных наименованиях изготовителей, на этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей).»;

е) дополнить частью 20¹ следующего содержания:

«20¹. В наименованиях пищевых продуктов, не относящихся к молокосодержащим продуктам, не допускается использовать понятия, установленные настоящим Федеральным законом для молокосодержащих продуктов. В наименованиях пищевых продуктов, не являющихся молочными, или молочными составными, или молокосодержащими продуктами и произведенных с добавлением молока и (или) продуктов переработки молока, указываются понятия, применяемые в пищевой промышленности (например, «желе», «крем», «паста», «пудинг»), начиная с указания основного компонента рецептуры, после которого размещаются понятия (по усмотрению изготовителя), характеризующие молочный продукт, который был добавлен (например, «вареники с творогом», «крем ореховый со сметаной», «пудинг фруктовый со сливками», «шоколад молочный»).»;

ж) дополнить частью 22¹ следующего содержания:

«22¹. Маркировка молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с растительным жиром должна содержать наименования этой продукции, соответствующие

понятиям, установленным пунктами 68 – 72 статьи 4 настоящего Федерального закона. При нанесении маркировки этой продукции на передней стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции одинаковым шрифтом.»;

з) в части 23:

абзац первый изложить в следующей редакции:

«23. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые юридическими лицами, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, для переработки (за исключением поставок на молокоприемные пункты), должны сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:»;

пункт 2 изложить в следующей редакции:

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

и) часть 24 после слова «молоко,» дополнить словами «сырое обезжиренное молоко,»;

к) в части 25:

пункт 1 изложить в следующей редакции:

«1) наименования таких продуктов с использованием понятий, предусмотренных статьями 4 и 14 настоящего Федерального закона, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;»;

пункт 2 изложить в следующей редакции:

«2) массовая доля жира в процентах (кроме обезжиренных продуктов переработки молока, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов), массовая доля жира в пересчете на сухое вещество в процентах для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. При нанесении на потребительскую тару маркировки продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира с использованием слов «от», «до» в процентах с дополнительной информацией о массовой доле жира в процентах для каждой партии таких продуктов любым доступным способом с использованием одного из размеров шрифтов, предусмотренных частью 2 статьи 37 настоящего Федерального закона, маркировки сухих продуктов детского питания на молочной основе, сухих молочных смесей, сухих молочных напитков, сухих молочных каш допускается указывать массовую долю жира в граммах после слов «пищевая ценность»»;

пункт 13 после слов «дата производства» дополнить словом «(изготовления)»;

пункт 18 изложить в следующей редакции:

«18) не допускается использовать понятие «молоко» на потребительской таре в наименованиях молока и продуктов его

переработки в случае использования при их производстве сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока;»;

дополнить пунктом 19 следующего содержания:

«19) информация об использовании немолочных жиров при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира жирами немолочного происхождения (за исключением сливочно-растительных спредов), размещается вместе с полным наименованием соответствующего вида молокосодержащих продуктов (например, «сметанный продукт с растительным жиром», «сырок с растительным жиром») на передней стороне потребительской тары.»;

л) часть 27 изложить в следующей редакции:

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

1) ассортиментные знаки или ассортиментные наименования сыра («Российский», «Угличский», «Сулугуни» и подобные наименования);

2) вид основной заквасочной микрофлоры (по усмотрению производителя) и природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов (для сыров и сырных продуктов).»;

м) часть 28 изложить в следующей редакции:

«28. Продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши, предназначенные для питания детей раннего возраста, в соответствии с понятиями, установленными статьей 14 настоящего Федерального закона, должны иметь маркировку, содержащую следующие дополнительные сведения:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости), условия хранения и использования этих продуктов после вскрытия их упаковки;

3) указание на возраст детей, для которых предназначены эти продукты (допускается указывать возраст детей с использованием цифр, без сокращения слов):

а) с рождения – адаптированные молочные смеси, адаптированные кисломолочные смеси, смеси на основе частичных гидролизатов белка;

б) старше шести месяцев (от шести месяцев, с шести месяцев) – последующие адаптированные молочные смеси, последующие

адаптированные кисломолочные смеси, частично адаптированные молочные смеси, частично адаптированные кисломолочные смеси;

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

г) старше восьми месяцев (от восьми месяцев, с восьми месяцев) – питьевое молоко (допускается использовать для приготовления продуктов прикорма для детей раннего возраста старше четырех месяцев (от четырех месяцев, с четырех месяцев) с указанием в маркировке этих продуктов сведений об ограничениях, касающихся возраста детей, при целевом назначении этих продуктов);

д) старше восьми месяцев (от восьми месяцев, с восьми месяцев) – питьевые сливки (допускается использовать для приготовления продуктов прикорма для детей раннего возраста старше шести месяцев (от шести месяцев, с шести месяцев) с указанием в маркировке этих продуктов сведений об ограничениях, касающихся возраста детей, при целевом назначении этих продуктов);

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

ж) старше девяти месяцев (от девяти месяцев, с девяти месяцев) – мягкий творожный сыр;

4) состав этих продуктов с указанием наименований использованных растительных масел и углеводов;

5) пищевая ценность этих продуктов (в том числе содержание витаминов и минеральных веществ) и их энергетическая ценность (при их обогащении – отношение в процентах к суточной дозе потребления веществ, которыми обогащен продукт). Количественные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ приводятся в случае, если их содержание в 100 граммах, или миллилитрах, или кубических сантиметрах пищевого продукта составляет не менее чем 5 процентов от рекомендуемой дозы суточного потребления, для безглютеновых продуктов приводится информация об отсутствии содержания глютена в этих продуктах.»;

н) часть 29 дополнить предложением следующего содержания: «Изображения детей не должны наноситься на этикетки потребительских упаковок заменителей женского молока.»;

о) часть 30 изложить в следующей редакции:

«30. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах, молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного возраста или детей школьного возраста, должна соответствовать требованиям, установленным частью 25 настоящей статьи, и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится такая молочная продукция и может быть проведена ее идентификация.»;

20) в статье 43:

а) дополнить частью 3¹ следующего содержания:

«3¹. Декларации о соответствии, принятые до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации продуктов переработки молока, другие документы, подтверждающие безопасность продуктов переработки молока и выданные до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, действительны для реализации молока и молочной продукции до истечения срока их действия.»;

б) дополнить частью 3² следующего содержания:

«3². Продукты переработки молока, которые были произведены в Российской Федерации или ввезены на территорию Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего Федерального закона и маркировка на которые была нанесена в соответствии с требованиями, действовавшими до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, допускаются к обращению на территории Российской Федерации в течение установленного срока годности.»;

в) часть 4 изложить в следующей редакции:

«4. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона в отношении молока и молочной продукции не применяются положения абзаца второго пункта 1, пунктов 2 и 3 статьи 13, пунктов 4 – 6 статьи 15, первого предложения пункта 2 и пункта 3 статьи 16, пункта 2 статьи 32, статьи 41 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца четвертого пункта 2 статьи 3, статей 9 и 12, пункта 2 статьи 16, пунктов 1, 2, 5 – 7 статьи 17, пунктов 1 и 2, абзаца шестого пункта 3 статьи 18, пунктов 2 – 4 статьи 19, пункта 3 статьи 21 в части предоставления документов, удостоверяющих соответствие качества и безопасности молока и молочной продукции требованиям нормативных документов, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-І «О ветеринарии» в части молочных продуктов промышленного изготовления.»;

21) приложение 1 изложить в следующей редакции:

«Приложение 1
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Продукт	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ₁	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомецитин	Менее 0,01

Продукт	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более
	Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Менее 0,01 ед/г Менее 0,5 ед/г Менее 0,01 ед/г
	Ингибирующие вещества	Не допускаются
	Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,05 (1,25 для сливок в пересчете на жир) 0,05 (1,0 для сливок в пересчете на жир)
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	100 Бк/л (кг) 25 Бк/л (кг)

¹ ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

22) приложение 2 изложить в следующей редакции:

«Приложение 2
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Продукт	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более
		БГКП ³ (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое, сорт:				
высший	1·10 ⁵	-	25	4·10 ⁵
первый	5·10 ⁵	-	25	1·10 ⁶
второй	4·10 ⁶	-	25	1·10 ⁶

Продукт	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание соматичес- ких клеток в 1 см ³ (г), не более
		БГКП ³ (колиформы)	патогенные микроорганиз- мы, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое обезжиренное, сорт:				
высший	$1 \cdot 10^5$	-	-	-
первый	$5 \cdot 10^5$	-	-	-
второй	$4 \cdot 10^6$	-	-	-
Сливки сырые, сорт:				
высший	$5 \cdot 10^5$	-	-	-
первый	$4 \cdot 10^6$	-	-	-

¹КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

²КОЕ – колониеобразующие единицы.

³БГКП – бактерии группы кишечных палочек.»;

23) приложение 3 изложить в следующей редакции:

«Приложение 3
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
Все продукты перера- ботки молока (для груп- пы продуктов концент- раты молочных белков, лактоулоза, сахар молоч-	Микотоксины: Афлатоксин М ₁	0,0005
	Антибиотики: Левомецетин (хлорамфеникол)	Менее 0,01

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
ный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе, гидролизаты молочных белков, за исключением показателя «антибиотики»; для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных в пересчете на восстановленные продукты)	Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Менее 0,01 ед/г Менее 0,5 ед/г Менее 0,01 ед/г
Питьеовое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,1 0,05 0,03 0,005 0,05 (1,25 для сливок, сметаны в пересчете на жир) 0,05 (1,0 для сливок, сметаны в пересчете на жир) 100 Бк/л (кг) 25 Бк/л (кг)
Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
обработанные после сквашивания	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	100 Бк/кг 25 Бк/кг
Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово Хром Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,3 0,15 0,1 0,015 200 для консервов в сборной жестяной таре 0,5 для консервов в хромированной таре 1,25 1,0 300 Бк/кг 100 Бк/кг
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	Токсичные элементы (в пересчете на восстановленные продукты): Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 500 Бк/кг 200 Бк/кг

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 300 Бк/кг 80 Бк/кг
Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, плавленые, сухие; сырные пасты, соусы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Бенз(а)пирен Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	 0,5 0,3 0,2 0,03 0,001 для копченых продуктов и продуктов с копчеными компонентами 1,25 1,0 50 Бк/кг 100 Бк/кг
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: Кислотность жировой фазы	4,0 градуса Кеттстофера (4,5 градуса Кеттстофера для масла и

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Олово Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	пасты с компонентами) 0,1 (0,3 для продуктов с какао) 0,1 0,03 (0,2 для продуктов с какао) 0,03 0,4 для резервируемых продуктов 1,5 для резервируемых продуктов 200 для стерилизованного масла в сборной жестяной таре 1,25 1,0 200 Бк/кг (100 для молочного жира) 60 Бк/кг (80 для молочного жира)
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи: Перекисное число в жире, выделенном из продукта Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец	10 ммоль активного кислорода/кг жира 2,5 градуса Кеттстоффера (3,5 градуса Кеттстоффера для спреда с компонентами) 0,1 (0,3 для продуктов с какао)

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
	Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Никель Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,1 0,03 (0,2 для продуктов с какао) 0,03 0,4 для резервируемых продуктов 1,5 для резервируемых продуктов 0,7 для продуктов с гидрогенизированным жиром 1,25 1,0 100 Бк/кг 80 Бк/кг
Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 100 Бк/кг 25 Бк/кг

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
Закваски: заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	Для жидких (в том числе замороженных)/ для сухих заквасок 0,1/1,0 0,05/0,2 0,03/0,2 0,005/0,03
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 160 Бк/кг 80 Бк/кг
Молокосвертывающие ферментные препараты	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	10,0 3,0
Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ	

¹ ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Примечания. 1. Допустимые уровни содержания не предусмотренных настоящим Федеральным законом пестицидов,

антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

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

24) приложение 4 изложить в следующей редакции:

«Приложение 4
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
1. Питьеовое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, про- дукты на их основе, термически обработан- ные, в том числе:						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки <i>S. aureus</i>	листерии <i>L. mono- cytogenes</i>	
питьевое мо- локо, молоч- ный напиток в потреби- тельской таре, в том числе:						
пастеризо- ванные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-
стерилизо- ванные, ультрапасте- ризованные (УВТ) (с асепти- ческим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
ультрапасте- ризованные (без асепти- ческого розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленые	$2,5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	25	-
обогащенные витаминами, макро-, мик- роэлемента- ми, лактуло- зой, пребио- тиками	В соответствии с требованиями, установленными для питьевого молока при различных процессах термической обработки					
во флягах, в цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Молочная сы- воротка и пах-	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
та в потреби- тельской таре пастери- зованные						
Сливки и продукты на их основе, в том числе: в потреби- тельской таре, в том числе:						
пастеризо- ванные	1·10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
стерилизо- ванные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
обогащен- ные	1·10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
взбитые	1·10 ⁵	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, в цистернах	2·10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, ко- ктейли, кисе- ли, желе, соу- сы, кремы, пудинги, мус- сы, пасты,	1·10 ⁵	0,1	25	1,0	25	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
суфле, про- изведенные на основе молока, сли- вок, пахты, сыворожки пастеризо- ванные						
2. Продукты кисломолоч- ные, продук- ты на их основе, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов:						
без компонентов	Не менее $1 \cdot 10^7$ мо- лочнокис- лых микро- организмов	0,01	25	1,0	-	-
с компонен- тами	Не менее $1 \cdot 10^7$ мо- лочнокис- лых микро- организмов	0,01	25	1,0	-	-
со сроком годности бо- лее 72 часов:						
без компонентов	Не менее $1 \cdot 10^7$ мо- лочнокис- лых микро- организмов	0,1	25	1,0	-	Д - 50 ⁴ П - 50

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
с компонен- тами	Не менее $1 \cdot 10^7$ мо- лочнокис- лых микро- организмов	0,01	25	1,0	-	Д - 50^4 П - 50
обогащен- ные бифидо- бактериями и другими пробиоти- ческими микроорга- низмами	Не менее $1 \cdot 10^6$ бифи- добактерий и (или) других пробио- тических микроор- ганизмов в сумме	0,1	25	1,0	-	Д - 50^4 П - 50
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с ком- понентами	Не менее $1 \cdot 10^7$ мо- лочнокис- лых мик- роорганиз- мов для сметаны	0,001 (0,1 для терми- чески обрабо- танных после сква- шива- ния сметан- ных про- дуктов)	25	1,0	-	Д - 50 П - 50 для про- дуктов со сро- ком год- ности более 72 часов
Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты,						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
в том числе:						
без компонентов	-	1,0	25	1,0	25	Д - 50 П - 50
с компо- нентами	-	1,0	25	1,0	25	Д - 50 П - 50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:						
творог без компонентов (за исключе- нием творо- га, произве- денного с использо- ванием ультрафиль- трации, сепа- рирования, творога зерненого), в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	Не менее $1 \cdot 10^6$ мо- лочнокис- лых микро- организмов	0,001	25	0,1	-	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
заморожен- ный	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
Творог, про- изведенный с использо- ванием ультрафиль- трации, сепа- рирования, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д - 50 П - 50
Творог зерненный	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
Творог с ком- понентами, творожная масса, сырки творожные, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,001	25	0,1	-	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. моно- cytogenes	
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
заморожен- ные	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
Творожные продукты, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
заморожен- ные	-	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1,0	-	50 в сумме
4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произ- веденных путем сбраживания	2 · 10 ⁵	0,1	25	0,1	-	Д - 100 П - 50
5. Молоко, сливки, пахта,						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе концентриро- ванные и сгущенные стерилизо- ванные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						
молоко сгу- щенное, кон- центрирован- ное стерили- зованное, сливки сгу- щенные сте- рилизované, молоч- ные продук- ты и молоч- ные состав- ные продук- ты сгущен- ные стерили- зованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 6 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки: а) не допускаются изменения титруемой кислотности; б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов; 3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов					
молоко, сливки сгу- щенные с						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
сахаром в потребитель- ской таре, в том числе:						
без компонентов	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
с компо- нентами	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспорт- ной таре	$4 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
пахта, сыво- ротка сгу- щенные без сахара и с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
какао, кофе натураль- ный со сгу- щенным молоком или сливками с сахаром	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
6. Продукты молочные, молочные со- ставные, су- хие, субли- мированные (молоко, сливки, кис- ломолочные						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
продукты, на- питки, смеси для мороже- ного, сыворот- ка, пахта, мо- локо обезжи- ренное), в том числе:						
молоко коровье су- хое цельное	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
молоко сухое обез- жиренное, в том числе:						
для непо- средствен- ного упо- требления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
для промыш- ленной переработки	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	-
напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	-	П - 50
сливки су- хие и слив- ки сухие с сахаром	$7 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
сыворо́тка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	Д - 50 П - 100
смеси сухие для мороженого	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	25 для мягкого моро- женого	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. моно- cytogenes	
продукты кисломолоч- ные сухие	1·10 ⁵	0,1	25	1,0	-	Д - 50 П - 100
пахта, заме- нитель цель- ного молока сухие	5·10 ⁴	0,1	25	1,0	-	Д - 50 П - 100
7. Концентра- ты молочных белков, казе- ин, молочный сахар, казеи- наты, гидро- лизаты мо- лочных бел- ков сухие, в том числе:						
казеинаты пищевые	5·10 ⁴ сульфит- редуци- рующие кlostри- дии в 0,01 г не допу- скаются	0,1	25	-	-	-
концентрат сывороточ- ный белковый	5·10 ⁴	1,0	25	1,0	-	-
концентрат казеина	2,5·10 ³	1,0	25	1,0	-	-
белок молочный, казеины	1·10 ⁴ сульфит- редуци- рующие кlostри-	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 50

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
	дии в 0,01 г не допу- скаются					
сахар молоч- ный рафини- рованный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 100
сахар молоч- ный пище- вой (лактоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 100
концентрат лактоулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д - 50 П - 100
8. Сыры, сыр- ные продукты: сверхтвердые, твердые, полу- твердые, мяг- кие, плавлен- ные, сыворо- точно-альбу- минные, тво- рожные, сухие; сырные пасты, соусы, в том числе:						
сыры, сыр- ные продук- ты (сверх- твердые, твердые, полутвер- дые, мягкие, сывороточ- но-альбу- минные), в том числе:						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компо- нентами	-	0,001	25	0,001	25	-
копченые	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры и сырные продукты плавленые, в том числе:						
без компонентов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	Д - 50 П - 50
с компо- нентами	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д - 100 П - 100
копченые	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д - 100 П - 100
творожный сыр, в том числе:						
без компонентов	-	0,1	25	-	-	Д - 50 П - 50
с компо- нентами	-	0,1	25	-	-	Д - 100 П - 100
сырные соу- сы, пасты	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-
сыры, сыр- ные продук- ты сухие	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
9. Масло, паста масля- ная из коровь- его молока, молочный жир, в том числе:	В кисло- сливочном масле не норми- руется					

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
масло из коровьего молока: сли- вочное (слад- ко-сливоч- ное, кисло- сливочное, соленое, несоленое), в том числе:						
без компонентов	1·10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компо- нентами	1·10 ⁵	0,01	25	0,1	25	Д - 100 П - 100
стерилизо- ванное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера; б) титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 градуса Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г					
масло топленое	1·10 ³	1,0	25	-	-	П - 200
масло сухое	1·10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	1·10 ³	1,0	25	-	-	П - 200
паста масляная, в том числе:						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
без компонентов	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д - 100 П - 100
с компо- нентами	$2 \cdot 10^5$	0,001	25	0,1	25	Д - 100 П - 100
10. Сливоч- но-раститель- ный спред, сливочно- раститель- ная топлёная смесь, в том числе:						
сливочно- раститель- ный спред	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д - 100 П - 100
сливочно- раститель- ная топлёная смесь	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П - 200
11. Мороже- ное молочное, кисломолоч- ное, сливоч- ное, пломбир, с раститель- ным жиром, торты, пи- рожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
мороженое молочное,	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
сливочное, пломбир, с раститель- ным жиром закаленное, в том числе с компонен- тами, торты, пирожные, десерты из мороженого						
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с раститель- ным жиром мягкое, в том числе с компонен- тами	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-
жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,01	25	1,0	25	-
мороженое кисломо- лочное	Не менее $1 \cdot 10^6$ мо- лочнокис- лых микро- организмов, КОЕ/г	0,1	25	1,0	25	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
12. Закваски (заквасочные и пробиоти- ческие микро- организмы для производ- ства кисломо- лочных про- дуктов, кисло- сливочного масла и сыров), в том числе:	Количество молочно- кислых микроор- ганизмов и (или) других микроор- ганизмов заквасок, КОЕ/см ³ (г)					
закваски для кефира симбиоти- ческие жидкие	Не менее $1 \cdot 10^8$	3,0	100	10	-	П - 5
закваски из чистых культур, в том числе:						
жидкие, в том числе заморожен- ные	Не менее $1 \cdot 10^8$; не менее $1 \cdot 10^{10}$ для заквасок концентри- рованных	10,0	100	10	-	5 в сумме
сухие	Не менее $1 \cdot 10^9$; не менее $1 \cdot 10^{10}$ для заквасок концентри- рованных	1,0	10	1,0	-	5 в сумме

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
13. Молоко- свертываю- щие фермент- ные препара- ты, в том числе:						
животного происхож- дения	1·10 ⁴	1,0 E. coli в 25 г	25 сульфитре- дуцирую- щих клост- ридий в 0,01 г	-	-	-
раститель- ного проис- хождения	5·10 ⁴	1,0	25	-	-	-
микробного и грибного происхож- дения	5·10 ⁴ Не должны содержать жизнеспо- собные формы про- дукторов ферментов, не должны иметь анти- биотичес- кую актив- ность. Фермент- ные препа- раты гриб- ного про- исхожде- ния не должны содержать микоток-	1,0	25	-	-	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патогенные микроорга- низмы, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. моно- cytogenes	
	сины					
14. Питатель- ные среды для культиви- рования за- квасочной, пробиотичес- кой микро- флоры, сухие на молочной основе	5·10 ⁴	0,01	25 сульфитре- дуцирую- щих клост- ридий в 0,01 г	-	-	-
15. Молоко- содержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов					

¹КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

²КОЕ – колониеобразующие единицы.

³БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

⁴Наличие дрожжей на конец срока годности не менее 1·10⁴ для айрана и кефира, не менее 1·10⁵ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, производимых с их использованием в закваске.

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

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

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

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

4) микроорганизмы порчи – дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

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

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу: нормируется масса продукта, в котором не допускается наличие бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (см³) продукта (КОЕ/г, см³).»;

25) приложение 5 изложить в следующей редакции:

«Приложение 5
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восстано- вленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики:	
	Левомецетин	Менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	Менее 0,01
	Пенициллин	Менее 0,004
	Стрептомицин	Менее 0,5
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ₁	0,00002

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восста- новленный продукт)
	Радионуклиды (в пере- счете на готовый к упо- треблению продукт): Цезий-137 Стронций-90	40 Бк/л (кг) 25 Бк/л (кг)
Адаптированные молоч- ные смеси и последу- ющие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), про- дукты на основе частич- но гидролизированных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонен- тами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактоз- ные и безлактозные продукты	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов) 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломо- лочных продуктов
Последующие адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло- молочных продуктов

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восста- новленный продукт)
Последующие частич- но адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	330 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисло- молочных продуктов
Каши сухие молочные, требующие варки, и каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	Токсичные элементы (в сухом продукте): Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,03
	Микотоксины (в сухом продукте): Охратоксин А	0,0005
	Афлатоксин М ₁	0,00002
	Афлатоксин В ₁	0,00015
	Дезоксиниваленол	0,05 (для каш, содер- жащих пшеничную, кукурузную, ячмен- ную муку или крупу)
	Зеараленон	0,005 (для каш, содер- жащих пшеничную, кукурузную, ячмен- ную муку или крупу)
	Фумонизины В ₁ и В ₂	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукуруз- ную муку или крупу)
	Т-2 токсин	0,05
	Пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,01
	ДДТ ¹ и его метаболиты	0,01
	Бенз(а)пирен	Менее 0,2 мкг/кг

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восста- новленный продукт)
	Зараженность и загряз- ненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси (в сухом продукте)	Не допускаются $3 \cdot 10^{-4}$ процента, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению; каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению	Токсичные элементы (в готовом продукте): Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Охратоксин А Афлатоксин М ₁ Афлатоксин В ₁ Дезоксиниваленол Зеараленон Фумонизины В ₁ и В ₂ Т-2 токсин Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,02 0,05 0,02 0,005 0,0005 0,00002 0,00015 0,05 (для каш, содер- жащих пшеничную, кукурузную, ячмен- ную муку или крупу) 0,005 (для каш, содер- жащих пшеничную, кукурузную, ячмен- ную муку или крупу) 0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукуруз- ную муку или крупу) 0,05 0,01 0,01

¹ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

26) приложение 6 изложить в следующей редакции:

«Приложение 6
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бакте- рии В. сereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрож- жи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	ишери- хии E. coli ⁴	патогенные микроорга- низмы, в том числе сальмонел- лы и листе- рии L. mono- cytogenes ⁴	стафи- лококки S. aureus		
Адаптиро- ванные молочные смеси, в том числе сухие мо- лочные смеси мо- менталь- ного при- готовле- ния прес- ные, кис- ломолочные	2 · 10 ³ для смесей, восстанав- ливаемых при темпе- ратуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 · 10 ³ для смесей, восстанав- ливаемых при темпе- ратуре 70 - 85 градусов Цельсия. В кисло- молочных	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бакте- рии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрож- жи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	ишери- хии E. coli ⁴	патогенные микроорга- низмы, в том числе сальмонел- лы и листе- рии L. mono- cytogenes ⁴	стафи- лококки S. aureus		
	смесях: не менее $1 \cdot 10^7$ ацидо- фильных микроорга- низмов (при произ- водстве с их использо- ванием), не менее $1 \cdot 10^6$ бифи- добактерий (при произ- водстве с их использо- ванием), не менее $1 \cdot 10^7$ мо- лочнокис- лых мик- роорганиз- мов (при их добавле- нии после сушки), не менее $1 \cdot 10^2$ мо- лочнокис- лых мик- роорганиз- мов (без их добавления						

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	ишерихии E. coli ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes ⁴	стафилококки S. aureus		
	после сушки)						
жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате – отсутствие клеток бактерий; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)						
жидкие кисломолочные смеси с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Не менее 1·10 ⁷ молочно-кислых микроорганизмов, не менее 1·10 ⁷ ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее 1·10 ⁶ бифидобактерий (при производстве с	3,0	10	50	10	-	Д - 10 П - 10

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	ишерихии E. coli ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes ⁴	стафилококки S. aureus		
	их использованием)						
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси моментального приготовления	2 · 10 ³ для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 · 10 ³ для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
смеси, требующие термической обработки	2,5 · 10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	Д - 50 П - 100
смеси молочные	1 · 10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	и психрофильные E. coli ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes ⁴	стафилококки S. aureus		
адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях							
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³ (г); 3) в микроскопическом препарате – отсутствие клеток микроорганизмов						
Молоко, сливки стерилизованные, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим	1·10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии <i>V. cereus</i> , КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	и шерии <i>E. coli</i> ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии <i>L. monocytogenes</i> ⁴	стафилококки <i>S. aureus</i>		
розливом							
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов, не менее $1 \cdot 10^7$ ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее $1 \cdot 10^6$ бифидобактерий (при производстве с их использованием)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	Д - 10 П - 10 $1 \cdot 10^4$ дрожжей для кефира
Кисломолочные продукты, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим розливом	Не менее $1 \cdot 10^7$ ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	ишерихии E. coli ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes ⁴	стафилококки S. aureus		
	1·10 ⁶ бифидобактерий (при производстве с их использованием)						
Творог и продукты на его основе	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 10
Творог и продукты на его основе, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, произведенные на молочных кухнях	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	
Творог кальцинированный,	100	1,0	-	50	1,0	-	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бакте- рии В. сereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрож- жи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	ишери- хии E. coli ⁴	патогенные микроорга- низмы, в том числе сальмонел- лы и листе- рии L. mono- cytogenes ⁴	стафи- лококки S. aureus		
произве- денный на молочных кухнях							
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							
молоко момен- тального приготов- ления	2·10 ³ для смесей, восстанав- ливаемых при тем- пературе 37 - 50 градусов Цельсия, 3·10 ³ для смесей, восстанав- ливаемых при тем- пературе 70 - 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
молоко, требую- щее тер- мичес- кой обра- ботки	2,5·10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	Д - 50 П - 100

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	ишерихии E. coli ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes ⁴	стафилококки S. aureus		
Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 часов	$1,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:							
жидкие напитки	$1,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	-	Д - 50 П - 50
последующие смеси, в том числе быстрорастворимые (моментального приготовления)	$2 \cdot 10^3$ для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, $3 \cdot 10^3$ для смесей, восстанавливаемых	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бакте- рии В. сereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрож- жи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	ишери- хии E. coli ⁴	патогенные микроорга- низмы, в том числе сальмонел- лы и листе- рии L. mono- cytogenes ⁴	стафи- лококки S. aureus		
	при тем- пературе 70 - 85 градусов Цельсия						
последу- ющие смеси, требую- щие тер- мической обработ- ки после восста- новления	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	-	Д - 50 П - 100
Каши сухие мо- лочные, в том числе:							
быстро- раство- римые (момен- тального приготов- ления)	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	$2 \cdot 10^2$	Д - 50 П - 100
требую- щие варки	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	50	-	-	Д - 100 П - 200

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бактерии В. cereus, КОЕ/см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	ишерихии E. coli ⁴	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes ⁴	стафилококки S. aureus		
Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток – отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)						
Каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению	1 · 10 ³	1,0	-	50	1,0	-	Д - 100 П - 200
Низколактозные и безлактозные продукты	2,5 · 10 ⁴	1,0	-	100	1,0	200	Д - 50 П - 100
Сухие молочные высокобелковые продукты	2,5 · 10 ⁴	0,3	-	50	1,0	-	Д - 50 П - 100
Сухие продукты на молочной основе	-	0,3	-	50	1,0	-	Д - 50 П - 100

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Бакте- рии <i>B. cereus</i> , КОЕ/см ³ (г), не более	Дрож- жи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	ишери- хии <i>E. coli</i> ⁴	патогенные микроорга- низмы, в том числе сальмонел- лы и листе- рии <i>L. mono- cytogenes</i> ⁴	стафи- лококки <i>S. aureus</i>		
Молоко сухое для детского питания	$2,5 \cdot 10^4$	1,0		25	1,0	-	

¹КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

²КОЕ – колониеобразующие единицы.

³БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

⁴При контроле на наличие *E. coli* и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, и при обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 граммах продукта.

Примечание. При производстве продуктов детского питания сухих на молочной основе (молоко сухое), сухих напитков, сухих смесей в случае обнаружения стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в пяти образцах массой 25 граммов каждый).»;

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восста- новленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецитин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	Менее 0,01 Менее 0,01 Менее 0,004 Менее 0,5 0,00002, 0,00005 для сыров 40 Бк/л (кг) 25 Бк/л (кг)
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами 0,02 0,05

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восста- новленный продукт)
обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молоч- ные напитки, низко- лактозные и безлак- тозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные	Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,02 0,005 0,02 0,01
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сбраживания	Показатель окислительной порчи Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с соде- ржанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных расти- тельными маслами 150 градусов Тернера 0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33
Масло сливочное, паста масляная высшего сорта	Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец	2,5 градуса Кеттстофера, 3,5 градуса Кеттсто- фера для масла и пасты с компонентами 0,1

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восста- новленный продукт)
	Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,1 0,03 0,03 0,2 0,2
Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2
Компоненты немолочного происхождения	Должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	

¹ ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

28) приложение 8 изложить в следующей редакции:

«Приложение 8
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патоген- ные мик- роорга- низмы, в том чис- ле саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
Молоко па- стеризован- ное в потре- бительской таре	1 · 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапасте- ризованное без асепти- ческого роз- лива в пот- ребитель- ской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Сливки пастеризо- ванные в потребитель- ской таре	1 · 10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапасте- ризованные	100	10,0	100	10,0	25	-

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	стафилококки S. aureus	листерии L. monocytogenes	
без асептического розлива в потребительской таре						
Молоко топленое	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре					
Кисломо-лочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	1,0	-	-
Кисломо-лочные продукты, в том числе йогурт, со сроком	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов, для продук-	0,1	25	1,0	-	Д - 50 П - 50, за исключением продуктов, про-

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	стафилококки <i>S. aureus</i>	листерии <i>L. monocytogenes</i>	
годности более 72 часов	тов, подвергнутых термической обработке, не нормируется					изведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроком годности более 72 часов	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов, не менее $1 \cdot 10^6$ бифидобактерий	0,1	25	1,0	-	Д - 50 П - 50, за исключением продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50; нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов
Сметана и продукты,	Для сметаны - не	0,001; 0,1 для	25	1,0	-	Д - 50 П - 50

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	стафилококки <i>S. aureus</i>	листерии <i>L. monocytogenes</i>	
произведенные на ее основе	менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов	термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов				для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему Федеральному закону					
Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процентов, молоко сухое обез-	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 100

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патоген- ные мик- роорга- низмы, в том чис- ле саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
жиренное						
концентрат сыворо- точных белков молока, по- лучаемый методом электродиа- лиза (уль- трафиль- трации и электродиа- лиза)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
углеводно- белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 50
молочно- белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 50
сухой углеводно- белковый модуль из подсырной сыворо- тки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
сухие углеводно- белковые модули из творожной сыворо- тки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
концентрат параказеи- новый	-	3,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли- формы)	патоген- ные мик- роорга- низмы, в том чис- ле саль- монеллы	стафи- лококки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
жидкий						
концентрат параказеи- новый сухой	-	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50
казецит сухой	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
компонент сухой мо- лочный нежирный (для про- дуктов детского питания сухих)	$1,5 \cdot 10^4$	0,3	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
компонент сухой мо- лочный с солодовым экстрактом (для про- дуктов дет- ского питания жидких)	$1,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
компонент сухой мо- лочный с углеводно- белковым концентра- том (для	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50

Группа продуктов	КМАФАнМ ¹ , КОЕ ² /см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП ³ (коли-формы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	стафилококки <i>S. aureus</i>	листерии <i>L. monocytogenes</i>	
продуктов детского питания жидких)						
компонент сухой молочной нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50
сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П - 10
лактоза пищевая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	П - 100
концентрат лактозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	-	-	П - 100
концентрат лактулозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д - 50 П - 100
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50

¹КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

²КОЕ – колониеобразующие единицы.

³БГКП – бактерии группы кишечных палочек.»;

29) приложение 9 изложить в следующей редакции:

«Приложение 9
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Показатели	Параметры	
	Сырое молоко коровье	Сырое обезжиренное молоко коровье
Массовая доля жира	2,8 - 6,0 процента	Не более 0,5 процента
Массовая доля белка	Не менее 2,8 процента	
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	Не менее 8,2 процента	
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку. Допускаются слабовыраженные кормовые привкус и запах	
Цвет	От белого до светло-кремового	Белый со слегка синеватым оттенком
Кислотность	16,0 - 21,0 градуса Тернера	
Плотность	Не менее 1027,0 кг/м ³ при температуре 20 градусов Цельсия и массовой доле жира 3,5 процента	Не менее 1030,0 кг/м ³ для высшего сорта, не менее 1029,0 кг/м ³ для первого и второго сортов при температуре 20 градусов Цельсия
Температура замерзания (используется при подозрении на фальсификацию)	Не выше минус 0,520 градуса Цельсия	—

2. Показатели идентификации сырого молока других сельскохозяйственных животных в партии

Вид животного	Содержание составных частей молока, процент ¹					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия	Кислотность, градусы Тернера
	Жир	Белок	Лактоза	Сухие вещества в среднем	Минеральные вещества		
Коза	2,8 - 5,5	2,8 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1027 - 1030	14 - 20
Овца	6,2 - 7,2	5,1 - 5,7	4,2 - 6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Кобыла	1,8 - 1,9	2,1 - 2,2	5,8 - 6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Верблюдица	3,0 - 5,4	3,8 - 4,0	5,0 - 5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Буйволица	7,5 - 7,7	4,2 - 4,6	4,2 - 4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Ослица	1,2 - 1,4	1,7 - 1,9	6,0 - 6,2	9,9	0,5	1011	6,0

¹Значения показателей идентификации молока, полученного от различных сельскохозяйственных животных при индивидуальных доениях, могут варьироваться в более широких пределах.»;

30) приложение 10 изложить в следующей редакции:

«Приложение 10
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

Показатели идентификации сырых сливок

Показатели	Параметры
Массовая доля жира	Не менее 9,0 процента
Кислотность	14,0 - 19,0 градуса Тернера
Консистенция	Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира

Показатели	Параметры
Вкус и запах	Выраженные сливочные, чистые, сладковатые. Допускаются слабо выраженные кормовые привкус и запах
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный»;

31) приложение 11 изложить в следующей редакции:

«Приложение 11
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

**Органолептические показатели
идентификации продуктов переработки молока**

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
Молоко питьевое	Однородная непрозрачная жидкость, нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допус- кается с сине- ватым оттен- ком для обез- жиренного молока, со светло-кремо- вым оттенком для стерилизо- ванного мо- лока, для обо- гащенного молока обу- словленный цветом добавленных компонентов

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость, в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солонватый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость	Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный, для варенца - от белого до светло-кремового
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус	Молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобраз-	Кисломолочный. При добавлении	Молочно-белый равномерный.

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
	ная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	сахара или подсластителей в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Творог и продукты на его основе, в том числе творожная масса	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием ощутимых частиц молочного белка или без их наличия. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей вкус в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	Белый или с кремовым оттенком равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью	Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоко-	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
	ладом) или без глазури (шоколада). Консистенция плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. В глазированном мороженом консистенция глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании		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 масса, в расплавленном виде прозрачная без осадка жидкость	Вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Молочный жир	Плотная, гомогенная масса, в расплавленном виде прозрачная без осадка жидкость	Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	От белого до желтого, однородный по всей массе
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая, сухая на вид поверхность. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточ-	Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус па-	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обу-

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
	но плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	стерилизации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисло-молочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты допускаются слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации, растопленного масла, кисломолочный. При добавле-	словленный цветом добавленных компонентов

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
		нии пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	Форма упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	Форма различная. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют.	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкрет-	От светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обу-

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
	При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	ного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный добавленными компонентами	словленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт полу-твердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
		При использовании плесени или слизи обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	
Сыр, сырный продукт мягкие	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до желтого. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр творожный	Форма упаковки. Консистенция нежная,	Чистый кисломолочный, без	От белого до светло-кре-

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
	мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	посторонних привкусов и запахов или характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	матового, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт плавленные ломтевые	Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра, у копченого с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный, у копченого от светло-желтого до желтого, у сладких сыров от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт плавленные пастообразные	Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе.	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра.	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
разные	массе. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	сыров от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Молоко сухое	Мелкий однородный сухой порошок	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	Белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	Мелкий однородный сухой порошок	Чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солончатый вкус, свойственный тепловому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки сгущенные с сахаром	Однородная вязкая масса без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Чистый, сладкий, с выраженным привкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с добавлением кофе и какао цвет коричневый

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
		кой обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	
Сыворотка	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Характерный для сыворотки, для творожной сыворотки вкус кисловатый, для подсырной - сладковатый или солоноватый	От бледно-зеленого до светло-желтого
Пахта	Однородная непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Характерный для пахты, для пахты сладко-сливочного масла - молочный, для пахты кислосливочного масла - кисломолочный. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	От белого до светло-желтого
Казеин	Однородный порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкий вкус	Белый

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Вкус от сладковатого до кисло-сладкого. Допускаются привкус и запах, обусловленные карамелизацией	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	Вкус сливочный, сладко-сливочный или кисло-сливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	Зернистая или однородная, плотная или мягкая	Топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, равномерный
Молочные составные продукты, молоко-содержащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, с цветом и (или) запахом, обусловленными вкусом, цветом и (или) запахом добавленных пищевкус-овых компонентов, использованием глазури или других пищевых продуктов»;		

32) приложение 12 изложить в следующей редакции:

«Приложение 12
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

**1. Питьеовое молоко, сливки, молочные составные продукты,
кисломолочные продукты, сгущенные продукты переработки
молока, сухие продукты переработки молока**

Продукт переработки молока	Показатели			
	Диапазон массовой доли, процент			Молочнокис- лые микроор- ганизмы, про- биотические микроорганиз- мы, дрожжи, КОЕ/г (см ³)
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО ¹ , не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
Питьеовое молоко	0,1 - 8,9	2,8 (2,6 для молока с мас- совой долей жира более 4 процентов)	8,0	-
Молочный напиток	0,1 - 6,0	2,6	7,4	-
Молочные ко- ктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 - 9,5	-	-	-
Сливки, в том числе высокожирные	9,0 - 34,0	1,8 - 2,6	5,2 - 8,0	-
	35,0 - 58,0	1,2	3,6	-
Кисломолочные продукты, за	0,1 - 8,9	2,8 (2,6 для про-	7,8	Не менее 1·10 ⁷ молочнокис-

Продукт переработки молока	Показатели			
	Диапазон массовой доли, процент			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи, КОЕ/г (см ³)
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО ¹ , не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
исключением айрана и других кисломолочных продуктов, произведенных с добавлением воды, йогурта, сметаны, творога, в том числе кисломолочные продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами		дукта с массовой долей жира более 4 процентов)		лых микроорганизмов. Не менее $1 \cdot 10^6$ бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта. Не менее $1 \cdot 10^4$ дрожжей на конец срока годности для айрана, кефира и не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса
Йогурт	0,1 - 10,0	3,2, 2,8 с добавлением компонентов	Не менее 7,0	
Сметана, продукты на ее основе	9,0 - 58,0	1,2	3,6	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов для сметаны

Продукт переработки молока	Показатели			
	Диапазон массовой доли, процент			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи, КОЕ/г (см ³)
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО ¹ , не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
Творог (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и творога зерненого)	0,1 - 35,0	12,0 (8,0 для творога с массовой долей жира более 18 процентов)	13,5 (10,0 для творога с массовой долей жира более 18 процентов)	-
Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1 - 25,0	7,0	10,0	-
Творог зерненный	2,0 - 25,0	8,0	-	-
Творожная масса	Не менее 0,1	6,0	-	-
Творожные продукты ²	0,1 - 35,0	-	-	-
Молоко стерилизованное сгущенное	0,2 - 16,0	6,0	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 - 16,0	5,0	12,0	-
Молоко стерилизованное концентрированное	7,0 - 9,5	8,0	16,0	-
Сливки стерилизованные	25,0	2,6	5,3	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 - 20,0	6,0	18,0	-

Продукт переработки молока	Показатели			
	Диапазон массовой доли, процент			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи, КОЕ/г (см ³)
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО ¹ , не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
Молоко сухое	0,1 - 26,0	24,0	69,0	-
Сливки сухие, в том числе высокожирные	42,0 - 45,0	20,0	53,0	-
	75,0 - 80,0	10,0	15,0	-

¹СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

²Показатели идентификации устанавливаются нормативными документами или техническими документами либо стандартами организаций.

2. Масло и масляная паста из коровьего молока

Масло	Массовая доля, процент			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусы Тернера		Кислотность жировой фазы, градусы Кеттстофера, не более
	жира	влаги	соли	сладко-сливочного	кисло-сливочного	
Топленое	Не менее 99,0	Не более 1,0	-			4,0
Сливочное, в том числе:						
сладко-сливочное и кисло-сливочное, в том числе:						
несоленое	50,0 - 85,0 вкл.	14,0 - 46,0	-	Не более 30,0	40,0 - 65,0	4,0
соленое	50,0 - 85,0 вкл.	13,0 - 45,0	1,0	Не более 30,0	40,0 - 65,0	4,0

Масло	Массовая доля, процент			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусы Тернера		Кислотность жировой фазы, градусы Кеттстофера, не более
	жира	влаги	соли	сладко-сливочного	кисло-сливочного	
с компонентами	50,0 - 69,0	16,0 - 45,0	-	-	-	4,5
Паста масляная сладко-сливочная, кисло-сливочная, в том числе:						
несоленая	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-	33,0	40,0 - 65,0	4,0
соленая	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0	33,0	40,0 - 65,0	4,0
с компонентами	39,0 - 49,0	40,0 - 55,0	-	-	-	4,5
Жир молочный	Не менее 99,8	Не более 0,2	-	-	-	4,0

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

Продукт	Массовая доля общего жира, процент	Массовая доля молочного жира в жировой фазе, процент	Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта, процент	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, процент	Температура плавления жира, градусы Цельсия, не более
Спред сливочно-растительный	39 - 95	Не менее 50	10,0 - 35,0	8,0	36
Смесь топленая сливочно-растительная	Не менее 99	Не менее 50	10,0 - 35,0	8,0	36

4. Сыр, сырный продукт

Продукт	Массовая доля, процент			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр (сырный продукт) сухой	2,0 - 10,0	Менее 15,0	4,0 - 40,0 вкл.	2,0 - 6,0
Сыр (сырный продукт) сверхтвердый	30,0 - 35,0	Менее 51,0	1,0 - 60,0 и более	1,0 - 3,0 вкл.
Сыр (сырный продукт) твердый	40,0 - 42,0	49,0 - 56,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 2,5 вкл.
Сыр (сырный продукт) полутвердый	36,0 - 55,0	54,0 - 69,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 4,0 вкл.
Сыр (сырный продукт) мягкий, сыр творожный	30,0 - 80,0	Более 67,0	1,0 - 60,0 и более	0,4 - 5,0 вкл., 2,0 - 7,0 вкл. для рассольного сыра, 0,0 - 5,0 для творожного сыра

5. Плавленный сыр, плавленный сырный продукт

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

6. Мороженое

Вид	Массовая доля, процент		Массовая доля, процент, не менее		Кислотность ² , градусы Тернера, не более	Взбитость, процент
	жира молочного	СОМО ¹	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	12,0 - 4,0	7,0 - 10,0	14,0	36	21	40 - 130
Сливочное	8,0 - 11,5	7,0 - 11,0	14,0	32	22	40 - 110
Молочное	Не более 7,5	7,0 - 11,5	14,5	28	23	40 - 90
Кисломолочное	Не более 7,5	7,0 - 11,5	17,0	28	90	40 - 90
С растительным жиром	Не более 12,0 ³	7,0 - 11,0	14,0	29	22	40 - 110

¹СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

²Кислотность мороженого с пищевкусовыми компонентами устанавливается национальными стандартами, техническими документами или стандартами организаций.

³Смеси молочного и растительного жира.

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

33) приложение 13 изложить в следующей редакции:

«Приложение 13
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Белок	1,2 - 1,7 г	+
Белки молочной сыворо́тки	Не менее 50 процентов от общего количества белка ¹	+
Жир	3,0 - 4,0 г	+
Линолевая кислота	14 - 20 процентов от суммы жирных кислот	+
	400 - 800 мг	
Отношение альфа- токоферол/полине- насыщенные жирные кислоты	1 - 2	-
Углеводы	6,5 - 8,0 г	+
Лактоза	Не менее 65 процентов от общего количества углеводов (не менее 40 процентов от общего количества углеводов для смесей на основе частично гидролизированных белков)	+

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Таурин	Не более 8,0 мг	+

¹За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Белок	1,2 - 2,1 г	+
Белки молочной сыворотки	Не менее 35 процентов от общего количества белка ¹	-
Жир	2,5 - 4,0 г	+
Линолевая кислота	14 - 20 процентов от суммы жирных кислот	+
	400 - 800 мг	
Углеводы	7,0 - 9,0 г	+
Лактоза	Не менее 50 процентов от общего количества углеводов (не менее 35 процентов от общего количества углеводов для смесей на основе частично гидролизovaných белков)	+

¹За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

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

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

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

¹За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

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

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Белок	1,5 - 2,4 г	+
Белки молочной сыворотки	Не менее 20 процентов от общего количества белка	-
Жир	2,5 - 4,0 г	+
Линолевая кислота	Не менее 14 процентов от суммы жирных кислот	-
	Не менее 400 мг	
Углеводы	6,0 - 9,0 г	+
Лактоза	Не менее 50 процентов от общего количества углеводов	-

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

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

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

4. Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20 процентов от содержания общего жира.

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

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

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

8. Помимо лактозы могут использоваться мальтодекстрин и частично гидролизированный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизированных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы либо их сумма не должны превышать 20

процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 граммов на литр; углеводный компонент может включать в себя пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу.

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Низколактозные и безлактозные продукты		
Белок	1,2 - 2,1 г	+
Таурин	Не более 8,0 мг	-
L-карнитин	Не более 2,0 мг (при внесении)	-
Жир	3,0 - 4,0 г	+
Линолевая кислота	14 - 20 процентов от суммы жирных кислот	-
	400 - 800 мг	
Углеводы	6,5 - 8,0 г	+
Лактоза	Не более 1,0 г	+
	Не более 0,01 г	В низколактозных продуктах + В безлактозных продуктах

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые		
Белок:		
молоко	2,8 - 3,2 г	+

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
сливки	Не менее 2,6 г	+
Жир:		
молоко	2,0 - 4,0 г	+
сливки	10,0 г	+
зола	0,6 - 0,8 г	-
Минеральные вещества:		
кальций в молоке	Не менее 100 мг	-
Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами		
Белок	2,0 - 3,2 г, не более 4,0 г для профилактического питания	+
Жир	2,0 - 4,0 г	+
Углеводы, в том числе сахароза ¹	Не более 12 г Не более 10 г	+
Зола	0,5 - 0,8 г	-
Кальций	Не менее 60 мг	-
Кислотность	Не более 110 градусов Тернера	-
Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами		
Белок	7 - 17 г	+
Жир	3 - 10 г	+
Углеводы, в том числе сахароза ¹	Не более 12 г Не более 10 г	-
Минеральные вещества:		
кальций	Не менее 85 мг	-
Кислотность	Не более 150 градусов Тернера	-

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Сыры мягкие творожные		
Белок	7 - 17 г	+
Жир	Не более 10 г	+
Углеводы, в том числе сахара ¹	Не более 12 г Не более 10 г (при внесении)	- -
Соль поваренная	Не более 0,2 г (при внесении)	-
Минеральные вещества:		
кальций	Не менее 85 мг	+
Кислотность	Не более 150 градусов Тернера	-
Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)		
Белок молочный	2,8 - 3,2 г	+
Жир	2,0 - 4,0 г	+
Минеральные вещества:		
кальций	Не менее 100 мг	-
Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше шести месяцев)		
Белок	Не менее 1,8 г	+
Жир	1,0 - 4,0 г	+
Углеводы, в том числе сахара ²	Не более 12,0 г Не более 6,0 г	-
Минеральные вещества:		
кальций	90 - 240 мг	-
Каши сухие на молочной основе, требующие варки и быстросрастворимые (моментального приготовления) (на 100 г сухого продукта)		
Влага	Не более 8 г	+
Белок	12 - 20 г	+

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
	Не менее 7,0 г в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	+
Жир	10 - 18 г	+
	Не менее 5,0 г в кашах на цельном молоке, массовая доля которого составляет менее 25 процентов, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	-
	Не менее 0,5 г в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком либо добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	-
Углеводы, в том числе сахара ³	60 - 70 г Не более 20 г	-

¹Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 5 граммов.

²Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 3 грамма.

³Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 10 граммов.»;

34) приложение 14 изложить в следующей редакции:

«Приложение 14
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

**1. Молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные
продукты¹, напитки на молочной основе (сухие и жидкие),
в том числе обогащенные
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Белок:		
молоко, кисломо- лочные продукты, напитки на молочной основе	2,0 - 5,0 г	+
сметана	Не менее 2,5 г	+
сливки	Не менее 2,5 г	+
Жир:		
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	1,5 - 4,0 г	+
сливки	10 - 20 г	+
сметана	10 - 20 г	+
Углеводы:		
кисломолочные продукты, напите- ки на молочной основе, в том числе добавленная	Не более 16,0 г	+

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
сахароза ²	Не более 10,0 г	+
молоко	Не более 4,7 г	+
сметана	Не более 3,4 г	+
сливки	Не более 3,7 г	+
Минеральные вещества:		
кальций	105 - 240 мг	+ Для обогащенных продуктов

¹Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их физико-химические показатели идентификации нормативными документами или техническими документами, в соответствии с которыми производятся эти продукты.

²Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 5 граммов.

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Массовая доля влаги	Не более 70 процентов	-
Массовая доля жира в сухом веществе	Не более 55 процентов	+
для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе	Не более 70 процентов	+
Поваренная соль	Не более 2 г	-

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

Критерий и показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Белок	6,0 - 17,0 г	+
Жир	3,5 - 10,0 г	+
Углеводы, в том числе сахара ¹	Не более 16,0 г Не более 10,0 г	+
Кислотность	Не более 150 градусов Тернера	-

¹Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 5 граммов.»;

35) приложение 15 изложить в следующей редакции:

«Приложение 15
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Микронутриенты	Форма
Витамины:	
витамин А	Ретинолацетат, ретинолпальмитат, бета-каротин
витамин Д	Д ₂ эргокальциферол, Д ₃ холекальциферол
витамин Е	Д-альфа-токоферол, ДЛ -альфа-токоферол, Д-альфа-токоферол ацетат, ДЛ -альфа-токоферол ацетат
витамин В ₁	Тиамин гидрохлорид, тиамин бромид, тиамин мононитрат, тиамин хлорид
витамин В ₂	Рибофлавин, рибофлавин-5-фосфат, натрий
витамин РР (ниацин)	Никотинамид, никотиновая кислота

Микронутриенты	Форма
витамин В ₆	Пиридоксин гидрохлорид, пиридоксин-5-фосфат, пиридоксин дипальмитат
пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, декспантенол
витамин В ₁₂	Цианкобаламин, гидроксокобаламин
фолиевая кислота (Вс)	Фолиевая кислота
витамин С	L-аскорбиновая кислота, L-аскорбат натрия, L-аскорбат кальция, 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат), аскорбат калия
витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
биотин	Д-биотин
холин	Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат
инозит	Препарат инозита
карнитин	L-карнитин, L-карнитина хлоргидрат, L-карнитина L-тартрат
Минеральные соли (элемент):	
кальций	Карбонат кальция, цитраты кальция (Е 333), глюконат кальция (Е 578), глицерофосфат кальция (Е 383), лактат кальция (Е 327), кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341), хлорид кальция
натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331), глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия, лактат натрия, натриевые соли ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия
магний	Карбонат магния (Е 504), хлорид магния (Е 511), глюконат магния (Е 580), магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343), сульфат магния (Е 518), лактат магния (Е 329), цитрат магния (Е 345), оксид магния, гидроксид магния
калий	Цитраты калия (Е 332), лактат калия (Е 326), калий фосфорнокислый двузамещенный (ГОСТ 2493), карбонат калия, бикарбонат калия, хлорид калия, глюконат калия, гидроксид калия
железо	Глюконат железа (II) (Е 579), железо (II) сернокислое 7-водное, лактат железа (II) (Е 585), фумарат железа (II), дифосфат (пирофосфат) железа (II), элементарное железо, цитрат железа, сульфат железа
медь	Карбонат меди, цитрат меди, глюконат меди, сульфат меди (Е 519)

Микронутриенты	Форма
цинк	Ацетат цинка, сульфат цинка, хлорид цинка, лактат цинка, цитрат цинка, глюконат цинка, оксид цинка
марганец	Карбонат марганца, хлорид марганца, цитрат марганца, глюконат марганца, сульфат марганца
йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодказеин ¹
селен	Селенит натрия, селенат натрия

¹Для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше двух лет.»;

36) приложение 16 изложить в следующей редакции:

«Приложение 16
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»
(в редакции Федерального закона «О внесении
изменений в Федеральный закон «Технический
регламент на молоко и молочную продукцию»)

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

Микронутриент	Показатель	Обязательность маркировки
Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизovaných белков для питания детей в возрасте от рождения до шести месяцев (начальные смеси)		
Минеральные вещества:		
кальций	330 - 700 мг/л	+
фосфор	150 - 400 мг/л	+
кальций/фосфор	1,2 - 2,0	-
калий	400 - 850 мг/л	+
натрий	150 - 300 мг/л	+
магний	30 - 90 мг/л	+
медь	300 - 600 мкг/л	+
марганец	10 - 300 мкг/л	+
железо	3 - 9 мг/л	+

Микронутриент	Показатель	Обязательность маркировки
цинк	3 - 10 мг/л	+
хлориды	300 - 800 мг/л	+
йод	50 - 150 мкг/л	+
селен	10 - 40 мкг/л	+
зола	2,5 - 4 г/л	-
Витамины:		
ретинол (А)	400 - 1000 мкг-экв/л	+
токоферол (Е)	4 - 12 мг/л	+
кальциферол (Д)	7,5 - 12,5 мкг/л	+
витамин К	25 - 100 мкг/л	+
тиамин (В ₁)	400 - 2100 мкг/л	+
рибофлавин (В ₂)	500 - 2800 мкг/л	+
пантотеновая кислота	2700 - 14000 мкг/л	+
пиридоксин (В ₆)	300 - 1000 мкг/л	+
ниацин (РР)	2000 - 10000 мкг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В ₁₂)	1,0 - 3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+
инозит	20 - 280 мг/л	+
холин	50 - 350 мг/л	+
биотин	10 - 40 мкг/л	+
L-карнитин	Не более 20 мг/л (при внесении)	+
лютеин	Не более 250 мкг/л (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	Не более 35 мг/л (при внесении)	+
Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев		
Минеральные вещества:		

Микронутриент	Показатель	Обязательность маркировки
кальций	400 - 900 мг/л	+
фосфор	200 - 600 мг/л	+
кальций/фосфор	1,2 - 2,0	-
калий	500 - 1000 мг/л	+
натрий	150 - 300 мг/л	+
магний	50 - 100 мг/л	+
медь	400 - 1000 мкг/л	+
марганец	10 - 300 мкг/л	+
железо	7 - 14 мг/л	+
цинк	4 - 10 мг/л	+
хлориды	300 - 800 мг/л	+
йод	50 - 350 мкг/л	+
селен	10 - 40 мкг/л	+
зола	2,5 - 6 г/л	-
ретинол (А)	400 - 1000 мкг-экв/л	+
токоферол (Е)	4 - 20 мг/л	+
кальциферол (Д)	8 - 21 мкг/л	+
витамин К	25 - 170 мкг/л	+
тиамин (В ₁)	400 - 2100 мкг/л	+
рибофлавин (В ₂)	500 - 2800 мкг/л	+
пантотеновая кислота	3000 - 14000 мкг/л	+
пиридоксин (В ₆)	400 - 1200 мкг/л	+
ниацин (РР)	3000 - 10000 мкг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В ₁₂)	1,5 - 3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+
холин	50 - 350 мг/л	+
биотин	10 - 40 мкг/л	+
инозит	20 - 280 мг/л	+
L-карнитин	Не более 20 мг/л (при внесении)	+

Микронутриент	Показатель	Обязательность маркировки
лютеин	Не более 250 мкг/л (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	Не более 35 мг/л (при внесении)	+
Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломо- лочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте от рождения до года		
Минеральные вещества:		
кальций	400 - 900 мг/л	+
фосфор	200 - 600 мг/л	+
кальций/фосфор	1,2 - 2,0	-
калий	400 - 800 мг/л	+
натрий	150 - 300 мг/л	+
магний	40 - 100 мг/л	+
медь	300 - 1000 мкг/л	+
марганец	10 - 300 мкг/л	+
железо	6 - 10 мг/л	+
цинк	3 - 10 мг/л	+
хлориды	300 - 800 мг/л	+
йод	50 - 350 мкг/л	+
селен	10 - 40 мкг/л	+
зола	2,5 - 6,0 г/л	+
Витамины:		
ретинол (А)	400 - 1000 мкг-экв/л	+
токоферол (Е)	4 - 12 мг/л	+
кальциферол (Д)	8 - 21 мкг/л	+
витамин К	25 - 170 мкг/л	+
тиамин (В ₁)	0,4 - 2,1 мг/л	+
рибофлавин (В ₂)	0,5 - 2,8 мг/л	+
пантотеновая кислота	2,7 - 14,0 мг/л	+
пиридоксин (В ₆)	0,3 - 1,2 мг/л	+
ниацин (РР)	3,0 - 10,0 мг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В ₁₂)	1,5 - 3,0 мкг/л	+

Микронутриент	Показатель	Обязательность маркировки
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+
инозит	20 - 280 мг/л	+
холин	50 - 350 мг/л	+
биотин	10 - 40 мкг/л	+
L-карнитин	Не более 20 мг/л (при внесении)	+
лютеин	Не более 250 мкг/л (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	Не более 35 мг/л (при внесении)	+
Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте старше шести месяцев		
Минеральные вещества:		
кальций	600 - 900 мг/л	+
фосфор	200 - 600 мг/л	+
кальций/фосфор	1,2 - 2,0	-
калий	400 - 1000 мг/л	+
натрий	150 - 350 мг/л	+
магний	50 - 100 мг/л	+
медь	400 - 1000 мкг/л	+
марганец	10 - 650 мкг/л	+
железо	5 - 14 мг/л	+
цинк	4 - 10 мг/л	+
хлориды	300 - 800 мг/л	+
йод	50 - 350 мкг/л	+
зола	2,5 - 6,0 г/л	+
Витамины:		
ретинол (А)	400 - 1000 мкг-экв/л	+
токоферол (Е)	4 - 12 мг/л	+
кальциферол (Д)	7 - 21 мкг/л	+
тиамин (В ₁)	0,4 - 2,1 мг/л	+
рибофлавин (В ₂)	0,5 - 2,8 мг/л	+
пантотеновая кислота	2,5 - 14,0 мг/л	+

Микронутриент	Показатель	Обязательность маркировки
пиридоксин (В ₆)	0,4 - 1,2 мг/л	+
ниацин (РР)	3,0 - 10,0 мг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В ₁₂)	1,5 - 3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+»;

37) наименование приложения 17 изложить в следующей редакции:

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

38) приложение 18 дополнить примечанием следующего содержания:

«Примечание. Фактические показатели по массовой доле жира, белков, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям нормативных документов или технических документов либо стандартам организаций, в соответствии с которыми производятся и могут быть идентифицированы продукты переработки молока.».

Статья 2

1. Настоящий Федеральный закон вступает в силу со дня его официального опубликования, за исключением положений, для которых настоящей статьёй установлен иной срок вступления в силу.

2. Подпункт «а» пункта 2, пункты 5 и 7, подпункты «д», «е», «ж», абзацы девятый и десятый подпункта «к», подпункты «м», «н» пункта 19

статьи 1 настоящего Федерального закона вступают в силу по истечении одного года после дня вступления в силу настоящего Федерального закона.



Президент
Российской Федерации

Д.Медведев

Москва, Кремль
22 июля 2010 года
№ 163-ФЗ