



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

Технический регламент на молоко и молочную продукцию

Принят Государственной Думой

23 мая 2008 года

Одобен Советом Федерации

30 мая 2008 года

Глава 1. Общие положения

Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон;
- 2) требования к безопасности объектов технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Федерального закона;
- 4) правила и формы оценки соответствия и подтверждения соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона;
- 5) требования к терминологии, упаковке, маркировке молока и молочной продукции, включая требования к информации о наименовании,

составе и потребительских свойствах, предоставляемой потребителям на упаковке этих продуктов и в сопроводительных документах.

2. Настоящий Федеральный закон также устанавливает права и обязанности участников регулируемых настоящим Федеральным законом отношений.

Статья 2. Объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон

1. Объектами технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон, являются:

1) молоко и молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе, выпущенные в обращение на территории Российской Федерации;

2) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции.

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

- 1) сырое молоко и сырые сливки;
- 2) питьевое молоко и питьевые сливки;
- 3) кисломолочные жидкие продукты;
- 4) творог и творожные продукты;
- 5) сметану и продукты на ее основе;
- 6) масло из коровьего молока;

- 7) масляную пасту;
- 8) сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь;
- 9) сыр и сырные продукты;
- 10) молочные, молокосодержащие консервы;
- 11) мороженое и смеси для мороженого;
- 12) функционально необходимые компоненты;
- 13) продукты детского питания на молочной основе;
- 14) вторичные продукты переработки молока.

Статья 3. Цели принятия настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон принимается в целях:

- 1) защиты жизни и здоровья граждан;
- 2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечения достоверности информации о наименовании, составе и потребительских свойствах молока и молочной продукции.

Статья 4. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе

Для целей настоящего Федерального закона используются основные понятия, установленные статьей 2 Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (далее – Федеральный закон «О техническом регулировании»), статьей 1 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также следующие основные понятия:

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

2) молочная продукция – продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока;

3) молочный продукт – пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

4) молочный составной продукт – пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более чем 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока – более чем 40 процентов;

5) молокосодержащий продукт – пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных

жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;

6) вторичное молочное сырье – побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе такие продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

7) побочный продукт переработки молока – полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;

8) сырое молоко – молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

9) цельное молоко – молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования;

10) обезжиренное молоко – молоко с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;

11) питьевое молоко – молоко с массовой долей жира не более 9 процентов, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока);

12) топленое молоко – молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств;

13) пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко – молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности;

14) молочный напиток – молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды;

15) молочный напиток обогащенный – молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

16) концентрированное или сгущенное цельное молоко – концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 25 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 7 процентов;

17) концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко – концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не более чем 1,5 процента;

18) сгущенное с сахаром молоко – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока в котором составляет не менее чем 34 процента;

19) сухое цельное молоко – 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 20 процентов;

20) сухое обезжиренное молоко – 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 более чем 1,5 процента;

21) немолочные компоненты – пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные изделия и мясные изделия; морепродукты; мед, овощи, орехи, фрукты; яйца; джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия; кофе, чай; ликер, ром; сахар, соль, специи; другие пищевые продукты; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения);

22) сливки – молочный продукт, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

23) сырые сливки – сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;

24) питьевые сливки – сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару;

25) кисломолочный продукт – молочный продукт или молочный составной продукт, которые произведены путем приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов и последующим добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без добавления таких компонентов, и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону;

26) айран – кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды или без ее добавления;

27) ацидофилин – кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов –

ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски;

28) варенец – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств;

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

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

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

32) кумысный продукт – кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

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

34) мечниковская простокваша – кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

35) ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;

36) сметана – кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

37) творог – кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультраfiltrации;

38) зерненный творог – рассыпчатый молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;

39) творожная масса – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;

40) творожный продукт – молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенные из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие «творожный сыр»;

41) творожный сырок – молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов;

42) сырок – творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов;

43) сквашенный продукт – молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;

44) масло из коровьего молока – молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

45) сливочное масло – масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

46) сладко-сливочное масло – сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

47) кисло-сливочное масло – сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

48) сливочное подсырное масло – сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра;

49) топленое масло – масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

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

51) сладко-сливочная масляная паста – масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

52) кисло-сливочная масляная паста – масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

53) подсырная масляная паста – масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра;

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

55) сливочно-растительный спред – продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95 процентов;

56) сливочно-растительная топленая смесь – продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

57) сыр – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

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

59) сырный продукт – молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

60) плавленный сырный продукт – молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

61) сыр, сырный продукт рассольные – сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

62) сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые – сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие приложениям 11 и 12 к настоящему Федеральному закону специфические органолептические и физико-химические свойства;

63) сыр, сырный продукт с плесенью – сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

64) сыр, сырный продукт слизневые – сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;

65) сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые – сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства;

66) молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы – сухие или концентрированные упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;

67) мороженое – взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт;

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

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

70) пломбир – мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 процентов до 20 процентов;

71) кисломолочное мороженое – мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

72) мороженое с растительным жиром – мороженое (молочосодержащий продукт), массовая доля растительного жира или его смеси с молочным жиром в котором составляет не более чем 12 процентов;

73) мороженое мягкое – мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере;

74) мороженое закаленное – мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации;

75) смесь для мороженого жидкая – жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молочосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

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

77) продукт переработки молока нормализованный – продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными

документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами;

78) продукт переработки молока пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный – продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего Федерального закона, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

79) продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный – продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 20 процентов;

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

81) продукт переработки молока сухой – продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 90 процентов;

82) продукт переработки молока сублимированный – продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 95 процентов;

83) продукт переработки молока восстановленный – продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды;

84) продукт переработки молока обогащенный – продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

85) продукт переработки молока взбитый – продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

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

87) продукт переработки молока низколактозный – продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена;

88) продукт переработки молока безлактозный – продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена;

89) продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка – продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

90) пахта – побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

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

92) национальный молочный продукт – молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта – места распространения этого молочного продукта;

93) биологический продукт (далее – биопродукт) – продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается;

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

95) сухой молочный остаток – составные части молока, за исключением воды;

96) сухой обезжиренный молочный остаток – составные части молока, за исключением жира и воды;

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

98) сывороточные белки – белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

99) концентрат сывороточных белков – сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

100) казеин – продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока;

101) альбумин – продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

102) заменитель молочного продукта – пищевой продукт, произведенный в основном или полностью из немолочных компонентов и используемый в тех же целях, что и молочный продукт.

Глава 2. Требования к сырому молоку, продуктам его переработки

Статья 5. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок

1. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока и сырых сливок, молочных продуктов непрямого производства должны

соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.

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

3. Не допускается использование в пищу сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных.

4. Изготовитель должен обеспечивать безопасность сырого молока в целях отсутствия в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний.

5. Молоко, получаемое от разных видов сельскохозяйственных животных, за исключением коровьего молока, должно соответствовать показателям, установленным стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

6. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,2 процента. Плотность коровьего

молока, массовая доля жира в котором составляет 3,5 процента, должна быть не менее чем 1 027 килограммов на кубический метр при температуре 20 градусов Цельсия или не менее чем эквивалентное значение для молока, массовая доля жира в котором другая.

7. К сырому молоку, используемому для производства пищевых продуктов с определенными потребительскими свойствами, могут предъявляться следующие дополнительные требования:

1) сырое молоко сельскохозяйственных животных, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) показатель чистоты не ниже первой группы, показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями национального стандарта;

б) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта и сырого молока первого сорта в соответствии с приложением 2 к настоящему Федеральному закону;

в) количество соматических клеток не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта в соответствии с приложением 2 к настоящему Федеральному закону;

г) хранение и перевозка сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований, предусмотренных статьёй 6 настоящего Федерального закона;

д) использование сырого молока, показатели идентификации которого не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, и (или) показатели безопасности которого не соответствуют требованиям настоящего Федерального закона, не допускается;

2) сырое молоко коровье, предназначенное для производства молока стерилизованного, в том числе молока концентрированного или молока сгущенного, должно соответствовать требованиям настоящей статьи и показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями национального стандарта;

3) сырое молоко коровье, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) сычужно-бродильная проба I и II классов;

б) уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе I и II классов в соответствии с требованиями национального стандарта, количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов составляет не более чем $1 \cdot 10^6$ колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

в) количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих маслянокислых микроорганизмов составляет для:

сыров с низкой температурой второго нагревания не более чем 13 000 спор в кубическом дециметре;

сыров с высокой температурой второго нагревания не более чем 2 500 спор в кубическом дециметре;

г) кислотность не более 19 градусов Тернера;

д) массовая доля белка не менее 2,8 процента;

4) коровье сырое молоко, предназначенное для производства продуктов диетического питания, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не более чем $5 \cdot 10^5$ колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

б) количество соматических клеток составляет не более чем $5 \cdot 10^5$ в кубическом сантиметре;

в) показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже второй группы в соответствии с требованиями национального стандарта.

8. Показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока и сырых сливок не должны превышать установленный в приложении 1 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

9. Показатели микробиологической безопасности и содержания соматических клеток коровьего сырого молока и сырых сливок не должны превышать установленный в приложении 2 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

10. Решение об использовании сырого молока и сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности к допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток, принимает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о ветеринарии, законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательства в области экологической безопасности.

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

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

2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение 2 часов.

3. Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше чем 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки.

4. Допускается предварительная термическая обработка, в том числе пастеризация, сырого молока изготовителем в случаях:

- 1) кислотности сырого молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера;
- 2) хранения сырого молока более чем 6 часов;
- 3) перевозки сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 процентов.

5. При применении предварительной термической обработки сырого молока, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в сопроводительной документации.

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

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

8. Перевозка сырого молока и 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 и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. Транспортные средства должны быть оборудованы холодильными системами, обеспечивающими поддержание температуры, предусмотренной настоящим Федеральным законом.

9. Хранение и перевозка сырого молока и сырых сливок сопровождаются документами, подтверждающими их безопасность, и информацией, предусмотренной частями 23 и 24 статьи 36 настоящего Федерального закона.

10. Хранение сырого молока, молока, подвергшегося термической обработке, сырых сливок изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в пределах сроков годности продукта.

11. Утилизация сырого молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о ветеринарии, законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательством в области экологической безопасности.

Статья 7. Требования к продуктам переработки молока

1. Производство продуктов переработки молока должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным настоящим Федеральным законом, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение соответствующих требованиям настоящего Федерального закона таких готовых продуктов.

2. Содержание в продуктах переработки молока, предназначенных для реализации, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать нормы, установленные настоящим Федеральным законом.

3. Показатели химической и радиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный в приложении 3 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

4. Показатели микробиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный в приложении 4 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

5. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Федеральным законом. Продукты, которые впервые производятся на территории Российской Федерации или ввозятся на территорию Российской Федерации, подлежат государственной регистрации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Немолочные компоненты, используемые при производстве продуктов переработки молока, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

7. Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве продуктов диетического питания и национальных молочных продуктов.

8. Контроль уровня содержания пробиотиков и пребиотиков в обогащенных продуктах переработки молока осуществляется методами, применяемыми для контроля уровня содержания этих компонентов.

9. Решение об использовании продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящей статьи, принимает изготовитель или продавец в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

Глава 3. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока

Статья 8. Общие требования к производству продуктов переработки молока

1. Требования к производству продуктов переработки молока распространяются на юридических и физических лиц, занятых в сфере производства и (или) реализации продуктов переработки молока на территории Российской Федерации.

2. Технологические процессы производства продуктов переработки молока, а также связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией продуктов переработки молока, использованием, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в

области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

3. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами переработки молока при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Оценка соответствия требований безопасности технологических процессов производства и реализации продуктов переработки молока осуществляется при их проектировании. Контроль за соблюдением таких требований осуществляется изготовителем при организации производства, а также на всех этапах производственного процесса (производство, хранение, перевозка, реализация продуктов переработки молока, использование, переработка или утилизация не соответствующих установленным требованиям продуктов переработки молока и образующихся отходов).

5. При производстве продуктов переработки молока в целях обеспечения их соответствия установленным требованиям применяются процессы ароматизирования, бактофугирования, брожения, взбивания,

восстановления, вытапливания, гидролиза, глазирования, гомогенизации, деаэрации, деминерализации, добавления компонентов, закаливания мороженого, замораживания, изомеризации, коагуляции, концентрирования, копчения, мембранного обогащения, нормализации, обогащения, охлаждения, очистки, пастеризации, перевозки, плавления, преобразования высокожирных сливок, прессования, резервирования, рекомбинирования, самопрессования, сбивания, свертывания, сгущения, сепарирования, сквашивания, смешивания, созревания, стабилизации, стерилизации, сушки, термизации, топления, ультрапастеризации, упаковки, фасования, фильтрования, формования, фризирования, хранения, чеддеризации, эмульгирования (диспергирования), иные процессы производства такой продукции.

6. Настоящим Федеральным законом устанавливаются понятия процессов производства продуктов переработки молока и требования к этим процессам, связанным с обязательными требованиями к сырому молоку и продуктам его переработки.

Статья 9. Понятия процессов производства продуктов переработки молока и требования к процессам, связанным с обязательными требованиями к сырому молоку и продуктам его переработки

В отношении процессов производства сырого молока и продуктов его переработки устанавливаются следующие понятия и требования:

1) очистка сырого молока – процесс освобождения сырого молока от механических примесей и (или) микроорганизмов. Очистка сырого молока

осуществляется изготовителями сырого молока или изготовителями продуктов переработки молока без применения центробежной силы в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте или с применением центробежной силы и специального оборудования в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте и освобождения его от микроорганизмов;

2) фильтрование – процесс освобождения сырого молока и продуктов переработки молока от механических примесей. Фильтрование осуществляется без применения центробежной силы;

3) сепарирование – процесс разделения сырого молока или продуктов переработки молока на две фракции с пониженным и повышенным содержанием жира;

4) нормализация – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами. Нормализация осуществляется путем изъятия из продукта или добавления в продукт составных частей молока, молочных продуктов и (или) их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белка и (или) массовой доли сухих веществ;

5) термизация – процесс термической обработки сырого молока или продуктов переработки молока. Термизация осуществляется при температуре

от 60 до 68 градусов Цельсия с выдержкой до 30 секунд, при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока;

б) пастеризация – процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 до 120 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация осуществляется при температуре не выше 76 градусов Цельсия и сопровождается инаktivацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 100 градусов Цельсия и сопровождается инаktivацией как фосфатазы, так и пероксидазы. Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

а) биохимическим методом (в зависимости от температуры пастеризации проба на фосфатазу или проба на пероксидазу, ферментные пробы) путем испытания проб молока или продуктов его переработки. Отбор таких проб осуществляется из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

б) микробиологическим методом путем испытания проб молока или продуктов его переработки на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов. Отбор таких проб осуществляется после охлаждения

продуктов, прошедших термическую обработку. Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля;

7) стерилизация – процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Стерилизация осуществляется при температуре выше 100 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности. Периодичность контроля эффективности стерилизации и ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

8) ультрапастеризация – процесс термической обработки сырого молока и продуктов его переработки. Ультрапастеризация осуществляется в потоке в закрытой системе с выдержкой не менее чем две секунды одним из следующих способов:

а) путем контакта обрабатываемого продукта с нагретой поверхностью при температуре от 125 до 140 градусов Цельсия;

б) путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 до 140 градусов Цельсия. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыванием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности ультрапастеризации осуществляется

путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям настоящего Федерального закона. Периодичность контроля эффективности ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

9) созревание – процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах. Созревание осуществляется в целях обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств;

10) сквашивание – процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных микроорганизмов. Сквашивание сопровождается снижением показателя активной кислотности (рН) и повышением содержания молочной кислоты;

11) свертывание – процесс коагуляции белка в молоке и продуктах его переработки. Свертывание осуществляется под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции белка;

12) топление – процесс выдержки молока или продуктов его переработки при повышенной температуре в целях достижения ими характерных органолептических свойств – кремового или светло-коричневого цвета и специфических вкуса и запаха. Топление продуктов переработки молока (за исключением масла, смеси топленой) осуществляется при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой

не менее чем три часа или при температуре выше 105 градусов Цельсия не менее чем 15 минут;

13) преобразование высокожирных сливок – процесс получения сливочного масла путем изменения типа эмульсии из «жир в молочной плазме» в «молочная плазма в жире». Преобразование высокожирных сливок осуществляется при интенсивном термодинамическом или термомеханическом воздействии на высокожирные сливки;

14) сбивание масла – процесс получения сливочного масла путем выделения из сливок жировой фазы в виде масляного зерна. Сбивание масла осуществляется при температуре от 7 до 16 градусов Цельсия с последующим его комкованием и пластификацией путем интенсивного механического воздействия;

15) самопрессование – процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Самопрессование осуществляется путем удаления жидкой фазы, происходящего под воздействием собственного веса продукта;

16) прессование – процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Прессование осуществляется путем отделения жидкой фазы, происходящего под внешним физическим воздействием на продукт;

17) плавление – процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся переходом его из твердого состояния в жидкое состояние. Плавление смеси исходных продуктов для производства плавленных сыров, плавленных сырных продуктов

осуществляется при режимах, установленных нормативными и (или) техническими документами, и температуре не ниже 83 градусов Цельсия;

18) копчение сыров – процесс обработки сыров, плавленых сыров, сырных продуктов, плавленых сырных продуктов дымом, полученным от сухих смолистых видов деревьев. Копчение осуществляется в специальных камерах, в которых поддерживается температурно-влажностный режим, установленный нормативными и (или) техническими документами. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

19) обогащение – процесс добавления в молоко и продукты его переработки витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических микроорганизмов;

20) охлаждение – процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергнутых термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение двух часов. При производстве кисломолочных продуктов температура молока, сливок или нормализованной смеси исходных продуктов переработки молока после пастеризации должна быть снижена до температуры сквашивания. Не допускается выдерживать пастеризованные

молоко, сливки или нормализованную смесь исходных продуктов переработки молока при температуре сквашивания без закваски. Охлаждение смесей для мороженого осуществляется до температуры 3 градуса Цельсия плюс-минус 3 градуса Цельсия в течение не более чем два часа. Продолжительность хранения охлажденных смесей для мороженого не должна превышать:

а) 48 часов при температуре от 0 до 2 градусов Цельсия;

б) 36 часов при температуре от 2 до 4 градусов Цельсия;

в) 24 часа при температуре от 4 до 6 градусов Цельсия;

21) фризирование – процесс одновременного взбивания и замораживания смеси для мороженого;

22) концентрирование (сгущение) – процесс, применяемый при производстве концентрированных и сгущенных продуктов переработки молока. Концентрирование (сгущение) осуществляется путем частичного удаления воды из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ от 20 до 90 процентов;

23) сушка – процесс, применяемый при производстве сухих продуктов переработки молока. Сушка осуществляется путем удаления влаги из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ 90 процентов и более;

24) сублимация – процесс, применяемый при производстве сублимированных продуктов переработки молока. Сублимация осуществляется путем удаления влаги из замороженного продукта

переработки молока с помощью вакуума с последующим досушиванием при температуре не выше 45 градусов Цельсия до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 процентов и более;

25) восстановление – процесс, применяемый при производстве восстановленных продуктов переработки молока. Восстановление осуществляется путем добавления питьевой воды в концентрированный, сгущенный или сухой продукт переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта, не подвергавшегося концентрированию, сгущению или сушке;

26) рекомбинирование – процесс производства продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного продукта, молочного составного продукта, молокосодержащего продукта и воды;

27) взбивание – процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока. Взбивание осуществляется путем интенсивного перемешивания продукта и сопровождается увеличением его объема;

28) чеддеризация – процесс глубокой деминерализации казеин-кальций-фосфатного комплекса молока и (или) сырной массы под действием молочной кислоты, образующейся при сбраживании молочного сахара (лактозы) с помощью заквасочной молочнокислой микрофлоры, или под действием органических кислот (уксусной, молочной, лимонной) при прямом подкислении молока. Чеддеризация применяется при производстве

полутвердых и мягких сыров в целях достижения ими специфических органолептических свойств;

29) хранение продуктов переработки молока осуществляется в течение срока годности в условиях, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными статьей 7 настоящего Федерального закона;

30) перевозка и реализация продуктов переработки молока осуществляются при режимах, установленных изготовителем, и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Статья 10. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования

1. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать безопасность продуктов переработки молока, предотвращать возможность вторичного их загрязнения и проводиться с периодичностью, установленной программой производственного контроля.

2. Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть экологически безопасными и разрешенными для использования в пищевой промышленности федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения

санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

3. Мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его переработки осуществляются не позднее чем через 2 часа после каждого опорожнения резервуаров. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более чем 6 часов, повторно дезинфицируется перед началом работы.

4. В случае простоев оборудования более чем 2 часа пастеризованное молоко или нормализованные смеси исходных продуктов его переработки должны быть направлены на повторную пастеризацию, трубопроводы и оборудование должны быть промыты и продезинфицированы.

5. Эффективность мойки и дезинфекции определяется посредством лабораторных испытаний в объеме и с периодичностью, которые установлены программой производственного контроля.

Глава 4. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока

Статья 11. Функционально необходимые компоненты

1. Под функционально необходимыми компонентами понимаются закваски, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотические вещества (пребиотики), ферментные препараты, немолочные компоненты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без

которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока.

2. Под закваской понимаются специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых микроорганизмов.

3. Под пробиотическими микроорганизмами (пробиотиками) понимаются непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (преимущественно микроорганизмы родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*).

4. Под пребиотическими веществами (пребиотиками) понимается вещество или комплекс веществ, оказывающие при их систематическом употреблении человеком в пищу в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта.

5. Под ферментными препаратами понимаются белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока.

Статья 12. Требования к закваскам и ферментным препаратам

1. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока, соответствующих требованиям настоящего Федерального закона.

2. Ферментные препараты, используемые для производства продуктов переработки молока, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

3. Показатели микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать установленный приложением 4 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

4. Другие показатели безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ, ферментных препаратов и питательных сред для приготовления заквасок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения

качества и безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 13. Требования к помещениям при производстве заквасок и пробиотических микроорганизмов

1. Готовые к применению закваски и пробиотические микроорганизмы должны быть произведены в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций. Приготовление из готовых к применению заквасок производственных заквасок и пробиотических микроорганизмов должно осуществляться изготовителем продуктов переработки молока в специальных производственных помещениях в соответствии с требованиями, установленными стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

2. Изготовителем продуктов переработки молока должна обеспечиваться безопасность заквасок, пробиотических микроорганизмов, процессов их производства и приготовления из них производственных заквасок посредством конструктивных особенностей (расположение и количество помещений, их состояние), организационных мероприятий (режимы работы, производственный контроль), соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям работы с микроорганизмами и техническому состоянию оборудования.

3. Приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов осуществляется изготовителем продуктов переработки молока в специальном производственном помещении, которое должно соответствовать следующим требованиям:

1) размещение в одном производственном здании с основными производственными помещениями, в которых используются производственные закваски и (или) пробиотические микроорганизмы, но изолированно от них;

2) наличие нескольких производственных помещений, в которых создаются и поддерживаются условия для защиты заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов от загрязнения нежелательными микроорганизмами, бактериофагами и подобными посторонними агентами;

3) наличие приточно-вытяжной вентиляции и эффективной системы очистки и обработки воздуха.

4. Контроль за безопасностью заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов при их производстве и приготовлении из них производственных заквасок и активизированных бактериальных концентратов изготовителем продуктов переработки молока на всех этапах производственного процесса осуществляется работниками, прошедшими специальную подготовку, а также аттестацию.

5. Весь процесс приготовления производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов (в том числе восстановление сухих питательных сред или сухого молока, пастеризация и (или) стерилизация,

охлаждение, заквашивание, культивирование и охлаждение заквасок) осуществляется в закрытой системе.

6. Режимы мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и инвентаря в указанном в части 3 настоящей статьи помещении должны соответствовать требованиям статьи 10 настоящего Федерального закона и предусматриваться программой производственного контроля.

7. Не допускается использование производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, которые не соответствуют требованиям настоящего Федерального закона, не израсходованы полностью из вскрытых упаковок и срок годности которых истек.

8. Каждая партия производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, предназначенная для передачи из указанного в части 3 настоящей статьи помещения в другие производственные помещения, должна сопровождаться документами, содержащими информацию о часе и дате ее производства, составе, назначении, об объеме, о показателях активности.

Глава 5. Требования к продуктам детского питания на молочной основе и процессам их производства

Статья 14. Понятия продуктов детского питания

1. Настоящая статья содержит общие понятия, характеризующие продукты детского питания. Понятия, характеризующие конкретные продукты детского питания, устанавливаются национальными стандартами с использованием установленных настоящим Федеральным законом основных

общих понятий продуктов переработки молока, в том числе продуктов детского питания.

2. Под продуктами детского питания понимаются пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма.

3. Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания, произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 20 процентов от общей массы этих продуктов или без их добавления.

4. Под продуктами детского питания для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет.

5. Под адаптированной молочной смесью (заменителем женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме из молока сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы), максимально приближенные по химическому составу и свойствам к женскому молоку и отвечающие физиологическим потребностям детей первого года жизни.

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

к женскому молоку, адаптированным молочным смесям (заменителям женского молока) и (или) последующим смесям и произведенные из продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детей.

7. Под последующей смесью понимаются продукты детского питания для детей первого года жизни, произведенные на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы) и адаптированные или частично адаптированные для питания детей в возрасте старше шести месяцев.

8. Под продуктами детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, восстанавливаемые до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой, молоком, адаптированной молочной смесью или соком, температура которых не должна быть ниже 30 градусов Цельсия. Не допускается применение понятия «инстантный продукт».

9. Под продуктами детского питания для детей дошкольного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от трех до шести лет.

10. Под продуктами детского питания для детей школьного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от шести до 14 лет.

11. Под кашами на молочной основе, готовыми к употреблению, понимаются продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, произведенные из различных круп, молочных продуктов и (или) молокосодержащих продуктов с введением немолочных компонентов или без их введения.

12. Под безлактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 0,1 грамма на один литр такого готового к употреблению продукта.

13. Под низколактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 10 граммов на один литр такого готового к употреблению продукта.

Статья 15. Требования к продуктам детского питания на молочной основе

1. Пищевая ценность продуктов детского питания на молочной основе должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания на молочной основе должны быть безопасными для здоровья ребенка.

2. Продукты детского питания на молочной основе и их компоненты должны соответствовать требованиям безопасности и пищевой ценности, установленным настоящим Федеральным законом и законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

3. Продукты детского питания на молочной основе не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.

4. Показатели содержания потенциально опасных веществ, а также показатели окислительной порчи в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать установленный приложением 5 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

5. Показатели микробиологической безопасности в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать установленный приложением 6 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

6. При производстве адаптированных молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих смесей в целях максимального приближения к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пребиотиков (галакто- и фруктоолигосахаридов, лактулозы), бифидобактерий и других пробиотиков, а также рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

7. Форма применения витаминов и минеральных веществ, используемых для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, установлена приложением 15 к настоящему Федеральному закону. Содержание витаминов и минеральных

веществ в продуктах детского питания должно соответствовать уровню, установленному приложением 16 к настоящему Федеральному закону.

8. При производстве продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен приложением 17 к настоящему Федеральному закону.

9. Требования к пищевой ценности продуктов детского питания на молочной основе, в том числе молочных продуктов, молочных составных продуктов и молокосодержащих продуктов, устанавливаются с учетом возраста детей, оценки степени риска для здоровья детей различных возрастных групп (детей раннего возраста, детей дошкольного возраста и детей школьного возраста).

10. Показатели окислительной порчи, химической и радиологической безопасности продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать установленный приложением 7 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

11. Показатели микробиологической безопасности продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать установленный приложением 8 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

12. Немолочные компоненты, используемые для производства продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям

законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Статья 16. Требования к организации производства и процессам производства продуктов детского питания на молочной основе

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

2. Размещение организаций и производственных помещений, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, должно исключить возможность неблагоприятного воздействия на них других организаций или производственных помещений. На территориях организаций и производственных помещений, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе, запрещается располагать здания, сооружения, не относящиеся к данному производству. Оборудование указанных организаций и производственных помещений должно быть осуществлено таким образом, чтобы обеспечить проведение мер по соблюдению требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. При необходимости для производства, стерилизации, фасования, охлаждения продуктов детского питания на

молочной основе должны быть выделены отдельные производственные помещения, оборудованные для данных целей. Указанные производственные помещения должны быть отделаны водонепроницаемыми, неабсорбирующими, моющимися, нескользкими и нетоксичными материалами без трещин. Количество указанных производственных помещений должно быть достаточным для производства качественных продуктов детского питания на молочной основе.

3. Организации и производственные помещения, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе, должны быть оборудованы системами:

1) водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения, с температурой не ниже 80 градусов Цельсия;

2) производства и подачи пара, не содержащего опасных для здоровья человека веществ или загрязняющих продукты детского питания на молочной основе веществ, при использовании пара в непосредственной близости от них либо от поверхностей, соприкасающихся с продуктами детского питания на молочной основе;

3) отведения технической воды по стокам, полностью изолированным и обозначенным специальным цветом;

4) освещения, вентиляции, канализации.

4. Технологическое оборудование (в том числе продуктопровод, водопровод, паропровод), инвентарь должны быть маркированы, доступны для проведения санитарной обработки в соответствии с санитарными

нормами, изготовлены из разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, стойких к неоднократной очистке и дезинфекции, не имеющих и не придающих продуктам детского питания на молочной основе посторонних запахов или вкуса коррозиестойких нетоксичных материалов.

5. Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста может осуществляться с использованием производственных мощностей (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря) в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству продуктов переработки молока.

6. На упаковке продуктов детского питания на молочной основе должна размещаться информация, предусмотренная статьей 36 настоящего Федерального закона.

Глава 6. Требования к реализации и утилизации молока и продуктов его переработки

Статья 17. Требования к реализации молока и продуктов его переработки

1. Реализации подлежат продукты переработки молока, соответствующие требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и настоящего Федерального закона.

2. При передаче изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, продавцу продуктов переработки молока ему

одновременно должны быть переданы копии документов, подтверждающих соответствие этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона.

3. До реализации продуктов переработки молока продавец обязан проверить наличие предусмотренной настоящим Федеральным законом информации об этих продуктах и соответствие такой информации документам изготовителя.

4. При реализации продуктов переработки молока, часть информации о которых размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанных продуктов, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

5. Хранение продуктов переработки молока у продавца и их реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем.

6. Реализация продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должна осуществляться только через организации торговли, аптеки, раздаточные пункты при обеспечении такими организациями торговли, аптеками, пунктами установленных изготовителем условий хранения этих продуктов.

7. Не допускается реализация продуктов переработки молока продавцом, не имеющим возможности для обеспечения установленных изготовителем условий хранения этих продуктов.

8. Продавец продуктов переработки молока не имеет права устанавливать срок их реализации, превышающий срок годности,

установленный изготовителем. Не допускается реализация продуктов переработки молока с истекшим сроком годности.

9. При реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, продуктов переработки молока непрямоугольного производства физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, они обязаны обеспечить соответствие этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона к показателям их безопасности и идентификации, а также довести до потребителей информацию о месте производства этих продуктов (адрес), об их наименованиях и о дате их производства.

10. Продавцы при реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках обязаны предъявить 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.

11. Отзыв продуктов переработки молока осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по иску федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, о принудительном отзыве продукции.

Статья 18. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока

1. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, законодательства Российской Федерации о защите прав потребителей и требованиям настоящего Федерального закона и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, их имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по предписанию федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, либо по решению суда в порядке и на срок, которые установлены законодательством Российской Федерации.

2. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при получении информации о несоответствии продуктов переработки молока требованиям настоящего Федерального закона вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории (центре).

Статья 19. Требования к утилизации продуктов переработки молока

1. Утилизация продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Российской Федерации о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

2. Способ утилизации продуктов переработки молока согласовывается с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности.

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, принявшие

постановление об утилизации принудительно отозванных продуктов переработки молока, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

Глава 7. Требования к организации производственного контроля

Статья 20. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля

1. Изготовитель или продавец, осуществляющие на территории Российской Федерации деятельность по производству и (или) реализации продуктов переработки молока, обязан разработать программу производственного контроля и организовать производственный контроль за соблюдением требований настоящего Федерального закона собственными силами и (или) с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

2. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным в установленном порядке лицом.

3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, являющиеся изготовителями или продавцами продуктов переработки молока, обязаны предоставить информацию о результатах производственного контроля в федеральный орган исполнительной власти,

осуществляющий функции по контролю и 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 обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, по их требованию.

4. При возникновении или опасности возникновения аварийных ситуаций, нарушения процессов производства, создающих угрозу нанесения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, изготовитель или продавец обязан информировать об опасности их возникновения федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, и орган местного самоуправления.

Статья 21. Содержание программы производственного контроля

1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной частью 2 статьи 20 настоящего Федерального закона.

2. Программа производственного контроля должна предусматривать:

1) показатели осуществления процессов производства, связанных с обязательными требованиями к молочной продукции, установленными настоящим Федеральным законом, периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;

2) показатели качества и безопасности сырья, компонентов, готовой молочной продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки их идентификации, условия хранения и перевозки сырья, компонентов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;

3) графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря;

4) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

5) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой молочной продукции;

6) меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процессов производства;

7) мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;

8) контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов производства;

9) мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

10) способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона;

11) другие режимы, программы и способы, обеспечивающие предупреждение недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

12) перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля.

3. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, процессов производства или условий реализации продуктов переработки молока.

Глава 8. Требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов его переработки

Статья 22. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока

Работники, занятые в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, обязаны:

1) проходить предварительные медицинские осмотры (обследования) при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования);

2) пройти гигиеническое обучение перед поступлением на работу и аттестацию в установленном порядке;

3) иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

**Статья 23. Квалификационные требования к работникам
изготовителя или продавца молока и продуктов его
переработки**

Работники, занятые в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, обязаны:

1) иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в установленном Правительством Российской Федерации;

2) знать и соблюдать должностные инструкции, технологические инструкции, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

3) соблюдать правила эксплуатации оборудования, предназначенного для производства молока и молочной продукции;

4) принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц,

государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

Глава 9. Идентификация молока и продуктов его переработки

Статья 24. Цели идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится в целях:

1) отнесения молока и продуктов его переработки к сфере применения настоящего Федерального закона;

2) установления соответствия молока и продуктов его переработки, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего Федерального закона;

3) установления соответствия молока и продуктов его переработки сведениям, содержащимся в информации для потребителей, декларации о соответствии или сертификате соответствия, предоставленных изготовителем или продавцом.

2. Молоко и продукты его переработки в случае, если содержащаяся в сопровождающих их документах и на этикетках информация о них не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации, установленным настоящим Федеральным законом, или является недостоверной, признаются фальсифицированными и подлежат принудительному отзыву.

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в установленном законодательством Российской Федерации порядке принимает меры по приостановлению производства и реализации фальсифицированных молока и продуктов его переработки и информирует об этом потребителей.

Статья 25. Правила и процедуры идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится при оценке и подтверждении соответствия конкретного продукта требованиям настоящего Федерального закона, а также в случае, если в информации о конкретном продукте содержится его неполное описание.

2. Идентификацию молока и продуктов его переработки проводят:

1) органы по сертификации при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона;

2) федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение

государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;

3) юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия этих продуктов предоставленной о них информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки этих продуктов.

3. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится с учетом признаков, указанных в приложениях 9 – 14 к настоящему Федеральному закону, а также по представленным изготовителем или продавцом описаниям этих продуктов.

4. В качестве описаний молока и продуктов его переработки могут быть использованы нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, международные стандарты, национальные стандарты или стандарты организаций, сопроводительные документы на эти продукты, договоры поставок, контракты, спецификации на эти продукты, информация на этикетках потребительских упаковок и другие содержащие описание этих продуктов документы.

5. В зависимости от задач и специфики идентификации молока и продуктов его переработки используются следующие процедуры идентификации:

1) экспертиза документов, в соответствии с которыми произведен конкретный продукт;

2) испытания этого продукта;

3) экспертиза указанных в пункте 1 настоящей части документов и результатов испытания этого продукта.

6. При проведении идентификации молока и продуктов его переработки путем экспертизы указанных в пункте 1 части 5 настоящей статьи документов в целях установления соответствия конкретного продукта виду, конкретной партии, подтверждения однородности партии этого продукта осуществляются исследования сопроводительных документов на молоко и продукты его переработки и их соответствия маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре, внешнему виду идентифицируемого продукта и упаковки.

7. При недостаточности или недостоверности информации, полученной при экспертизе указанных в пункте 1 части 5 настоящей статьи документов, а также при подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона проводятся исследования (испытания) молочной продукции в части показателей, установленных статьей 26 настоящего Федерального закона.

8. При необходимости подтверждения факта фальсификации молока и продуктов его переработки проводятся их исследования (испытания) в части следующих установленных настоящим Федеральным законом показателей идентификации и других показателей:

1) содержание в готовом молочном продукте, молочном составном продукте или молокосодержащем продукте сухих веществ молока (сухого молочного остатка), их массовая доля в таком готовом продукте в процентах

(за исключением продуктов переработки молока, содержащих сливочное масло);

2) наличие и содержание жиров немолочного происхождения, их массовая доля в молоке и продуктах его переработки в процентах;

3) жирнокислотный состав жировой фазы продуктов переработки молока (за исключением продуктов переработки молока, массовая доля жира в которых составляет менее чем 1,5 процента, и мороженого, массовая доля жира в котором составляет не более чем 8 процентов);

4) содержание белка в сухом обезжиренном молочном остатке в молочных консервах и молокосодержащих консервах, его массовая доля в таких продуктах в процентах;

5) соотношение сывороточных белков и казеина в молочных консервах и молокосодержащих консервах.

9. При определении показателей идентификации молока и продуктов его переработки должны использоваться аттестованные методики выполнения измерений, обеспечивающие объективность и достоверность результатов исследований (испытаний) этих продуктов.

10. Результаты проведения идентификации конкретного продукта переработки молока анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого должно включать в себя:

1) сведения об организации, проводившей идентификацию молока или продуктов его переработки;

2) информацию об изготовителе молока или продуктов его переработки с указанием места нахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, адреса и фамилии, имени, отчества физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя;

3) наименование этого продукта, наименование классификационных признаков этого продукта;

4) сведения о молоке или продукте переработки молока, необходимые для проведения их идентификации;

5) дату производства, срок годности, срок хранения (при наличии срока хранения), срок реализации (при наличии срока реализации) молока или продукта переработки молока, условия их хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

6) результаты исследований (испытаний) этого продукта в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (при необходимости их проведения), в том числе исследований (испытаний) органолептических показателей;

7) сведения об упаковке, в том числе о виде упаковки, о массе нетто или об объеме этого продукта в потребительской упаковке или транспортной таре;

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям настоящего Федерального закона;

10) наименование стандартов, нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми произведен этот продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание этого продукта, в том числе ввезенного на территорию Российской Федерации (контракт на его поставки, гигиенический сертификат, сертификат происхождения этого продукта, документ, подтверждающий показатели безопасности этого продукта, сертификат качества этого продукта, спецификация на этот продукт);

11) заключение о проведении дополнительных исследований (испытаний) (в случае, если требуется);

12) заключение о соответствии этого продукта заявленному наименованию и (или) конкретной партии этого продукта и его декларируемым показателям.

Статья 26. Показатели идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов

1. В целях идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов применяются следующие группы показателей их свойств:

1) органолептические – внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие органолептические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного продукта (при их наличии) и (или) в иных содержащих описание такого продукта документах;

2) физико-химические – массовые доли составных частей молока в молоке и продуктах его переработки, кислотность, плотность, температура, индекс растворимости, вязкость и другие физико-химические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного продукта или в других содержащих описание такого продукта документах;

3) микробиологические – видовой или родовой состав микроорганизмов, количество микроорганизмов определенного вида или рода в единице массы либо объема конкретного продукта в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона, стандартов, нормативных и (или) технических документов на производство конкретного продукта (при наличии таких документов) и (или) других содержащих описание этого продукта документов.

2. При идентификации сырого молока и сырых сливок применяются следующие показатели:

1) показатели идентификации молока, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных, указанные в приложении 9 к настоящему Федеральному закону и позволяющие определить его наименование (молоко коровье, молоко козье, молоко овечье, молоко кобылье, молоко буйволиное);

2) органолептические и физико-химические показатели, которые указаны в приложениях 9 и 10 к настоящему Федеральному закону и по которым проводится идентификация коровьего сырого молока, сырых сливок;

3) показатели, которые указаны в стандартах, нормативных и (или) технических документах и по которым проводится идентификация молока, полученного от других видов сельскохозяйственных животных.

3. При проведении идентификации продуктов переработки молока применяются следующие показатели:

1) органолептические показатели, указанные в пункте 1 части 1 настоящей статьи, с учетом параметров, приведенных в приложении 11 к настоящему Федеральному закону;

2) физико-химические и микробиологические показатели, указанные в пункте 2 части 1 настоящей статьи, с учетом параметров, приведенных в приложении 12 к настоящему Федеральному закону.

4. При проведении идентификации глазированных и декорированных продуктов переработки молока не учитываются показатели наличия глазури и пищевых продуктов, используемых для декорирования (вафли, шоколадная, молочная или фруктовая глазурь, карамель, орехи, печенье, фрукты, цукаты, шоколад, другие не входящие в состав продуктов переработки молока пищевые продукты).

5. При проведении идентификации обогащенных продуктов переработки молока определяются наличие и уровень содержания веществ, добавленных в такие продукты, соответствие уровня указанных веществ информации, содержащейся на этикетке или упаковке.

6. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста идентифицируются с учетом физико-химических показателей,

указанных в приложении 13 к настоящему Федеральному закону. Молочная продукция, представляющая собой продукты детского питания для детей дошкольного возраста и продукты детского питания для детей школьного возраста, идентифицируется с учетом физико-химических показателей, указанных в приложении 14 к настоящему Федеральному закону.

7. Идентификация ферментных препаратов проводится при экспертизе указанных в пункте 1 части 5 статьи 25 настоящего Федерального закона документов их изготовителя по следующим показателям:

- 1) специфичность субстратов;
- 2) активность ферментных препаратов;
- 3) природа происхождения ферментов.

8. Идентификация заквасок и пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) проводится при экспертизе указанных в пункте 1 части 5 статьи 25 настоящего Федерального закона документов их изготовителя по следующим показателям:

- 1) природа происхождения микроорганизмов;
- 2) родовой и видовой составы микроорганизмов;
- 3) количество жизнеспособных клеток в одном грамме или в единице

активности закваски.

Глава 10. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

Статья 27. Правила оценки соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства, связанных с установленными настоящим Федеральным законом обязательными требованиями к этим продуктам, осуществляется в форме государственного контроля (надзора) за выполнением указанных обязательных требований и в форме подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки установленным требованиям в порядке, предусмотренном главой 11 настоящего Федерального закона.

2. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства, связанных с установленными настоящим Федеральным законом обязательными требованиями к этим продуктам, осуществляется в форме государственного контроля (надзора) федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля

(надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в сфере ветеринарии.

3. В случае выявления нарушений требований настоящего Федерального закона федеральные органы исполнительной власти, осуществляющие функции по контролю и надзору и указанные в части 2 настоящей статьи, вправе:

1) выдавать предписания об устранении нарушений и устанавливать обоснованный с учетом характера нарушений срок для исполнения предписаний;

2) принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

3) направлять в органы, выдавшие сертификат соответствия, или органы, зарегистрировавшие декларацию о соответствии, информацию о необходимости приостановления или прекращения действия декларации о соответствии или сертификата соответствия;

4) привлекать изготовителя (продавца, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) к ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации;

5) принимать решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве молока и продуктов его переработки, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона.

4. Не допускается требовать от изготовителя (продавца) иные документы для оценки соответствия или для подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона, за исключением документов, указанных в статьях 31 и 32 настоящего Федерального закона.

Статья 28. Объекты государственного контроля (надзора)

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Федерального закона осуществляется в отношении:

1) процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации сырого молока, сырых сливок и продуктов переработки молока непромышленного производства – федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;

2) процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, предназначенных для употребления в пищу (на стадии приемки, ввода в эксплуатацию объектов производства, периодической проверки выполнения изготовителем

(продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) требований настоящего Федерального закона и программы мероприятий по предотвращению причинения вреда), – федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;

3) молока и продуктов его переработки на стадии их обращения в случае признания достоверности информации о несоответствии этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона на стадии их производства – федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

Глава 11. Подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

Статья 29. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. Молоко и продукты его переработки, реализуемые на территории Российской Федерации, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона в форме

принятия декларации о соответствии (далее – декларирование соответствия) или обязательной сертификации по схемам, установленным настоящим Федеральным законом.

2. Не подлежат обязательному подтверждению соответствия в форме декларирования соответствия или сертификации вторичное молочное сырье и побочные продукты переработки молока, не предназначенные для употребления в пищу.

3. Наряду с другими доказательствами соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона при подтверждении такого соответствия может использоваться в качестве одного из доказательств соблюдение требований международных стандартов и (или) национальных стандартов, содержащих аналогичные требования.

4. Добровольное подтверждение соответствия требованиям национальных стандартов, стандартам организаций, сводам правил, системам добровольной сертификации и условиям договоров молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется по инициативе заявителя в форме добровольной сертификации.

5. Добровольная сертификация молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется на условиях договора между заявителем и органом по сертификации.

6. Добровольное подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации не может заменить обязательное подтверждение их соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 30. Права и обязанности заявителя при подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. При декларировании соответствия молока и продуктов его переработки заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации, являющиеся изготовителем или продавцом либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части обеспечения соответствия поставляемых молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона.

2. При подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона в форме сертификации заявителями могут быть лица, указанные в части 1 настоящей статьи, а также иностранные юридические лица и физические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемых молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие молока и

продуктов его переработки, поставляемых по договорам поставок, оформленным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, требованиям настоящего Федерального закона.

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

4. Заявитель обязан обеспечивать соответствие молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона.

5. Заявитель может иметь другие предусмотренные законодательством Российской Федерации права и обязанности.

Статья 31. Обязательное подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки в форме декларирования соответствия

1. Декларирование соответствия молока и продуктов его переработки осуществляется путем принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона).

2. При декларировании соответствия партии сырого молока или сырых сливок, реализуемых по долгосрочным договорам поставок продукции или контрактам, срок действия декларации о соответствии составляет не более чем один год.

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

4. При декларировании соответствия продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, срок действия такой декларации о соответствии составляет не более чем пять лет.

5. Декларация о соответствии может приниматься в отношении партии молока или партии однородной молочной продукции, к которым установлены подлежащие подтверждению единые требования.

6. Для подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего Федерального закона устанавливаются следующие схемы декларирования соответствия:

1) 2д – декларирование соответствия молока или молочной продукции на основании собственных доказательств и положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов молока или продуктов его переработки, полученных с участием третьей стороны;

2) 3д – декларирование соответствия молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, полученных с участием третьей стороны, и сертификата системы качества на стадии производства этих продуктов;

3) 4д – декларирование соответствия молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований

(испытаний) типовых образцов этих продуктов, полученных с участием третьей стороны, и сертификата системы качества на стадии контроля и испытаний этих продуктов;

4) 5д – декларирование соответствия партии молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний), полученных путем репрезентативной выборки образцов из партии этих продуктов с участием третьей стороны;

5) 7д – декларирование соответствия молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных собственными силами или с привлечением других организаций по поручению заявителя, и сертификата системы качества на стадии проектирования и производства этих продуктов.

7. При выборе любой схемы декларирования соответствия молока или продуктов его переработки заявитель формирует комплект документов, который должен содержать:

- 1) регистрационные документы и реквизиты заявителя;
- 2) наименование, общее описание и назначение (при наличии назначения) этих продуктов;
- 3) национальный стандарт или стандарты организаций на молоко или продукты его переработки (для российских изготовителей) либо международный стандарт или подробное описание этих продуктов с указанием их основных свойств, условий хранения, сроков годности (для

иностранных изготовителей), применяемые на добровольной основе в целях обеспечения соблюдения требований настоящего Федерального закона;

4) протоколы исследований (испытаний) и измерений типовых образцов молока или продуктов его переработки, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) при декларировании соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схемам 2д, 3д, 4д, либо протоколы исследований (испытаний) и измерений, полученных путем репрезентативной выборки образцов молока или продуктов его переработки в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) при декларировании соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схеме 5д, либо протоколы исследований (испытаний) и измерений типовых образцов этих продуктов, проведенных собственными силами или с привлечением других организаций по поручению заявителя при декларировании соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схеме 7д;

5) сертификат системы качества на стадии производства молока или продуктов его переработки при декларировании соответствия этих продуктов по схеме 3д;

6) сертификат системы качества на стадии контроля и исследований (испытаний) и измерений молока или продуктов его переработки при декларировании соответствия этих продуктов по схеме 4д;

7) сертификат системы качества на стадии проектирования (разработки) и производства продуктов переработки молока при декларировании соответствия этих продуктов по схеме 7д;

8) документы, подтверждающие организацию и осуществление производственного контроля заявителем, а также организацию и осуществление государственного контроля в отношении заявителя, молока и продуктов его переработки федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при использовании любой схемы декларирования соответствия этих продуктов, за исключением схемы 5д;

9) товарно-транспортные документы, договоры (контракты) поставок молока или продуктов его переработки, оформленные в установленном законодательством Российской Федерации порядке, сертификат происхождения этих продуктов, гигиенический сертификат, свидетельство о государственной регистрации впервые разработанных или впервые ввозимых (поставляемых) продуктов переработки молока для подтверждения соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона при использовании схемы 5д;

10) ветеринарные свидетельства или сертификаты установленной формы для подтверждения соответствия сырого молока или сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона.

8. Протоколы исследований (испытаний) и измерений типовых образцов или репрезентативной выборки образцов молока или продуктов его переработки наряду с характеристикой этих продуктов должны содержать:

1) описание молока или продуктов его переработки непосредственно либо в виде ссылки на национальные стандарты, стандарты организаций или международные стандарты, в соответствии с которыми они произведены;

2) заключение о соответствии типовых образцов или репрезентативной выборки образцов молока или продуктов переработки молока требованиям указанных в пункте 3 части 7 настоящей статьи документов, в соответствии с которыми произведены эти продукты, и требованиям настоящего Федерального закона;

3) результаты исследований (испытаний) типовых образцов или репрезентативной выборки образцов молока или продуктов переработки молока, полученные собственными силами, с привлечением третьей стороны и (или) при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схеме 7д другой организацией по поручению заявителя.

9. При выборе схемы декларирования соответствия, предусматривающей наличие сертификата системы качества, и при отсутствии такого сертификата заявитель подает в орган по сертификации системы качества заявку на сертификацию системы качества. Орган по сертификации осуществляет сертификацию системы качества и при положительных результатах выдает заявителю сертификат системы качества.

10. При выборе любой схемы декларирования соответствия заявитель принимает необходимые меры для обеспечения при производстве и реализации молока и продуктов его переработки их соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

11. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

12. Заявитель маркирует молоко и продукты его переработки, в отношении которых принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

13. Орган по сертификации систем качества осуществляет контроль за сертифицированной системой качества на стадиях, предусмотренных схемами 3д, 4д, 7д, с периодичностью, установленной договором между заявителем и органом по сертификации систем качества, но не реже чем один раз в год.

14. Декларация о соответствии и входящие в состав доказательственных материалов документы хранятся у заявителя в течение трех лет со дня окончания срока действия декларации о соответствии. Второй экземпляр декларации о соответствии хранится в федеральном органе исполнительной власти, организующем формирование и ведение единого реестра деклараций о соответствии.

Статья 32. Обязательное подтверждение соответствия в форме обязательной сертификации продуктов переработки молока

1. Обязательная сертификация продуктов переработки молока осуществляется органом по сертификации продукции, область аккредитации которого распространяется на пищевую продукцию, в том числе на продукты переработки молока, на основании договора между заявителем и органом по сертификации продукции по схемам, установленным настоящим Федеральным законом.

2. Сертификат соответствия на продукты переработки молока, выпускаемые серийно, выдается на срок, определяемый органом по сертификации в зависимости от состояния производства этих продуктов и стабильности их качества, но не более чем на три года.

3. Сертификат соответствия на партию продуктов переработки молока выдается на срок годности этих продуктов.

4. Сертификат соответствия хранится у заявителя, а копия сертификата соответствия и документы, послужившие основанием для его получения, хранятся в органе по сертификации, выдавшем сертификат, в течение не менее чем двух лет после окончания срока его действия.

5. Для подтверждения соответствия продуктов переработки молока требованиям настоящего Федерального закона устанавливаются следующие схемы обязательной сертификации:

1) 3с – сертификация продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, на основании положительных результатов испытаний типовых

образцов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), с проведением последующего контроля органом по сертификации продукции за сертифицированными продуктами переработки молока;

2) 4с – сертификация продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, на основании положительных результатов испытаний типовых образцов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и осуществления анализа состояния производства этих продуктов с проведением последующего контроля органом по сертификации продукции за сертифицированными продуктами переработки молока и при необходимости за состоянием их производства;

3) 5с – сертификация продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, на основании положительных результатов испытаний типовых образцов этих продуктов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и проведения сертификации системы управления качеством заявителя с проведением последующего контроля органа по сертификации продукции за сертифицированными продуктами переработки молока и органа по сертификации систем управления качеством за сертифицированной системой управления качеством заявителя;

4) 6с – сертификация партии продуктов переработки молока на основании положительных результатов исследований (испытаний) репрезентативной выборки образцов этих продуктов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

6. При выборе любой схемы обязательной сертификации продуктов переработки молока заявитель формирует комплект документов, который должен содержать:

- 1) регистрационные документы и реквизиты заявителя;
- 2) наименование, общее описание, назначение (при наличии назначения) этих продуктов;
- 3) национальный стандарт, стандарт организации на эти продукты (для российских изготовителей) или международный стандарт либо подробное описание этих продуктов с указанием основных показателей их свойств, условий хранения, сроков годности (для иностранных изготовителей), применяемые на добровольной основе в целях обеспечения соблюдения требований настоящего Федерального закона;
- 4) сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии сырья, компонентов, упаковочных материалов, используемых при производстве продуктов переработки молока;
- 5) сертификат соответствия системы управления качеством изготовителя при использовании схемы 5с. При отсутствии указанного сертификата заявитель подает в аккредитованный орган по сертификации систем управления качеством заявку на сертификацию системы качества. Орган по сертификации систем управления качеством сертифицирует систему качества изготовителя и при положительных результатах выдает ему сертификат системы качества;

6) документы, подтверждающие организацию и осуществление производственного контроля изготовителем, а также осуществление государственного контроля в отношении изготовителя и продуктов переработки молока федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при использовании любой схемы обязательной сертификации, за исключением схемы бс;

7) товарно-транспортные документы, оформленные в установленном законодательством Российской Федерации порядке, договор (контракт) поставок продуктов переработки молока, сертификат происхождения этих продуктов, гигиенический сертификат, свидетельство о государственной регистрации новых или впервые ввозимых (поставляемых) продуктов переработки молока при использовании схемы бс.

7. При выборе любой схемы обязательной сертификации заявитель подает заявку на сертификацию продуктов переработки молока и одновременно представляет установленный частью 6 настоящей статьи комплект документов в аккредитованный орган по сертификации продукции.

8. Орган по сертификации продукции рассматривает представленные заявителем комплект документов и заявку и принимает решение относительно заявки. При положительном решении относительно заявки орган по сертификации осуществляет отбор типовых образцов продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, либо репрезентативную выборку

образцов этих продуктов из партии этих продуктов, проводит их идентификацию, определяет программу исследований (испытаний) и направляет типовые образцы или репрезентативную выборку образцов этих продуктов на исследования (испытания) в аккредитованную испытательную лабораторию (центр).

9. Аккредитованная испытательная лаборатория (центр) проводит исследования (испытания) типовых образцов продуктов переработки молока либо репрезентативную выборку образцов этих продуктов и оформляет протокол их исследований (испытаний) и измерений.

10. Протокол исследований (испытаний) и измерений типовых образцов продуктов переработки молока либо репрезентативной выборки образцов этих продуктов наряду с их характеристикой должен содержать описание этих продуктов непосредственно или с указанием на национальный стандарт, стандарты организаций или международный стандарт либо описание (при его наличии), в соответствии с которыми эти продукты произведены, а также заключение о соответствии типовых образцов либо репрезентативной выборки образцов этих продуктов требованиям указанной документации и требованиям настоящего Федерального закона.

11. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 3с орган по сертификации продукции на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока и положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов

этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), выдает заявителю сертификат соответствия на срок до трех лет с учетом стабильности работы заявителя.

12. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 4с орган по сертификации продукции проводит анализ состояния производства этих продуктов в целях проверки условий, необходимых для их производства и реализации в соответствии с установленными требованиями, и на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока, положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), и положительных результатов анализа состояния их производства выдает заявителю сертификат соответствия.

13. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 5с орган по сертификации продукции на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока, положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), и при наличии сертификата системы качества выдает заявителю сертификат соответствия.

14. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 6с орган по сертификации продукции на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока, положительных результатов исследований (испытаний) репрезентативной выборки образцов этих продуктов из партии этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), выдает заявителю сертификат соответствия.

15. Заявитель, получив сертификат соответствия на продукты переработки молока, маркирует их знаком обращения на рынке.

16. Заявитель при производстве и реализации продуктов переработки молока принимает необходимые меры по обеспечению их соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

17. В течение всего срока действия сертификата соответствия орган по сертификации продукции осуществляет контроль за сертифицированными продуктами переработки молока путем проведения периодических исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, отбор которых осуществляется на складе готовой продукции изготовителя (при сертификации этих продуктов с использованием схем 4с и 5с) и на складах изготовителя и продавца (при сертификации этих продуктов с использованием схемы 3с), в соответствии с принятым графиком контроля, а также при необходимости проводит повторный анализ состояния

производства этих продуктов (при сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 4с).

18. Органом по сертификации продукции по результатам проведенного им контроля за сертифицированными продуктами переработки молока принимается относительно таких продуктов одно из следующих решений:

- 1) подтвердить действие сертификата соответствия;
- 2) приостановить действие сертификата соответствия;
- 3) прекратить действие сертификата соответствия.

19. Орган по сертификации систем управления качеством, проводивший сертификацию системы управления качеством заявителя, осуществляет контроль за сертифицированной системой управления качеством заявителя.

Статья 33. Особенности подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. Подтверждение соответствия сырого молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием любой из схем, предусмотренных настоящим Федеральным законом.

2. Декларация о соответствии сырого молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона принимается изготовителем при условии соблюдения им 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, ежегодно.

3. Подтверждение соответствия питьевого молока и продуктов его переработки со сроком годности не более чем 30 суток требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д, 4д или 7д либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 4с или 5с.

4. Подтверждение соответствия продуктов переработки молока со сроком годности более чем 30 суток требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д, 4д, 5д или 7д либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 3с, 4с, 5с или 6с.

5. Подтверждение соответствия продуктов детского питания на молочной основе требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д или 4д либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 4с, 5с или 6с.

6. Подтверждение соответствия продуктов переработки молока, поставляемых для государственных нужд, требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 5д или в форме обязательной сертификации с использованием схемы 6с.

Статья 34. Признание результатов подтверждения соответствия

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

2. Признание результатов подтверждения соответствия, полученных за пределами территории Российской Федерации, осуществляется в соответствии со статьей 30 Федерального закона «О техническом регулировании».

Глава 12. Требования к упаковке, маркировке, этикетке молока и продуктов его переработки**Статья 35. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки**

1. Молоко и продукты его переработки, предназначенные для реализации, должны быть расфасованы, упакованы в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока и продуктов его переработки в течение срока их годности.

2. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должны выпускаться только расфасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем:

1) 1 килограмм – сухие продукты (адаптированные молочные смеси, последующие смеси, продукты прикорма, продукты моментального приготовления, каши на молочной основе);

2) 0,2 литра – жидкие адаптированные, частично адаптированные смеси, последующие смеси;

3) 0,25 литра – молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

4) 0,1 килограмма – пастообразные продукты детского питания на молочной основе.

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 менее чем 0,2 литра и не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания – не более чем 200 граммов.

4. Не допускается использование тары потребителя (покупателя) при реализации нерасфасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока.

5. Нарезанные продукты переработки молока упаковываются изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих безопасность таких продуктов и сохранение их органолептических свойств.

6. Каждая упаковка продуктов переработки молока должна иметь маркировку, этикетку и при необходимости листок-вкладыш или ярлык, содержащие информацию для потребителей в соответствии со статьей 36 настоящего Федерального закона.

7. Продукты переработки молока, находящиеся в поврежденной таре и (или) упаковке, подлежат отзыву.

Статья 36. Требования к маркировке молока и продуктов его переработки

1. Молоко и продукты его переработки должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей и требованиям настоящего Федерального закона.

2. Информация для потребителей наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, молочной продукции, единицу многооборотной тары или транспортной тары такой продукции, а также на каждую единицу потребительской упаковки такой продукции.

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

- 1) наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона;
- 2) наименование и место нахождения изготовителя такой продукции;
- 3) товарный знак изготовителя такой продукции;

- 4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары такой продукции;
- 5) количество единиц потребительской упаковки такой продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;
- 6) срок годности такой продукции;
- 7) дата производства такой продукции;
- 8) условия хранения такой продукции;
- 9) масса нетто потребительской упаковки такой продукции;
- 10) обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена такая продукция;
- 11) номер партии такой продукции;
- 12) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона;
- 13) необходимые предупредительные надписи или манипуляторные знаки - «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

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 информация, при этом на этикетках должны размещаться дополнительные данные о количестве мест потребительских упаковок и массе такой продукции в групповой упаковке или транспортной таре такой продукции.

Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляторные знаки, наносят на листки-вкладыши или представляют потребителям любым другим доступным способом.

5. Маркировка на групповую упаковку либо транспортную тару или потребительскую тару молока, молочной продукции наносится путем наклеивания этикеток, изготовленных типографским способом или другим способом, обеспечивающим их четкое прочтение.

6. Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать понятиям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона. Наименования такой продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя.

7. Указание на вид сельскохозяйственных животных, за исключением коров, от которых получено молоко, должно размещаться на этикетках упаковок перед понятием «молоко» или после этого понятия.

8. Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов его переработки, размещаются после наименований такой продукции, например «молоко пастеризованное», «сливки стерилизованные».

9. После наименований молока и молочной продукции наряду с понятием, относящимся к способу термической обработки такой продукции, могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия, например «молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)».

10. Наименования молочных составных продуктов должны соответствовать понятиям, установленным для молочных продуктов, и

содержать в непосредственной близости к этим понятиям четкие описания других характеризующих такой продукт компонентов, например «творог с кусочками фруктов», «кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной».

11. Понятие «биопродукт» на этикетках, упаковках такой молочной продукции размещается на любом удобном месте в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов «био...» и наименований такой продукции, например «биокефир», «биоряженка».

12. Понятия, используемые для характеристики способов производства такого продукта или особенностей состава сырья либо состава закваски, указываются в его наименовании – «молочный напиток», «молоко цельное», «сливки рекомбинированные», «напиток кисломолочный».

13. Информация о частичном использовании сухих молочных продуктов, за исключением случаев использования сухих молочных продуктов в целях нормализации, размещается вместе с информацией о компонентах готового продукта в виде надписи: «Изготовлено с использованием сухого молока (сливок, сыворотки)».

14. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных настоящим Федеральным законом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие «молокосодержащий» или понятие «сквашенный» должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например «кефирный»,

«кефирный термизированный», «йогуртный», «йогуртный термизированный».

15. Понятие «продукт» в наименованиях молочносодержащих продуктов может быть заменено или в наименованиях молочных составных продуктов дополнено понятием, характеризующим соответственно консистенцию или форму продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт), например «молочно-соковый коктейль», «сметанный соус», «молочный кисель», «творожное суфле с орехами», «сырный рулет с пряностями».

16. Определения понятий видов и типов сыров (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный) применяются в наименованиях сыров по решениям их изготовителей.

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

18. Понятия, установленные статьей 4 настоящего Федерального закона, не должны применяться в ассортиментных знаках и других дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим Федеральным законом.

19. Допускается написание частей наименований молока или молочной продукции, установленных статьёй 4 настоящего Федерального закона, на передней стороне упаковок такой продукции при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары.

20. В наименованиях продуктов, не являющихся молоком или молочными продуктами либо молочными составными продуктами, не допускается использование понятий, установленных настоящим Федеральным законом, в том числе слов, входящих в состав этих наименований, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

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

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

23. Сырое молоко, сырые сливки, реализуемые юридическими или физическими лицами для переработки, должны иметь маркировку, нанесенную на транспортную тару, и сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:

- 1) наименование таких продуктов;
- 2) показатели идентификации таких продуктов (за исключением массовой доли сухих веществ молока);
- 3) наименование изготовителя таких продуктов – физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя таких продуктов – юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);
- 4) адрес изготовителя таких продуктов;
- 5) объем таких продуктов (в литрах) или масса таких продуктов (в килограммах);
- 6) дата и время (часы, минуты) отгрузки таких продуктов;
- 7) температура при отгрузке таких продуктов;
- 8) номер партии таких продуктов.

24. Сырое молоко, сырые сливки, продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, должны сопровождаться информацией о месте

производства таких продуктов (адресе), наименованиях таких продуктов и дате их производства.

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

1) наименование таких продуктов с использованием понятий, установленных статьей 4 настоящего Федерального закона, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;

2) массовая доля жира в процентах;

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

4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных претензий);

5) товарный знак изготовителя молока и продуктов его переработки (при наличии товарного знака);

6) масса нетто или объем таких продуктов. Масса нетто указывается в отношении таких продуктов, если они имеют сыпучую, твердую, пастообразную или вязкопластичную консистенцию либо для них нет

методик выполнения измерений плотности. Объем или масса нетто (по усмотрению изготовителя) указывается для продуктов, имеющих жидкую консистенцию, если для таких продуктов существуют методики выполнения измерений плотности и (или) дозировочное оборудование;

7) состав таких продуктов с указанием входящих в них компонентов.

Список входящих в состав таких продуктов компонентов формируется в порядке убывания их массовой доли на момент производства таких готовых продуктов. Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или молокосодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. Функционально необходимые для производственного процесса и не входящие в состав готового продукта компоненты указываются после слов «с использованием». В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевых добавок, ароматизаторов, компонентов, имеющих нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

8) пищевая ценность таких продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическая ценность в калориях или килокалориях;

9) содержание в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей – колониеобразующих единиц в грамме такого продукта);

10) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макро-элементов, витаминов, других используемых для обогащения такого продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в такой продукт веществ к суточной дозе потребления этих веществ и особенностей употребления такого продукта;

11) информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);

12) условия хранения молока и молочной продукции (в том числе до вскрытия упаковок продуктов детского питания на молочной основе в случаях хранения вскрытых упаковок и обязательно после вскрытия этих упаковок, для скоропортящихся продуктов со сроком годности до 30 дней – в случае отличия условий хранения таких продуктов в невскрытых упаковках и во вскрытых упаковках);

13) дата производства и дата упаковки молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, – час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной

продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, – час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов «Годеи до», «Употребить до» или «Использовать до». Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах («Срок годности 36 часов», «Срок годности 14 дней (суток)», «Срок годности 6 месяцев», «Годеи 14 суток», «Годеи 6 месяцев»);

15) способы и условия употребления молочной продукции (при необходимости);

16) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована такая продукция;

17) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

18) информация об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции (понятия даются в статье 4 настоящего Федерального закона) размещается вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом. Не допускается использование понятия «молоко» на потребительской таре молока и

продуктов его переработки в случае использования молока сухого цельного, молока сухого обезжиренного.

26. Маркировка продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) и сухих продуктов переработки молока должна содержать следующую дополнительную информацию:

1) дата изготовления и срок годности таких продуктов наносятся на крышки или на дно банок либо пачек. При указании срока годности с использованием слов «Годен до» или «Использовать до» рядом с ними указывается место нанесения такой информации с использованием слов «Смотри на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Смотри на крышке или на дне пачки». При указании срока годности с использованием слов «Годен в течение» или «Реализовать в течение» рядом с ними наносятся срок годности в месяцах и надпись с использованием слов «Дата производства указана на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Дата производства указана на крышке или дне пачки»;

2) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока концентрированных (сгущенных) с сахаром.

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 должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

- 1) ассортиментные знаки или наименование сорта сыра («Российский», «Угличский», «Сулугуни» и подобные наименования);
- 2) массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) в процентах;
- 3) вид основной заквасочной микрофлоры и природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;
- 4) срок годности мягких, рассольных и плавленых сыров;
- 5) срок годности и срок хранения (в пределах срока годности) сверхтвердых, полутвердых, твердых и сухих сыров.

28. Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста, должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

- 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:
 - а) с рождения - адаптированные смеси;
 - б) старше шести месяцев - последующие смеси;
 - в) старше шести месяцев - творог и продукты на его основе;
 - г) старше восьми месяцев - неадаптированные молочные продукты.

29. На этикетках продуктов детского питания на молочной основе должна быть надпись: «Для детского питания». Размер шрифта такой надписи не может быть меньше основного используемого размера шрифта. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена

предупреждающая надпись: «Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание».

30. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах, молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста, детей дошкольного или детей школьного возраста, за исключением продуктов, указанных в части 28 настоящей статьи, должна соответствовать требованиям настоящего Федерального закона и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится такая молочная продукция.

31. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности продукта переработки молока, указанных при маркировке на его упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такого продукта не должны превышать уровни, указанные в приложении 18 к настоящему Федеральному закону. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

32. Количество веществ, введенных в обогащенные продукты переработки молока, указывается с учетом их содержания в таких продуктах

в конце срока их годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их годности при производстве таких продуктов допускается увеличивать содержание витаминов в них, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям.

Статья 37. Правила нанесения этикеток

1. Этикетки наносятся на каждую единицу потребительской и (или) транспортной тары и располагаются на одном и том же удобном для прочтения месте. На этикетке информация должна быть изложена на русском языке. Дополнительная информация может быть изложена на государственных языках республик, на языках народов Российской Федерации, иностранных языках. Информация о продукте переработки молока, изложенная на других языках, должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.

2. Информация на этикетке должна соответствовать требованиям статьи 36 настоящего Федерального закона. Наименование продукта переработки молока размещается на этикетке, размещаемой на передней стороне потребительской тары, с использованием шрифта, размер которого должен быть не менее чем 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее чем 100 миллилитров (граммов) с использованием шрифта, размер которого составляет не менее чем 8,5 кегля. При невозможности размещения всего объема необходимой информации на этикетке часть

информации, за исключением наименования изготовителя, наименования продукта переработки молока, значения массы нетто или объема, состава, пищевой ценности, даты производства, срока годности или хранения, условий хранения такого продукта, наименования документа, в соответствии с которым произведен такой продукт, и знака соответствия, может быть размещена на листке-вкладыше. При этом на этикетке такого продукта должна быть размещена надпись: «Дополнительная информация – см. листок-вкладыш».

3. При реализации потребителям молока и молочной продукции организациями торговли или организациями общественного питания этикетки транспортной и (или) групповой тары и (или) потребительских упаковок больших размеров могут заменяться листками-вкладышами, прилагаемыми к каждой единице расфасованного молока или продукта его переработки и содержащими информацию для потребителей в соответствии с требованиями статьи 36 настоящего Федерального закона.

Глава 13. Требования международных стандартов и национальных стандартов

Статья 38. Требования международных стандартов

Требования международных стандартов в отношении молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и на основе международного договора Российской Федерации.

Статья 39. Требования национальных стандартов

Требования национальных стандартов в отношении молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются в добровольном порядке и в части, не противоречащей требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 40. Международные договоры

Если международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены настоящим Федеральным законом, применяются правила международного договора Российской Федерации.

Глава 14. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона. Возмещение вреда

Статья 41. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона

1. За нарушение требований настоящего Федерального закона изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона) несет ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

2. Работники изготовителя (продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего

Федерального закона), допустившие нарушение требований настоящего Федерального закона, привлекаются к материальной, дисциплинарной, административной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**Статья 42. Возмещение вреда, причиненного в связи с
невыполнением требований настоящего Федерального
закона**

1. Возмещение вреда, причиненного жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений в связи с невыполнением требований настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Устранение недостатков продуктов переработки молока, доставка их к месту устранения недостатков и возврат их потребителям, утилизация некачественных и не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона продуктов переработки молока осуществляются изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия

поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона) за его счет.

Глава 15. Заключительные положения

Статья 43. Заключительные положения

1. До дня вступления в силу федеральных законов о технических регламентах в отношении процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации пищевых продуктов техническое регулирование в области эксплуатации производственных помещений, оборудования, транспортных средств осуществляется в соответствии с нормативными и (или) техническими документами и (или) сводами правил.

2. Правила и методы исследований (испытаний) и измерений молока и молочной продукции, а также правила отбора образцов для проведения исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения настоящего Федерального закона, разрабатываются и утверждаются Правительством Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего Федерального закона.

3. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона молоко и молочная продукция, выпущенные в обращение на территории Российской Федерации, подлежат обязательному подтверждению соответствия в порядке, установленном настоящим Федеральным законом.

4. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона положения Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-І «О ветеринарии», положения Федерального закона от 30 марта 1999 года

№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», положения Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в части оценки и подтверждения соответствия молока и молочной продукции, обязательных требований к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации не применяются.

Статья 44. Вступление в силу настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.



Президент

Российской Федерации

Д.Медведев

Москва, Кремль
12 июня 2008 года
№ 88-ФЗ

Приложение 1
к Федеральному закону «Технический регламент на молоко
и молочную продукцию»

**Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сы-
ром молоке и сырых сливках**

Продукты	Потенциально опасные веще- ства	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М1	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомецитин (хлорамфеникол)	Не допускается
	Тетрациклиновая группа	Не допускается
	Стрептомицин	Не допускается
	Пенициллин	Не допускается
	Ингибирующие вещества	Не допускаются
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (1,25 для сливок)
	ДДТ* и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок)
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/л
	Стронций-90	25 к/л

* ДДТ – дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 2
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

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

Продукты	КМАФАнМ*, КОЕ**/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание со- матических кле- ток в 1 см ³ (г), не более
		БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое				
высший сорт	$1 \cdot 10^5$	-	25	$2 \cdot 10^5$
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	25	$1 \cdot 10^6$
второй сорт	$4 \cdot 10^6$	-	25	$1 \cdot 10^6$
Сливки сы- рые				
высший сорт	$5 \cdot 10^5$	-	-	-
первый сорт	$4 \cdot 10^6$	-	-	-

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

** КОЕ – колониеобразующие единицы.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 3
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

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

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
Все продукты переработки молока	Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Антибиотики: Левомецитин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	0,0005 Не допускается Не допускается Не допускается Не допускается
Питьеовое молоко и питьеовые сливки, пахта, сыворотка молочная, 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 (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Перекисное число в питьеовом молоке и питьеовых сливках стерилизованных Показатель кислотности для жидких кисломолочных продуктов (кроме айрана, кумыса)	0,1 0,05 0,03 0,005 0,05 (для сливок, сметаны - 1,25) 0,05 (для сливок, сметаны - 1,0) 100 Бк/л 25 Бк/л 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира 100 градусов Тернера

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
	и кумысного продукта)	
Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Показатель кислотности для творога и творожных продуктов	0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Бк/л 25 Бк/л 150 градусов Тернера
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 и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137	0,3 0,15 0,1 0,015 Для консервов в сборной жестяной таре - 200 Для консервов в хромированной таре - 0,5 1,25 1,0 300 Бк/кг

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
	Стронций-90	100 Бк/кг
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворожка, пахта, обезжиренное молоко)	В пересчете на восстановленные продукты: Токсичные элементы: Свинец 0,1 Мышьяк 0,05 Кадмий 0,03 Ртуть 0,005 Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) 1,25 ДДТ и его метаболиты 1,0 Радионуклиды: Цезий-137 500 Бк/кг Стронций-90 200 Бк/кг	
Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы: Свинец 0,3 Мышьяк 1,0 Кадмий 0,2 Ртуть 0,03 Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) 1,25 ДДТ и его метаболиты 1,0 Радионуклиды: Цезий-137 300 Бк/кг Стронций-90 80 Бк/кг	
Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые,	Токсичные элементы: Свинец 0,5 Мышьяк 0,3	

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы	Кадмий Ртуть Бенз(о)пирен Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,2 0,03 Для копченых продуктов -0,001 1,25 1,0 50 Бг/кг 100 Бг/кг
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Олово Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	2,5 градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами - 3,5 градуса Кеттстофера) 0,1 (для шоколадных продуктов - 0,3) 0,1 0,03 (для шоколадных продуктов - 0,2) 0,03 Для резервируемых продуктов - 0,4 Для резервируемых продуктов - 1,5 Для стерилизованного масла в сборной жестяной таре - 200 1,25

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
	ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	1,0 200 Бк/кг (для молочного жира - 100) 60 Бк/кг (для молочного жира - 80)
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи: Переокисное число в жире, выделенном из продукта Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Никель Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	10 ммоль активного кислорода/кг жира 2,5 градуса Кеттстофера (для спреда с компонентами - 3,5 градуса Кеттстофера) 01 (для шоколадных продуктов - 0,3) 0,1 0,03 (для шоколадных продуктов - 0,2) 0,03 Для резервируемых продуктов - 0,4 Для резервируемых продуктов - 1,5 Для продуктов с гидрогенизированным жиром - 0,7 1,25 1,0

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	100 80
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) ДДТ 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
Закваски заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	Для жидких (в том числе замороженных) / для сухих 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 и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм ³), не более
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	160 Бк/кг 80 Бк/кг
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	

* 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 по активности стандарта.

Приложение 4
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

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

Продукт, группа продуктов	КМА- ФАнМ *, КОЕ**/ см ³ (г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи(Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП **** (коли- формы)	пато- ген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Питьеовое моло- ко, питьеовые слив- ки, молочные и сливовчные напите- ки, молочная сы- воротка, пахта, продукты на их основе, термиче- ски обработанные, в том числе: молоко питьеовое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-

1	2	3	4	5	6	7
стерилизованное, ультрапастеризованное (УВТ) (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; 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)					
ультрапастеризованное (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленое	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	-	25	-
ароматизированное, обогащенное витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах и цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Сливки и продукты на их основе, в том числе:						
в потребительской таре, в том числе пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1	25	-

1	2	3	4	5	6	7
Стерилизован- ные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие види- мых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изме- нение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вку- са и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изме- нения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)					
обогащенные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-
взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, цис- тернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, коктей- ли, кисели молоч- ные и сливочные, из пахты и сыво- ротки, желе, со- усы, кремы, пу- динги, муссы, пас- ты, суфле молоч- ные и сливочные, из пахты и сыво- ротки, пастеризо- ванные	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1	25	-
2. Продукты ки- сломолочные жид- кие, сметана, про- дукты на их осно- ве, в том числе продукты кисло- молочные жидкие, в том числе						
со сроком годно- сти не более 72 ча- сов:						

1	2	3	4	5	6	7
без компонен- тов	Молоч- нокислых микро- organiz- мов не менее $1 \cdot 10^7$	0,01	25	1	-	-
с компонента- ми		0,01	25	1	-	-
со сроком год- ности более 72 часов:						
без компонен- тов	Молоч- нокис- лых микро- орга- низмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,1	25	1	-	Д-50**** П-50
с компонентами		0,01	25	1	-	Д-50 П-50
обогащенные бифидобактериями и другими пробио- тическими микро- организмами, в том числе йогурт	Бифидо- бактерий и (или) других про- биоти- ческих микро- орга- низмов не ме- нее $1 \cdot 10^6$ в сумме	0,1	25	1	-	Д-50**** П-50

1	2	3	4	5	6	7
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Для сметаны молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,001 - для сметаны, 0,1 - для термизированных сметанных продуктов	25	1	-	Для продуктов со сроком годности более 72 часов - Д-100 П-100
Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе: без компонентов	-	1,0	25	1	25	Д-50 П-50
с компонентами	-	1,0	25	1	25	Д-50 П-50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе: со сроком годности не более 72 часов без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$	0,001	25	0,1	-	Д-50 П-50
с компонентами	-	0,001	25	0,1	-	Д-100 П-50
со сроком годности более 72 часов без компонентов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
с компонентами	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	-	-	Д-100 П-50

1	2	3	4	5	6	7
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1	-	50 в сумме
4. Масса из альбумина из молочной сыворотки, продукты на ее основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	$2 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						
молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты	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) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов					

1	2	3	4	5	6	7
молоко, сливки сгущенные с саха- ром в потреби- тельской таре, в том числе: без компонен- тов	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
с компонентами	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
молоко, сливки сгущенные с саха- ром в транспорт- ной таре	$4 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
пахта, сыворотка сгущенные без са- хара и с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
какао, кофе нату- ральный со сгу- щенным молоком или сливки с са- харом	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
6. Продукты мо- лочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напит- ки, смеси для мо- роженого, сыво- ротка, пахта, молоко обезжи- ренное), в том числе:	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1	-	-
молоко коровье сухое цельное	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1	-	-

1	2	3	4	5	6	7
молоко сухое обезжиренное: для непосредст- венного употреб- ления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1	-	-
для промыш- ленной перера- ботки	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1	-	-
напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	-	П-50
сливки сухие и сливки сухие с са- харом	$7 \cdot 10^4$	0,1	25	1	-	-
сыворотка мо- лочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1	25	Д-50 П-100
смеси сухие для мороженого	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1	-	-
продукты ки- сломолочные су- хие	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1	-	Д-50 П-100
пахта, замени- тель цельного мо- лока (сухие)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1	-	Д-50 П-100
7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты мо- лочных белков, сухие, в том числе:						
казеинаты пи- щевые	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-
концентрат сы- воточный бел- ковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	-
концентрат аль- бумина и казеина	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	1	-	-

1	2	3	4	5	6	7
белок молочный, казеины	$1 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие кло-стридии в 0,01 г не допускаются	1,0	50	1	-	Д-10 П-50
сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1	-	Д-50 П-100
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1	-	Д-50 П-100
концентрат лактулозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	1	-	Д-50 П-100
8. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:						
сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие):						
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры плавленые:						

1	2	3	4	5	6	7
без компонентов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
сырные продукты плавленные	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-
сыры, сырные продукты сухие	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	
9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:	В сливочном масле не нормируется					
масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:						
без компонентов	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
марочное, в том числе вологодское	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	25	П-50

1	2	3	4	5	6	7
стерилизованное	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 не более чем на 2 градуса Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см ³ (г)					
масло топленое	$1 \cdot 10^3$	1,0	25			П-200
масло сухое	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	$1 \cdot 10^3$	1,0	25			П-200
паста масляная, в том числе: без компонентов	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	$2 \cdot 10^5$	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
10. Спред, топленая смесь	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
11. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
закаленное, в том числе с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-

1	2	3	4	5	6	7
мягкое, в том числе с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1	25	-
жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,1	25	1	25	-
12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров), в том числе:						
закваски для кефира симбиотические (жидкие)	$1 \cdot 10^8$	3,0	100	10	-	П-5
закваски из чистых культур (в том числе жидкие)	$1 \cdot 10^8$ Для заквасок концентрированных не менее $1 \cdot 10^{10}$	10,0	100	10	-	5 в сумме
замороженные, сухие	$1 \cdot 10^9$ Для заквасок концентрированных не менее $1 \cdot 10^{10}$	1,0	10	1	-	5 в сумме

1	2	3	4	5	6	7
13. Ферментные препараты, в том числе:						
животного происхождения молоко-свертывающие	$1 \cdot 10^4$	1,0 E.coli в 25	25 суль- фит- редуци- рующие кlost- ридии в 0,01 г	-	-	-
растительного происхождения	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
микробного происхождения	$5 \cdot 10^4$ Не долж- ны со- держат жизне- способ- ные формы проду- центов фермен- тов	1,0	25	-	-	-
14. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	$5 \cdot 10^4$	0,01	25 суль- фит- реду- ци- рующие кло- стридии в 0,01 г	-	-	-
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов					

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

** КОЕ – колониеобразующие единицы.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

**** - наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых 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 (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

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

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

Приложение 5
к Федеральному закону «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	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики:	
	Левомецетин	Не допускается
	Тетрациклиновая группа	Не допускается
	Пенициллин	Не допускается
	Стрептомицин	Не допускается
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ₁	не более 0,00002
	Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):	
	Цезий-137	40 Бк/л
	Стронций-90	25 Бк/л
Адаптированные молочные смеси, частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие формулы (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные),	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005

Продукт	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
молоко стерилизованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе с плодово-овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты	0,02 0,01
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	290 - 320 мОсм/л
	Кислотность	Не более 90 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Последующие смеси (формулы)	Осмоляльность	300 - 320 мОсм/кг
	Кислотность	Не более 90 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Каши сухие молочные (на молочной основе), быстрорастворимые (инстантного приготовления)	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Охратоксин А Афлатоксин М ₁ Афлатоксин В ₁ Дезоксиниваленол	0,06 0,04 0,01 0,006 0,0005 0,00002 0,00015 0,05 (для пшеничной, ячменной каш)

Продукт	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
	Зеараленон	0,005 (для кукурузной, пшеничной, ячменной каш)
	Т-2 токсин	0,05
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,001
	ДДТ и его метаболиты	0,001
	Бенз(о)пирен	0,2 мкг/г
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускаются
	Металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$ %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Сухие продукты на молочной основе	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,15
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05
	ДДТ и его метаболиты	0,03

Продукт	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
Творог, творожные продукты, в том числе с фруктовыми и овощными компонентами	Показатель окислительной порчи Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира 100 градусов Тернера 0,02 0,15 0,06 0,015
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,55 0,33

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 6
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются					Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП (колиформы)	ише-рихии E. coli	пато-генные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes	стафи-локок-ки S.ureus	бакте-рии B.cereus, КОЕ/г	

1	2	3	4	5	6	7	8
Адаптированные молочные смеси, в том числе:							
сухие молочные смеси моментального приготовления, пресные	2 · 10 ³ – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 · 10 ³ – для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия. В кисломо-	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

1	2	3	4	5	6	7	8
	лочных смесях: ацидофиль- ные микро- организмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при производст- ве с их ис- пользовани- ем), бифи- добактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при производст- ве с их ис- пользо- ванием), молочно- кислые микроорга- низмы не менее $1 \cdot 10^7$						
жидкие молоч- ные смеси, выра- батываемые с ультрапастери- зацией, 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, в микроскопическом препарате отсутствие клеток бактерий; 2) после термостатной выдержки допускаются измене- ния: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³ (г)						
жидкие ки- сломолочные смеси с асептиче- ским розливом, в том числе с ис- пользованием ацидофильных	Молочно- кислые микро- организмы не менее $1 \cdot 10^7$, аци- дофильные	3,0	10	50	10	-	Д-10 П-10

1	2	3	4	5	6	7	8
микроорганизмов или бифидобактерий	микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при производстве с их использованием)						
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси моментального приготовления	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 – 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
смеси, требующие термической обработки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50 П-100
смеси молочные, адаптированные, стерили-	$1 \cdot 10^2$	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8
зованные, произведенные на молочных кухнях							
смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	-
молоко стерилизованное, в том числе витаминизированное	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)						
Молоко, сливки стерилизованные, произведенные на молочных кухнях, неасептического розлива	$1 \cdot 10^2$	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Молочно-кислые микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$, ацидофильные микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при	3,0	10,0	50,0	10,0	-	Д-10 П-10 для кефира дрожжи $1 \cdot 10^4$

1	2	3	4	5	6	7	8
	производстве с их использованием)						
Кисломолочные продукты, произведенные на молочных кухнях, неасептического розлива	Ацидофильные микроорганизмы, при производстве с их использованием не менее $1 \cdot 10^7$, бифидобактерии при производстве с их использованием не менее $1 \cdot 10^6$	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-
Творог, творожные продукты	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-10
Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, произведенные на молочных кухнях	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	

1	2	3	4	5	6	7	8
Творог кальцинированный, произведенный на молочных кухнях	100	1,0	-	50	1,0	-	-
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							
молоко моментального приготовления	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 – 50 градусов Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 – 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50
молоко, требующее термической обработки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50 П-100
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 (моментальные)	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

1	2	3	4	5	6	7	8
тального пригот- товления)	при темпе- ратуре 37 – 50 градусов Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей, вос- станав- ливаемых при темпе- ратуре 70 – 85 гра- дусов Цель- сия						
последующие смеси, требующие термической об- работки после восстановления	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Каши сухие мо- лочные, в том числе:							
быстрораство- римые (моментального приготовления)	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	$2 \cdot 10^2$	Д-50 П-100
требующие варки	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	50	-	-	Д-100 П-200
Каши молочные, готовые к упот- реблению, стерили- зованные	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 измене- ния: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (г)						
Каши молочные готовые, произве- денные на молоч- ных кухнях	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	50	1,0	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8
Низколактозные и безлактозные продукты	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	100	1,0	200	Д-50 П-100
Сухие молочные высокобелковые продукты	$2,5 \cdot 10^4$	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Сухие продукты на молочной основе	-	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Молоко сухое для детского питания	$2,5 \cdot 10^4$	1,0		25	1,0	-	Д-50 П-100

Приложение 7
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

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	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомецетин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин М ₁ Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	Не допускается Не допускается Не допускается Не допускается 0,00002, для сыров - 0,00005 40 Бк/л 25 Бк/л
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные	Показатель окислительной порчи Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты	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 0,02 0,005 0,02 0,01

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
Творог и творожные продукты, в том числе термически обработанные после сквашивания	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Кислотность	150 градусов Тернера
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
Творог и творожные продукты, в том числе с фруктовыми или овощными компонентами	Ртуть	0,015
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55
	ДДТ и его метаболиты	0,33
Каши сухие молочные, требующие варки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,06
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
Каши сухие молочные, требующие варки	Ртуть	0,015
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,03
	Микотоксины:	
	Афлатоксин В ₁	0,00015
	Дезоксиниваленол	0,05 (для пшеничной, ячменной каш)
	Зеараленон	0,005 (для кукурузной, пшеничной, ячменной каш)
	Т-2 токсин	0,05

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,01
	Бенз(о)пирен	Не допускается (не более 0,2 мкг/г)
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускаются
	Металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Масло сливочное, паста масляная высшего сорта	Кислотность жировой фазы Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	2,5 градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами 3,5 градуса Кеттстофера) 0,1 0,1 0,03 0,03 0,2 0,2

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

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 8
к Федеральному закону «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**

Индекс, группа продуктов	КМФА _{нм} *, КОЕ ^{**} /см ³ (или КОЕ ^{**} /г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см ³ (или КОЕ/г), не более
		БГКП *** (колифор- мы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
Молоко пастери- зованное в потре- бительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	-	-	-
Сливки пастери- зованные в потре- бительской таре	1·10 ⁵	0,01	25	-	-	-
Молоко топленое	2,5·10 ³	1,0	25	-	-	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастери- зованные	Должны соответствовать требованиям промышленной сте- рильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапас- теризованных в потребительской таре					
Кисломолочные продукты жидкие, в том числе йо- гурт, со сроками годности не более 72 часов	-	0,01	1,0	25	-	-
Кисломолочные продукты жидкие, в том числе йо- гурт, со сроками годности более 72 часов	Молоч- но- кислых микроор- ганизмов не менее 1·10 ⁷ , для про- дуктов, подверг-	0,1	1,0	25	-	Д-50 П-50, кроме напит- ков, про- изводи- мых с исполь- зованием заквасок,

Индекс, группа продуктов	КМФА _{НМ} *, КОЕ ^{**} /см ³ (или КОЕ ^{**} /г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см ³ (или КОЕ/г), не более
		БГКП *** (колифор- мы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
	нутых терми- ческой обработ- ке, не норми- руется					содержа- щих дрожжи
Кисломолочные продукты жидкие, обогащенные би- фидобактериями, со сроками годно- сти более 72 часов	Молоч- но- кислых микро- organiz- мов не менее $1 \cdot 10^7$; бифидо- бактерий не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	1,0	25		Д-50 П-50, кроме напит- ков, про- изводи- мых с исполь- зованием заквасок, содержа- щих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и про- дукты, произве- денные на ее ос- нове	Для сме- таны молочно- кислых микро- organiz- мов не менее $1 \cdot 10^7$	0,001, для тер- мически обрабо- танных продук- тов - 0,1	1,0	25	-	Д-50 П-50 - для про- дуктов со сро- ком год- ности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему Федеральному закону					
Продукты, ис- пользуемые при						

Индекс, группа продуктов	КМФА _{НМ} *, КОЕ ^{**} /см ³ (или КОЕ ^{**} /г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см ³ (или КОЕ/г), не более
		БГКП *** (колифор- мы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
производстве про- дуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процен- тов, молоко сухое обезжиренное	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-50 П-100
концентрат сы- вороточных бел- ков молока, полу- чаемый методом электродиализа, (ультрафильтра- ции и электродиа- лиза)	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-10 П-50
углеводно- белковый концен- трат	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	50	-	Д-10 П-50
молочно-белко- вый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	50	-	Д-10 П-50
сухой углевод- но-белковый мо- дуль из подсыр- ной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-10 П-50
сухие углевод- но-белковые мо- дули из творож- ной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-10 П-50
концентрат па- раказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	-	Д-50 П-50
концентрат па- раказеиновый су- хой	-	1,0	1,0	25	-	Д-50 П-50

Индекс, группа продуктов	КМФА _{НМ} *, КОЕ ^{**} /см ³ (или КОЕ ^{**} /г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см ³ (или КОЕ/г), не более
		БГКП *** (колифор- мы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes	
казецит сухой	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-10 П-50
компонент су- хой молочный нежирный для продуктов детско- го питания сухих	$1,5 \cdot 10^4$	0,3	1,0	25	-	Д-10 П-50
компонент су- хой молочный с солодовым экс- трактом (для про- дуктов детского питания жидких)	$1,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-10 П-50
компонент су- хой молочный с углеводно- белковым концен- тратом (для про- дуктов детского питания жидких)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-50 П-50
компонент су- хой молочный нежирный без хи- мической обра- ботки (для про- дуктов детского питания сухих)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	Д-50 П-50
масло сливоч- ное высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	L.monocy- togenes - дополни- тельно	П-100
сахар молоч- ный рафиниро- ванный	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	-	П-10

Индекс, группа продуктов	КМФА _{нм} *, КОЕ **/см ³ (или КОЕ **/г), не более	Масса продукта (г/см ³), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесень (П), КОЕ/см ³ (или КОЕ/г), не более
		БГКП *** (колифор- мы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки <i>S. aureus</i>	листерии <i>L. mono- cytogenes</i>	
лактоза пище- вая	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	-	П-100
концентрат лак- тозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	50	-	П-100
концентрат лак- тулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	50	-	Д-50 П-100

* КМАФА_{нм} – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ – колониеобразующие единицы.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 9
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

1. Показатели идентификации сырого молока коровьего

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

**2. Показатели идентификации молока сырого
сельскохозяйственных животных в партии**

Вид животного	Содержание составных частей молока, %*					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия	Кислотность, градусов Тернера
	жир	белок	лактоза	сухие вещества в среднем	минеральные вещества		
Корова	2,8 - 6,0	2,8 - 3,6	4,7 - 5,6	13,0	0,7	1027-1030	16,0 - 21,0
Коза	4,1 - 4,3	3,6 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1030	17,0
Овца	6,2 - 7,2	5,1 - 5,7	4,2 - ,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
Верблю- дица	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

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

Приложение 10
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

Показатели идентификации сливок сырых

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %	9,0 - 34,0
Кислотность, градусов Тернера	14,0 - 19,0
Консистенция	Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые. Допускаются слабо выраженный кормовой привкус и запах
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный
Плотность, кг/м ³	1020,0 - 968,0

Приложение 11
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

**Органолептические показатели
идентификации продуктов переработки молока**

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Молоко питьевое (цельное, нормализо- ванное, вос- становлен- ное, рекомбини- рованное)	Непрозрачная жидкость	Жидкая од- нородная не- тягучая	Характерные для молока с легким привку- сом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, до- пускается с синеватым оттенком для обезжи- ренного мо- лока, со светло- кремовым оттенком для стерили- зованного молока
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привку- сом кипячения. Допускается сладковато- солончатый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномер- ный по всей массе, светло- кремовый для стерили- зованных сливок
Ряженка, ва- рениц	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жид- кость		Чистые кисло- молочные с вы- раженным привкусом пас- теризации	Светло- кремовый равномер- ный

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Ацидофилин	Однородная тягучая жид- кость		Чистый кисло- молочный слег- ка острый вкус	Молочно- белый рав- номерный
Кефир, ки- сломолоч- ные продук- ты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, из- готовленных с применением дрожжей, допускается газо- образование		Чистый кисло- молочный слег- ка острый вкус или вкус и за- пах, обуслов- ленные добав- ленными ком- понентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, до- пускается дрожжевой привкус	Молочно- белый рав- номерный или обу- словленный добавлен- ными ком- понентами
Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При до- бавлении пищевкусных ком- понентов с их наличием		Кисломолоч- ные. При до- бавлении сахара или подсласти- телей в меру сладкий вкус	Молочно- белый рав- номерный или обу- словленный добавлен- ными ком- понентами
Творог, творожная масса, творожные продукты, сыр творож- ный	Мягкая мажущаяся или рас- сыпчатая с наличием ощути- мых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием		Чистый кисло- молочный, до- пускается прив- кус сухого мо- лока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий	Белый или с кремовым оттенком равномер- ный или обу- словленный добавлен- ными ком- понентами

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Сметана	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисло-молочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	Порции одно- слойного или многослойно- го морожено- го различной формы, пол- ностью или частично по- крытые гла- зурью (шоко- ладом) или без глазури (шоколада)	Плотная. Од- нородная, без ощутимых ко- мочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При до- бавлении пи- щевкусовых компонентов с их наличием. В глазирован- ном мороже- ном структура глазури (шо- колада) одно- родная, без ощутимых частиц сахара, какао- продуктов, су- хих молочных продуктов, с наличием час- тиц орехов, вафельной крошки и дру- гих компонен- тов при их ис- пользовании	Чистый, харак- терный для дан- ного вида моро- женого вкус	Характер- ный для данного ви- да мороже- ного, равно- мерный по всей массе однослойно- го или по всей массе каждого слоя много- слойного мороженого. Для глази- рованного мороженого цвет покры- тия, харак- терный для данного ви- да глазури

Продукт переработки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Топленое масло	Зернистая или плотная, однородная, в расплавленном виде прозрачная без осадка		Вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием		Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сыровоточный привкус. Для всех видов масла и пасты допускается слабокормовой	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
			привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисло-молочный	
Сыр, сырный продукт су- хие, в том числе плав- ленные	Форма упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая		Сырный, с за- пахом и прив- кусами, характерными для конкретного наименования сыра	От белого до желтого
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	Форма различная. Конси- стенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкус- овых компонентов с их наличием		Сырный, слад- ковато-пряный с различной степенью выра- женности, ха- рактерный для конкретного наименования сыра	От светло- желтого до желтого
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутст- вуют. При добавлении пише- вкусных компонентов с их наличием		Сырный, слад- ковато-пряный с различной степенью выра- женности, ха- рактерный для конкретного наименования сыра	От светло- желтого до желтого, равномер- ный
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эл- липса или другая произволь- ная форма. Консистенция од-		Сырный, кисло- ватый, слегка пряный, острый, с различной	От белого до светло- желтого, рав- номерный,

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
	нородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием		степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный добавлением пищевкусовых компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры	мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие
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 введении пищевкусовых компонентов с их наличием		Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный введенными компонентами. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры	От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Сыр свежий, сыр творож- ный	Форма упаковки. Консистен- ция нежная, мягкая пластич- ная, мажущаяся, однородная по всей массе. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием		Чистый кисло- молочный, без посторонних привкусов и за- пахов или ха- рактерный для конкретного наименования сыра	От белого до светло- кремового, равномер- ный
Сыр, сырный продукт плавленные ломтевые	Форма упаковки. Консистен- ция от плотной, слегка упру- гой до пластичной, однород- ная по всей массе, сохра- няющая форму после нареза- ния. При добавлении пищевкус- овых компонентов с их наличи- ем		Чистый, харак- терный для конкретного наименования сыра. У копченого с привкусом коп- чения	От белого до интен- сивно- желтого, равномер- ный. У копченого от желтого до светло- коричнево- го. У слад- ких сыров от белого до коричневого
Сыр, сырный продукт плавленные пастооб- разные	Форма упаковки. Консистен- ция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремо- образной, однородная по всей массе. При введении пищевку- совых компонентов с их нали- чием		Чистый, харак- терный для конкретного наименования сыра	От белого до интенсивно- желтого, равномер- ный. У слад- ких сыров от белого до коричневого
Молоко су- хое	Однородный порошок	Мелкий су- хой порошок	Чистый, свойст- венный свежему пасте- ризованному молоку	Белый со светло- кремовым оттенком
Сливки су- хие	Однородный порошок	Мелкий су- хой порошок	Чистый, свойст- венный свежим пасте- ризованным	Белый со светло- кремовым оттенком

Продукт переработ- ки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
			сливкам	
Молоко, сливки концентри- рованные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато- солонватый вкус, свойст- венный топле- ному молоку	Светло- кремовый
Молоко, сливки, сгу- щенные с сахаром	Вязкая одно- родная масса	Однородная, вязкая по всей массе, без на- личия ощу- щаемых кри- сталлов мо- лочного саха- ра. Допускает- ся мучнистая консистенция и незначитель- ный осадок лактозы на дне тары при хра- нении	Чистый, слад- кий, с выра- женным вкусом пастеризован- ного молока. У молока сгущен- ного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, ка- рамельный привкус. До- пускается нали- чие легкого кормового привкуса	Белый с кре- мовым от- тенком, рав- номерный. При терми- ческой обра- ботке и изго- товлении с кофе и какао коричневый
Сыворотка	Прозрачная или полупро- зрачная жид- кость	Жидкая, од- нородная	Характерный для сыворотки, для творожной сы- воротки кисло- ватый вкус, для подсырной – сладковатый или солонватый вкус	Бледно- зеленый
Пахта	Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Жидкая, од- нородная	Характерный для кислой пахты – кисломолочный вкус. Допускается привкус пастери- зации или слабо- кормовой привкус	От белого до слабо- желтого

Продукт переработки молока	Показатели			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
Казеин	Однородный порошок или кристаллическое вещество	Порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристаллическое вещество	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Однородная, вязкая	Вкус от сладковатого до кислосладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	Однородная, вязкая	Вкус сливочный, сладкосливочный или кислосливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)		Вкус и запах топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, однородный
Молочные, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			

Приложение 12
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

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

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

Наименование продукта пере- работки молока	Показатели			
	диапазон массовой доли, %			молочнокис- лые микро- организмы, пробиотиче- ские микро- организмы, дрожжи на конец срока годности
	жир	белок, не менее	СОМО*, не менее	
1	2	3	4	5
Питьеовое моло- ко	0,1 - 8,9	2,8	8,2	-
Молочные кок- тейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 - 9,5			-
Сливки, в том числе высокожирные	9,0 - 34,0	2,2	5,6	-
	35,0 - 58,0	1,2	3,6	-

1	2	3	4	5
Кисломолочные продукты, кроме йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 - 8,9	2,8	7,8 - 9,5	Молочнокислые микроорганизмы – не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ. Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ. Дрожжи на конец срока годности для айрана, кефира - не менее $1 \cdot 10^4$, для кумыса – $1 \cdot 10^5$ КОЕ
Йогурт	0,1 - 10,0	3,2 с добавлением компонентов – 2,8	9,5 с добавлением компонентов – 8,5	
Сметана, продукты на ее основе	9,0 - 58,0	1,2	3,6	Молочнокислые микроорганизмы для сметаны – не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ

1	2	3	4	5
Творожные продукты, творожная масса	0,1 - 35,0	8,0	13,5	-
Молоко стерилизованное сгущенное, в том числе с сахаром	1,0 - 16,0 1,0 - 16,0	7,0 7,0	11,5 14,0	- -
Молоко стерилизованное концентрированное	7,0 - 9,5	6,0	16,0	-
Сливки стерилизованные	25,0	2,6	5,3	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 - 20,0	8,0	18,0	-
Молоко сухое	1,0 - 26,0	16,0	69,0	-
Сливки сухие, в том числе высокожирные	42,0 - 45,0 75,0 - 80,0	20,0 10,0	53,0 15,0	- -

* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

2. Масло и паста масляная из коровьего молока

	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусов Тернера		Кислотность жировой фазы, градусов Кеттстоффера, не более
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного	
Масло топленое	Не менее 99,0	Не более 1,0	-			4,0
Масло сливочное, в том числе:						
сладкосливочное и кислосливочное классической жирности:				Не более 26,0	40,0 - 65,0	4,0
несоленое	80,0 - 85,0 вкл	18,5 - 14,0	-			
соленое	80,0 - 85,0 вкл.	17,5 - 13,0	1,0			
сладкосливочное и кислосливочное пониженной жирности:					40,0 - 65,0	4,0
несоленое	50,0 - 79,0 вкл.	46,0 - 19,5	-	30,0		
соленое	50,0 - 79,0 вкл.	45,0 - 18,5	1,0	30,0		
Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная:				33,0	40,0 - 65,0	4,0
несоленая	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-			
соленая	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0			

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

Наименование продуктов	Массовая доля общего жира, %	Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта, %	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	Температура плавления жира, °C, 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 *

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр, сырный продукт сухие	2,0 - 10,0	Менее 51,0	4,0 - 40,0 вкл.	2,0 - 6,0
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	30,0 - 35,0	Менее 51,0	1,0 - 60,0 и более	1,0 - 3,0 вкл.
Сыр, сырный продукт твердые	40,0 - 42,0	49,0 - 56,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 2,5 вкл.
Сыр, сырный продукт полутвердые	36,0 - 55,0	54,0 - 69,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 4,0 вкл.
Сыр, сырный продукт мягкие, в том числе сыр свежий, сыр творожный	30,0 - 80,0	Более 67,0	1,0 - 60,0 и более	0,4 - 5,0 вкл., для рассольного сыра 5,0 - 7,0 вкл., для свежего и творожного сыра 0,0 - 5,0

* Массовая доля белка в сырах, в которых массовая доля жира составляет более чем 36 процентов, должна составлять не менее 16 процентов.

5. Плавленный сыр*

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр плавленный ломтевой	до 54,0 вкл.	35,0 - 70,0 вкл.	0,2 - 4,0 вкл.	до 30,0 вкл.
Сыр плавленный пастообразный	20,0 - 70,0 вкл.	35,0 - 70,0 вкл.	0,2 - 4,0 вкл.	
Сыр плавленный сухой	до 51,0 вкл.	3,0 - 7,0 вкл.	2,0 - 5,0 вкл.	

* Массовая доля белка в сырах, в которых массовая доля жира составляет более чем 36 процентов, должна составлять не менее 16 процентов.

6. Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность,*** градусов Тернера, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	12,0 - 20,0	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**	7,0 - 11,0	14,0	29	22	40 - 110

* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

** Растительного жира или его смеси с молочным жиром.

*** Кислотность мороженого с пищевкусовыми продуктами крем-брюле, шоколадного, яичного, яично-белкового, яично-желткового должна быть не более 24 градусов Тернера - для пломбира, 25 градусов Тернера - для сливочного, 26 градусов Тернера - для молочного. Уровень содержания молочнокислых микроорганизмов в кисломолочном мороженом составляет не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ.

Приложение 13
к Федеральному закону «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 для питания детей в возрасте от рождения до пяти месяцев
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируемые
Белок	г	1,2 - 1,7	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	50	+
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот, мг	14 - 20 400 - 800	+
Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты		1 - 2	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов	Не менее 65	+
Казеин	то же	40 - 50	+
Таурин	мг	4 - 6	+
Энергетическая ценность	Ккал/л	640 - 700	

2. Последующие смеси сухие, жидкие, пресные, кисломолочные для питания детей в возрасте от шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5 - 1,8	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	40	
Жир	г	2,5 - 4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот	14 - 20	+
	мг	400 - 800	
То же	г	0,35 - 0,8	-
Углеводы	г	7,0 - 9,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов, не менее	65	+
Энергетическая ценность	Ккал/л	640 - 750	+

- Примечания.** 1. Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.
2. В составе жира 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 в сумме не должно быть выше 20 процентов от содержания общего жира.
5. Отношение линолевой к α -линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15.
6. При обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для ω -3 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты и 2 процента для ω -6 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты.
7. Содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозгексаеновой кислоты.
8. Содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов.
9. Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза.

**3. Частично адаптированные молочные смеси
(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте
от шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5 - 2,4	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка	20 - 50	
Жир	г	2,5 - 4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот, не менее	14	
	г, не менее	400	
Углеводы	г	6,0 - 9,0	+
Энергетическая ценность	Ккал/л	520 - 820	+

**4. Продукты прикорма для питания детей первого года жизни
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, пастеризованное			
Белок	г	2,8 - 3,2	+
Жир	г	2,5 - 4,0 2,0 - для профилактического питания	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг	115 - 140	+
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с плодовоовощными наполнителями			
Белок	г	2,0 - 3,2, не более 4,0 - для профилактического питания	+
Жир	г	2,5 - 4,0, не менее 2,0 - для профилактического питания	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Углеводы, в том числе сахар	г	4 - 12, 10	+
Энергетическая ценность	Ккал	45 - 106	
Зола	г	0,5 - 0,8	
Кальций	мг	60 - 150	+
Кислотность	Градусов Тернера, не более	100	-
Творог и творожные изделия, в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями			
Белок	г	7 - 17	+
Жир	г	3,0 - 15	+
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	12, 10	
Энергетическая ценность	Ккал	102 - 250	
Минеральные вещества			
Кальций	мг	120 - 200	+
Кислотность	Градусов Тернера, не более	150	-
Молоко сухое			
Белок молочный	г	2,8 - 3,2	+
Жир	г	2,5 - 4,0	+
Минеральные вещества			
Кальций	мг	115 - 140	-
Сухие и жидкие молочные напитки			
Белок	г	2,0 - 5,2	+
Жир	г	1,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахар	г	7,0 - 12,0, 6,0	
Минеральные вещества			
Кальций	мг	105 - 240	+
Каши сухие на молочной основе, требующие варки			
Влага	г, не более	8	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	12 - 20	+
Жир	г	10 - 18	+
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	60 – 70, 20	+
Каши сухие молочные быстрорастворимые			
Белок	г	12 - 20	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7	+
Жир	г, не менее	10 - 18	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным молоком, массовая доля которого менее 25 процентов, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5,0	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления обезжиренным молоком при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	
Углеводы, в том числе сахар	г	60 - 70, 20	+

Приложение 14
к Федеральному закону «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 продукты, в
том числе йогурт, напитки на молочной основе
(сухие и жидкие молоко и сливки, термически обработанные)
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок			+
молоко, кисломолочные продукты	г	2,0 - 5,0	+
сливки	г	2,7	+
Жир			+
молоко, кисломолочные продукты	г	1,5 - 4,0	
сливки	г	10 - 20	+
Углеводы			
молоко, кисломолочные продукты	г, не более	5,0 - 10,5, в том числе сахар - 10	+
сливки		10,1 - 19,9	+
Минеральные вещества			
кальций	мг	105 - 240	+ для обогащенных продуктов

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Массовая доля влаги	Процент, не более	60	
Массовая доля жира в сухом веществе	Процент, не более	50	+
Поваренная соль	г, не более	2	

3. Специализированные продукты для лечебного питания детей раннего возраста (на 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Низколактозные и безлактозные продукты			
Белок	г	1,2 - 2,0	+
Таурин	мг	4,0 - 5,0	
L-карнитин	мг	1,0 - 1,5	
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот	14 - 20	
	мг	400 - 800	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Декстрин-мальтоза	г	5,0 - 6,0	
Лактоза	г, не более	1,0	В низколактозных продуктах
	г	0,01	В безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	Ккал/л	640 - 700	

Приложение 15
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

**Формы минеральных веществ и витаминов, разрешенных при
производстве продуктов детского питания на молочной основе
для питания детей раннего возраста**

Наименование	Форма
Минеральные вещества	
Кальций	Кальций углекислый (Е 170) Кальций лимоннокислый трехзамещенный (Е 333) Кальций лимоннокислый двухзамещенный (Е 345) Глюконат кальция (Е 578) Глицерофосфат кальция (Е 383) Лактат кальция (Е 327) Кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341)
Натрий	Цитрат натрия Хлорид натрия (Е 331)
Магний	Карбонат магния (Е 504) Хлорид магния (Е 511) Глюконат магния (Е 580) Магниево-соли ортофосфорной кислоты (Е 343) Сульфат магния (Е 518) Лактат магния (Е 329)
Калий	Цитрат калия (Е 332) Лактат калия (Е 326) Калий фосфорнокислый двухзамещенный (ГОСТ 2493)
Железо	Глюконат железа (II) (Е 579) Железо (II) сернокислое 7-водное (ГОСТ 4148) Лактат железа (II) (Е 585) Фумарат железа (II) Дифосфат (пирофосфат) железа (II) Элементарное железо
Медь	Карбонат меди Цитрат меди Глюконат меди Сульфат меди (Е 519)
Цинк	Ацетат цинка Сульфат цинка Хлорид цинка Лактат цинка
Марганец	Карбонат марганца Хлорид марганца Цитрат марганца Глюконат марганца Сульфат марганца

Наименование	Форма
Йод	Йодид калия, йодказеин применяются при производстве молока питьевого только для питания детей в возрасте старше двух лет
Селен	Селенит натрия
Витамины	
Ретинол (А)	Ретинолацетат Ретинолпальмитат Бета-каротин
Кальциферол (Д)	Д2 эргокальциферол Д3 холекальциферол
Токоферол (Е)	Д-токоферол ДЛ-альфа-токоферол Д-альфа-токоферола ацетат
Тиамин (В ₁)	Тиамин гидрохлорид Тиамин бромид Тиамин монокитрат Тиамин хлорид
Рибофлавин (В ₂)	Рибофлавин Рибофлавин-5-фосфатнатрий
Ниацин (РР)	Никотинамид Никотиновая кислота
Пиридоксин (В ₆)	Пиридоксин гидрохлорид Пиридоксин-5-фосфат Пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	Д-пантотенат кальция Д-пантотенат натрия Декспантенол
Цианкобаламин (В ₁₂)	Цианкобаламин Гидроксицианкобаламин
Фолиевая кислота (Вс)	Фолиевая кислота
Аскорбиновая кислота (С)	Л-аскорбиновая кислота Л-аскорбат натрия Л-аскорбат кальция 6-пальмитил-Л-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

Приложение 16
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

**Допустимые уровни содержания минеральных веществ
и витаминов в жидких молочных, молочных составных
продуктах детского питания для питания детей раннего возраста**

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
Адаптированные молочные смеси			
Минеральные вещества			
Кальций	мг/л	330 - 700	+
Фосфор	мг/л	150 - 400	+
Кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
Калий	мг/л	400 - 800	+
Натрий	мг/л	150 - 300	+
Калий/натрий	соотношение	2,5 - 3	
Магний	мг/л	30 - 90	+
Медь	мкг/л	300 - 600	+
Марганец	мкг/л	10 - 300	+
Железо	мг/л	3 - 8	+
Цинк	мг/л	3 - 10	+
Хлориды	мг/л	300 - 800	+
Йод	мкг/л	50 - 150	+
Селен	мкг/л	10 - 40	+
Зола	г/л	2,5 - 4	-
Витамины			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+
Токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+
Витамин К	мкг/л	25 - 60	+
Тиамин (В ₁)	мкг/л	400 - 1000	+
Рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500 - 1500	+
Пантотеновая кислота	мкг/л	2700 - 5000	+
Пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300 - 1000	+
Ниацин (РР)	мкг/л	2000 - 10000	+
Фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 150	+
Цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0 - 3,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
Инозит	мг/л	20 - 60	+
Холин	мг/л	50 - 150	+

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
Биотин	мкг/л	10 - 40	+
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+
Последующие смеси, адаптированные для питания детей в возрасте старше шести месяцев			
Минеральные вещества			
Кальций	мг/л	400 - 800	+
Фосфор	мг/л	200 - 400	+
Кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
Калий	мг/л	500 - 900	+
Натрий	мг/л	150 - 300	+
Калий/натрий	соотношение	2 - 3	+
Магний	мг/л	50 - 100	+
Медь	мкг/л	400 - 1000	+
Марганец	мг/л	10 - 300	+
Железо	мг/л	7 - 14	+
Цинк	мг/л	4 - 10	+
Хлориды	мг/л	300 - 800	+
Йод	мкг/л	50 - 150	+
Селен	мкг/л	10 - 40	+
Зола	г/л	2,5 - 5	-
Витамины			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 800	+
Токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12,5	+
Витамин К	мкг/л	25 - 60	+
Тиамин (В ₁)	мкг/л	400 - 1000	+
Рибофлавин (В ₂)	мкг/л	600 - 1500	+
Пантотеновая кислота	мкг/л	3000 - 5000	+
Пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400 - 1000	+
Ниацин (РР)	мкг/л	3000 - 10000	+
Фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 150	+
Цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1, - 3,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
Холин	мг/л	50 - 150	+
Биотин	мкг/л	10 - 40	+
Инозит	мг/л	20 - 60	+
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+
Последующие смеси, частично адаптированные			
Минеральные вещества			
Кальций	мг/л	600 - 900	+
Фосфор	мг/л	200 - 600	+
Кальций /фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
Калий	мг/л	400 - 1000	+
Натрий	мг/л	250 - 350	+
Магний	мг/л	50 - 100	+
Медь	мкг/л	400 - 1000	+
Марганец	мкг/л	10 - 500	+
Железо	мг/л	5 - 14	+
Цинк	мг/л	4 - 10	+
Хлориды	мг/л	600 - 800	+
Йод	мкг/л	50 - 120	+
Зола	г/л	4 - 5	-
Витамины			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 800	+
Токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	7 - 15	+
Тиамин (В ₁)	мкг/л	400 - 1000	+
Рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500 - 1500	+
Пантотеновая кислота	мкг/л	2500 - 5000	+
Пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400 - 1000	+
Ниацин (РР)	мкг/л	3000 - 10000	+
Фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 150	+
Цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5 - 3,0	+
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
Каши сухие на молочной основе, требующие варки, каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)			
Минеральные вещества			
Кальций	мг	400 - 600	
Натрий	мг, не более	500	
Железо	мг, для обогащенных	6 - 10	

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
Йод	мкг, для обогащенных	40 - 80	
Витамины (в обогащенных кашах)			
Ретинол (А)	мкг-экв/л	300 - 500	
Токоферол (Е)	мг	5 - 10	
Тиамин (В ₁)	мг	0,2 - 0,6	
Рибофлавин (В ₂)	мг	0,4 - 0,8	
Ниацин (РР)	мг	4 - 8	
Аскорбиновая кислота (С)	мг	30 - 100	

Приложение 17
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

**Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых
при производстве продуктов детского питания для детей
первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет**

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
Азот (E 941) Аргон (E 938) Гелий (E 939) Диоксид углерода (E 290)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими до- кументами изгото- вителя
Альгиновая кислота (E 400) Альгинат калия (E 402) Альгинат кальция (E 404) Альгинат натрия (E 401) (по отдельности или в комбина- ции)	Десерты, пудинги	500 мг/кг
L-Аскорбилпальмитат (E 304) Токоферол концентрат (E 306) Альфа-токоферол (E 307) Гамма-токоферол (E 308) Дельта-токоферол (E 309) (по отдельности или в комбина- ции)	Продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-Аскорбиновая кислота (E 300) L-аскорбат кальция (E 302) L-аскорбат натрия (E 301) (по отдельности или в комбина- ции в пересчете на аскорбино- вую кислоту)	Продукты на основе зерновых, содержа- щие жир, в том чис- ле бисквиты и суха- рики	200 мг/кг
Гидроксид калия (E 525) Гидроксид кальция (E 526) Гидроксид натрия (E 524) (только для регулирования ак- тивной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими до- кументами изготовителя

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
Гуаровая камедь (E 412) Гуммиарабик (E 414) Камедь рожкового дерева (E 410) Ксантановая камедь (E 415) Пектины (E 440) (по отдельности или в комбина- ции)	Продукты прикорма	10 г/кг
Карбонаты аммония (E 503) Карбонаты калия (E 501) Карбонаты натрия (E 500) (только в качестве разрыхлите- ля теста)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими до- кументами изготовителя
Карбонаты кальция (E 170) (только для регулирования ак- тивной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими до- кументами изготовителя
Лимонная кислота (E 330) Цитраты калия (E 332) Цитраты кальция (E 333) Цитраты натрия (E 331) (по отдельности или в комби- нации, только для регулирова- ния активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими до- кументами изготовителя
Модифицированные крахмалы: Дикрахмаладипат ацетилиро- ванный (E 1422) Дикрахмалфосфат ацети- лированный (E 1414) Крахмал ацетилированный (E 1420) Крахмал ацетилированный окисленный (E 1451) Дикрахмалфосфат (E 1412) Монокрахмалфосфат (E 1410) Крахмал окисленный (E 1404) Дикрахмалфосфат фосфатиро- ванный (E 1413) Эфир крахмала и натриевой со- ли октениллантарной кислоты	Продукты прикорма	50 г/кг

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
(Е 1450) (по отдельности или в комбинации)		
Молочная кислота (Е 270) Лактат калия (Е 326) Лактат кальция (Е 387) Лактат натрия (Е 325) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)*	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Соляная кислота (Е 507)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Уксусная кислота (Е 260) Ацетат калия (Е 261) Ацетат кальция (Е 387) Ацетат натрия (Е 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
о-фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на P_2O_5 только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма (кроме мясных и рыбных полуфабрикатов и колбасных изделий)	1 г/кг
Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности)**	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

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

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

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

Приложение 18
к Федеральному закону «Технический регламент
на молоко и молочную продукцию»

**Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового
продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных
значений показателей пищевой ценности**

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