

# Технический регламент на молоко и молочную продукцию

Федеральный закон · № 88-ФЗ · от 12.06.2008 · Президент Российской Федерации · Утратил силу

Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации от 2008 г., № 24, ст. 2801; "Российская газета" от 20.06.2008 г.; "Парламентская газета" от 19.06.2008 г.)

Утратил силу - Федеральный закон  
от 02.05.2015 г. N 126-ФЗ

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, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки;
  - 2) молочную продукцию, в том числе:
    - а) молочные продукты;
    - б) молочные составные продукты;
    - в) молокосодержащие продукты;
    - г) продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;
    - д) побочные продукты переработки молока;
  - 3) функционально необходимые компоненты.
- (Часть в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

### 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 N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (далее - Федеральный закон "О техническом регулировании"), статьей 1 Федерального закона от 2 января 2000 года N 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 соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более чем 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;

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, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (pH) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением не в

целях замены составных частей молока немолочных компонентов (до или после сквашивания) или без добавления таких компонентов и содержащие живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону;

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, соли или без их 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

сбраживания 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) ультрафильтрации;

38) зерненный творог - 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) плавленый 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) плавленый 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 до 24 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 (молокосодержащий продукт), массовая доля жира 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 молокосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

76) смесь для мороженого сухая - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий 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 термизированный, пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего Федерального закона к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

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

103) сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия; (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

104) обогащенное молоко - питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики; (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

105) сгущенное с сахаром цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 8,5 процента; (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

не более чем 1 процент; (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

107) сгущенные с сахаром сливки - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 19 процентов; (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

108) сухие сливки - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 42 процента; (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

109) партия молочной продукции - совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства (за исключением партии молочной продукции, одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона). Под партией молочной продукции для целей подтверждения ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона понимается совокупность единиц продукции, имеющей одно и то же наименование, произведенной одним и тем же изготовителем в одних и тех же условиях в соответствии с одним и тем же техническим документом и одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия. (Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

---

## Глава 2. Требования к сырому молоку, продуктам его переработки

### Статья 5. Требования к безопасности сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок

1. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, молочных продуктов непромышленного 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 статьей 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 6

1 x 10 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

5

факультативно анаэробных микроорганизмов не более чем 5 x 10 колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

б) количество соматических клеток составляет не более чем

5

5 x 10 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, сырого обезжиренного 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, сырого обезжиренного

молока и сырых сливок не должны превышать установленный в

приложении 2 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

10. Решение об использовании сырого молока, сырого

обезжиренного 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, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок

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

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, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, за исключением хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для производства продуктов детского питания на молочной основе (для детей раннего возраста), молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш, которые должны храниться при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки.

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

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

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

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

(Часть в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного 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, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.

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

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

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

11. Утилизация сырого молока, сырого обезжиренного 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, являющихся кисломолочными продуктами (кроме производства молочных составных 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) фильтрация - процесс освобождения сырого молока и продуктов переработки молока от механических примесей. Фильтрация 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;
- 6) 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 инактивацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 120 градусов

Цельсия и сопровождается инактивацией 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, физикохимических или структурно-механических свойств;
- 10) сквашивание - процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных

микроорганизмов. Сбраживание сопровождается снижением показателя активной кислотности (pH) 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, плавленных сыров, сырных продуктов, плавленных сырных продуктов дымом, полученным от сухих несмолистых 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 подвергшихся предварительной термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение не более чем два часа;

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 смешивания питьевой воды с сухим, концентрированным или со сгущенным продуктом переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта;

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 и сопровождающийся увеличением их 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 (за исключением молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш), произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением продуктов переработки молока и (или) составных частей молока или без их добавления, а также с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы такого готового продукта или без их добавления.

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 на

основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии.

6. Под продуктами прикорма понимаются продукты детского питания, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим молочным смесям и произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма.

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

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

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.

14. Под продуктами детского питания на основе полных или частичных гидролизатов белка понимаются продукты детского питания, произведенные из подвергшихся соответственно полному и частичному гидролизу белков коровьего молока и (или) белков молока других сельскохозяйственных животных. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

15. Под безглютеновыми продуктами детского питания понимаются специализированные продукты детского питания, содержание глютена в которых составляет не более 20 миллиграммов на один килограмм такого готового к употреблению продукта. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

16. Под молочными напитками для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, готовые к употреблению, произведенные из сырого молока и (или) молочных продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с последующей термической обработкой (как минимум пастеризацией) и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

17. Под сухими молочными напитками для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные из коровьего молока и (или) молочных продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 15 процентов и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

18. Под сухими кисломолочными смесями для детей раннего возраста понимаются сухие молочные смеси для детей раннего возраста, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую молочную смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 6 к настоящему Федеральному закону, или без их добавления и соответствующие требованиям, установленным приложением 6 к настоящему Федеральному закону. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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.

13. Действия настоящей статьи распространяются также на молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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.

7. Действия настоящей статьи распространяются также на молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

---

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

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.

12. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или в организации, осуществляющие промышленную переработку молока, юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, предъявляют документы, выданные органом исполнительной власти

субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока на основании результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в соответствии с законодательством Российской Федерации о ветеринарии. Срок действия таких документов устанавливается в зависимости от результатов проведения этих мероприятий и их периодичности. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

13. Реализация сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, направляемых на промышленную переработку, должна сопровождаться декларацией о соответствии. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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 отрыва, 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 (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;

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, 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, сырого обезжиренного 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, сырого обезжиренного молока и 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, утилизации сырого молока и продуктов переработки молока непромышленного производства (продуктов переработки молока, произведенных физическими лицами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах и предназначенных для реализации на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), процессов перевозки, реализации, утилизации сырого обезжиренного молока, сырых сливок - органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;
- 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 и в случае признания достоверности информации о несоответствии этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона на стадии их производства, в том числе:
  - а) сырого молока и продуктов переработки молока непромышленного производства - органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;
  - б) продуктов промышленной переработки молока, произведенных юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, - федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

(Пункт в редакции Федерального закона  
от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

---

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

иностранные 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, сырого обезжиренного 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 питьевого молока или продуктов переработки молока 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 изготовителем, осуществление государственного контроля в отношении изготовителя и представленные:

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

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

(Пункт в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

9) товарно-транспортные документы, договоры (контракты) поставок молока или продуктов его переработки, оформленные в установленном законодательством Российской Федерации порядке, сертификат происхождения этих продуктов, 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 6с;

7) товарно-транспортные документы, оформленные в установленном законодательством Российской Федерации порядке, договор (контракт) поставок продуктов переработки молока, сертификат происхождения этих продуктов, свидетельство о государственной регистрации новых или впервые ввозимых (поставляемых) продуктов переработки молока при использовании схемы 6с.

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, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в форме декларирования соответствия с использованием любой из схем, предусмотренных настоящим Федеральным законом.

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

2-1. В случаях выявления несоответствия сырого молока на стадиях его производства, или хранения, или перевозки, или

реализации, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на стадиях их перевозки или реализации требованиям настоящего Федерального закона к показателям безопасности этих продуктов, а также возникновения на территории, на которой осуществляется сбор молока, заболеваний сельскохозяйственных животных, при которых использование сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ограничено или запрещено, орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, выдает предписание о приостановлении реализации или поставок таких продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. При этом действие указанной декларации прекращается. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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.

7. Сырое молоко и продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), не подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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, в том числе творог и продукты на его 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 более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 200 граммов (для непосредственного употребления в пищу порциями).
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. Допускается указывать юридический адрес изготовителя молока или молочной продукции, ввезенных на территорию Российской Федерации, на государственном языке страны по месту нахождения данного изготовителя, а наименование этой страны - на русском языке;
- 3) товарный знак изготовителя такой продукции (при его наличии);
- 4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары такой продукции (при необходимости);
- 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) предупредительные надписи или манипуляторные знаки - "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги" (наносятся избирательно при необходимости).

4. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках

потребительской тары информация.

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

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". При указании наименования кисломолочного продукта, произведенного в соответствии с технологией производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в маркировке этого продукта должны использоваться слова "кефирный продукт" в виде словосочетания, нанесенного одинаковым шрифтом.

15. Понятие "продукт" в наименованиях молокосодержащих 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 статьей 4 настоящего Федерального закона, на передней стороне упаковок такой продукции при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары.

20. Маркировка молокосодержащих продуктов не должна содержать наименования, в состав которых входят понятия, установленные настоящим Федеральным законом для молока и молочных продуктов (в том числе слова или их части, входящие в состав этих понятий, их различные сочетания в ассортиментных знаках и фирменных

наименованиях изготовителей, на этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей).

20-1. В наименованиях пищевых продуктов, не относящихся к молокосодержащим продуктам, не допускается использовать понятия, установленные настоящим Федеральным законом для молокосодержащих продуктов. В наименованиях пищевых продуктов, не являющихся молочными, или молочными составными, или молокосодержащими продуктами и произведенных с добавлением молока и (или) продуктов переработки молока, указываются понятия, применяемые в пищевой промышленности (например, "желе", "крем", "паста", "пудинг"), начиная с указания основного компонента рецептуры, после которого размещаются понятия (по усмотрению изготовителя), характеризующие молочный продукт, который был добавлен (например, "вареники с творогом", "крем ореховый со сметаной", "пудинг фруктовый со сливками", "шоколад молочный"). (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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.

22-1. Маркировка молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с растительным жиром должна содержать наименования этой продукции, соответствующие понятиям, установленным пунктами 68-72 статьи 4 настоящего Федерального закона. При нанесении маркировки этой продукции на передней стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции одинаковым шрифтом. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

- 1) наименование таких продуктов;
- 2) показатели идентификации (за исключением массовой доли сухих веществ молока) таких продуктов (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей);
- 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, сырое обезжиренное 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) наименования таких продуктов с использованием понятий, предусмотренных статьями 4 и 14 настоящего Федерального закона, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;

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

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 макроэлементов, 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 (изготовления) 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 "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до". Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах ("Срок годности 36 часов", "Срок годности 14 дней (суток)", "Срок годности 6 месяцев", "Годен 14 суток", "Годен 6 месяцев");

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) не допускается использовать понятие "молоко" на потребительской таре в наименованиях молока и продуктов его переработки в случае использования при их производстве сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока;

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

(Пункт дополнен - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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, плавленые сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующие дополнительные сведения:

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

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

(Часть в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

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

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

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

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

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

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

д) старше восьми месяцев (от восьми месяцев, с восьми месяцев) - питьевые сливки (допускается использовать для приготовления продуктов прикорма для детей раннего возраста старше

шести месяцев (от шести месяцев, с шести месяцев) с указанием в маркировке этих продуктов сведений об ограничениях, касающихся возраста детей, при целевом назначении этих продуктов);

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

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

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

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

(Часть в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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". Изображения детей не должны наноситься на этикетки потребительских упаковок заменителей женского молока.

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

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.

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.

3-1. Декларации о соответствии, принятые до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации продуктов переработки молока, другие документы, подтверждающие безопасность продуктов переработки молока и выданные до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, действительны для реализации молока и молочной продукции до истечения срока их действия. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

3-2. Продукты переработки молока, которые были произведены в Российской Федерации или ввезены на территорию Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего Федерального закона и маркировка на которые была нанесена в соответствии с требованиями,

действовавшими до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, допускаются к обращению на территории Российской Федерации в течение установленного срока годности. (Часть дополнена - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

4. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона в отношении молока и молочной продукции не применяются положения абзаца второго пункта 1, пунктов 2 и 3 статьи 13, пунктов 4-6 статьи 15, первого предложения пункта 2 и пункта 3 статьи 16, пункта 2 статьи 32, статьи 41 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", абзаца четвертого пункта 2 статьи 3, статей 9 и 12, пункта 2 статьи 16, пунктов 1, 2, 5-7 статьи 17, пунктов 1 и 2, абзаца шестого пункта 3 статьи 18, пунктов 2-4 статьи 19, пункта 3 статьи 21 в части предоставления документов, удостоверяющих соответствие качества и безопасности молока и молочной продукции требованиям нормативных документов, Федерального закона от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года N 4979-I "О ветеринарии" в части молочных продуктов промышленного изготовления.

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  
N 88-ФЗ

---

#### Приложение 1

к Федеральному закону "Технический регламент  
на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении  
изменений в Федеральный закон "Технический  
регламент на молоко и молочную продукцию")

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

| -----+-----+-----                      |                     |                     |
|----------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Продукт                                | Потенциально        | Допустимый уровень, |
| опасные вещества   мг/кг (л), не более |                     |                     |
| -----+-----+-----                      |                     |                     |
| Сырое молоко,                          | Токсичные элементы: |                     |
| сырое                                  | Свинец              | 0,1                 |
| обезжиренное                           | Мышьяк              | 0,05                |
| молоко,                                | Кадмий              | 0,03                |
| сырые сливки                           | Ртуть               | 0,005               |
|                                        |                     |                     |

|                                                     |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Микотоксины:                                        |                                           |
| Афлатоксин М                                        | 0,0005                                    |
|                                                     | 1                                         |
|                                                     |                                           |
| Антибиотики:                                        |                                           |
| Левомецитин                                         | Менее 0,01                                |
| Тетрациклиновая группа                              | Менее 0,01 ед/г                           |
| Стрептомицин                                        | Менее 0,5 ед/г                            |
| Пенициллин                                          | Менее 0,01 ед/г                           |
|                                                     |                                           |
| Ингибирующие вещества                               | Не допускаются                            |
|                                                     |                                           |
| Пестициды:                                          |                                           |
| Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,05 (1,25 для сливок в пересчете на жир) |
| ДДТ и его метаболиты                                | 0,05                                      |
|                                                     | (1,0 для сливок в пересчете на жир)       |
|                                                     |                                           |
| Радионуклиды:                                       |                                           |
| Цезий-137                                           | 100 Бк/л (кг)                             |
| Стронций-90                                         | 25 Бк/л (кг)                              |

-----+-----+-----

<1> ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

(Приложение 1 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

## Приложение 2

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

|         |                        |                |           |
|---------|------------------------|----------------|-----------|
| Продукт | КМАФАнМ<1>,            | Масса продукта | Содержа-  |
|         | 3                      | 3              | ние       |
|         | КОЕ<2>/см (г),         | (г, см ),      | в которой |
|         | не более               | не допускаются | ческих    |
|         |                        |                | клеток в  |
|         | БГКП<3>                | патогенные     | 3         |
|         | (коли- микроорганизмы, | 1 см (г),      |           |
|         | формы)                 | в том числе    | не более  |
|         |                        | сальмонеллы    |           |

|                                   |
|-----------------------------------|
| Молоко сырое,                     |
| сорт:                             |
| 5     5                           |
| высший   1 x 10   -   25   4 x 10 |
| 5     6                           |
| первый   5 x 10   -   25   1 x 10 |
| 6     6                           |
| второй   4 x 10   -   25   1 x 10 |
| Молоко сырое                      |
| обезжиренное,                     |
| сорт:                             |
| 5                                 |
| высший   1 x 10   -   -   -       |
| 5                                 |
| первый   5 x 10   -   -   -       |
| 6                                 |
| второй   4 x 10   -   -   -       |
| Сливки сырые,                     |
| сорт:                             |
| 5                                 |
| высший   5 x 10   -   -   -       |
| 6                                 |
| первый   4 x 10   -   -   -       |

<1> КМАФАНМ - количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<2> КОЕ - колониеобразующие единицы.

<3> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

(Приложение 2 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

### Приложение 3

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении

изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока

|                                                              |              |                     |
|--------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|
| -----+-----+-----                                            |              |                     |
| Группа продуктов                                             | Потенциально | Допустимый уровень, |
| опасные вещества   3                                         |              |                     |
| мг/кг (л, дм ), не                                           |              |                     |
| более                                                        |              |                     |
| -----+-----+-----                                            |              |                     |
| Все продукты  Микотоксины:                                   |              |                     |
| переработки молока (для Афлатоксин М  0,0005                 |              |                     |
| группы продуктов   1                                         |              |                     |
| концентраты молочных                                         |              |                     |
| белков, лактулоза,  Антибиотики:                             |              |                     |
| сахар молочный, казеин, Левомецитин  Менее 0,01              |              |                     |
| казеинаты альбумин  (хлорамфеникол)                          |              |                     |
| молочный и продукты на  Тетрациклиновая  Менее 0,01 ед/г     |              |                     |
| его основе гидролизаты  группа                               |              |                     |
| молочных белков, за  Стрептомицин  Менее 0,5 ед/г            |              |                     |
| исключением показателя  Пенициллин  Менее 0,01 ед/г          |              |                     |
| "антибиотики"; для                                           |              |                     |
| группы продуктов                                             |              |                     |
| молочных, молочных                                           |              |                     |
| составных сухих и                                            |              |                     |
| сублимированных в                                            |              |                     |
| пересчете на                                                 |              |                     |
| восстановленные                                              |              |                     |
| продукты)                                                    |              |                     |
| -----+-----+-----                                            |              |                     |
| Питьеовое молоко и  Токсичные элементы:                      |              |                     |
| питьевые сливки, пахта, Свинец  0,1                          |              |                     |
| сыворотка молочная,  Мышьяк  0,05                            |              |                     |
| молочный напиток,  Кадмий  0,03                              |              |                     |
| жидкие кисломолочные  Ртуть  0,005                           |              |                     |
| продукты (айран,                                             |              |                     |
| ацидофилин, варенец,  Пестициды:                             |              |                     |
| кефир, кумыс и кумысный Гексахлорциклогексан  0,05 (1,25 для |              |                     |
| продукт, йогурт,  (альфа-, бета-,  сливок, сметаны в         |              |                     |
| простокваша, ряженка),  гамма-изомеры)  пересчете на жир)    |              |                     |
| сметана, молочные  ДДТ<1> и его  0,05 (1,0 для               |              |                     |
| составные продукты  метаболиты  сливок, сметаны в            |              |                     |
| на их основе, продукты,   пересчете на жир)                  |              |                     |
| термически обработанные Радионуклиды:                        |              |                     |
| после сквашивания  Цезий-137  100 Бк/л(кг)                   |              |                     |
| Стронций-90  25 Бк/л (кг)                                    |              |                     |
| -----+-----+-----                                            |              |                     |

|Творог, творожная |Токсичные элементы: | |  
 |масса, зерненный творог,|Свинец |0,3 |  
 |сырок, творожные |Мышьяк |0,2 |  
 |продукты, творожный |Кадмий |0,1 |  
 |сыр, молочные составные|Ртуть |0,02 |  
 |продукты на их основе, | | |  
 |альбумин молочный и |Пестициды | |  
 |продукты на его основе,|(в пересчете на жир):| |  
 |продукты пастообразные |Гексахлорциклогексан |1,25 |  
 |молочные белковые, в |(альфа-, бета-, | |  
 |том числе термически |гамма-изомеры) | |  
 |обработанные после |ДДТ<1> и его |1,0 |  
 |сквашивания |метаболиты | |  
 | | | |  
 | |Радионуклиды: | |  
 | |Цезий-137 |100 Бк/кг |  
 | |Стронций-90 |25 Бк/кг |  
 |-----+-----+-----|  
 |Молоко, сливки, пахта, |Токсичные элементы: |0,3 |  
 |сыворожка, молочные |Свинец |0,15 |  
 |составные продукты на |Мышьяк |0,1 |  
 |их основе концентри- |Кадмий |0,015 |  
 |рованные и сгущенные |Ртуть |200 для консервов в |  
 |с сахаром, молоко |Олово |сборной жестяной |  
 |сгущенное | |таре |  
 |стерилизованное, |Хром |0,5 для консервов в |  
 |молочные консервы и | |хромированной таре |  
 |молочные составные |Пестициды | |  
 |консервы |(в пересчете на жир):| |  
 | |Гексахлорциклогексан |1,25 |  
 | |(альфа-, бета-, | |  
 | |гамма-изомеры) | |  
 | |ДДТ<1> и его |1,0 |  
 | |метаболиты | |  
 | | | |  
 | |Радионуклиды: | |  
 | |Цезий-137 |300 Бк/кг |  
 | |Стронций-90 |100 Бк/кг |  
 |-----+-----+-----|  
 |Продукты молочные, |Токсичные элементы | |  
 |молочные составные |(в пересчете на | |  
 |сухие, сублимированные |восстановленные | |  
 |(молоко, сливки, |продукты): | |  
 |кисломолочные |Свинец |0,1 |  
 |продукты, напитки, |Мышьяк |0,05 |  
 |смеси для мороженого, |Кадмий |0,03 |  
 |сыворожка, пахта, |Ртуть |0,005 |  
 |обезжиренное молоко) | | |

|                         |                     |                    |
|-------------------------|---------------------|--------------------|
| Пестициды               |                     |                    |
| (в пересчете на жир):   |                     |                    |
| Гексахлорциклогексан    | 1,25                |                    |
| (альфа-, бета-,         |                     |                    |
| гамма-изомеры)          |                     |                    |
| ДДТ<1> и его            | 1,0                 |                    |
| метаболиты              |                     |                    |
|                         |                     |                    |
| Радионуклиды:           |                     |                    |
| Цезий-137               | 500 Бк/кг           |                    |
| Стронций-90             | 200 Бк/кг           |                    |
| -----+-----+-----       |                     |                    |
| Концентраты молочных    | Токсичные элементы: |                    |
| белков, лактулоза,      | Свинец              | 0,3                |
| сахар молочный,         | Мышьяк              | 1,0                |
| казеин, казеинаты,      | Кадмий              | 0,2                |
| гидролизаты молочных    | Ртуть               | 0,03               |
| белков                  |                     |                    |
| Пестициды               |                     |                    |
| (в пересчете на жир):   |                     |                    |
| Гексахлорциклогексан    | 1,25                |                    |
| (альфа-, бета-,         |                     |                    |
| гамма-изомеры)          |                     |                    |
| ДДТ<1> и его            | 1,0                 |                    |
| метаболиты              |                     |                    |
|                         |                     |                    |
| Радионуклиды:           |                     |                    |
| Цезий-137               | 300 Бк/кг           |                    |
| Стронций-90             | 80 Бк/кг            |                    |
| -----+-----+-----       |                     |                    |
| Сыры,                   | Токсичные элементы: |                    |
| сырные продукты:        | Свинец              | 0,5                |
| сверхтвердые,           | Мышьяк              | 0,3                |
| твердые, полутвердые,   | Кадмий              | 0,2                |
| мягкие, сывороточно-    | Ртуть               | 0,03               |
| альбуминные, плавленые, | Бенз(а)пирен        | 0,001 для копченых |
| сухие; сырные пасты,    | продуктов и         |                    |
| соусы                   | продуктов с         |                    |
|                         | копчеными           |                    |
|                         | компонентами        |                    |
|                         |                     |                    |
| Пестициды               |                     |                    |
| (в пересчете на жир):   |                     |                    |
| Гексахлорциклогексан    | 1,25                |                    |
| (альфа-, бета-,         |                     |                    |
| гамма-изомеры)          |                     |                    |
| ДДТ<1> и его            | 1,0                 |                    |
| метаболиты              |                     |                    |

|                                                |
|------------------------------------------------|
|                                                |
| Радионуклиды:                                  |
| Цезий-137  50 Бк/кг                            |
| Стронций-90  100 Бк/кг                         |
| -----+-----+-----                              |
| Масло, паста масляная  Показатели              |
| из коровьего молока,  окислительной порчи:     |
| молочный жир  Кислотность жировой  4,0 градуса |
| фазы  Кеттстофера                              |
| (4,5 градуса                                   |
| Кеттстофера для                                |
| масла и пасты с                                |
| компонентами)                                  |
|                                                |
| Токсичные элементы:                            |
| Свинец  0,1 (0,3 для                           |
| продуктов с какао)                             |
| Мышьяк  0,1                                    |
| Кадмий  0,03 (0,2 для                          |
| продуктов с какао)                             |
| Ртуть  0,03                                    |
| Медь  0,4 для                                  |
| резервируемых                                  |
| продуктов                                      |
| Железо  1,5 для                                |
| резервируемых                                  |
| продуктов                                      |
| Олово  200 для                                 |
| стерилизованного                               |
| масла в сборной                                |
| жестяной таре                                  |
|                                                |
| Пестициды                                      |
| (в пересчете на жир):                          |
| Гексахлорциклогексан  1,25                     |
| (альфа-, бета-,                                |
| гамма-изомеры)                                 |
| ДДТ<1> и его  1,0                              |
| метаболиты                                     |
|                                                |
| Радионуклиды:                                  |
| Цезий-137  200 Бк/кг (100 для                  |
| молочного жира)                                |
| Стронций-90  60 Бк/кг (80 для                  |
| молочного жира)                                |
| -----+-----+-----                              |
| Сливочно-растительный  Показатели              |
| спред,  окислительной порчи:                   |

|сливочно-растительная |Перекисное число в |10 ммоль активного |  
 |топленая смесь |жире, выделенном из |кислорода/кг жира |  
 | |продукта | |  
 | |Кислотность жировой |2,5 градуса |  
 | |фазы |Кеттстофера |  
 | | |(3,5 градуса |  
 | | |Кеттстофера для |  
 | | |спреда с |  
 | | |компонентами) |  
 | | | |  
 | |Токсичные элементы: | |  
 | |Свинец |0,1 (0,3 для |  
 | | |продуктов с какао) |  
 | |Мышьяк |0,1 |  
 | |Кадмий |0,03 (0,2 для |  
 | | |продуктов с какао) |  
 | |Ртуть |0,03 |  
 | |Медь |0,4 для |  
 | | |резервируемых |  
 | | |продуктов |  
 | |Железо |1,5 для |  
 | | |резервируемых |  
 | | |продуктов |  
 | |Никель |0,7 для продуктов с|  
 | | |гидрогенизированным|  
 | | |жиром |  
 | |Пестициды | |  
 | | |(в пересчете на жир):| |  
 | |Гексахлорциклогексан |1,25 |  
 | | |(альфа-, бета-, | |  
 | | |гамма-изомеры) | |  
 | |ДДТ<1> и его |1,0 |  
 | | |метаболиты | |  
 | | | |  
 | |Радионуклиды: | |  
 | |Цезий-137 |100 Бк/кг |  
 | |Стронций-90 |80 Бк/кг |  
 |-----+-----+-----|  
 |Мороженое всех видов |Токсичные элементы: | |  
 |из молока и на |Свинец |0,1 |  
 |молочной основе |Мышьяк |0,05 |  
 | |Кадмий |0,03 |  
 | |Ртуть |0,005 |  
 | | | |  
 | |Пестициды | |  
 | | |(в пересчете на жир):| |  
 | |Гексахлорциклогексан |1,25 |  
 | | |(альфа-, бета-, | |

|                                                                 |  |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|--|
| гамма-изомеры)                                                  |  |  |
| ДДТ<1> и его  1,0                                               |  |  |
| метаболиты                                                      |  |  |
|                                                                 |  |  |
| Радионуклиды:                                                   |  |  |
| Цезий-137  100 Бк/кг                                            |  |  |
| Стронций-90  25 Бк/кг                                           |  |  |
| -----+-----+-----                                               |  |  |
| Закваски:  Токсичные элементы:  Для жидких (в том               |  |  |
| заквасочные и    числе                                          |  |  |
| пробиотические    замороженных)/ для                            |  |  |
| микроорганизмы    сухих заквасок                                |  |  |
| для изготовления  Свинец  0,1/1,0                               |  |  |
| кисломолочных  Мышьяк  0,05/0,2                                 |  |  |
| продуктов, масла  Кадмий  0,03/0,2                              |  |  |
| кисло-сливочного,  Ртуть  0,005/0,03                            |  |  |
| сыров                                                           |  |  |
| -----+-----+-----                                               |  |  |
| Питательные среды  Токсичные элементы:                          |  |  |
| сухие на молочной  Свинец  0,3                                  |  |  |
| основе для культиви-  Мышьяк  1,0                               |  |  |
| рования заквасочной,  Кадмий  0,2                               |  |  |
| пробиотической  Ртуть  0,03                                     |  |  |
| микрофлоры                                                      |  |  |
| Пестициды                                                       |  |  |
| (в пересчете на жир):                                           |  |  |
| Гексахлорциклогексан  1,25                                      |  |  |
| (альфа-, бета-,                                                 |  |  |
| гамма-изомеры)                                                  |  |  |
| ДДТ<1> и его  1,0                                               |  |  |
| метаболиты                                                      |  |  |
|                                                                 |  |  |
| Радионуклиды:                                                   |  |  |
| Цезий-137  160 Бк/кг                                            |  |  |
| Стронций-90  80 Бк/кг                                           |  |  |
| -----+-----+-----                                               |  |  |
| Молокосвертывающие  Токсичные элементы:                         |  |  |
| ферментные  Свинец  10,0                                        |  |  |
| препараты  Мышьяк  3,0                                          |  |  |
| -----+-----+-----                                               |  |  |
| Молочные составные и  Требования к допустимым уровням           |  |  |
| молокосодержащие  содержания токсичных элементов,               |  |  |
| продукты с содержанием  микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, |  |  |
| немолочных компонентов  радионуклидов, показателям              |  |  |
| более 35 процентов  микробиологической безопасности,            |  |  |
| окислительной порчи устанавливаются с                           |  |  |
| учетом содержания и соотношения молочных                        |  |  |
| и немолочных компонентов, видов и уровней                       |  |  |

| содержания в них потенциально опасных|

| веществ |

-----+-----

<1> ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

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

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

(Приложение 3 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

#### Приложение 4

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

-----+-----+-----+-----

| Продукт, | КМАФАнМ<1>, | 3 | Дрожжи (Д),|

| группа | 3 | Масса продукта (г, см ), | плесени |

| продуктов |КОЕ<2>/см (г),| в которой не допускаются | (П), |

| | не более |-----+-----+-----+-----| 3 |

| | БГКП<3>|патоген-|стафи-|листерии |КОЕ/см (г),|

| | |(коли- | ные |кок-|L. моно- | не более |

| | |формы) |микроор-|ки S. |cytogenes| |

| | |ганизмы,|aureus| | |

| | | в том | | |

| | | числе | | |

| | |сальмо- | | |

| | | неллы | | |

|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

|1. Питьевое | | | | |

|молоко, | | | | |

|питьевые | | | | |

|сливки, | | | | |

|молочный | | | | |

|напиток, | | | | |

|молочная | | | | |  
 |сыворо́тка, | | | | |  
 |пахта, продукты| | | | |  
 |на их основе, | | | | |  
 |термически | | | | |  
 |обработанные, | | | | |  
 |в том числе: | | | | |  
 |питьевое | | | | |  
 |молоко, | | | | |  
 |молочный | | | | |  
 |напиток в | | | | |  
 |потребительской| | | | |  
 |таре, в том | | | | |  
 |числе: | | | | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 | | | | |  
 |пастеризованные|1 x 10 |0,01 |25 |1 |25 | - |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |стерилизован- |Требования промышленной стерильности: |  
 |ные, |1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов|  
 |ультрапастери- |Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и|  
 |зованные (УВТ) |признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и|  
 |(с асептическим|другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; |  
 |розливом) |2) после термостатной выдержки допускаются изменения: |  
 | |а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; |  
 || 3 |  
 | |б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см (г) |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |ультрапастери- |100 |10,0 |100 |10,0 |25 | - |  
 |зованные (без | | | | |  
 |асептического | | | | |  
 |розлива) | | | | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 3 | | | | |  
 |топленые |2,5 x 10 |0,1 |25 | - |25 | - |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |обогащенные |В соответствии с требованиями, установленными для питьевого|  
 |витаминами, |молока при различных процессах термической обработки |  
 |макро-, | |  
 |микроэлемента- | |  
 |ми, лактулозой,| |  
 |пребиотиками | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 | | | | |  
 |во флягах, в |2 x 10 |0,01 |25 |0,1 |25 | - |  
 |цистернах | | | | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 | | | | |

|                                                              |                                       |      |    |     |    |   |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|----|-----|----|---|
| Молочная                                                     | 1 x 10                                | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |
| сыворо́тка и                                                 |                                       |      |    |     |    |   |
| пахта в                                                      |                                       |      |    |     |    |   |
| потребительской                                              |                                       |      |    |     |    |   |
| таре пастери-                                                |                                       |      |    |     |    |   |
| зованные                                                     |                                       |      |    |     |    |   |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| Сливки и                                                     |                                       |      |    |     |    |   |
| продукты на их                                               |                                       |      |    |     |    |   |
| основе, в том                                                |                                       |      |    |     |    |   |
| числе: в                                                     |                                       |      |    |     |    |   |
| потребительской                                              |                                       |      |    |     |    |   |
| таре, в том                                                  |                                       |      |    |     |    |   |
| числе:                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| 5                                                            |                                       |      |    |     |    |   |
| пастеризованные                                              | 1 x 10                                | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| стерилизованные                                              | 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;  |                                       |      |    |     |    |   |
| 3                                                            |                                       |      |    |     |    |   |
| 6) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см (г)                            |                                       |      |    |     |    |   |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| 5                                                            |                                       |      |    |     |    |   |
| обогащенные                                                  | 1 x 10                                | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| 5                                                            |                                       |      |    |     |    |   |
| взбитые                                                      | 1 x 10                                | 0,1  | 25 | 0,1 | 25 | - |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| 5                                                            |                                       |      |    |     |    |   |
| во флягах, в                                                 | 2 x 10                                | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 | - |
| цистернах                                                    |                                       |      |    |     |    |   |
| -----+                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| 5                                                            |                                       |      |    |     |    |   |
| Напитки,                                                     | 1 x 10                                | 0,1  | 25 | 1,0 | 25 |   |
| коктейли,                                                    |                                       |      |    |     |    |   |
| кисели, желе,                                                |                                       |      |    |     |    |   |
| соусы, кремы,                                                |                                       |      |    |     |    |   |
| пудинги, муссы,                                              |                                       |      |    |     |    |   |
| пасты,                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| суфле,                                                       |                                       |      |    |     |    |   |
| произведенные                                                |                                       |      |    |     |    |   |
| на основе                                                    |                                       |      |    |     |    |   |

|                                           |                                   |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| молока, сливок,                           |                                   |
| пахты,                                    |                                   |
| сыворожки                                 |                                   |
| пастеризованные                           |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| 2. Продукты                               |                                   |
| кисломолочные,                            |                                   |
| продукты на их                            |                                   |
| основе, в том                             |                                   |
| числе:                                    |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| со сроком                                 |                                   |
| годности не                               |                                   |
| более 72 часов:                           |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| без компонентов                           | Не менее  0,01  25  1,0  -  -     |
| 7                                         |                                   |
| 1 x 10                                    |                                   |
| молочнокислых                             |                                   |
| микро-                                    |                                   |
| организмов                                |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| с компонентами                            | Не менее  0,01  25  1,0  -  -     |
| 7                                         |                                   |
| 1 x 10                                    |                                   |
| молочнокислых                             |                                   |
| микро-                                    |                                   |
| организмов                                |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| со сроком                                 |                                   |
| годности более                            |                                   |
| 72 часов:                                 |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| 4                                         |                                   |
| без компонентов                           | Не менее  0,1  25  1,0    Д - 50  |
| 7          П - 50                         |                                   |
| 1 x 10                                    |                                   |
| молочнокислых                             |                                   |
| микроорганиз-                             |                                   |
| мов                                       |                                   |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- |                                   |
| 4                                         |                                   |
| с компонентами                            | Не менее  0,01  25  1,0    Д - 50 |
| 7          П - 50                         |                                   |
| 1 x 10                                    |                                   |
| молочнокислых                             |                                   |
| микроорганиз-                             |                                   |
| мов                                       |                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>  -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- <br/>           4  <br/>  обогатенные  Не менее  0,1  25  1,0    Д - 50  <br/>  бифидо-   6        П - 50  <br/>  бактериями и  1 x 10          <br/>  другими  бифидобактерий         <br/>  пробиотическими и (или) других         <br/>  микроорганиз-  пробиотических         <br/>  мами  микроорганиз-          <br/>    мов в сумме           </p>                                                                                                                                                                                                  |
| <p>  -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- <br/>  Сметана,  Не менее  0,001  25  1,0    Д - 50  <br/>  продукты на ее   7  (0,1        П - 50 для  <br/>  основе, в том  1 x 10  для        продуктов  <br/>  числе с  молочнокислых  терми-        со сроком  <br/>  компонентами  микроорганиз-  чески        годности  <br/>    мов  обрабо-       более  <br/>    для сметаны  таннх        72 часов  <br/>      после          <br/>      скваши-         <br/>      вания          <br/>      сметан-         <br/>      ных          <br/>      продук-         <br/>      тов)           </p> |
| <p>  -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- <br/>  Термически            <br/>  обработанные            <br/>  сквашенные            <br/>  молочные и            <br/>  молочные            <br/>  составные            <br/>  продукты,            <br/>  в том числе:             </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>  -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- <br/>  без компонентов  -  1,0  25  1,0  25  Д - 50  <br/>            П - 50   </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>  -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- <br/>  с компонентами   -  1,0  25  1,0  25  Д - 50  <br/>            П - 50   </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>  -----+-----+-----+-----+-----+-----+----- <br/>  3. Творог,            <br/>  творожная            <br/>  масса,            <br/>  творожные            <br/>  продукты,            <br/>  продукты на их            <br/>  основе, в том             </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |творог без |||||  
 |компонентов (за |||||  
 |исключением |||||  
 |творога, |||||  
 |произведенного |||||  
 |с |||||  
 |использованием |||||  
 |ультрафильтра- |||||  
 |ции, |||||  
 |сепарирования, |||||  
 |творога |||||  
 |зерненого), в |||||  
 |том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |со сроком |Не менее |0,001 |25 |0,1 | - | - |  
 |годности не | 6 |||||  
 |более 72 часов |1 x 10 |||||  
 | |молочнокислых | |||||  
 | |микроорганиз- |||||  
 | |мов |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |со сроком | |0,01 |25 |0,1 | - |Д - 100 |  
 |годности более | |||| |П - 50 |  
 |72 часов |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |замороженный |- |0,01 |25 |0,1 | - |Д - 100 |  
 | |||| |П - 50 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |Творог, |||||  
 |произведенный с |||||  
 |использованием |||||  
 |ультрафильтра- |||||  
 |ции, |||||  
 |сепарирования, |||||  
 |в том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |со сроком |- |0,01 |25 |0,1 | - | - |  
 |годности не |||||  
 |более 72 часов |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |со сроком |- |0,01 |25 |0,1 | - |Д - 50 |  
 |годности более | |||| |П - 50 |  
 |72 часов |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |Творог зерненный|- |0,01 |25 |0,1 | - |Д - 100 |  
 | |||| |П - 50 |

```

|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|Творог с |||||
|компонентами, |||||
|творожная |||||
|масса, сырки |||||
|творожные, в |||||
|том числе: |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|со сроком |- |0,001 |25 |0,1 |- |- |
|годности не |||||
|более 72 часов |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|со сроком | |0,01 |25 |0,1 |- |Д - 100 |
|годности более |||| |П - 50 |
|72 часов |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|замороженные | - |0,01 |25 |0,1 |- |Д - 100 |
| |||| |П - 50 |
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|Творожные |||||
|продукты, в том| |||||
|числе: |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|со сроком | - |0,01 |25 |0,1 |- |- |
|годности не |||||
|более 72 часов |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|со сроком | - |0,01 |25 |0,1 |- |Д - 100 |
|годности более |||| |П - 50 |
|72 часов |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|замороженные | - |0,01 |25 |0,1 |- |Д - 100 |
| |||| |П - 50 |
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|Термически | - |0,1 |25 |1,0 |- |50 в |
|обработанные |||| |сумме |
|творожные |||||
|продукты, в том| |||||
|числе с |||||
|компонентами |||||
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|
|| 5 |||||
|4. Альбумин |2 x 10 |0,1 |25 |0,1 |- |Д - 100 |
|молочный, |||| |П - 50 |
|продукты на его| |||||
|основе, кроме |||||
|произведенных |||||
|путем |||||

```

|сквашивания | | | | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |5. Молоко, | | | | |  
 |сливки, пахта, | | | | |  
 |сыворожка, | | | | |  
 |молочные | | | | |  
 |продукты, | | | | |  
 |молочные | | | | |  
 |составные | | | | |  
 |продукты на их | | | | |  
 |основе | | | | |  
 |концентрирован- | | | | |  
 |ные и сгущенные | | | | |  
 |стерилизован- | | | | |  
 |ные, консервы | | | | |  
 |молочные, | | | | |  
 |молочные | | | | |  
 |составные, в | | | | |  
 |том числе: | | | | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |молоко |Требования промышленной стерильности: |  
 |сгущенное, |1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов|  
 |концентрирован-|Цельсия в течение 6 суток - отсутствие видимых дефектов и|  
 |ное |признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и|  
 |стерилизован- |другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; |  
 |ное, сливки |2) после термостатной выдержки: |  
 |сгущенные |а) не допускаются изменения титруемой кислотности; |  
 |стерилизован- |б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться|  
 |ные, молочные |клетки микроорганизмов; |  
 |продукты и |3) дополнительное требование к продуктам детского питания -|  
 |молочные |отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых|  
 |составные |микроорганизмов |  
 |продукты | |  
 |сгущенные | |  
 |стерилизованные | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |молоко, сливки | | | | |  
 |сгущенные с | | | | |  
 |сахаром в | | | | |  
 |потребитель- | | | | |  
 |ской таре, в | | | | |  
 |том числе: | | | | |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 | | | | |  
 |без компонентов|2 x 10 |1,0 |25 | - | - | - |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 | | | | |  
 |с компонентами |2 x 10 |1,0 |25 | - | - | - |



|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| 4                                                |
| для  5 x 10  0,1  25  1,0   -   -                |
| непосредствен-                                   |
| ного                                             |
| употребления                                     |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 5                                                |
| для  1 x 10  0,1  25  1,0   -   -                |
| промышленной                                     |
| переработки                                      |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 5                                                |
| напитки сухие  1 x 10  0,01  25  1,0   -  П - 50 |
| молочные                                         |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 4                                                |
| сливки сухие и  7 x 10  0,1  25  1,0   -   -     |
| сливки сухие с                                   |
| сахаром                                          |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 5                                                |
| сыворо́тка  1 x 10  0,1  25  1,0   -  Д - 50     |
| молочная сухая       П - 100                     |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 4                                                |
| смеси сухие  5 x 10  0,1  25  1,0  25 для        |
| для мороженого       мягкого                     |
| мороже-                                          |
| ного                                             |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 5                                                |
| продукты  1 x 10  0,1  25  1,0   -  Д - 50       |
| кисломолочные       П - 100                      |
| сухие                                            |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 4                                                |
| пахта,  5 x 10  0,1  25  1,0   -  Д - 50         |
| заменитель       П - 100                         |
| цельного                                         |
| молока сухие                                     |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----  |
| 7. Концентраты                                   |
| молочных                                         |
| белков,                                          |
| казеин,                                          |
| молочный сахар,                                  |
| казеинаты,                                       |
| гидролизаты                                      |

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| молочных        |                                  |
| белков сухие,   |                                  |
| в том числе:    |                                  |
| -----+          |                                  |
| 4               |                                  |
| казеинаты       | 5 x 10  0,1  25   -   -   -      |
| пищевые         | сульфитреду-                     |
| цирующие        |                                  |
| кlostридии в    |                                  |
| 0,01 г не       |                                  |
| допускаются     |                                  |
| -----+          |                                  |
| 4               |                                  |
| концентрат      | 5 x 10  1,0  25  1,0   -   -     |
| сывороточный    |                                  |
| белковый        |                                  |
| -----+          |                                  |
| 3               |                                  |
| концентрат      | 2,5 x 10  1,0  25  1,0   -   -   |
| казеина         |                                  |
| -----+          |                                  |
| 4               |                                  |
| белок молочный, | 1 x 10  1,0  50  1,0   -  Д - 10 |
| казеины         | сульфитреду-       П - 50        |
| цирующие        |                                  |
| кlostридии в    |                                  |
| 0,01 г не       |                                  |
| допускаются     |                                  |
| -----+          |                                  |
| 3               |                                  |
| сахар молочный  | 1 x 10  1,0  25  1,0   -  Д - 50 |
| рафинированный  | П - 100                          |
| -----+          |                                  |
| 4               |                                  |
| сахар молочный  | 1 x 10  1,0  25  1,0   -  Д - 50 |
| пищевой         | П - 100                          |
| (лактоза        |                                  |
| пищевая)        |                                  |
| -----+          |                                  |
| 3               |                                  |
| концентрат      | 5 x 10  1,0  50  1,0   -  Д - 50 |
| лактолозы       | П - 100                          |
| -----+          |                                  |
| 8. Сыры, сырныe |                                  |
| продукты:       |                                  |
| сверхтвердые,   |                                  |
| твердые,        |                                  |
| полутвердые,    |                                  |

|мягкие, |||||  
 |плавленные, |||||  
 |сывороточно- |||||  
 |альбуминные, |||||  
 |творожные, |||||  
 |сухие; сырны |||||  
 |пасты, соусы, в|||||  
 |том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |сыры, сырны |||||  
 |продукты |||||  
 |(сверхтвердые, |||||  
 |твердые, |||||  
 |полутвердые, |||||  
 |мягкие, |||||  
 |сывороточно- |||||  
 |альбуминные), в|||||  
 |том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |без компонентов| - |0,001 |25 |0,001 |25 | - |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |с компонентами | - |0,001 |25 |0,001 |25 | - |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |копченые | - |0,001 |25 |0,001 |25 | - |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |сыры и сырны |||||  
 |продукты |||||  
 |плавленные, в |||||  
 |том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 3 |||||  
 |без компонентов|5 x 10 |0,1 |25 | - | - |Д - 50 |  
 ||||| |П - 50 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 |||||  
 |с компонентами |1 x 10 |0,1 |25 | - | - |Д - 100 |  
 ||||| |П - 100 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 |||||  
 |копченые |1 x 10 |0,1 |25 | - | - |Д - 100 |  
 ||||| |П - 100 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |творожный сыр, |||||  
 |в том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |без компонентов| - |0,1 |25 | - | - |Д - 50 |  
 ||||| |П - 50 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

|с компонентами | - |0,1 |25 | - | - |Д - 100 |  
 || || || || || ||П - 100 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 || || || || ||  
 |сырные соусы, |1 x 10 |0,1 |25 | - | - | - |  
 |пасты || || || || || ||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 || || || || ||  
 |сыры, сырные |5 x 10 |1,0 |25 | - | - | - |  
 |продукты сухие || || || || || ||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |9. Масло, паста|В кисло- || || || || ||  
 |масляная из |сливочном || || || || ||  
 |коровьего |масле не || || || || ||  
 |молока, |нормируется || || || || ||  
 |молочный жир, в || || || || || ||  
 |том числе: || || || || || ||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |масло из || || || || || ||  
 |коровьего || || || || || ||  
 |молока: || || || || || ||  
 |сливочное || || || || || ||  
 |(сладко- || || || || || ||  
 |сливочное, || || || || || ||  
 |кисло- || || || || || ||  
 |сливочное, || || || || || ||  
 |соленое, || || || || || ||  
 |несоленое), в || || || || || ||  
 |том числе: || || || || || ||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 || || || || || ||  
 |без компонентов|1 x 10 |0,01 |25 |0,1 |25 |100 |  
 || || || || || ||в сумме |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 || || || || || ||  
 |с компонентами |1 x 10 |0,01 |25 |0,1 |25 |Д-100 |  
 || || || || || ||П-100 |  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |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 молочной плазмы не более чем на 2|  
 | |градуса Тернера; |

| |в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 3 | | | | | |  
|масло топленое |1 x 10 |1,0 |25 | - | - |П - 200 |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 5 | | | | | |  
|масло сухое |1 x 10 |0,01 |25 |0,1 |25 |100 в сумме|  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 3 | | | | | |  
|молочный жир |1 x 10 |1,0 |25 | - | - |П - 200 |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
|паста масляная, | | | | | | |  
|в том числе: | | | | | | |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 5 | | | | | |  
|без компонентов|2 x 10 |0,01 |25 |0,1 |25 |Д - 100 |  
| | | | | | |П - 100 |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 5 | | | | | |  
|с компонентами |2 x 10 |0,001 |25 |0,1 |25 |Д - 100 |  
| | | | | | |П - 100 |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
|10. Сливочно- | | | | | | |  
|растительный | | | | | | |  
|спред, | | | | | | |  
|сливочно- | | | | | | |  
|растительная | | | | | | |  
|топленая смесь, | | | | | | |  
|в том числе: | | | | | | |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 5 | | | | | |  
|сливочно- |1 x 10 |0,01 |25 |0,1 |25 |Д - 100 |  
|растительный | | | | | | |П - 100 |  
|спред | | | | | | |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
| | 3 | | | | | |  
|сливочно- |1 x 10 |1,0 |25 | - | - |П - 200 |  
|растительная | | | | | | |  
|топленая смесь | | | | | | |  
|-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
|11. Мороженое | | | | | | |  
|молочное | | | | | | |  
|кисломолочное, | | | | | | |  
|сливочное, | | | | | | |  
|пломбир, с | | | | | | |  
|растительным | | | | | | |  
|жиром, торты, | | | | | | |  
|пирожные, | | | | | | |

|десерты из |||||  
 |мороженого, |||||  
 |смеси, глазурь |||||  
 |для мороженого:| |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 |||||  
 |мороженое |1 x 10 |0,01 |25 |1,0 |25 | - |  
 |молочное, |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |сливочное, |||||  
 |пломбир, с |||||  
 |растительным |||||  
 |жиром |||||  
 |закаленное, в |||||  
 |том числе с |||||  
 |компонентами, |||||  
 |торты, |||||  
 |пирожные, |||||  
 |десерты из |||||  
 |мороженого |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 5 |||||  
 |мороженое |1 x 10 |0,1 |25 |1,0 |25 | - |  
 |молочное, |||||  
 |сливочное, |||||  
 |пломбир, с |||||  
 |растительным |||||  
 |жиром мягкое, в |||||  
 |том числе с |||||  
 |компонентами |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 || 4 |||||  
 |жидкие смеси |3 x 10 |0,01 |25 |1,0 |25 | - |  
 |для мягкого |||||  
 |мороженого |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |мороженое |Не менее |0,1 |25 |1,0 |25 | - |  
 |кисломолочное | 6 |||||  
 || 1 x 10 |||||  
 | |молочнокислых |||||  
 | |микроорганиз- |||||  
 | |мов, КОЕ/г |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |12. Закваски |Количество |||||  
 |(заквасочные и |молочнокислых |||||  
 |пробиотические |микроорганиз- |||||  
 |микроорганизмы |мов и (или) |||||  
 |для |других |||||

|производства |микроорганиз- |||||  
 |кисломолочных |мов заквасок, |||||  
 |продуктов, | 3 |||||  
 |кислосливочного|КОЕ/см (г) |||||  
 |масла и сыров),|||||  
 |в том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |закваски для |Не менее |3,0 |100 |10 | - |П - 5 |  
 |кефира | 8 |||||  
 |симбиотические |1 x 10 |||||  
 |жидкие |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |закваски из |||||  
 |чистых культур,|||||  
 |в том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |жидкие, в том |Не менее |10,0 |100 |10 | - |5 в сумме |  
 |числе | 8 |||||  
 |замороженные |1 x 10 ; не |||||  
 | |менее |||||  
 | |10 |||||  
 | |1 x 10 для |||||  
 | |заквасок |||||  
 | |концентриро- |||||  
 | |ванных |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |сухие |Не менее |1,0 |10 |1,0 | - |5 в сумме |  
 | |9 |||||  
 | |1 x 10 ; не |||||  
 | |менее |||||  
 | |10 |||||  
 | |1 x 10 для |||||  
 | |заквасок |||||  
 | |концентриро- |||||  
 | |ванных |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 |13. Молоко- |||||  
 |свертывающие |||||  
 |ферментные |||||  
 |препараты, в |||||  
 |том числе: |||||  
 |-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|  
 | |4 |||||  
 |животного |1 x 10 |1,0 |25 суль-| | - | - |  
 |происхождения | |E. coli|фитреду-| |||  
 | | |в 25 г |цирующих| |||  
 | | |кlostри-| |||  
 | | |дий в |||

|                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------|--|
| 0,01 г                                                                    |  |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----                                 |  |
| 4                                                                         |  |
| растительного  5 x 10  1,0  25   -   -   -                                |  |
| происхождения                                                             |  |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----                                 |  |
| 4                                                                         |  |
| микробного и  5 x 10  1,0  25   -   -   -                                 |  |
| грибного  Не должны                                                       |  |
| происхождения  содержать                                                  |  |
| жизнеспособные                                                            |  |
| формы                                                                     |  |
| продуцентов                                                               |  |
| ферментов, не                                                             |  |
| должны иметь                                                              |  |
| антибиотичес-                                                             |  |
| кую                                                                       |  |
| активность.                                                               |  |
| Ферментные                                                                |  |
| препараты                                                                 |  |
| грибного                                                                  |  |
| происхождения                                                             |  |
| не должны                                                                 |  |
| содержать                                                                 |  |
| микотоксины                                                               |  |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----                                 |  |
| 4                                                                         |  |
| 14. Питательные 5 x 10  0,01  25 суль-  -   -   -                         |  |
| среды для     фитреду-                                                    |  |
| культивирования    цирующих                                               |  |
| заквасочной,     кlostри-                                                 |  |
| пробиотической     дий в                                                  |  |
| микрофлоры,     0,01 г                                                    |  |
| сухие на                                                                  |  |
| молочной основе                                                           |  |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----                                 |  |
| 15. Молоко-  Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения |  |
| содержащие  в продукте молочных и немолочных компонентов                  |  |
| продукты                                                                  |  |
| -----+-----+-----+-----+-----+-----+-----                                 |  |

<1> КМАФАНМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<2> КОЕ - колониеобразующие единицы.

<3> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

4

<4> Наличие дрожжей на конец срока годности не менее 1 x 10 для айрана и

5

кефира, не менее  $1 \times 10$  для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, производимых с их использованием в закваске.

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

- 1) санитарно-показательные, к которым относятся количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - КМАФАнМ, бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства *Enterobacteriaceae*, энтерококки;
- 2) условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;
- 3) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;
- 4) микроорганизмы порчи - дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- 5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (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 допускается наличие бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество

ЗЗ

колониеобразующих единиц в 1 г (см) продукта (КОЕ/г, см).

(Приложение 4 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

#### Приложение 5

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

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

| | | продукт) |  
 |-----|-----|-----|  
 | Все молочные | Антибиотики: | |  
 | продукты | Левомецетин | Менее 0,01 |  
 | | Тетрациклиновая | Менее 0,01 |  
 | | группа | |  
 | | Пенициллин | Менее 0,004 |  
 | | Стрептомицин | Менее 0,5 |  
 | | | |  
 | | Микотоксины: | |  
 | | Афлатоксин М | 0,00002 |  
 | | 1 | |  
 | | | |  
 | | Радионуклиды | |  
 | | (в пересчете на | |  
 | | готовый к | |  
 | | употреблению | |  
 | | продукт): | |  
 | | Цезий-137 | 40 Бк/л (кг) |  
 | | Стронций-90 | 25 Бк/л (кг) |  
 |-----|-----|-----|  
 | Адаптированные | Показатель | 4,0 ммоль активного |  
 | молочные смеси и | окислительной порчи | кислорода/кг жира (для |  
 | последующие | сухих продуктов) |  
 | молочные смеси | | |  
 | (сухие, жидкие, | Токсичные элементы: | |  
 | пресные и | Свинец | 0,02 |  
 | кисломолочные), | Мышьяк | 0,05 |  
 | продукты на основе | Кадмий | 0,02 |  
 | частично | Ртуть | 0,005 |  
 | гидролизированных | | |  
 | белков, молоко | Пестициды | |  
 | пастеризованное, | (в пересчете на жир): | |  
 | ультрапастери- | Гексахлорциклогексан | 0,02 |  
 | зованное, | (альфа-, бета-, | |  
 | стерилизованное, | гамма-изомеры) | |  
 | в том числе | ДДТ<1> и его | |  
 | обогашенное, сливки | метаболиты | 0,01 |  
 | стерилизованные | | |  
 | жидкие | | |  
 | кисломолочные | | |  
 | продукты, в том | | |  
 | числе с фруктовыми | | |  
 | и (или) овощными | | |  
 | компонентами, | | |  
 | молоко сухое для | | |  
 | детского питания, | | |  
 | сухие и жидкие | | |

|                                                       |  |  |
|-------------------------------------------------------|--|--|
| молочные напитки,                                     |  |  |
| низколактозные и                                      |  |  |
| безлактозные                                          |  |  |
| продукты                                              |  |  |
| ----- ----- -----                                     |  |  |
| Адаптированные  Осмоляльность  320 мОсм/кг            |  |  |
| молочные смеси  ----- -----                           |  |  |
| Кислотность  60 градусов Тернера для                  |  |  |
| жидких кисломолочных                                  |  |  |
| продуктов                                             |  |  |
| ----- ----- -----                                     |  |  |
| Последующие  Осмоляльность  320 мОсм/кг               |  |  |
| адаптированные  ----- -----                           |  |  |
| смеси (формулы)  Кислотность  60 градусов Тернера для |  |  |
| жидких кисломолочных                                  |  |  |
| продуктов                                             |  |  |
| ----- ----- -----                                     |  |  |
| Последующие  Осмоляльность  330 мОсм/кг               |  |  |
| частично  ----- -----                                 |  |  |
| адаптированные  Кислотность  60 градусов Тернера для  |  |  |
| смеси (формулы)    жидких кисломолочных               |  |  |
| продуктов                                             |  |  |
| ----- ----- -----                                     |  |  |
| Каши сухие  Токсичные элементы                        |  |  |
| молочные,  (в сухом продукте):                        |  |  |
| требующие варки,  Свинец  0,3                         |  |  |
| и каши сухие  Мышьяк  0,2                             |  |  |
| молочные  Кадмий  0,06                                |  |  |
| быстрорастворимые  Ртуть  0,03                        |  |  |
| (моментального                                        |  |  |
| приготовления)  Микотоксины                           |  |  |
| (в сухом продукте):                                   |  |  |
| Охратоксин А  0,0005                                  |  |  |
| Афлатоксин М  0,00002                                 |  |  |
| 1                                                     |  |  |
| Афлатоксин В  0,00015                                 |  |  |
| 1                                                     |  |  |
| Дезоксиниваленол  0,05 (для каш,                      |  |  |
| содержащих пшеничную,                                 |  |  |
| кукурузную, ячменную                                  |  |  |
| муку или крупу)                                       |  |  |
| Зеараленон  0,005 (для каш,                           |  |  |
| содержащих пшеничную,                                 |  |  |
| кукурузную, ячменную                                  |  |  |
| муку или крупу)                                       |  |  |
| Фумонизины В и В  0,2 мг/кг (для каш,                 |  |  |
| 1 2  содержащих кукурузную                            |  |  |
| муку или крупу)                                       |  |  |

| Т-2 токсин |0,05 |  
 | Пестициды | |  
 | (в пересчете на жир | |  
 | в сухом продукте): | |  
 | Гексахлорциклогексан |0,01 |  
 | (альфа-, бета-, | |  
 | гамма-изомеры) | |  
 | ДДТ<1> и его |0,01 |  
 | метаболиты | |  
 | Бенз(а)пирен |Менее 0,2 мкг/кг |  
 | Зараженность и |Не допускаются |  
 | загрязненность | |  
 | вредителями хлебных | |  
 | злаков | |  
 | | -4 |  
 | Металлические примеси |3 x 10 процента, |  
 | (в сухом продукте) |размер отдельных частиц|  
 | | не должен превышать |  
 | | 0,3 мм в наибольшем |  
 | | линейном измерении |  
 |-----|-----|-----|  
 | Каши молочные, |Токсичные элементы | |  
 | стерилизованные |(в готовом продукте):| |  
 | и готовые к |Свинец |0,02 |  
 | употреблению; |Мышьяк |0,05 |  
 | каши молочные, |Кадмий |0,02 |  
 | произведенные на |Ртуть |0,005 |  
 | молочных кухнях и |Микотоксины: | |  
 | готовые к |Охратоксин А |0,0005 |  
 | употреблению |Афлатоксин М |0,00002 |  
 | | 1 | |  
 | |Афлатоксин В |0,00015 |  
 | | 1 | |  
 | Дезоксиниваленол |0,05 (для каш, |  
 | | содержащих пшеничную, |  
 | | кукурузную, ячменную |  
 | | муку или крупу) |  
 | Зеараленон |0,005 (для каш, |  
 | | содержащих пшеничную, |  
 | | кукурузную, ячменную |  
 | | муку или крупу) |  
 | Фумонизины В и В |0,2 мг/кг (для каш, |  
 | | 1 2 |содержащих кукурузную |  
 | | муку или крупу) |  
 | Т-2 токсин |0,05 |  
 | Пестициды | |  
 | (в пересчете на жир):| |  
 | Гексахлорциклогексан |0,01 |

|                                                            |  |  |
|------------------------------------------------------------|--|--|
| (альфа-, бета-,                                            |  |  |
| гамма-изомеры)                                             |  |  |
| ДДТ <1> и его  0,01                                        |  |  |
| метаболиты                                                 |  |  |
| Бенз(а)пирен  Менее 0,2 мкг/кг                             |  |  |
| Зараженность и  Не допускаются                             |  |  |
| загрязненность                                             |  |  |
| вредителями хлебных                                        |  |  |
| злаков                                                     |  |  |
| -4                                                         |  |  |
| Металлические примеси 3 x 10 процента,                     |  |  |
| размер отдельных частиц                                    |  |  |
| не должен превышать                                        |  |  |
| 0,3 мм в наибольшем                                        |  |  |
| линейном измерении                                         |  |  |
| ----- ----- -----                                          |  |  |
| Творог и продукты  Показатель  4,0 ммоль активного         |  |  |
| на его основе,  окислительной порчи  кислорода/кг жира для |  |  |
| в том числе с    продуктов с содержанием                   |  |  |
| фруктовыми и (или)    жира более 5 г/100 г и               |  |  |
| овощными    продуктов, обогащенных                         |  |  |
| компонентами    растительными маслами                      |  |  |
| Кислотность  150 градусов Тернера                          |  |  |
| Токсичные элементы:                                        |  |  |
| Свинец  0,06                                               |  |  |
| Мышьяк  0,15                                               |  |  |
| Кадмий  0,06                                               |  |  |
| Ртуть  0,015                                               |  |  |
| Пестициды                                                  |  |  |
| (в пересчете на жир):                                      |  |  |
| Гексахлорциклопексан  0,55                                 |  |  |
| (альфа-, бета-,                                            |  |  |
| гамма-изомеры)                                             |  |  |
| ДДТ<1> и его  0,33                                         |  |  |
| метаболиты                                                 |  |  |
| ----- ----- -----                                          |  |  |

<1> ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

(Приложение 5 в редакции Федерального закона  
от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Продукт, |КМАФАнМ<1>, | 3 |Бакте- |Дрожжи |  
 | группа | 3 | Масса продукта (г, см ), |рии В. | (Д), |  
 | продуктов | КОЕ<2>/см | в которой не допускаются |cereus,|плесени|  
 | | (г), |-----|-----|-----|-----| 3| (П), |  
 | | не более |БГКП<3>| ише- | пато- |стафи- |КОЕ/см | 3|  
 | | |(коли- |рихии | генные |лококки|(г), не|КОЕ/см |  
 | | |формы) | Е. |микроор-| S. | более |(г), не|  
 | | |coli<4>|ганизмы,|aureus | | более |  
 | | | | в том | | |  
 | | | | числе | | |  
 | | | |сальмо- | | |  
 | | | |неллы и | | |  
 | | | |листерии| | |  
 | | | |L. | | |  
 | | | |monocy- | | |  
 | | | |toge- | | |  
 | | | |nes<4> | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 3 | | | | | |  
 |Адаптиро- |2 x 10 для |1,0 |10 |100 |10 |100 |Д - 10 |  
 |ванные |смесей, | | | | |П - 50 |  
 |молочные |восстанав- | | | | | |  
 |смеси, в |ливаемых при| | | | | |  
 |том числе |температуре | | | | | |  
 |сухие |37-50 | | | | | |  
 |молочные |градусов | | | | | |  
 |смеси |Цельсия, | | | | | |  
 |моменталь- | 3 | | | | | |  
 |ного |3 x 10 для | | | | | |  
 |приготов- |смесей, | | | | | |  
 |ления |восстанав- | | | | | |  
 |пресные, |ливаемых при| | | | | |  
 |кисло- |температуре | | | | | |  
 |молочные |70-85 | | | | | |  
 | |градусов | | | | | |  
 | |Цельсия. | | | | | |  
 | |В кисло- | | | | | |  
 | |молочных | | | | | |  
 | |смесях: | | | | | |  
 | |не менее | | | | | |  
 | | 7 | | | | | |  
 | |1 x 10 | | | | | |  
 | |ацидофильных| | | | | |  
 | |микроорга- | | | | | |

| | низмов (при | | | | | |  
 | | производстве | | | | | |  
 | | с их исполь- | | | | | |  
 | | зованием), | | | | | |  
 | | не менее | | | | | |  
 | | 6 | | | | | |  
 | | 1 x 10 | | | | | |  
 | | бифидо- | | | | | |  
 | | бактерий | | | | | |  
 | | (при произ- | | | | | |  
 | | водстве с их | | | | | |  
 | | исполь- | | | | | |  
 | | зованием), | | | | | |  
 | | не менее | | | | | |  
 | | 7 | | | | | |  
 | | 1 x 10 | | | | | |  
 | | молочно- | | | | | |  
 | | кислых | | | | | |  
 | | микро- | | | | | |  
 | | организмов | | | | | |  
 | | (при их | | | | | |  
 | | добавлении | | | | | |  
 | | после | | | | | |  
 | | сушки), | | | | | |  
 | | не менее | | | | | |  
 | | 2 | | | | | |  
 | | 1 x 10 | | | | | |  
 | | молочно- | | | | | |  
 | | кислых | | | | | |  
 | | микро- | | | | | |  
 | | организмов | | | | | |  
 | | (без их | | | | | |  
 | | добавления | | | | | |  
 | | после сушки) | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | жидкие | Требования промышленной стерильности: |  
 | молочные | 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов |  
 | смеси, | Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и |  
 | вырабаты- | признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и |  
 | ваемые с | другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в |  
 | ультрапас- | микроскопическом препарате - отсутствие клеток бактерий; |  
 | теризацией | 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: |  
 | с асепти- | а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; |  
 | ческим | 3 |  
 | розливом | б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см (г) |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | жидкие | Не менее | 3,0 | 10 | 50 | 10 | - | Д - 10 |  
 | кисло- | 7 | | | | | П - 10 |

|молочные |1 x 10 |||||  
 |смеси с |молочнокис- |||||  
 |асепти- |лых микро- |||||  
 |ческим |организмов, |||||  
 |розливом, |не менее |||||  
 |в том |7 |||||  
 |числе |1 x 10 |||||  
 |с исполь- |ацидофильных| |||||  
 |зованием |микро- |||||  
 |ацидофиль- |организмов |||||  
 |ных микро- |(при произ- |||||  
 |организмов |водстве с |||||  
 |или бифидо-|их исполь- |||||  
 |бактерий |зованием), |||||  
 | |не менее |||||  
 ||6 |||||  
 ||1 x 10 |||||  
 ||бифидо- |||||  
 ||бактерий |||||  
 ||(при произ- |||||  
 ||водстве с |||||  
 ||их исполь- |||||  
 ||зованием) |||||  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Частично |||||  
 |адапти- |||||  
 |рованные |||||  
 |молочные |||||  
 |смеси, в |||||  
 |том числе: |||||  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 ||3 |||||  
 |смеси |2 x 10 |1,0 |10 |100 |10 |100 |Д - 10 |  
 |момен- |для смесей, |||| |П - 50 |  
 |тального |восстанав- |||||  
 |приго- |ливаемых при| |||||  
 |товления |температуре |||||  
 ||37-50 |||||  
 ||градусов |||||  
 ||Цельсия, |||||  
 ||3 |||||  
 ||3 x 10 |||||  
 ||для смесей, |||||  
 ||восстанав- |||||  
 ||ливаемых при| |||||  
 ||температуре |||||  
 ||70-85 |||||  
 ||градусов |||||

| Цельсия | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | 4 | | | | |  
 | смеси, | 2,5 x 10 | 1,0 | - | 50 | 1,0 | 200 | Д - 50 |  
 | требующие | | | | | | П - 100 |  
 | терми- | | | | | |  
 | ческой | | | | | |  
 | обработки | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | 2 | | | | |  
 | смеси | 1 x 10 | 10,0 | 10,0 | 100,0 | 10,0 | - | - |  
 | молочные | | | | | |  
 | адаптиро- | | | | | |  
 | ванные | | | | | |  
 | стерили- | | | | | |  
 | зованные, | | | | | |  
 | произве- | | | | | |  
 | денные на | | | | | |  
 | молочных | | | | | |  
 | кухнях | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Молоко и | Требования промышленной стерильности: |  
 | сливки | 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов |  
 | стерили- | Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и |  
 | зованные, | признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и |  
 | ультра- | другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; |  
 | пастеризо- | 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: |  
 | ванные с | а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; |  
 | асепти- | 3 |  
 | ческим | б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см (г); |  
 | розливом, | 3) в микроскопическом препарате - отсутствие клеток |  
 | в том | микроорганизмов |  
 | числе | |  
 | молоко | |  
 | обогащенное | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | 2 | | | | |  
 | Молоко, | 1 x 10 | 10,0 | 10,0 | 100,0 | 10,0 | - | - |  
 | сливки | | | | | |  
 | стерили- | | | | | |  
 | зованные, | | | | | |  
 | произве- | | | | | |  
 | денные на | | | | | |  
 | молочных | | | | | |  
 | кухнях, с | | | | | |  
 | неасепти- | | | | | |  
 | ческим | | | | | |  
 | розливом | | | | | |



|Творог и |Микрофлора, |0,3 |1,0 |50 |1,0 |- |Д - 10 |  
 |продукты |характерная ||||| |П - 10 |  
 |на его |для ||||| |  
 |основе |творожной ||||| |  
 | |закваски, ||||| |  
 | |отсутствие ||||| |  
 | |клеток ||||| |  
 | |посторонней ||||| |  
 | |микрофлоры ||||| |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творог и |Микрофлора, |0,3 |- |50 |1,0 |- ||  
 |продукты |характерная ||||| |  
 |на его |для ||||| |  
 |основе, |творожной ||||| |  
 |ацидо- |закваски, ||||| |  
 |фильная |отсутствие ||||| |  
 |паста, |клеток ||||| |  
 |низко- |посторонней ||||| |  
 |лактозная |микрофлоры ||||| |  
 |белковая ||||| |  
 |паста, ||||| |  
 |произве- ||||| |  
 |денные на ||||| |  
 |молочных ||||| |  
 |кухнях ||||| |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творог |100 |1,0 |- |50 |1,0 |- ||  
 |кальцини- ||||| |  
 |рованный, ||||| |  
 |произве- ||||| |  
 |денный на ||||| |  
 |молочных ||||| |  
 |кухнях ||||| |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Молоко ||||| |  
 |сухое для ||||| |  
 |детского ||||| |  
 |питания, в ||||| |  
 |том числе: ||||| |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 || 3 ||||| |  
 |молоко |2 x 10 для |1,0 |10 |100 |10 |100 |Д - 10 |  
 |момен- |смесей, ||||| |П - 50 |  
 |тального |восстанав- ||||| |  
 |приготов- |ливаемых при||||| |  
 |ления |температуре ||||| |  
 | |37-50 ||||| |  
 | |градусов ||||| |

| Цельсия, | | | | |  
 | | 3 | | | | |  
 | | 3 x 10 для | | | | |  
 | | смесей, | | | | |  
 | | восстанав- | | | | |  
 | | ливаемых при | | | | |  
 | | температуре | | | | |  
 | | 70-85 | | | | |  
 | | градусов | | | | |  
 | | Цельсия | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 4 | | | | |  
 | молоко, | 2,5 x 10 | 1,0 | - | 50 | 1,0 | 200 | Д - 50 |  
 | требующее | | | | | | П - 100 |  
 | термической | | | | | |  
 | обработки | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 4 | | | | |  
 | Молоко | 1,5 x 10 | 0,1 | 1,0 | 50 | 1,0 | 25 | - |  
 | пастери- | | | | | |  
 | зованное, | | | | | |  
 | в том | | | | | |  
 | числе со | | | | | |  
 | сроком | | | | | |  
 | годности | | | | | |  
 | более 72 | | | | | |  
 | часов | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Сухие и | | | | | |  
 | жидкие | | | | | |  
 | молочные | | | | | |  
 | напитки | | | | | |  
 | для детей | | | | | |  
 | от 6 | | | | | |  
 | месяцев до | | | | | |  
 | 3 лет, в | | | | | |  
 | том числе: | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 4 | | | | |  
 | жидкие | 1,5 x 10 | 0,1 | 1,0 | 50 | 1,0 | - | Д - 50 |  
 | напитки | | | | | | П - 50 |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 3 | | | | |  
 | последующие | 2 x 10 для | 1,0 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д - 10 |  
 | смеси, в | | смесей, | | | | | П - 50 |  
 | том числе | | восстанав- | | | | |  
 | быстро- | | ливаемых при | | | | |  
 | растворимые | | температуре | | | | |

|(момен- |37-50 | | | | | |  
 |тального |градусов | | | | | |  
 |приготов- |Цельсия, | | | | | |  
 |ления) | 3 | | | | | |  
 | |3 x 10 для | | | | | |  
 | |смесей, | | | | | |  
 | |восстанав- | | | | | |  
 | |ливаемых при| | | | | |  
 | |температуре | | | | | |  
 | |70-85 | | | | | |  
 | |градусов | | | | | |  
 | |Цельсия | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | |4 | | | | | |  
 |последующие|2,5 x 10 |1,0 |- |50 |1,0 |- |Д - 50 |  
 |смеси, | | | | | |П - 100|  
 |требующие | | | | | |  
 |термической| | | | | |  
 |обработки | | | | | |  
 |после | | | | | |  
 |восста- | | | | | |  
 |новления | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Каши сухие | | | | | |  
 |молочные, в| | | | | |  
 |том числе: | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | |4 | | | | 2 | |  
 |быстро- |1 x 10 |1,0 |- |50 |1,0 |2 x 10 |Д - 50 |  
 |растворимые| | | | | |П - 100|  
 |(момен- | | | | | |  
 |тального | | | | | |  
 |приготов- | | | | | |  
 |ления) | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | |4 | | | | | |  
 |требующие |5 x 10 |0,1 |- |50 |- |- |Д - 100|  
 |варки | | | | | |П - 200|  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Каши |Требования промышленной стерильности: |  
 |молочные, |1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов |  
 |стерили- |Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и|  
 |зованные и |признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и|  
 |готовые к |другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; |  
 |употреб- |2) после термостатной выдержки допускаются изменения: |  
 |лению |а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; |  
 | |3 |  
 | |б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см (г) |

|   |            |        |     |         |     |         |
|---|------------|--------|-----|---------|-----|---------|
| 3 | Каши       | 1 x 10 | 1,0 | 50      | 1,0 | Д - 100 |
|   | молочные,  |        |     | П - 200 |     |         |
|   | произве-   |        |     |         |     |         |
|   | денные на  |        |     |         |     |         |
|   | молочных   |        |     |         |     |         |
|   | кухнях и   |        |     |         |     |         |
|   | готовые к  |        |     |         |     |         |
|   | употребле- |        |     |         |     |         |
|   | нию        |        |     |         |     |         |

  

|   |           |          |     |         |     |     |        |
|---|-----------|----------|-----|---------|-----|-----|--------|
| 4 | Низколак- | 2,5 x 10 | 1,0 | 100     | 1,0 | 200 | Д - 50 |
|   | тозные и  |          |     | П - 100 |     |     |        |
|   | безлак-   |          |     |         |     |     |        |
|   | тозные    |          |     |         |     |     |        |
|   | продукты  |          |     |         |     |     |        |

  

|   |          |          |     |         |     |        |
|---|----------|----------|-----|---------|-----|--------|
| 4 | Сухие    | 2,5 x 10 | 0,3 | 50      | 1,0 | Д - 50 |
|   | молочные |          |     | П - 100 |     |        |
|   | высоко-  |          |     |         |     |        |
|   | белковые |          |     |         |     |        |
|   | продукты |          |     |         |     |        |

  

|  |             |  |     |         |     |        |
|--|-------------|--|-----|---------|-----|--------|
|  | Сухие       |  | 0,3 | 50      | 1,0 | Д - 50 |
|  | продукты на |  |     | П - 100 |     |        |
|  | молочной    |  |     |         |     |        |
|  | основе      |  |     |         |     |        |

  

|   |           |          |     |    |     |  |
|---|-----------|----------|-----|----|-----|--|
| 4 | Молоко    | 2,5 x 10 | 1,0 | 25 | 1,0 |  |
|   | сухое для |          |     |    |     |  |
|   | детского  |          |     |    |     |  |
|   | питания   |          |     |    |     |  |

<1> КМАФАНМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<2> КОЕ - колониеобразующие единицы.

<3> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

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

Примечание. При производстве продуктов детского питания сухих на

молочной основе (молоко сухое), сухих напитков, сухих смесей в случае обнаружения стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в пяти образцах массой 25 граммов каждый).

(Приложение 6 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

---

#### Приложение 7

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| ----- ----- -----                                            |
| Допустимый уровень,                                          |
| Потенциально опасные   мг/кг (л), не более                   |
| Продукт, группа  вещества и показатели  (для сухих продуктов |
| продуктов   окислительной порчи   в пересчете на             |
| восстановленный                                              |
| продукт)                                                     |
| ----- ----- -----                                            |
| Все молочные  Антибиотики:                                   |
| продукты  Левомецетин  Менее 0,01                            |
| Тетрациклиновая  Менее 0,01                                  |
| группа                                                       |
| Пенициллин  Менее 0,004                                      |
| Стрептомицин  Менее 0,5                                      |
|                                                              |
| Микотоксины:                                                 |
| Афлатоксин М  0,00002,                                       |
| 1  0,00005 для сыров                                         |
|                                                              |
| Радионуклиды:                                                |
| Цезий-137  40 Бк/л (кг)                                      |
| Стронций-90  25 Бк/л (кг)                                    |
| ----- ----- -----                                            |
| Молоко стерилизо-  Показатель  4,0 ммоль активного           |
| ванное, ультра-  окислительной порчи  кислорода/кг жира для  |
| пастеризованное,    продуктов с содержанием                  |
| в том числе    жира более 5 г/100 г и                        |
| витаминизи-    продуктов, обогащенных                        |
| рованное, молоко    растительными маслами                    |

|пастеризованное, | | |  
 |сливки |Токсичные элементы: | |  
 |стерилизованные, |Свинец |0,02 |  
 |жидкие |Мышьяк |0,05 |  
 |кисломолочные |Кадмий |0,02 |  
 |продукты, в том |Ртуть |0,005 |  
 |числе обогащенные, | | |  
 |сметана, молоко |Пестициды | |  
 |сухое для детского |(в пересчете на жир):| |  
 |питания, сухие и |Гексахлорциклогексан |0,02 |  
 |жидкие молочные |(альфа-, бета-, | |  
 |напитки, |гамма-изомеры) | |  
 |низколактозные и |ДДТ<1> и его |0,01 |  
 |безлактозные |метаболиты | |  
 |продукты, молоко | | |  
 |и сливки сгущенные | | |  
 |с сахаром, молоко | | |  
 |и сливки | | |  
 |концентрированные | | |  
 |-----|-----|-----|  
 |Творог и продукты |Показатель |4,0 ммоль активного |  
 |на его основе, |окислительной порчи |кислорода/кг жира для |  
 |в том числе с |продуктов с содержанием|  
 |фруктовыми и |жира более 5 г/100 г и |  
 |(или) овощными |продуктов, обогащенных |  
 |компонентами и |растительными маслами |  
 |(или) термически |Кислотность |150 градусов Тернера |  
 |обработанные | | |  
 |после сквашивания |Токсичные элементы: | |  
 | |Свинец |0,06 |  
 | |Мышьяк |0,15 |  
 | |Кадмий |0,06 |  
 | |Ртуть |0,015 |  
 | | | |  
 | |Пестициды | |  
 | |(в пересчете на жир):| |  
 | |Гексахлорциклогексан |0,55 |  
 | |(альфа-, бета-, | |  
 | |гамма-изомеры) | |  
 | |ДДТ<1> и его |0,33 |  
 | |метаболиты | |  
 |-----|-----|-----|  
 |Масло сливочное, |Кислотность |2,5 градуса |  
 |паста масляная |жировой фазы |Кеттстофера, |  
 |высшего сорта | |3,5 градуса |  
 | | |Кеттстофера |  
 | | |для масла и пасты |  
 | | |с компонентами |

|                                                            |
|------------------------------------------------------------|
|                                                            |
| Токсичные элементы:                                        |
| Свинец  0,1                                                |
| Мышьяк  0,1                                                |
| Кадмий  0,03                                               |
| Ртуть  0,03                                                |
|                                                            |
| Пестициды                                                  |
| (в пересчете на жир):                                      |
| Гексахлорциклогексан  0,2                                  |
| (альфа-, бета-,                                            |
| гамма-изомеры)                                             |
| ДДТ<1> и его  0,2                                          |
| метаболиты                                                 |
| ----- ----- -----                                          |
| Сыры, сырные  Токсичные элементы:                          |
| продукты  Свинец  0,2                                      |
| (твердые,  Мышьяк  0,15                                    |
| полутвердые,  Кадмий  0,1                                  |
| мягкие,  Ртуть  0,03                                       |
| рассольные),                                               |
| плавленные,  Пестициды                                     |
| сырные пасты   (в пересчете на жир):                       |
| Гексахлорциклогексан  0,6                                  |
| (альфа-, бета-,                                            |
| гамма-изомеры)                                             |
| ДДТ<1> и его  0,2                                          |
| метаболиты                                                 |
| ----- ----- -----                                          |
| Компоненты  Должны соответствовать требованиям             |
| немолочного  законодательства Российской Федерации в       |
| происхождения  области обеспечения качества и безопасности |
| пищевых продуктов                                          |
| ----- ----- -----                                          |

<1> ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

(Приложение 7 в редакции Федерального закона  
от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

Допустимые уровни содержания микроорганизмов  
в молочных, молочных составных продуктах детского питания

для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста

-----|-----|-----|-----|  
| КМАФАнМ<1>, | 3 | Дрожжи |  
| Группа | 3 | Масса продукта (г, см ), | (Д), |  
| продуктов | КОЕ<2>/см | в которой не допускаются | плесени |  
| | (г), |-----|-----|-----|-----| (П), |  
| | не более | БГКП<3> | пато- | стафи- | листе- | 3 |  
| | | (коли- | генные | лококки | рии | КОЕ/см |  
| | | формы | микроор- | S. | L. | (г), не |  
| | | ганизмы, | aureus | моносу- | более |  
| | | в том | | togenes | |  
| | | числе | | |  
| | | сальмо- | | | |  
| | | неллы | | | |  
-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| 5 | | | | |  
| Молоко | 1 x 10 | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |  
| пастери- | | | | | |  
| зованное | | | | | |  
| в потре- | | | | | |  
| бительской | | | | | |  
| таре | | | | | |  
-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| Молоко | 100 | 10,0 | 100 | 10,0 | 25 | - |  
| ультрапас- | | | | | |  
| теризо- | | | | | |  
| ванное | | | | | |  
| без | | | | | |  
| асепти- | | | | | |  
| ческого | | | | | |  
| розлива в | | | | | |  
| потреби- | | | | | |  
| тельской | | | | | |  
| таре | | | | | |  
-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| 5 | | | | |  
| Сливки | 1 x 10 | 0,01 | 25 | 1,0 | 25 | - |  
| пастери- | | | | | |  
| зованные в | | | | | |  
| потреби- | | | | | |  
| тельской | | | | | |  
| таре | | | | | |  
-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| Сливки | 100 | 10,0 | 100 | 10,0 | 25 | - |  
| ультрапас- | | | | | |  
| теризо- | | | | | |  
| ваные | | | | | |  
| без | | | | | |

|асепти- |||||  
 |ческого |||||  
 |розлива в |||||  
 |потреби- |||||  
 |тельской |||||  
 |таре |||||  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 || 3 |||||  
 |Молоко |2,5 x 10 |1,0 |25 |- |- |  
 |топленое |||||  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Молоко и |Должны соответствовать требованиям промышленной|  
 |сливки |стерильности для молока и сливок стерилизованных,|  
 |стерили- |ультрапастеризованных в потребительской таре |  
 |зованные, ||  
 |ультрапас-| |  
 |теризо- ||  
 |ванные ||  
 |с асепти- ||  
 |ческим ||  
 |розливом, ||  
 |в том ||  
 |числе обо-| |  
 |гащенные ||  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Кисломо- |- |0,01 |25 |1,0 |- |- |  
 |лочные |||||  
 |продукты, |||||  
 |в том |||||  
 |числе |||||  
 |йогурт, |||||  
 |со сроком |||||  
 |годности |||||  
 |не более |||||  
 |72 часов |||||  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Кисломо- |Не менее |0,1 |25 |1,0 |- |Д - 50 |  
 |лочные | 7 |||| |П - 50, |  
 |продукты, |1 x 10 |||| |за |  
 |в том |молочно- |||| |исклю- |  
 |числе |кислых |||| |чением |  
 |йогурт, |микроорга- |||| |продук- |  
 |со сроком |низмов, для||| |тов, |  
 |годности |продуктов, |||| |произве- |  
 |более |подвер- |||| |денных с |  
 |72 часов |гнутых тер-||| |исполь- |  
 | |мической |||| |зованием |  
 | |обработке, |||| |заквасок,|

| не | | | | | содержа- |  
 | нормируется | | | | | щих |  
 | | | | | дрожжи |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Кисло- | Не менее | 0,1 | 25 | 1,0 | - | Д - 50 |  
 | молочные | 7 | | | | | П - 50, |  
 | продукты, | 1 x 10 | | | | | за |  
 | обогата- | молочно- | | | | | исклю- |  
 | щенные | кислых | | | | | чением |  
 | бифидо- | микро- | | | | | продук- |  
 | бакте- | организмов, | | | | | тов, |  
 | риями, со | не менее | | | | | произ- |  
 | сроком | 6 | | | | | введенных |  
 | годности | 1 x 10 | | | | | с исполь- |  
 | более | бифидо- | | | | | зованием |  
 | 72 часов | бактерий | | | | | заквасок, |  
 | | | | | содержа- |  
 | | | | | щих |  
 | | | | | дрожжи |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Ряженка | Не менее | 1,0 | 25 | 1,0 | - | Д - 50 |  
 | | 7 | | | | | П - 50; |  
 | | 1 x 10 | | | | | норми- |  
 | | молочно- | | | | | руется |  
 | | кислых | | | | | для |  
 | | микро- | | | | | продук- |  
 | | организмов | | | | | ции со |  
 | | | | | сроком |  
 | | | | | годности |  
 | | | | | более 72 |  
 | | | | | часов |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Сметана и | Для | 0,001; | 25 | 1,0 | - | Д - 50 |  
 | продукты, | сметаны - | 0,1 для | | | | П - 50 |  
 | произве- | не менее | терми- | | | | для |  
 | денные | 7 | чески | | | | | продук- |  
 | на ее | 1 x 10 | обрабо- | | | | | тов со |  
 | основе | молочно- | таных | | | | | сроком |  
 | | кислых | после | | | | | годности |  
 | | микро- | скваши- | | | | | более 72 |  
 | | организмов | вания | | | | | часов |  
 | | сметан- | | | | |  
 | | | | | ных | | | | |  
 | | | | | продук- | | | | |  
 | | | | | тов | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | Масло | В соответствии с уровнями, установленными |  
 | сливочное, | приложением 4 к настоящему Федеральному закону |

|паста | |  
 |масляная, | |  
 |творог и | |  
 |продукты | |  
 |на его | |  
 |основе, | |  
 |сыры, | |  
 |молочные | |  
 |консервы | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Продукты, | | | | | |  
 |исполь- | | | | | |  
 |зуемые при | | | | | |  
 |произ- | | | | | |  
 |водстве | | | | | |  
 |продуктов | | | | | |  
 |детского | | | | | |  
 |питания: | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 4 | | | | | |  
 |молоко |2,5 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 50 |  
 |сухое с | | | | | |П - 100 |  
 |массовой | | | | | |  
 |долей | | | | | |  
 |жира 25 | | | | | |  
 |процентов, | | | | | |  
 |молоко | | | | | |  
 |сухое | | | | | |  
 |обезжи- | | | | | |  
 |ренное | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 4 | | | | | |  
 |концентрат|1 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 10 |  
 |сыворооч- | | | | | |П - 50 |  
 |ных белков | | | | | |  
 |молока, | | | | | |  
 |получаемый | | | | | |  
 |методом | | | | | |  
 |электро- | | | | | |  
 |диализа | | | | | |  
 |(ультра- | | | | | |  
 |фильтрации | | | | | |  
 |и электро- | | | | | |  
 |диализа) | | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
 | | 4 | | | | | |  
 |углеводно-|1 x 10 |1,0 |50 |1,0 |- |Д - 10 |  
 |белковый | | | | | |П - 50 |

концентрат| | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| | 4 | | | | |  
|молочно- |1 x 10 |1,0 |50 |1,0 |- |Д - 10 |  
|белковый | | | | |П - 50 |  
концентрат| | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| | 4 | | | | |  
|сухой |2,5 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 10 |  
|углеводно-| | | | |П - 50 |  
|белковый | | | | | |  
|модуль из | | | | | |  
|подсырной | | | | | |  
|сыворотки | | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| | 4 | | | | |  
|сухие |2,5 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 10 |  
|углеводно-| | | | |П - 50 |  
|белковые | | | | | |  
|модули из | | | | | |  
|творожной | | | | | |  
|сыворотки | | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
концентрат|- |3,0 |25 |1,0 |- |Д - 50 |  
|параказеи-| | | | |П - 50 |  
|новый | | | | | |  
|жидкий | | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
концентрат|- |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 50 |  
|параказеи-| | | | |П - 50 |  
|новый | | | | | |  
|сухой | | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| | 4 | | | | |  
|казецит |1 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 10 |  
|сухой | | | | |П - 50 |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|  
| | 4 | | | | |  
|компонент |1,5 x 10 |0,3 |25 |1,0 |- |Д - 10 |  
|сухой | | | | |П - 50 |  
|молочный | | | | | |  
|нежирный | | | | | |  
|(для | | | | | |  
|продуктов | | | | | |  
|детского | | | | | |  
|питания | | | | | |  
|сухих) | | | | | |  
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|| 4 |||||  
 |компонент |1,5 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 10 |  
 |сухой | | | | |П - 50 |  
 |молочный с| | | | |  
 |солодовым | | | | |  
 |экстрактом| | | | |  
 |(для | | | | |  
 |продуктов | | | | |  
 |детского | | | | |  
 |питания | | | | |  
 |жидких) | | | | |

|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|| 4 |||||  
 |компонент |2,5 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 50 |  
 |сухой | | | | |П - 50 |  
 |молочный с| | | | |  
 |углеводно-| | | | |  
 |белковым | | | | |  
 |концент- | | | | |  
 |ратом (для| | | | |  
 |продуктов | | | | |  
 |детского | | | | |  
 |питания | | | | |  
 |жидких) | | | | |

|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|| 4 |||||  
 |компонент |2,5 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |Д - 50 |  
 |сухой | | | | |П - 50 |  
 |молочный | | | | |  
 |нежирный | | | | |  
 |без | | | | |  
 |химической| | | | |  
 |обработки | | | | |  
 |(для | | | | |  
 |продуктов | | | | |  
 |детского | | | | |  
 |питания | | | | |  
 |сухих) | | | | |

|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|| 3 |||||  
 |сахар |1 x 10 |1,0 |25 |- |- |П - 10 |  
 |молочный | | | | |  
 |рафини- | | | | |  
 |рованный | | | | |

| | | | |

|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|| 4 |||||  
 |лактоза |1 x 10 |1,0 |25 |1,0 |- |П - 100 |

|            |       |        |       |       |       |         |
|------------|-------|--------|-------|-------|-------|---------|
| пищевая    |       |        |       |       |       |         |
| -----      | ----- | -----  | ----- | ----- | ----- | -----   |
|            |       | 3      |       |       |       |         |
| концентрат |       | 1 x 10 |       | 1,0   |       | 50      |
| лактозы    |       |        |       |       |       |         |
| -----      | ----- | -----  | ----- | ----- | ----- | -----   |
|            |       | 3      |       |       |       |         |
| концентрат |       | 1 x 10 |       | 1,0   |       | 50      |
| лактоулозы |       |        |       |       |       | П - 100 |
| -----      | ----- | -----  | ----- | ----- | ----- | -----   |
|            |       | 4      |       |       |       |         |
| сыворотка  |       | 1 x 10 |       | 1,0   |       | 25      |
| молочная   |       |        |       |       |       | П - 50  |
| сухая      |       |        |       |       |       |         |
| -----      | ----- | -----  | ----- | ----- | ----- | -----   |

<1> КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<2> КОЕ - колониеобразующие единицы.

<3> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

(Приложение 8 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

## Приложение 9

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

|                      |       |                           |
|----------------------|-------|---------------------------|
| -----                | ----- | -----                     |
| Показатели           |       | Параметры                 |
| -----                | ----- | -----                     |
| Сырое молоко коровье |       | Сырое обезжиренное молоко |
| коровье              |       |                           |
| -----                | ----- | -----                     |
| Массовая доля        |       | 2,8 - 6,0 процента        |
| жира                 |       |                           |
| -----                | ----- | -----                     |
| Массовая доля        |       | Не менее 2,8 процента     |
| белка                |       |                           |
| -----                | ----- | -----                     |
| Массовая доля        |       | Не менее 8,2 процента     |
| сухих                |       |                           |
| обезжиренных         |       |                           |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| веществ молока |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Консистенция   | Однородная жидкость без осадка и хлопьев.                                                                                                                                                                                                                         |  |
| Замораживание  | не допускается                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Вкус и запах   | Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку.                                                                                                                                                                         |  |
| Допускаются    | слабовыраженные кормовые привкус и запах                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Цвет           | От белого до Белый со слегка синеватым   светло-кремового оттенком                                                                                                                                                                                                |  |
| Кислотность    | 16,0 - 21,0 градуса Тернера                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|                | 3   3                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Плотность      | Не менее 1027,0 кг/м³   Не менее 1030,0 кг/м³ для   при температуре 20   высшего сорта, не менее     градусов Цельсия и   3     массовой доле жира   1029,0 кг/м³ для первого     3,5 процента   и второго сортов при       температуре 20 градусов       Цельсия |  |
| Температура    | Не выше минус 0,520   -   заморозания   градуса Цельсия     (используется       при подозрении       на фальсификацию)                                                                                                                                            |  |

## 2. Показатели идентификации сырого молока других сельскохозяйственных животных в партии

|         |                                                        |         |         |
|---------|--------------------------------------------------------|---------|---------|
| Вид     | Содержание составных частей молока,                    | Плот-   |         |
| живот-  | процент<1>                                             | ность   |         |
| ного    |                                                        | при     | Кислот- |
| Жир     | Белок                                                  | Лактоза | Сухие   |
| Мине-   | темпе-                                                 | ность,  |         |
| вещест- | ральные                                                | ратуре  | градусы |
| ва в    | вещест-                                                | 20 гра- | Тернера |
| среднем | ва                                                     | дусов   |         |
| Цельсия |                                                        |         |         |
|         |                                                        |         |         |
| Коза    | 2,8 - 5,5   2,8 - 3,8   4,4 - 4,6   13,4   0,8   1027- | 14-20   |         |
|         | 1030                                                   |         |         |
| Овца    | 6,2 - 7,2   5,1 - 5,7   4,2 - 6,6   18,5   0,9   1034  | 25,0    |         |

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----              |
| Кобыла  1,8 - 1,9 2,1 - 2,2 5,8 - 6,4 10,7  0,3  1032  6,5   |
| ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----              |
| Верблю-  3,0 - 5,4 3,8 - 4,0 5,0 - 5,7 15,0  0,7  1032  17,5 |
| дица                                                         |
| ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----              |
| Буйво-  7,5 - 7,7 4,2 - 4,6 4,2 - 4,7 17,5  0,8  1029  17,0  |
| лица                                                         |
| ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----              |
| Ослица  1,2 - 1,4 1,7 - 1,9 6,0 - 6,2 9,9  0,5  1011  6,0    |
| ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----              |

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

(Приложение 9 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

#### Приложение 10

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

Показатели идентификации сырых сливок

|                                             |
|---------------------------------------------|
| ----- -----                                 |
| Показатели   Параметры                      |
| ----- -----                                 |
| Массовая доля жира   Не менее 9,0 процента  |
| ----- -----                                 |
| Кислотность   14,0 - 19,0 градуса Тернера   |
| ----- -----                                 |
| Консистенция  Однородная гомогенная.        |
| Допускаются единичные комочки жира          |
| ----- -----                                 |
| Вкус и запах  Выраженные сливочные, чистые, |
| сладковатые.                                |
| Допускаются слабо выраженные кормовые       |
| привкус и запах                             |
| ----- -----                                 |
| Цвет  Белый с кремовым оттенком, однородный |
| ----- -----                                 |

(Приложение 10 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

## Приложение 11

к Федеральному закону "Технический регламент  
на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении  
изменений в Федеральный закон "Технический  
регламент на молоко и молочную продукцию")

Органолептические показатели идентификации продуктов  
переработки молока

|                                                                   |  |                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------|--|
| ----- -----                                                       |  |                                             |  |
| Продукт   Показатели                                              |  |                                             |  |
| переработки                                                       |  | ----- ----- -----                           |  |
| молока   Внешний вид и   Вкус и запах   Цвет                      |  |                                             |  |
| консистенция                                                      |  |                                             |  |
| ----- ----- ----- -----                                           |  |                                             |  |
| Молоко   Однородная непрозрачная                                  |  | Характерные для молока   Белый, допускается |  |
| питьевое   жидкость, нетягучая   с легким привкусом   с синеватым |  |                                             |  |
| кипячения. Допускается                                            |  | оттенком для                                |  |
| сладковатый привкус   обезжиренного                               |  |                                             |  |
| молока, со                                                        |  |                                             |  |
| светло-кремовым                                                   |  |                                             |  |
| оттенком для                                                      |  |                                             |  |
| стерилизованного                                                  |  |                                             |  |
| молока, для                                                       |  |                                             |  |
| обогащенного                                                      |  |                                             |  |
| молока                                                            |  |                                             |  |
| обусловленный                                                     |  |                                             |  |
| цветом добавленных                                                |  |                                             |  |
| компонентов                                                       |  |                                             |  |
| ----- ----- ----- -----                                           |  |                                             |  |
| Сливки   Однородная непрозрачная                                  |  | Характерные для сливок   Белый с кремовым   |  |
| питьевые   жидкость, в меру вязкая   с легким привкусом           |  | оттенком,                                   |  |
| кипячения. Допускается                                            |  | равномерный по                              |  |
| сладковато-солоноватый                                            |  | всей массе,                                 |  |
| привкус                                                           |  | светло-кремовый для                         |  |
| стерилизованных                                                   |  |                                             |  |
| сливок                                                            |  |                                             |  |
| ----- ----- ----- -----                                           |  |                                             |  |
| Ряженка,   Однородная с нарушенным                                |  | Чистые кисломолочные   Светло-кремовый      |  |
| варенец   или ненарушенным сгустком   с выраженным привкусом      |  | равномерный, для                            |  |
| без газообразования   пастеризации                                |  | варенца - от                                |  |
| жидкость     белого до                                            |  |                                             |  |
| светло-кремового                                                  |  |                                             |  |
| ----- ----- ----- -----                                           |  |                                             |  |
| Ацидофилин   Однородная тягучая                                   |  | Чистый кисломолочный,   Молочно-белый       |  |
| жидкость   слегка острый вкус                                     |  | равномерный                                 |  |
| ----- ----- ----- -----                                           |  |                                             |  |
| Кефир,   Однородная с нарушенным                                  |  | Чистый кисломолочный,   Молочно-белый       |  |

|кисломолочные|или ненарушенным сгустком|слегка острый вкус или |равномерный. При |  
 |продукты |жидкость. Для продуктов, |вкус и запах, |добавлении |  
 |жидкие |изготовленных с |обусловленные |пищевкусовых |  
 | |применением дрожжей, |добавленными |компонентов |  
 | |допускается |компонентами. Для |обусловленный |  
 | |газообразование. При |продуктов, |цветом добавленных |  
 | |добавлении пищевкусовых |изготовленных с |компонентов |  
 | |компонентов с их наличием|применением дрожжей, | |  
 | | |допускается дрожжевой | |  
 | | |привкус | |

-----|-----|-----|-----|  
 |Йогурт |Однородная в меру вязкая |Кисломолочный. При |Молочно-белый |  
 | |жидкость. При добавлении |добавлении |равномерный. |  
 | |стабилизатора |сахара или |При добавлении |  
 | |желеобразная или |подсластителей в меру |пищевкусовых |  
 | |кремообразная. При |сладкий вкус. При |компонентов |  
 | |добавлении пищевкусовых |добавлении |обусловленный |  
 | |компонентов с их наличием|пищевкусовых |цветом добавленных |  
 | | |компонентов - |компонентов |  
 | | |обусловленный | |  
 | | |добавленными | |  
 | | |компонентами | |

-----|-----|-----|-----|  
 |Творог и |Мягкая мажущаяся или |Чистый кисломолочный, |Белый или с |  
 |продукты на |рассыпчатая масса, с |допускается привкус |кремовым оттенком |  
 |его основе, в|наличием ощутимых частиц |сухого молока. При |равномерный. При |  
 |том числе |молочного белка или без |введении сахара или |добавлении |  
 |творожная |их наличия. При |подсластителей вкус в |пищевкусовых |  
 |масса |добавлении пищевкусовых |меру сладкий. При |компонентов |  
 | |компонентов с их наличием|добавлении |обусловленный |  
 | | |пищевкусовых |цветом добавленных |  
 | | |компонентов - |компонентов |  
 | | |обусловленный | |  
 | | |добавленными | |  
 | | |компонентами | |

-----|-----|-----|-----|  
 |Сметана |Однородная масса с |Чистый кисломолочный. |Белый с кремовым |  
 | |глянцевой поверхностью |Допускается привкус |оттенком, |  
 | | |топленого масла |равномерный |

-----|-----|-----|-----|  
 |Мороженое |Порции однослойного или |Чистый, характерный |Характерный для |  
 | |многослойного мороженого |для данного вида |данного вида |  
 | |различной формы, |мороженого вкус |мороженого, |  
 | |полностью или частично |равномерный по |  
 | |покрытые глазурью | |всей массе |  
 | | |(шоколадом) или без | |однослойного или по|  
 | |глазури (шоколада). | |всей массе каждого |  
 | |Консистенция плотная, | |слоя многослойного |

| |однородная, без ощутимых | |мороженого. Для |  
 | |комочков жира, | |глазированного |  
 | |стабилизатора и | |мороженого цвет |  
 | |эмульгатора, частиц | |покрытия, |  
 | |белка и лактозы, | |характерный для |  
 | |кристаллов льда. При | |данного вида |  
 | |добавлении пищевкусовых | |глазури |  
 | |компонентов с их | | |  
 | |наличием. В глазированном | | |  
 | |мороженом консистенция | | |  
 | |глазури (шоколада) | | |  
 | |однородная, без ощутимых | | |  
 | |частиц сахара, | | |  
 | |какао-продуктов, сухих | | |  
 | |молочных продуктов, с | | |  
 | |наличием частиц орехов, | | |  
 | |вафельной крошки и других | | |  
 | |компонентов при их | | |  
 | |использовании | | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Топленое |Зернистая или плотная, |Вытопленного молочного |От светло-желтого |  
 |масло |гомогенная масса, в |жира без посторонних |до желтого, |  
 | |расплавленном виде |привкусов и запахов |равномерный |  
 | |прозрачная без осадка | | |  
 | |жидкость | | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Молочный жир |Плотная, гомогенная |Чистый, нейтральный, |От белого до |  
 | |масса, в расплавленном |характерный для |желтого, однородный|  
 | |виде прозрачная без |молочного жира |по всей массе |  
 | |осадка жидкость | | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Масло |Плотная, однородная, |Для сладко-сливочного |От светло-желтого |  
 | |сливочное, |пластичная, на срезе |масла и |до желтого, |  
 | |паста |блестящая, сухая на вид |сладко-сливочной |однородный, |  
 | |масляная |поверхность. Допускается |пасты масляной |равномерный. При |  
 | |поверхность |выраженный сливочный |добавлении |  
 | |слабоблестящая или |вкус и привкус |пищевкусовых |  
 | |слегка матовая с наличием|пастеризации, без |компонентов |  
 | |единичных мельчайших |посторонних привкусов |обусловленный |  
 | |капелек влаги, |и запахов. Для |цветом добавленных |  
 | |консистенция недостаточно|кисло-сливочного |компонентов |  
 | |плотная и пластичная, |масла и | |  
 | |слабо крошащаяся. При |кисло-сливочной пасты | |  
 | |добавлении пищевкусовых |масляной выраженный | |  
 | |компонентов с их наличием|сливочный вкус с | |  
 | | |кисломолочным | |  
 | | |привкусом, без | |  
 | | |посторонних привкусов | |

| | и запахов. Для | |  
 | | подсырного масла и | |  
 | | пасты масляной | |  
 | | допускается | |  
 | | сывороточный привкус. | |  
 | | Для всех видов масла и | |  
 | | пасты допускаются | |  
 | | слабокормовой привкус | |  
 | | и (или) недостаточно | |  
 | | выраженные привкусы: | |  
 | | сливочный, | |  
 | | пастеризации, | |  
 | | перепастеризации, | |  
 | | растопленного масла, | |  
 | | кисломолочный. При | |  
 | | добавлении | |  
 | | пищевкусовых | |  
 | | компонентов - | |  
 | | обусловленный | |  
 | | добавленными | |  
 | | компонентами | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма упаковки. |Сырный, с запахом и |От белого до |  
 |продукт |Консистенция |привкусами, |желтого. При |  
 |сухие, |порошкообразная или |характерными для |добавлении |  
 |в том числе |твердая, ломкая или |конкретного |пищевкусовых |  
 |плавленные |другая. При добавлении |наименования сыра. При |компонентов |  
 | |пищевкусовых компонентов |добавлении |обусловленный |  
 | |с их наличием |пищевкусовых |цветом добавленных |  
 | |компонентов - |компонентов |  
 | |обусловленный | |  
 | |добавленными | |  
 | |компонентами | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма различная. |Сырный, |От светло-желтого |  
 |продукт |Консистенция ломкая, |сладковато-пряный с |до желтого. При |  
 |сверхтвердые |зернистая или другая. Без|различной степенью |добавлении |  
 | |рисунка или с глазками |выраженности, |пищевкусовых |  
 | |различных формы и |характерный для |компонентов |  
 | |расположения. При |конкретного |обусловленный |  
 | |добавлении пищевкусовых |наименования сыра |цветом добавленных |  
 | |компонентов с их наличием| |компонентов |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма бруска, цилиндра |Сырный, |От светло-желтого |  
 |продукт |или другая произвольная |сладковато-пряный с |до желтого, |  
 |твердые |форма. Консистенция |различной степенью |равномерный. При |  
 | |однородная, плотная, |выраженности, |добавлении |  
 | |слегка ломкая или другая.|характерный для |пищевкусовых |

| Глазки крупные, средние, |конкретного |компонентов |  
 | мелкие или отсутствуют. |наименования сыра. |обусловленный |  
 | При добавлении |При добавлении |цветом добавленных |  
 | пищевкусовых компонентов |пищевкусовых |компонентов |  
 | с их наличием |компонентов | |  
 | | обусловленный | |  
 | | добавленными | |  
 | | компонентами | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма бруска, высокого |Для сыров с высокой |От белого до |  
 |продукт |или низкого цилиндра, |температурой второго |светло-желтого, |  
 |полутвердые |шара, эллипса или другая |нагревания - сырный, |равномерный, |  
 | произвольная форма. |сладковатый, пряный с |мраморный или |  
 | Консистенция однородная, |различной степенью |другой. У сыров с |  
 | эластичная, пластичная. |выраженности, |плесенью прожилки |  
 | Глазки крупные, средние |характерной для |введенной плесени. |  
 | или мелкие, различных |конкретного |У сыров с |  
 | формы и расположения или |наименования сыра, для |поверхностной |  
 | отсутствуют. При |сыров с промежуточной |плесенью ее |  
 | добавлении пищевкусовых |и низкой температурой |наличие. При |  
 | компонентов с их наличием|второго нагревания |добавлении |  
 | | сырный, кисловатый, |пищевкусовых |  
 | | слегка пряный, острый, |компонентов |  
 | | с различной степенью |обусловленный |  
 | | выраженности, |цветом добавленных |  
 | | характерный для |компонентов |  
 | | конкретного | |  
 | | наименования сыра. | |  
 | | При использовании | |  
 | | плесени или слизи | |  
 | | обусловленные видом | |  
 | | плесневой или | |  
 | | слизневой микрофлоры. | |  
 | | При добавлении | |  
 | | пищевкусовых | |  
 | | компонентов - | |  
 | | обусловленный | |  
 | | добавленными | |  
 | | компонентами | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма низкого цилиндра |Кисломолочный или |От белого до |  
 |продукт |или другая произвольная |сырный, характерный |желтого. У сыров с |  
 | мягкие |форма. Консистенция от |для конкретного |плесенью прожилки |  
 | мягкой пластичной, слегка|наименования сыра. |введенной плесени, |  
 | упругой до нежной, |При использовании |у сыров с |  
 | мажущейся, маслянистой. |плесени или слизи |поверхностной |  
 | Допускается слегка |обусловленные видом |плесенью - ее |  
 | ломкая, крошащаяся. |плесневой или |наличие. При |

| |Рисунок отсутствует. |слизневой микрофлоры. |добавлении |  
 | |Допускается наличие |При добавлении |пищевкусовых |  
 | |небольшого количества |пищевкусовых |компонентов |  
 | |глазков и пустот |компонентов - |обусловленный |  
 | |неправильной формы. При |обусловленный |цветом добавленных |  
 | |добавлении пищевкусовых |добавленными |компонентов |  
 | |компонентов с их наличием|компонентами | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр творожный|Форма упаковки. |Чистый кисломолочный, |От белого до |  
 | |Консистенция нежная, |без посторонних |светло-кремового, |  
 | |мягкая пластичная, |привкусов и запахов |равномерный. При |  
 | |мажущаяся, однородная по |или характерный |добавлении |  
 | |всей массе. При |для конкретного |пищевкусовых |  
 | |добавлении пищевкусовых |наименования сыра. |компонентов |  
 | |компонентов с их наличием|При добавлении |обусловленный |  
 | | |пищевкусовых |цветом добавленных |  
 | | |компонентов - |компонентов |  
 | | |обусловленный | |  
 | | |добавленными | |  
 | | |компонентами | |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма упаковки. |Чистый, характерный |От белого до |  
 | |продукт |Консистенция от плотной, |для конкретного |интенсивно-желтого,|  
 | |плавленные |слегка упругой до |наименования сыра, у |равномерный, у |  
 | |ломтевые |пластичной, однородная по|копченого с привкусом |копченого от |  
 | |всей массе, сохраняющая |копчения. При |светло-желтого до |  
 | |форму после нарезания. |добавлении |желтого, у сладких |  
 | |При добавлении |пищевкусовых |сыров от белого до |  
 | |пищевкусовых компонентов |компонентов - |коричневого. При |  
 | |с их наличием |обусловленный |добавлении |  
 | | |добавленными |пищевкусовых |  
 | | |компонентами |компонентов |  
 | | | |обусловленный |  
 | | | |цветом добавленных |  
 | | | |компонентов |  
 |-----|-----|-----|-----|  
 |Сыр, сырный |Форма упаковки. |Чистый, характерный |От белого до |  
 | |продукт |Консистенция от мягкой |для конкретного |интенсивно-желтого,|  
 | |плавленные |пластичной до нежной, |наименования сыра. |равномерный. У |  
 | |пастообразные|мажущейся, кремообразной,|При добавлении |сладких |  
 | |однородная по всей |пищевкусовых |сыров от белого до |  
 | |массе. При добавлении |компонентов - |коричневого. При |  
 | |пищевкусовых компонентов |обусловленный |добавлении |  
 | |с их наличием |добавленными |пищевкусовых |  
 | | |компонентами |компонентов |  
 | | | |обусловленный |  
 | | | |цветом добавленных |  
 | | | |компонентов |

|              |                         |                      |          |
|--------------|-------------------------|----------------------|----------|
| Молоко сухое | Мелкий однородный сухой | Чистый, свойственный | Белый со |
| порошок      | свежему                 | светло-кремовым      |          |
|              | пастеризованному        | оттенком             |          |
|              | молоку                  |                      |          |

  

|        |                         |                        |                 |
|--------|-------------------------|------------------------|-----------------|
| Сливки | Мелкий однородный сухой | Чистый, свойственный   | Белый со        |
| сухие  | порошок                 | свежим пастеризованным | светло-кремовым |
|        | сливкам                 | оттенком               |                 |

  

|            |                           |                        |                 |
|------------|---------------------------|------------------------|-----------------|
| Молоко,    | Однородная, в меру вязкая | Сладковато-солоноватый | Светло-кремовый |
| сливки     | жидкость                  | вкус, свойственный     |                 |
| концентри- | топленому молоку          |                        |                 |
| рованные   |                           |                        |                 |

  

|           |                          |                        |                    |
|-----------|--------------------------|------------------------|--------------------|
| Молоко,   | Однородная вязкая масса  | Чистый, сладкий, с     | Белый с кремовым   |
| сливки    | без наличия ощущаемых    | выраженным привкусом   | оттенком,          |
| сгущенные | кристаллов молочного     | пастеризованного       | равномерный. При   |
| с сахаром | сахара. Допускается      | молока. У молока       | термической        |
|           | мучнистая консистенция и | сгущенного с сахаром,  | обработке и        |
|           | незначительный осадок    | подвергнутого          | изготовлении с     |
|           | лактозы на дне тары при  | дополнительной         | добавлением кофе и |
|           | хранении                 | термической обработке, | какао цвет         |
|           |                          | карамельный привкус.   | коричневый         |
|           |                          | Допускается наличие    |                    |
|           |                          | легкого кормового      |                    |
|           |                          | привкуса               |                    |

  

|           |                           |                 |                    |
|-----------|---------------------------|-----------------|--------------------|
| Сыворотка | Однородная прозрачная или | Характерный для | От бледно-зеленого |
|           | полупрозрачная жидкость   | сыворотки, для  | до светло-желтого  |
|           | творожной сыворотки       |                 |                    |
|           | вкус кисловатый, для      |                 |                    |
|           | подсырной                 |                 |                    |
|           | сладковатый или           |                 |                    |
|           | солоноватый               |                 |                    |

  

|       |                         |                        |                   |
|-------|-------------------------|------------------------|-------------------|
| Пахта | Однородная непрозрачная | Характерный для пахты, | От белого         |
|       | жидкость без осадка и   | для пахты              | до светло-желтого |
|       | хлопьев                 | сладко-сливочного      |                   |
|       | масла - молочный, для   |                        |                   |
|       | пахты кисло-сливочного  |                        |                   |
|       | масла - кисломолочный.  |                        |                   |
|       | Допускается привкус     |                        |                   |
|       | пастеризации или        |                        |                   |
|       | слабокормовой привкус   |                        |                   |

  

|        |                         |                  |                  |
|--------|-------------------------|------------------|------------------|
| Казеин | Однородный порошок либо | Без запаха, вкус | От белого до     |
|        | сухое плотное или       | нейтральный      | светло-кремового |

|                      |                                                              |                                                              |                   |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|
| пористое зерно любой |                                                              |                                                              |                   |
| формы                |                                                              |                                                              |                   |
| Лактулоза            | Мелкие кристаллы                                             | Без запаха, сладкий                                          | Белый             |
| неоднородной формы   | вкус                                                         |                                                              |                   |
| Концентрат           | Однородная вязкая                                            | Вкус от сладковатого                                         | От светло-желтого |
| лактuloзы            | жидкость                                                     | до кисло-сладкого.                                           | до темно-желтого  |
|                      |                                                              | Допускаются привкус и                                        |                   |
|                      |                                                              | запах, обусловленные                                         |                   |
|                      |                                                              | карамелизацией                                               |                   |
| Спред                | Пластичная однородная,                                       | Вкус сливочный,                                              | От белого до      |
|                      | сливочно- плотная или мягкая                                 | сладко-сливочный или                                         | светло-желтого,   |
| растительный         | консистенция, поверхность                                    | кисло-сливочный                                              | однородный        |
|                      | матовая или                                                  |                                                              |                   |
|                      | слабоблестящая, сухая на                                     |                                                              |                   |
|                      | вид                                                          |                                                              |                   |
| Смесь                | Зернистая или однородная,                                    | Топленого молочного                                          | От светло-желтого |
|                      | топленая                                                     | плотная или мягкая                                           | жира              |
|                      | сливочно-                                                    |                                                              | равномерный       |
|                      | растительная                                                 |                                                              |                   |
| Молочные             | В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со |                                                              |                   |
|                      | составные                                                    | вкусом, с цветом и (или) запахом, обусловленными вкусом,     |                   |
|                      | продукты,                                                    | цветом и (или) запахом добавленных пищевкусовых компонентов, |                   |
|                      | молокосо-                                                    | использованием глазури или других пищевых продуктов          |                   |
|                      | держачие                                                     |                                                              |                   |
|                      | продукты                                                     |                                                              |                   |

(Приложение 11 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

## Приложение 12

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

Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока

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

|                   |                                 |                     |                    |                 |
|-------------------|---------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|
| Продукт           | Показатели                      |                     |                    |                 |
| переработки       |                                 |                     |                    |                 |
| молока            | Диапазон массовой доли, процент | Молочнокислые       |                    |                 |
|                   |                                 | микроорганизмы,     |                    |                 |
| Жир               | Белок, не СОМО<1>, не           | пробиотические      |                    |                 |
|                   | менее                           | менее (для          | микроорганизмы,    |                 |
|                   | (для молочных                   | молочных            | 3                  |                 |
|                   | составных                       | составных           | дрожжи, КОЕ/г(см ) |                 |
|                   | продуктов - в                   | продуктов -         |                    |                 |
|                   | молочной                        | в молочной          |                    |                 |
|                   | основе)                         | основе)             |                    |                 |
| Питьевое молоко   | 0,1 - 8,9                       | 2,8 (2,6 для        | 8,0                | -               |
|                   | молока с                        |                     |                    |                 |
|                   | массовой                        |                     |                    |                 |
|                   | долей жира                      |                     |                    |                 |
|                   | более 4                         |                     |                    |                 |
|                   | процентов)                      |                     |                    |                 |
| Молочный напиток  | 0,1 - 6,0                       | 2,6                 | 7,4                | -               |
| Молочные          | 0,1 - 9,5                       |                     |                    | -               |
| коктейли,         |                                 |                     |                    |                 |
| напитки, желе,    |                                 |                     |                    |                 |
| пудинги, муссы,   |                                 |                     |                    |                 |
| пасты, суфле      |                                 |                     |                    |                 |
| Сливки, в том     | 9,0 - 34,0                      | 1,8 - 2,6           | 5,2 - 8,0          | -               |
| числе             |                                 |                     |                    |                 |
| высокожирные      | 35,0 - 58,0                     | 1,2                 | 3,6                | -               |
|                   |                                 |                     |                    |                 |
|                   |                                 |                     |                    | 7               |
| Кисломолочные     | 0,1 - 8,9                       | 2,8 (2,6 для        | 7,8                | Не менее 1 x 10 |
| продукты, за      | продукта                        | молочнокислых       |                    |                 |
| исключением       | с массовой                      | микроорганизмов. Не |                    |                 |
| айрана и других   | долей жира                      |                     | 6                  |                 |
| кисломолочных     | более 4                         | менее 1 x 10        |                    |                 |
| продуктов,        | процентов)                      | бифидобактерий и    |                    |                 |
| произведенных с   | (или) других                    |                     |                    |                 |
| добавлением воды, | пробиотических                  |                     |                    |                 |
| йогурта, сметаны, | микроорганизмов для             |                     |                    |                 |
| творога, в том    | продуктов,                      |                     |                    |                 |
| числе             | обогащенных                     |                     |                    |                 |
| кисломолочные     | бифидобактериями и              |                     |                    |                 |
| продукты с        | другими                         |                     |                    |                 |
| бифидобактериями  | пробиотическими                 |                     |                    |                 |
| и другими         | микроорганизмами, в             |                     |                    |                 |

|пробиотическими | | | |том числе йогурта. Не|  
 |микроорганизмами | | | |4 |  
 | | | | |менее 1 x 10 дрожжей|  
 |Йогурт |0,1 - 10,0 |3,2 |Не менее |на конец срока |  
 | | |2,8 с |7,0 |годности для айрана, |  
 | | |добавлением | |кефира и не менее |  
 | | |компонентов | |5 |  
 | | | |1 x 10 для кумыса |  
 | | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Сметана, продукты |9,0 - 58,0 |1,2 |3,6 |7 |  
 |на ее основе | | | |Не менее 1 x 10 |  
 | | | | |молочнокислых |  
 | | | | |микроорганизмов для |  
 | | | | |сметаны |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творог (за исклю- |0,1 - 35,0 |12,0 (8,0 для|13,5 |- |  
 |чением творога, | |творога с |(10,0 для | |  
 |произведенного с | |массовой |творога с | |  
 |использованием | |долей жира |массовой | |  
 |ультрафильтрации, | |более 18 |долей жира | |  
 |сепарирования, | |процентов) |более 18 | |  
 |и творога | |процентов) | |  
 |зерненого) | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творог, |0,1 - 25,0 |7,0 |10,0 |- |  
 |произведенный с | | | |  
 |использованием | | | |  
 |ультрафильтрации, | | | |  
 |сепарирования | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творог зерненный |2,0 - 25,0 |8,0 |- |- |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творожная масса |Не менее 0,1|6,0 |- |- |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Творожные |0,1 - 35,0 |- |- |- |  
 |продукты<2> | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Молоко |0,2 - 16,0 |6,0 |11,5 |- |  
 |стерилизованное | | | |  
 |сгущенное | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Молоко сгущенное |0,2 - 16,0 |5,0 |12,0 |- |  
 |с сахаром | | | |  
 |-----|-----|-----|-----|-----|  
 |Молоко |7,0 - 9,5 |8,0 |16,0 |- |  
 |стерилизованное | | | |  
 |концентрированное | | | |

|                           |             |      |      |   |  |
|---------------------------|-------------|------|------|---|--|
| Сливки                    | 25,0        | 2,6  | 5,3  | - |  |
| стерилизованные           |             |      |      |   |  |
| Сливки сгущенные          | 19,0 - 20,0 | 6,0  | 18,0 | - |  |
| с сахаром                 |             |      |      |   |  |
| Молоко сухое              | 0,1 - 26,0  | 24,0 | 69,0 | - |  |
| Сливки сухие, в том числе | 42,0 - 45,0 | 20,0 | 53,0 | - |  |
| высокожирные              | 75,0 - 80,0 | 10,0 | 15,0 | - |  |

<1> СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

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

## 2. Масло и масляная паста из коровьего молока

|                         |                        |             |             |                 |
|-------------------------|------------------------|-------------|-------------|-----------------|
| Масло                   | Массовая доля, процент | Титруемая   | Кислот-     |                 |
|                         | кислотность            |             | ность       |                 |
|                         | молочной плазмы        | жировой     |             |                 |
|                         | продукта, градусы      | фазы,       |             |                 |
|                         | Тернера                | градусы     |             |                 |
|                         | Кеттсто-               |             |             |                 |
|                         |                        | фера,       |             |                 |
|                         | жира                   | влаги       | соли        | сладко-кисло-не |
|                         |                        | сливоч-     | сливоч-     | более           |
|                         |                        | ного        | ного        |                 |
| Топленое                | Не менее               | Не более    | -           | 4,0             |
|                         | 99,0                   | 1,0         |             |                 |
| Сливочное, в том числе: |                        |             |             |                 |
|                         | сладко-сливочное       |             |             |                 |
|                         | кисло-сливочное,       |             |             |                 |
|                         | в том числе:           |             |             |                 |
| несоленое               | 50,0 - 14,0 - 46,0     | Не более    | 40,0 - 65,0 | 4,0             |
|                         | 85,0 вкл.              |             | 30,0        |                 |
| соленое                 | 50,0 - 13,0 - 45,0     | 1,0         | Не более    | 40,0 - 65,0     |
|                         | 85,0 вкл.              |             | 30,0        |                 |
| с компонентами          | 50,0 - 69,0            | 16,0 - 45,0 | -           | 4,5             |



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

##### 5. Плавленный сыр, плавленный сырный продукт

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

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| плавленный    |                                 |
| пастообразный |                                 |
| Сыр (сырный)  | До 51,0   3,0 - 7,0   2,0 - 5,0 |
| продукт)      | вкл.   вкл.   вкл.              |
| плавленный    |                                 |
| сухой         |                                 |

## 6. Мороженое

|           |               |               |           |                  |
|-----------|---------------|---------------|-----------|------------------|
| Вид       | Массовая доля | Массовая доля | Кислот-   | Взби-            |
|           | процент       | процент, не   | ность<2>, | тость,           |
|           |               | менее         | градусы   | процент          |
|           |               |               | Тернера,  |                  |
|           | жира          | СОМО<1>       | сахарозы  | сухих не более   |
|           | молочного     | или           | ве-       |                  |
|           |               | общего        | ществ     |                  |
|           |               | сахара        |           |                  |
|           |               | (за           |           |                  |
|           |               | вычетом       |           |                  |
|           |               | лактозы       |           |                  |
| Пломбир   | 12,0 - 4,0    | 7,0 - 10,0    | 14,0      | 36   21   40-130 |
| Сливочное | 8,0 - 11,5    | 7,0 - 11,0    | 14,0      | 32   22   40-110 |
| Молочное  | Не более      | 7,0 - 11,5    | 14,5      | 28   23   40-90  |
|           | 7,5           |               |           |                  |
| Кисло-    | Не более      | 7,0 - 11,5    | 17,0      | 28   90   40-90  |
| молочное  | 7,5           |               |           |                  |
| С расти-  | Не более      | 7,0 - 11,0    | 14,0      | 29   22   40-110 |
| тельным   | 12,0<3>       |               |           |                  |
| жиром     |               |               |           |                  |

<1> СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

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

<3> Смеси молочного и растительного жира.

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

---

Приложение 13

к Федеральному закону "Технический регламент  
на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении  
изменений в Федеральный закон "Технический  
регламент на молоко и молочную продукцию")

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

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

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

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| -----                      | ----- | ----- |
| Таурин  Не более 8,0 мг  + |       |       |
| -----                      | ----- | ----- |

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

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

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

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

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

Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к

употреблению продукта)

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

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

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

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

|                                 |
|---------------------------------|
| ----- -----                     |
| Критерий и   Допустимый уровень |
| показатель  ----- -----         |

| Нормируемый                                           | Маркируемый |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| ----- ----- -----                                     |             |
| Белок  1,5 - 2,4 г  +                                 |             |
| ----- ----- -----                                     |             |
| Белки молочной  Не менее 20 процентов от общего  -    |             |
| сыворо́тки  ко́личество́ белка                        |             |
| ----- ----- -----                                     |             |
| Жир  2,5 - 4,0 г  +                                   |             |
| ----- ----- -----                                     |             |
| Линоле́вая кислота  Не менее 14 процентов от суммы  - |             |
| жи́рных ки́слот                                       |             |
| -----                                                 |             |
| Не менее 400 мг                                       |             |
| ----- ----- -----                                     |             |
| Угле́воды  6,0 - 9,0 г  +                             |             |
| ----- ----- -----                                     |             |
| Лакто́за  Не менее 50 процентов от общего  -          |             |
| ко́личество́ угле́водов                               |             |
| ----- ----- -----                                     |             |

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

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

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

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

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

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

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

8. Помимо лактозы могут использоваться мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы либо их сумма не должны превышать 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 граммов на литр; углеводный компонент может включать в себя пребиотики галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу.

5. Специализированные продукты для лечебного питания детей

раннего возраста (на 100 мл готового к употреблению продукта)

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

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

|                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------|--|
| ----- -----                                                    |  |
| Критерий и   Допустимый уровень                                |  |
| показатель  ----- -----                                        |  |
| Нормируемый  Маркируемый                                       |  |
| ----- ----- -----                                              |  |
| Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное |  |
| питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные      |  |
| питьевые                                                       |  |
| ----- ----- -----                                              |  |
| Белок:                                                         |  |
| ----- ----- -----                                              |  |
| молоко  2,8 - 3,2 г  +                                         |  |
| ----- ----- -----                                              |  |
| сливки  Не менее 2,6 г  +                                      |  |

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

|                                                                                                                                               |                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|
| Кислотность                                                                                                                                   | Не более 150 градусов Тернера | - |
| Сыры мягкие творожные                                                                                                                         |                               |   |
| Белок                                                                                                                                         | 7-17 г                        | + |
| Жир                                                                                                                                           | Не более 10 г                 | + |
| Углеводы, в том числе сахара                                                                                                                  | Не более 12 г                 | - |
| Соль поваренная                                                                                                                               | Не более 0,2 г (при внесении) | - |
| Минеральные вещества                                                                                                                          |                               |   |
| кальций                                                                                                                                       | Не менее 85 мг                | + |
| Кислотность                                                                                                                                   | Не более 150 градусов Тернера | - |
| Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)                                                                                            |                               |   |
| Белок молочный                                                                                                                                | 2,8 - 3,2 г                   | + |
| Жир                                                                                                                                           | 2,0 - 4,0 г                   | + |
| Минеральные вещества                                                                                                                          |                               |   |
| кальций                                                                                                                                       | Не менее 100 мг               | - |
| Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше шести месяцев) |                               |   |
| Белок                                                                                                                                         | Не менее 1,8 г                | + |
| Жир                                                                                                                                           | 1,0 - 4,0 г                   | + |
| Углеводы, в том числе сахара                                                                                                                  | Не более 12,0 г               | - |
| Минеральные вещества                                                                                                                          |                               |   |
| кальций                                                                                                                                       | 90-240 мг                     | - |

|Каша сухие на молочной основе, требующие варки и|  
|быстрорастворимые (моментального приготовления) (на 100 г сухого|  
|продукта) |

|-----|-----|-----|

|Влага |Не более 8 г |+ |

|-----|-----|-----|

|Белок |12-20 г |+ |

|-----|-----|-----|

| |Не менее 7,0 г в кашах, |+ |

| |требующих восстановления цельным | |

| |или частично разведенным | |

| |коровьим молоком | |

|-----|-----|-----|

|Жир |10-18 г |+ |

| |-----|-----|

| |Не менее 5,0 г в кашах на |- |

| |цельном молоке, массовая доля | |

| |которого составляет менее 25 | |

| |процентов, при условии | |

| |добавления в восстановленную | |

| |кашу сливочного или | |

| |растительного масла | |

| |-----|-----|

| |Не менее 0,5 г в кашах на |- |

| |обезжиренном молоке при условии | |

| |их восстановления цельным | |

| |молоком либо добавления в | |

| |восстановленную кашу сливочного | |

| |или растительного масла | |

|-----|-----|-----|

|Углеводы, в том |60-70 г |- |

|числе сахара<3> |Не более 20 г | |

|-----|-----|-----|

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

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

<3> Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 10 граммов.

(Приложение 13 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

#### Приложение 14

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении

изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

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

|                                                               |                    |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| Критерий и показатель                                         | Допустимый уровень |
| Нормируемый                                                   | Маркируемый        |
| Белок:                                                        |                    |
| молоко,  2,0 - 5,0 г                                          | +                  |
| кисломолочные                                                 |                    |
| продукты, напитки на молочной основе                          |                    |
| сметана  Не менее 2,5 г                                       | +                  |
| сливки  Не менее 2,5 г                                        | +                  |
| Жир:                                                          |                    |
| молоко, кисломолочные                                         | 1,5 - 4,0 г        |
| продукты, напитки на молочной основе                          |                    |
| сливки  10-20 г                                               | +                  |
| сметана  10-20 г                                              | +                  |
| Углеводы:                                                     |                    |
| кисломолочные  Не более 16,0 г                                | +                  |
| продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная |                    |
| сахароза<2>  Не более 10,0 г                                  | +                  |
| молоко  Не более 4,7 г                                        | +                  |
| сметана  Не более 3,4 г                                       | +                  |

|                                        |
|----------------------------------------|
| ----- ----- -----                      |
| сливки  Не более 3,7 г  +              |
| ----- ----- -----                      |
| Минеральные вещества:                  |
| ----- ----- -----                      |
| кальций  105-240 мг  + Для обогащенных |
| продуктов                              |
| ----- ----- -----                      |

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

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

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

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

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

|                                 |
|---------------------------------|
| ----- -----                     |
| Критерий и   Допустимый уровень |
| показатель  -----               |
| Нормируемый   Маркируемый       |
| ----- -----                     |
| Белок  6,0 - 17,0 г  +          |
| ----- -----                     |
| Жир  3,5 - 10,0 г  +            |

|                                       |
|---------------------------------------|
| ----- ----- -----                     |
| Углеводы, в том  Не более 16,0 г  +   |
| числе сахара<1>  Не более 10,0 г      |
| ----- ----- -----                     |
| Кислотность  Не более 150 градусов  - |
| Тернера                               |
| ----- ----- -----                     |

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

(Приложение 14 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

#### Приложение 15

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

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

| 6 |пиридоксин дипальмитат |  
 |-----|-----|  
 |пантотеновая |D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, |  
 |кислота |декспантенол |  
 | | |  
 |-----|-----|  
 |витамин B |Цианкобаламин, гидроксокобаламин |  
 | 12 | |  
 |-----|-----|  
 |фолиевая кислота |Фолиевая кислота |  
 |(Bc) | |  
 |-----|-----|  
 |витамин C |L-аскорбиновая кислота, L-аскорбат натрия, |  
 | |L-аскорбат кальция, |  
 | |6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота |  
 | |(аскорбилпальмитат), аскорбат калия |  
 |-----|-----|  
 |витамин K |Филлохинон (фитоменадион) |  
 |-----|-----|  
 |биотин |Д-биотин |  
 |-----|-----|  
 |холин |Холина хлорид, холина цитрат, холина |  
 | |битартрат |  
 |-----|-----|  
 |инозит |Препарат инозита |  
 |-----|-----|  
 |карнитин |L-карнитин, L-карнитина хлоргидрат, |  
 | |L-карнитина L-тартрат |  
 |-----|-----|  
 |Минеральные соли (элемент): |  
 |-----|-----|  
 |кальций |Карбонат кальция, цитраты кальция (E 333), |  
 | |глюконат кальция (E 578), глицерофосфат |  
 | |кальция (E 383), лактат кальция (E 327), |  
 | |кальциевая соль ортофосфорной кислоты |  
 | |(E 341), хлорид кальция |  
 |-----|-----|  
 |натрий |Цитрат натрия, хлорид натрия (E 331), |  
 | |глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат|  
 | |натрия, лактат натрия, натриевые соли |  
 | |ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия |  
 |-----|-----|  
 |магний |Карбонат магния (E 504), хлорид магния |  
 | |(E 511), глюконат магния (E 580), магниевые |  
 | |соли ортофосфорной кислоты (E 343), сульфат |  
 | |магния (E 518), лактат магния (E 329), |  
 | |цитрат магния (E 345), оксид магния, |  
 | |гидроксид магния |

|                                                      |
|------------------------------------------------------|
| ----- -----                                          |
| калий  Цитраты калия (Е 332), лактат калия (Е 326),  |
| калий фосфорнокислый двузамещенный (ГОСТ             |
| 2493), карбонат калия, бикарбонат калия,             |
| хлорид калия, глюконат калия, гидроксид              |
| калия                                                |
| ----- -----                                          |
| железо  Глюконат железа (II) (Е 579), железо (II)    |
| сернокислое 7-водное, лактат железа (II)             |
| (Е 585), фумарат железа (II), дифосфат               |
| (пирофосфат) железа (II), элементарное               |
| железо, цитрат железа, сульфат железа                |
| ----- -----                                          |
| медь  Карбонат меди, цитрат меди, глюконат меди,     |
| сульфат меди (Е 519)                                 |
| ----- -----                                          |
| цинк  Ацетат цинка, сульфат цинка, хлорид цинка,     |
| лактат цинка, цитрат цинка, глюконат цинка,          |
| оксид цинка                                          |
| ----- -----                                          |
| марганец  Карбонат марганца, хлорид марганца, цитрат |
| марганца, глюконат марганца, сульфат                 |
| марганца                                             |
| ----- -----                                          |
| йод  Йодид калия, йодид натрия, йодат калия,         |
| йодказеин<1>                                         |
| ----- -----                                          |
| селен  Селенит натрия, селенат натрия                |
| ----- -----                                          |

<1> Для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше двух лет.

(Приложение 15 в редакции Федерального закона от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

#### Приложение 16

к Федеральному закону "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

(в редакции Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию")

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

|                                            |
|--------------------------------------------|
| ----- ----- -----                          |
| Микронутриент   Показатель  Обязательность |

|                                                                  |  |  |
|------------------------------------------------------------------|--|--|
| маркировки                                                       |  |  |
| Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и          |  |  |
| кисломолочные), продукты на основе частично гидролизovaných      |  |  |
| белков для питания детей в возрасте от рождения до шести месяцев |  |  |
| (начальные смеси)                                                |  |  |
| Минеральные вещества:                                            |  |  |
| кальций  330-700 мг/л  +                                         |  |  |
| фосфор  150-400 мг/л  +                                          |  |  |
| кальций/фосфор  1,2 - 2,0  -                                     |  |  |
| калий  400-850 мг/л  +                                           |  |  |
| натрий  150-300 мг/л  +                                          |  |  |
| магний  30-90 мг/л  +                                            |  |  |
| медь  300-600 мкг/л  +                                           |  |  |
| марганец  10-300 мкг/л  +                                        |  |  |
| железо  3-9 мг/л  +                                              |  |  |
| цинк  3-10 мг/л  +                                               |  |  |
| хлориды  300-800 мг/л  +                                         |  |  |
| йод  50-150 мкг/л  +                                             |  |  |
| селен  10-40 мкг/л  +                                            |  |  |
| зола  2,5 - 4 г/л  -                                             |  |  |
| Витамины:                                                        |  |  |
| ретинол (А)  400-1000 мкг-экв/л  +                               |  |  |
| токоферол (Е)  4-12 мг/л  +                                      |  |  |
| кальциферол (Д)  7,5 - 12,5 мкг/л  +                             |  |  |
| витамин К  25-100 мкг/л  +                                       |  |  |
| тиамин (В )  400-2100 мкг/л  +                                   |  |  |

|                                                                    |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 1                                                                  |  |  |  |
| рибофлавин (В ) 500-2800 мкг/л                                     |  |  |  |
| 2                                                                  |  |  |  |
| пантотеновая кислота 2700-14000 мкг/л                              |  |  |  |
| пиридоксин (В ) 300-1000 мкг/л                                     |  |  |  |
| 6                                                                  |  |  |  |
| ниацин (РР) 2000-10000 мкг/л                                       |  |  |  |
| фолиевая кислота (Вс) 60-350 мкг/л                                 |  |  |  |
| цианкобаламин (В ) 1,0 - 3,0 мкг/л                                 |  |  |  |
| 12                                                                 |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) 55-150 мг/л                               |  |  |  |
| инозит 20-280 мг/л                                                 |  |  |  |
| холин 50-350 мг/л                                                  |  |  |  |
| биотин 10-40 мкг/л                                                 |  |  |  |
| L-карнитин Не более 20 мг/л (при                                   |  |  |  |
| внесении)                                                          |  |  |  |
| лютеин Не более 250 мкг/л (при                                     |  |  |  |
| внесении)                                                          |  |  |  |
| нуклеотиды (сумма Не более 35 мг/л (при                            |  |  |  |
| цитидин-, уридин-, внесении)                                       |  |  |  |
| аденозин-, гуанозин- и                                             |  |  |  |
| инозин-5 монофосфатов)                                             |  |  |  |
| Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные) |  |  |  |
| и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизovaných      |  |  |  |
| белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев           |  |  |  |
| Минеральные вещества:                                              |  |  |  |
| кальций 400-900 мг/л                                               |  |  |  |
| фосфор 200-600 мг/л                                                |  |  |  |
| кальций/фосфор 1,2 - 2,0                                           |  |  |  |

|                       |                    |   |  |
|-----------------------|--------------------|---|--|
| калий                 | 500-1000 мг/л      | + |  |
| натрий                | 150-300 мг/л       | + |  |
| магний                | 50-100 мг/л        | + |  |
| медь                  | 400-1000 мкг/л     | + |  |
| марганец              | 10-300 мкг/л       | + |  |
| железо                | 7-14 мг/л          | + |  |
| цинк                  | 4-10 мг/л          | + |  |
| хлориды               | 300-800 мг/л       | + |  |
| йод                   | 50-350 мкг/л       | + |  |
| селен                 | 10-40 мкг/л        | + |  |
| зола                  | 2,5 - 6 г/л        | - |  |
| ретинол (А)           | 400-1000 мкг-экв/л | + |  |
| токоферол (Е)         | 4-20 мг/л          | + |  |
| кальциферол (Д)       | 8-21 мкг/л         | + |  |
| витамин К             | 25-170 мкг/л       | + |  |
| тиамин (В )           | 400-2100 мкг/л     | + |  |
| 1                     |                    |   |  |
| рибофлавин (В )       | 500-2800 мкг/л     | + |  |
| 2                     |                    |   |  |
| пантотеновая кислота  | 3000-14000 мкг/л   | + |  |
| пиридоксин (В )       | 400-1200 мкг/л     | + |  |
| 6                     |                    |   |  |
| ниацин (РР)           | 3000-10000 мкг/л   | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | 60-350 мкг/л       | + |  |
| цианкобаламин (В )    | 1,5 - 3,0 мкг/л    | + |  |
| 12                    |                    |   |  |

|                                                             |  |  |
|-------------------------------------------------------------|--|--|
| аскорбиновая кислота(С)  55-150 мг/л  +                     |  |  |
| холин  50-350 мг/л  +                                       |  |  |
| биотин  10-40 мкг/л  +                                      |  |  |
| инозит  20-280 мг/л  +                                      |  |  |
| L-карнитин  Не более 20 мг/л (при  +                        |  |  |
| внесении)                                                   |  |  |
| лютеин  Не более 250 мкг/л (при  +                          |  |  |
| внесении)                                                   |  |  |
| нуклеотиды (сумма  Не более 35 мг/л (при  +                 |  |  |
| цитидин-, уридин-,  внесении)                               |  |  |
| аденозин-, гуанозин- и                                      |  |  |
| инозин-5 монофосфатов)                                      |  |  |
| Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и     |  |  |
| кисломолочные), продукты на основе частично гидролизovaných |  |  |
| белков для питания детей в возрасте от рождения до года     |  |  |
| Минеральные вещества:                                       |  |  |
| кальций  400-900 мг/л  +                                    |  |  |
| фосфор  200-600 мг/л  +                                     |  |  |
| кальций/фосфор  1,2 - 2,0  -                                |  |  |
| калий  400-800 мг/л  +                                      |  |  |
| натрий  150-300 мг/л  +                                     |  |  |
| магний  40-100 мг/л  +                                      |  |  |
| медь  300-1000 мкг/л  +                                     |  |  |
| марганец  10-300 мкг/л  +                                   |  |  |
| железо  6-10 мг/л  +                                        |  |  |
| цинк  3-10 мг/л  +                                          |  |  |
| хлориды  300-800 мг/л  +                                    |  |  |
| йод  50-350 мкг/л  +                                        |  |  |

|                          |                         |   |
|--------------------------|-------------------------|---|
|                          |                         |   |
| селен                    | 10-40 мкг/л             | + |
|                          |                         |   |
| зола                     | 2,5 - 6,0 г/л           | + |
|                          |                         |   |
| Витамины:                |                         |   |
|                          |                         |   |
| ретинол (А)              | 400-1000 мкг-экв/л      | + |
|                          |                         |   |
| токоферол (Е)            | 4-12 мг/л               | + |
|                          |                         |   |
| кальциферол (Д)          | 8-21 мкг/л              | + |
|                          |                         |   |
| витамин К                | 25-170 мкг/л            | + |
|                          |                         |   |
| тиамин (В )              | 0,4 - 2,1 мг/л          | + |
| 1                        |                         |   |
|                          |                         |   |
| рибофлавин (В )          | 0,5 - 2,8 мг/л          | + |
| 2                        |                         |   |
|                          |                         |   |
| пантотеновая кислота     | 2,7 - 14,0 мг/л         | + |
|                          |                         |   |
| пиридоксин (В )          | 0,3 - 1,2 мг/л          | + |
| 6                        |                         |   |
|                          |                         |   |
| ниацин (РР)              | 3,0 - 10,0 мг/л         | + |
|                          |                         |   |
| фолиевая кислота (Вс)    |                         |   |
|                          |                         |   |
| цианкобаламин (В )       | 1,5 - 3,0 мкг/л         | + |
| 12                       |                         |   |
|                          |                         |   |
| аскорбиновая кислота (С) | 55-150 мг/л             | + |
|                          |                         |   |
| инозит                   | 20-280 мг/л             | + |
|                          |                         |   |
| холин                    | 50-350 мг/л             | + |
|                          |                         |   |
| биотин                   | 10-40 мкг/л             | + |
|                          |                         |   |
| L-карнитин               | Не более 20 мг/л (при   | + |
| внесении)                |                         |   |
|                          |                         |   |
| лютеин                   | Не более 250 мкг/л (при | + |
| внесении)                |                         |   |
|                          |                         |   |
| нуклеотиды (сумма        | Не более 35 мг/л (при   | + |

|                                                               |
|---------------------------------------------------------------|
| цитидин-, уридин-, (внесении)                                 |
| аденозин-, гуанозин- и                                        |
| инозин-5 монофосфатов)                                        |
| ----- ----- -----                                             |
| Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие,    |
| жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте |
| старше шести месяцев                                          |
| -----                                                         |
| Минеральные вещества:                                         |
| ----- ----- -----                                             |
| кальций  600-900 мг/л   +                                     |
| ----- ----- -----                                             |
| фосфор  200-600 мг/л   +                                      |
| ----- ----- -----                                             |
| кальций/фосфор  1,2 - 2,0   -                                 |
| ----- ----- -----                                             |
| калий  400-1000 мг/л   +                                      |
| ----- ----- -----                                             |
| натрий  150-350 мг/л   +                                      |
| ----- ----- -----                                             |
| магний  50-100 мг/л   +                                       |
| ----- ----- -----                                             |
| медь  400-1000 мкг/л   +                                      |
| ----- ----- -----                                             |
| марганец  10-650 мкг/л   +                                    |
| ----- ----- -----                                             |
| железо  5-14 мг/л   +                                         |
| ----- ----- -----                                             |
| цинк  4-10 мг/л   +                                           |
| ----- ----- -----                                             |
| хлориды  300-800 мг/л   +                                     |
| ----- ----- -----                                             |
| йод  50-350 мкг/л   +                                         |
| ----- ----- -----                                             |
| зола  2,5 - 6,0 г/л   +                                       |
| ----- ----- -----                                             |
| Витамины:                                                     |
| ----- ----- -----                                             |
| ретинол (А)  400-1000 мкг-экв/л   +                           |
| ----- ----- -----                                             |
| токоферол (Е)  4-12 мг/л   +                                  |
| ----- ----- -----                                             |
| кальциферол (Д)  7-21 мкг/л   +                               |
| ----- ----- -----                                             |
| тиамин (В )  0,4 - 2,1 мг/л   +                               |
| 1                                                             |
| ----- ----- -----                                             |
| рибофлавин (В )  0,5 - 2,8 мг/л   +                           |

|                                          |  |  |  |
|------------------------------------------|--|--|--|
| 2                                        |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |
| пантотеновая кислота  2,5 - 14,0 мг/л  + |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |
| пиридоксин (В )  0,4 - 1,2 мг/л  +       |  |  |  |
| 6                                        |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |
| ниацин (РР)  3,0 - 10,0 мг/л  +          |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |
| фолиевая кислота (Вс)  60-350 мкг/л  +   |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |
| цианкобаламин (В )  1,5 - 3,0 мкг/л  +   |  |  |  |
| 12                                       |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) 55-150 мг/л  +  |  |  |  |
| ----- ----- -----                        |  |  |  |

(Приложение 16 в редакции Федерального закона  
от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)

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

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

|                                                         |  |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|--|
| +-----+                                                 |  |  |  |
| Максимальный                                            |  |  |  |
| уровень в                                               |  |  |  |
| Пищевая добавка   Пищевые продукты   готовых            |  |  |  |
| (индекс Е)     продуктах                                |  |  |  |
| детского питания                                        |  |  |  |
| +-----+-----+-----                                      |  |  |  |
| Азот (Е 941)  Продукты прикорма  В соответствии с       |  |  |  |
| Аргон (Е 938)    техническими                           |  |  |  |
| Гелий (Е 939)    документами                            |  |  |  |
| Диоксид углерода (Е 290)    изготовителя                |  |  |  |
| +-----+-----+-----                                      |  |  |  |
| Альгиновая кислота (Е 400)  Десерты, пудинги  500 мг/кг |  |  |  |
| Альгинат калия (Е 402)                                  |  |  |  |
| Альгинат кальция (Е 404)                                |  |  |  |
| Альгинат натрия (Е 401)                                 |  |  |  |
| (по отдельности или в                                   |  |  |  |
| комбинации)                                             |  |  |  |
| +-----+-----+-----                                      |  |  |  |

|L-Аскорбилпальмитат (Е 304) |Продукты, |100 мг/кг |  
 |Токоферол концентрат (Е 306)|содержащие жир | |  
 |Альфа-токоферол (Е 307) | | |  
 |Гамма-токоферол (Е 308) | | |  
 |Дельта-токоферол (Е 309) | | |  
 |(по отдельности или в | | |  
 |комбинации) | | |  
 +-----+-----+-----|  
 |L-Аскорбиновая кислота |Продукты на основе |200 мг/кг |  
 |(Е 300) |зерновых, | |  
 |L-аскорбат кальция (Е 302) |содержащие жир, | |  
 |L-аскорбат натрия (Е 301) |в том числе | |  
 |(по отдельности или в |бисквиты и сухарики| |  
 |комбинации в пересчете на | | |  
 |аскорбиновую кислоту) | | |  
 +-----+-----+-----|  
 |Гидроксид калия (Е 525) |Продукты прикорма |В соответствии с|  
 |Гидроксид кальция (Е 526) | |техническими |  
 |Гидроксид натрия (Е 524) | |документами |  
 |(только для регулирования |изготовителя |  
 |активной кислотности) | | |  
 +-----+-----+-----|  
 |Гуаровая камедь (Е 412) |Продукты прикорма |10 г/кг |  
 |Гуммиарабик (Е 414) | | |  
 |Камедь рожкового дерева | | |  
 |(Е 410) | | |  
 |Ксантановая камедь (Е 415) | | |  
 |Пектины (Е 440) | | |  
 |(по отдельности или в | | |  
 |комбинации) | | |  
 +-----+-----+-----|  
 |Карбонаты аммония (Е 503) |Продукты прикорма |В соответствии с|  
 |Карбонаты калия (Е 501) | |техническими |  
 |Карбонаты натрия (Е 500) | |документами |  
 |(только в качестве |изготовителя |  
 |разрыхлителя теста) | | |  
 +-----+-----+-----|  
 |Карбонаты кальция (Е 170) |Продукты прикорма |В соответствии с|  
 |(только для регулирования | |техническими |  
 |активной кислотности) | |документами |  
 | |изготовителя |  
 +-----+-----+-----|  
 |Лимонная кислота (Е 330) |Продукты прикорма |В соответствии с|  
 |Цитраты калия (Е 332) | |техническими |  
 |Цитраты кальция (Е 333) | |документами |  
 |Цитраты натрия (Е 331) | |изготовителя |  
 |(по отдельности или в | | |  
 |комбинации, только для | | |

|                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------|--|
| регулируемая активная                                         |  |
| кислотности)                                                  |  |
| +-----+-----+-----                                            |  |
| Модифицированные крахмалы:  Продукты прикорма  50 г/кг        |  |
| Дикрахмаладипат                                               |  |
| ацетилованный (Е 1422)                                        |  |
| Дикрахмалфосфат                                               |  |
| ацетилованный (Е 1414)                                        |  |
| Крахмал ацетилованный                                         |  |
| (Е 1420)                                                      |  |
| Крахмал ацетилованный                                         |  |
| окисленный (Е 1451)                                           |  |
| Дикрахмалфосфат (Е 1412)                                      |  |
| Монокрахмалфосфат (Е 1410)                                    |  |
| Крахмал окисленный (Е 1404)                                   |  |
| Дикрахмалфосфат                                               |  |
| фосфатированный (Е 1413)                                      |  |
| Эфир крахмала и натрия                                        |  |
| соли октениланта                                              |  |
| кислоты (Е 1450)                                              |  |
| (по отдельности или в                                         |  |
| комбинации)                                                   |  |
| +-----+-----+-----                                            |  |
| Молочная кислота (Е 270)  Продукты прикорма  В соответствии с |  |
| Лактат калия (Е 326)    техническими                          |  |
| Лактат кальция (Е 387)    документами                         |  |
| Лактат натрия (Е 325)    изготовителя                         |  |
| (по отдельности или в                                         |  |
| комбинации, только для                                        |  |
| регулируемая активная                                         |  |
| кислотности)*                                                 |  |
| +-----+-----+-----                                            |  |
| Соляная кислота (Е 507)  Продукты прикорма  В соответствии с  |  |
| техническими                                                  |  |
| документами                                                   |  |
| изготовителя                                                  |  |
| +-----+-----+-----                                            |  |
| Уксусная кислота (Е 260)  Продукты прикорма  В соответствии с |  |
| Ацетат калия (Е 261)    техническими                          |  |
| Ацетат кальция (Е 387)    документами                         |  |
| Ацетат натрия (Е 262)    изготовителя                         |  |
| (по отдельности или в                                         |  |
| комбинации, только для                                        |  |
| регулируемая активная                                         |  |
| кислотности)                                                  |  |
| +-----+-----+-----                                            |  |
| о-фосфорная кислота (Е 339)  Продукты прикорма  1 г/кг        |  |
| (добавленный фосфат в  (кроме мясных и                        |  |

|                             |                   |                  |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| пересчете на Р О только для | рыбных            |                  |
| 2 5                         | полуфабрикатов и  |                  |
| регулирования активной      | колбасных изделий |                  |
| кислотности)                |                   |                  |
| +-----+-----+-----          |                   |                  |
| Яблочная кислота (Е 296)    | Продукты прикорма | В соответствии с |
| (только для регулирования   | техническими      |                  |
| активной кислотности)**     | 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 В допускается поступление в продукты детского

питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В 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 | Предел допустимых |
| готового продукта           | 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,   +- 20%                 |  |
| железо, цинк, витамины С, В,                              |  |
| 1                                                         |  |
| В, В, пантотеновая кислота,                               |  |
| 2 6                                                       |  |
| ниацин, холестерин                                        |  |
| Витамины А, Д, Е, фолиевая +- 30% (без учета увеличенного |  |
| кислота, В, биотин, йод   содержания витаминов при        |  |
| 12   производстве готового продукта                       |  |

Примечание. Фактические показатели по массовой доле жира, белков, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям нормативных документов или технических документов либо стандартам организаций, в соответствии с которыми производятся и могут быть идентифицированы продукты переработки молока. (Примечание дополнено - Федеральный закон от 22.07.2010 г. N 163-ФЗ)