**О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013)**

**Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)**

(с изменениями на 15 июля 2022 года)

Информация об изменяющих документах

[Перечни документов по стандартизации,
обеспечивающих соблюдение требований
настоящего Технического регламента](https://docs.cntd.ru/document/499097644#6540IN)

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с [Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года](https://docs.cntd.ru/document/902253396#64U0IK).

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к молоку и молочной продукции, выпускаемых в обращение на таможенной территории Таможенного союза, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции для обеспечения их свободного перемещения.

В случае если в отношении молока и молочной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к молоку и молочной продукции, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к их маркировке и упаковке, то молоко и молочная продукция, требования к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к их маркировке и упаковке должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

**I. Область применения**

1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Настоящий технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза и используемые в пищевых целях, включая:

а) сырое молоко - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) - сырье, сливки (сырые и термически обработанные) - сырье;

б) молочную продукцию, в том числе:

молочные продукты;

молочные составные продукты;

молокосодержащие продукты;

молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#6540IN))

побочные продукты переработки молока;

продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

в) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции;

г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию:

а) продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания);

б) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции;

в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

4. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции, дополняющие требования [технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](https://docs.cntd.ru/document/902320347) (ТР ТС 022/2011), утвержденного [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881](https://docs.cntd.ru/document/902320288) (далее - технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)), и [технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"](https://docs.cntd.ru/document/902299529) (ТР ТС 005/2011), утвержденного [Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769](https://docs.cntd.ru/document/902298069) (далее - технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

**II. Основные понятия**

5. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные [техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011), утвержденным [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880](https://docs.cntd.ru/document/902320287#7DS0KD) (далее - технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)), [техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](https://docs.cntd.ru/document/902320347) (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

"айран" - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки) и дрожжей с добавлением воды, поваренной соли или без их добавления;

"альбумин" - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

"ацидофилин" - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках);

"варенец" - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97°С ± 2°С с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) до достижения характерных органолептических свойств;

"восстановленное молоко" - молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды;

"вторичное молочное сырье" - побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#6580IP). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542618165#7DG0K9))

"закваски для производства продуктов переработки молока" - специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых);

"зерненый творог" - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

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

"казеин" - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока;

"казеинат" - продукт переработки молока, произведенный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки;

"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;

"кисломолочное мороженое" - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

"кисломолочный продукт" - молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в [приложении N 1 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q40M6);

"кислосливочная масляная паста" - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

"кислосливочное масло" - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

"концентрат сывороточных белков" - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

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

"концентрированное или сгущенное цельное молоко" - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 7,5 процента;

"концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко" - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7,5 процента;

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

"кумысный продукт" - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

"лактулоза" - продукт переработки лактозы, произведенный из лактозосодержащего молочного сырья путем изомеризации лактозы;

"масло из коровьего молока" - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

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

"мечниковская простокваша" - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

"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;

"молокосодержащий продукт" - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#65A0IQ). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542618165#7DG0K9))

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира" - продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;";

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#65C0IR))

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный" - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания - с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;";

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#65C0IR))

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок" - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии творожного сырка, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт глазурью, массой не более 150 г;";

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#65C0IR))

"молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога" - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее;

(Абзац дополнительно включен с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#65C0IR))

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

"молочная продукция" - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, побочный продукт переработки молока, продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#65E0IS). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542618165#7DG0K9))

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

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

"молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста" - пищевая продукция для детского питания, произведенная из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15 процентов;

24. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

25. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать 10°С.

Приемка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, не соответствующих установленным настоящим пунктом требованиям к их температуре, допускается при условии их немедленной переработки изготовителем продуктов переработки молока.

26. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, установленной [пунктами 20](https://docs.cntd.ru/document/499050562#7DU0KE) и [21 настоящего технического регламента](https://docs.cntd.ru/document/499050562#7E00KF).

27. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4°С ± 2°С.

28. Процессы реализации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям, установленным в [пункте 10 настоящего технического регламента](https://docs.cntd.ru/document/499050562#7DM0KB), и требованиям [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011).

29. Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011).

**VII. Требования безопасности к молочной продукции**

30. Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

31. Производство молочной продукции должно осуществляться из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

32. Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать уровней, установленных в [приложениях N 1](https://docs.cntd.ru/document/902320560#8Q20M0)-[4 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560#8QC0M3) (ТР ТС 021/2011) и в [приложении N 4 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PK0LT).

33. Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в [приложении N 8 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q00M3).

34. Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) должно осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.

Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.

35. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока установлены в [приложении N 3 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PG0LS).

36. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установлены в [приложении N 1 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q40M6).

**VIII. Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока**

37. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и должны обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

38. Ферментные препараты для производства продуктов переработки молока должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на ферментные препараты для производства продуктов переработки молока.

39. Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимые уровни, установленные в [приложении N 8 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q00M3).

40. Другие показатели безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям, установленным в [приложении N 3 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560#8QK0M8) (ТР ТС 021/2011).

41. Изготовитель заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и других функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока обеспечивает их соответствие требованиям настоящего технического регламента.

Изготовитель молочной продукции должен обеспечивать безопасность производственной закваски и процессов ее производства, а также ее соответствие требованиям документа (стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока).

Закваски для производства продуктов переработки молока должны использоваться непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки. Хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока не допускаются.

42. При производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе не допускается использование молокосвертывающих ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и заквасок для производства продуктов переработки молока, полученных с использованием генно-модифицированных организмов.

**IX. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации**

43. Технологические процессы, применяемые при производстве молока и молочной продукции, должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

44. Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

45. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011).

46. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства молока и молочной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, должны соответствовать требованиям [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011).

47. Производство пищевой продукции для детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей молока и молочной продукции, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы молоко и молочная продукция соответствовали требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011).

**X. Требования безопасности к продукции детского питания на молочной основе, адаптированным или частично адаптированным начальным или последующим молочным смесям (в том числе сухим), сухим кисломолочным смесям, молочным напиткам (в том числе сухим) для питания детей раннего возраста, молочным кашам, готовым к употреблению, и молочным кашам сухим (восстанавливаемым до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста**

48. Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, а также требованиям, установленным в [статье 8 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7DI0K7) (ТР ТС 021/2011), и должны быть безопасными для здоровья детей.

49. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в [приложении N 9 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q20M4).

50. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, установлены в [приложении N 2 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/902320560).

Количество микроорганизмов функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока, добавляемых в сухую смесь при производстве сухих кисломолочных смесей для питания детей раннего возраста, установлено в [приложении N 2 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PC0LR).

Показатели микробиологической безопасности в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным в [приложении N 2 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PC0LR).

51. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в [приложении N 10 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q40M5).

52. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в [приложении N 11 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q60M6).

53. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в [приложении N 12 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PO0LU).

54. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в [приложении N 13 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PQ0LV).

55. Показатели пищевой ценности продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в [приложениях N 12](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PO0LU) и [14 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q20M3), и функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста.

56. При производстве адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих молочных смесей в целях максимального приближения состава соответствующей смеси к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пробиотических микроорганизмов и пребиотиков, рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

57. Формы витаминов и минеральных веществ, используемых при производстве продукции детского питания на молочной основе для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, установлены в [техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](https://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011).

Уровни содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в[приложении N 14 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q20M3).

58. При производстве продукции для детского питания на молочной основе, для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен в [приложении N 15 к настоящему техническому регламенту](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q40M4).

59. Немолочные компоненты, используемые при производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

**XI. Требования к упаковке молочной продукции**

60. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям [технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"](https://docs.cntd.ru/document/902299529) (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности.

61. Продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем (или массу):

а) 1 кг - сухие продукты (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси, сухие кисломолочные смеси, пищевая продукция прикорма на молочной основе, продукты моментального приготовления, молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой);

б) 0,2 л - жидкие (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие смеси);

в) 0,25 л (кг) - питьевое молоко, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года [решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62](https://docs.cntd.ru/document/565546069#6580IP). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542684412#7E80KD))

г) 0,1 кг - пастообразные продукты детского питания на молочной основе;

д) 0,5 л - жидкие (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие смеси), питьевое молоко, сливки питьевые, кисломолочные продукты. Допускается до 31 декабря 2022 г. выпуск в обращение только на территории Российской Федерации. Обращение такой продукции допускается на территории Российской Федерации в течение срока годности, установленного ее изготовителем. Указанная продукция не маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза, и на упаковку (тару) наносится надпись "Для реализации только на территории Российской Федерации.

(Подпункт дополнительно включен с 14 августа 2022 года [решением Совета ЕЭК от 15 июля 2022 года N 113](https://docs.cntd.ru/document/351373210#6500IL), распространяется на правоотношения, возникшие с 15 июля 2022 года)

62. Продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованной и упакованной в герметичную упаковку. Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 л, пастообразные продукты детского питания - объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу).

63. При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, указанных в [пункте 10 настоящего технического регламента](https://docs.cntd.ru/document/499050562#7DM0KB).

проведение испытаний партии продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов молочной продукции для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молочной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов молочной продукции могут проводиться в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза).

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по [единой форме](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7DS0KD) и по [правилам](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7E00KF), утвержденным [Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293](https://docs.cntd.ru/document/902389542).

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции соответствует сроку годности этой молочной продукции;

в) схема декларирования 3д (для серийно выпускаемой молочной продукции) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов пищевой продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства молочной продукции был стабильным и обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по [единой форме](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7DS0KD) и по [правилам](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7E00KF), утвержденным [Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293](https://docs.cntd.ru/document/902389542).

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет;

г) схема декларирования 4д (для партии молочной продукции) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

проведение испытаний партии продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов молочной продукции для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по [единой форме](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7DS0KD) и по [правилам](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7E00KF), утвержденным [Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293](https://docs.cntd.ru/document/902389542).

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции соответствует сроку годности этой молочной продукции;

д) схема декларирования 6д (для серийно выпускаемой молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points - система анализа рисков и определение критических контрольных точек)) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов, в состав которых включается сертификат системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов молочной продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) молочной продукции был стабильным и обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по [единой форме](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7DS0KD) и по [правилам](https://docs.cntd.ru/document/902389542#7E00KF), утвержденным [Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293](https://docs.cntd.ru/document/902389542).

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 5 лет.

107. В качестве доказательственных материалов, являющихся основанием для принятия декларации о соответствии, используются:

а) протоколы исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента, а также требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на молочную продукцию;

б) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя;

в) сертификаты системы менеджмента качества и безопасности (при наличии (за исключением схемы 6д));

г) иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

д) контракт (договор поставки) или товаросопроводительная документация (при их наличии) - при подтверждении партии молочной продукции по схемам 2д и 4д.

108. При декларировании соответствия по схемам 1д, 3д и 6д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента.

При декларировании соответствия по схемам 2д и 4д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом или выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента.

109. Комплекты документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, должны храниться:

при подтверждении соответствия серийно выпускаемой продукции - в течение не менее 10 лет со дня прекращения действия декларации о соответствии;

при подтверждении соответствия партии продукции - в течение не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия из партии.

110. Государственный контроль (надзор) за соответствием молока и молочной продукции, процессов их производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с законодательством государства-члена.

**XV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза**

111. Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия требованиям, установленным в [разделе XIV настоящего технического регламента](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PG0LV), должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

112. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском молока и молочной продукции в обращение на рынок государств-членов.

113. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции. Для молока в транспортной упаковке, в том числе в цистернах, допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза в сопроводительных документах.

114. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, реализуемых юридическими лицами и физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, для переработки, наносится на товаросопроводительную документацию.

**XVI. Защитительная оговорка**

115. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза молока и молочной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также для их изъятия из обращения.

В этом случае уполномоченный орган государства-члена обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов о принятии соответствующего решения с указанием причины его принятия и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия соответствующей меры.

**Приложение N 1
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)**

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

(с изменениями на 10 июля 2020 года)

**Таблица 1**

**Питьевое молоко, восстановленное молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция**

(Наименование в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года [решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62](https://docs.cntd.ru/document/565546069#65C0IR). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542684412#8OK0LL))

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование продукта переработки молока | Диапазон массовой доли, % | Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические |
|  | жир | белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе) | СОМО\*, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе) | микроорганизмы, дрожжи |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток. |
| Питьевое молоко, восстановленное молоко | 0,1-9,9 | 2,8(для молока с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6) | 8 | - |
| (Позиция в редакции, введенной в действие с 13 февраля 2021 года [решением Совета ЕЭК от 10 июля 2020 года N 62](https://docs.cntd.ru/document/565546069#65E0IS). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542684412#8OK0LL)) |
| Молочный напиток | 0,1-6 | 2,6 | 7,4 | - |
| Молочный коктейль, напиток, желе, пудинг, мусс, паста, суфле | 0,1-9,5 | - | - | - |
| Сливки питьевые, в том числе стерилизованные | 10-34 | 1,8-2,6 | 5,2-8 | - |
| Сливки питьевые, высокожирные | 35-58 | 1,2 | 3,6 | - |
| Кисломолочные продукты\*\*, кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами | 0,1-9,9 | 2,8(для продукта с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6) | не менее 7,8 | молочнокислые микроорганизмы - не менее1 х 10 КОЕ\*\*\*/см (г).Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее1 х 10 КОЕ/см (г)\*\*. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\* Для кисломолочных продуктов для питания детей раннего возраста, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста - в соответствии с [приложениями N 2](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8PC0LR) и [11 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q60M6) (ТР ТС 033/2013).\*\*\* КОЕ - колониеобразующие единицы. |
| Йогурт | 0,1-10 | 3,2\*\*\*\* | не менее 9,5\*\*\*\*\* | Дрожжи на конец срока годности, не менее:для айрана, кефира - 1 х 10 КОЕ/см (г), для кумыса -1 х 10 КОЕ/см (г) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*\*\* Для молочных составных продуктов массовая доля белка, % - не менее 2,8.\*\*\*\*\* Для молочных составных продуктов массовая доля СОМО, % - не менее 8,5. |
| Сметана, продукты на ее основе | 10-58 | 1,2 | 3,6 | молочнокислые микроорганизмы для сметаны - не менее 1 х 10 КОЕ/см (г) |
| Творог (кроме творога, производимого с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и зерненого творога) | 0,1-35 | 12Для творога с массовой долей жира более 18% - 8 | 13,5Для творога с массовой долей жира более 18% - 10 | молочнокислые микроорганизмы для творога - не менее 1 х 10 КОЕ/см (г) |
| Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования | 0,1-25 | 7 | 10 | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры |
| Творог зерненый | не более 25 | 8 | - | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры |
| Творожная масса | не менее 0,1 | 6 | - | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры |
| Творожные продукты\*\*\*\*\*\* | 0,1-35 | - | - | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры (за исключением термизированных) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*\*\*\*\* Показатели идентификации творожных продуктов регламентируются в нормативных или технических документах, или стандартах организации. |
| Молоко стерилизованное сгущенное (концентрированное) | 0,2-16 | 6 | 11,5 | - |
| Молоко сгущенное с сахаром | 0,2-16 | 5 | 12 | - |
| Сливки сгущенные с сахаром | 19,0-20,0 | 6 | 18 | - |
| Молоко сухое | 0,1-41,9 | 18 | 53,1 | - |
| Сливки сухие | 42-74 | 7-18 | 21-55 | - |
| Сливки высокожирные | 75-80 | 5 | 15 | - |
| Сыворотка молочная сухая | не более 2 | не менее 10 | не менее 92 | - |

**Таблица 2**

**Масло и масляная паста из коровьего молока**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование масла | Массовая доля, % | Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т |
|  | жира | влаги | соли | сладко-сливочного | кисло-сливочного |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Масло топленое | не менее 99 | не более 1 | - | - | - |
| Масло сливочное,в том числе: |  |  |  |  |  |
|  | сладкосливочное и кислосливочное | - | - | - | не более 30 | 40-65 |
|  | несоленое | 50 и более | 14-46 | - | - | - |
|  | соленое | 50 и более | 13-45 | 1 | - | - |
|  | с компонентами | 50-69 | 16-45 | - | - | - |
| Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная: | - | - | - | не более 33 | 40-65 |
|  | несоленая | 39-49 | 56-47 | - | - | - |
|  | соленая | 39-49 | 55-46 | 1 | - | - |
|  | с компонентами | 39-49 | 40-55 | - | - | - |
| Жир молочный | не менее 99,8 | не более 0,2 | - | - | - |

**Таблица 3**

**Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование продукта | Массовая доля общего жира, % | Массовая доля молочного жира в жировой фазе, % | Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта, % | Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, % | Температура плавления жира, °С, не более |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Спред сливочно-растительный | 39-95 | не менее 50 | 10-35 | 8 | 36 |
| Смесь топленая сливочно-растительная | не менее 99 | не менее 50 | 10-35 | 8 | 36 |

**Таблица 4
(В редакции, введенной в действие
 с 15 июля 2018 года**[**решением Совета ЕЭК
 от 10 ноября 2017 года N 102**](https://docs.cntd.ru/document/556295792#7DM0K9)**. -
 См.**[**предыдущую редакцию**](https://docs.cntd.ru/document/542618165#8P00LO)**)**

**Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование |  | Массовая доля, % |
| продукта | влаги | влаги в обезжиренном веществе | жира в сухом веществе | соли |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие | 2-10 | менее 15 | 1-40 включительно | 2-6 |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые | 30-35 | менее 51 | не менее 1 | 1-3 включительно |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые | 33-42 | 47-57 включительно | не менее 1 | 0,5-2,5 включительно |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые | 36-55включи-тельно | 54-69 включительно | не менее 1 | 0,2-4 включительно |
| Сыр, | более 55 | 67 и более | не менее 1 | 0-5 |
| молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие |  |  |  | Для рассольного сыра - 2-7 включительно |

**Таблица 5
(В редакции, введенной в действие
 с 15 июля 2018 года**[**решением Совета ЕЭК
 от 10 ноября 2017 года N 102**](https://docs.cntd.ru/document/556295792#7DQ0KB)**. -
 См.**[**предыдущую редакцию**](https://docs.cntd.ru/document/542618165#8P40LP)**)**

**Плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра"**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование | Массовая доля, % |
| продукта | жира в сухом веществе | влаги | поваренной соли (кроме сладких сыров) | сахарозы (для сладких сыров) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сыр плавленый (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра) ломтевой | до 65 включительно | 35-70 включительно | 0,2-4включительно | до 30 включительно |
| Сыр плавленый (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра) пастообразный | 20-70 включительно | 35-70 включительно | 0,2-4 включительно |  |
| Сыр плавленый сухой (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра сухой) | до 51 включительно | 3-7 включительно | 2-5 включительно |  |

**Таблица 6**

**Мороженое**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Виды | Массовая доля, % | Массовая доля, %, не менее | Кислотность\*\*, °Т, не более | Взбитость, % |
|  | жира молочного | СОМО\* | сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы) | сухих веществ |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.\*\* Кислотность мороженого с пищевкусовыми компонентами устанавливается национальными стандартами, техническими документами либо стандартами организаций. |
| Пломбир | не менее 12 | 7-10 | 14 | 36 | 21 | 30-130 |
| Сливочное | 8-11,5 | 7-11 | 14 | 32 | 22 | 30-110 |
| Молочное | не более 7,5 | 7-11,5 | 14,5 | 28 | 23 | 30-90 |
| Кисломолочное | не более 7,5 | 7-11,5 | 17 | 28 | 90 | 30-90 |
| С заменителем молочного жира | не более 12\*\*\* | 7-11 | 14 | 29 | 22 | 30-110 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_     \*\*\* Смеси молочного и растительного жира. |

Примечания к [Приложению 1](https://docs.cntd.ru/document/499050562#8Q40M6):

1. Показатели идентификации молочных составных продуктов, молокосодержащих продуктов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира устанавливаются в документах изготовителя, за исключением показателей, которые установлены в настоящем техническом регламенте.

(Примечания в редакции, введенной в действие с 15 июля 2018 года [решением Совета ЕЭК от 10 ноября 2017 года N 102](https://docs.cntd.ru/document/556295792#7DU0KD). - См. [предыдущую редакцию](https://docs.cntd.ru/document/542618165#8P80LQ))

**Приложение N 2
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)**

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Продукт, группа продуктов | КМАФАнМ\*, КОЕ\*\*/см (г) | Объем (масса) продукта, см (г), в которой не допускаются | Бактерии B. cereus, КОЕ\*\*/см (г), не более | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см (г), не более | Примечание |
|  |  | БГКП (коли-формы)\*\*\* | ишери-хии E. coli\*\*\*\* | пато-генные, в том числе саль-монеллы и листерии L.mono-cytoge-nes\*\*\*\* | стафи-локок-киS.aureus |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.\*\* КОЕ - колониеобразующие единицы.\*\*\* БГКП - бактерии группы кишечных палочек.\*\*\*\* Для сухих адаптированных молочных смесей - для смесей, предназначенных для питания детей с первых дней до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев  при контроле на Е.coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к Е.coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта. |
| Для каш сухих молочных моментального приготовления - при контроле каш, предназначенных для питания детей до 6 месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.Для сухих молочных высокобелковых продуктов - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, сальмонеллы и бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта. |
| Для смесей на молочной основе, восстановленных, пастеризованных, произведенных на детских молочных кухнях, предназначенных для детей до 6 месяцев - при контроле на Е.coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E.coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.При производстве детских сухих продуктов на молочной основе (смеси, напитки, молоко сухое) при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в 5 образцах массой 25 г каждый). |
| I. Адаптированные молочные смеси |
| 1. Сухие молочные смеси момен-тального приготов-ления пресные, кисло-молочные | 2 х 10(для смесей, восстанавливаемых при температуре 37-50°С),3 х 10(для смесей, восстанавливаемых при температуре 70-85°С). | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10П-50 |  |
|  | В кисломолочных смесях:ацидофильные микроорганизмы - не менее1 х 10 (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее1 х 10 (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы - не менее1 х 10 (при добавлении после сушки), молочнокислые микроорганизмы - не менее1 х 10 (без добавления после сушки) |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Жидкие молочные смеси, выраба-тываемые с ультрапас-теризацией с асепти-ческим розливом |  |  |  |  |  |  |  | требования промышленной стерильности:а) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, |
|   |  |  |  |  |  |  |  | изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопи-ческом препарате - отсутствие клеток бактерийб) после термостатной выдержки допускаются изменения: |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | титруемой кислотности - не более чем на 2°Т |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г) |
| 3. Жидкие кисломо-лочные смеси, с асептичес-ким розливом, в том числе с использова-нием ацидофиль-ных микро-организмов или бифидобак-терий | молочнокислые микроорганизмы - не менее1 х 10, ацидофильные микроорганизмы - не менее1 х 10 (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее1 х 10  (при производстве с их использованием) | 3 | 10 | 50 | 10 | - | Д-10П-10 |  |
| II. Частично адаптированные молочные смеси |
| 4. Смеси моменталь-ного приго-товления | 2 х 10(для смесей, вос-станавливаемых при температуре 37-50°С),3 х 10 (для смесей, восстанавливае-мых при температуре70-85°С) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10П-50 |  |
| 5. Смеси, требующие термической обработки | 2,5 х 10 | 1 | - | 50 | 1 | 200 | Д-50,П-100 |  |
| 6. Смеси молочные адаптиро-ванные стерилизо-ванные, произве-денные на молочных кухнях | 1 х 10 | 10 | 10 | 100 | 10 | - | - |  |
| III. Молоко и сливки стерилизованные |
| 7. Молоко и сливки стерили-зованные, ультрапас-теризо-ванные с асептиче-ским розливом, в том числе молоко обо-гащенное |  |  |  |  |  |  |  | требования промышленной стерильности:а) после термостатной выдержки при температуре 37°С - в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, |
|  |  |  |  |  |  |  |  | изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенцииб) после термостатной выдержки допускаются: |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | изменение титруемой кислотности - не более чем на 2°Т; |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г) |
|  |  |  |  |  |  |  |  | в) микроскопи-ческий препарат - отсутствие клеток микроорганизмов |
| 8. Молоко, сливки стерилизо-ванные, изготовлен-ные на молочных кухнях, неасеп-тического розлива | 1 х 10 | 10 | 10 | 100 | 10 | - | - |  |
| IV. Кисломолочные продукты |
| 9. Жидкие кисло-молочные продукты, в том числе с использова-нием ацидофиль-ных микроор-ганизмов или бифидо-бактерий | молочнокислые микроорганизмы - не менее1 х 10 ,ацидофильные микроорганизмы - не менее1 х 10 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии - не менее1 х 10 (при изготовлении с их использованием) | 3 | 10 | 50 | 10 | - | Д-10П-10для кефира Д-1 х 10 |  |
| 10. Кисло-молочные продукты, изготовлен-ные на молочных кухнях, неасепти-ческого розлива | ацидофильные микроорганизмы - не менее1 х 10(при изготовлении с их использованием), бифидобактерии - не менее1 х 10(при изготовлении с их использованием) | 3 | 10 | 50 | 10 | - | - |  |
| V. Творог, творожные продукты |
| 11. Творог, творожные продукты | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры | 0,3 | 1 | 50 | 1 | - | Д-10П-10 |  |
| 12. Творог, творожные продукты, ацидофиль-ная паста, низколак-тозная белковая паста, изготовлен-ные на молочных кухнях | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры | 0,3 | - | 50 | 1 | - | - |  |
| 13. Творог кальцини-рованный, изготовлен-ный на молочных кухнях | 100 | 1 | - | 50 | 1 | - | - |  |
| VI. Молоко сухое для детского питания |
| 14. Молоко сухое для детского питания | 2,5 х 10 | 1 |  | 25 | 1 | - | Д-50П-100 |  |
| 15. Молоко сухое для детского питания моменталь-ного приготовле-ния | 2 х 10(для смесей, вос-станавливаемых при 37-50°С),3 х 10(для смесей, восстанавливае-мых при70-85°С) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10П-50 |  |
| 16. Молоко сухое для детского питания, требующее термической обработки | 2,5 х 10 | 1 | - | 50 | 1 | 200 | Д-50П-100 |  |
| VII. Молоко пастеризованное |
| 17. Молоко пастеризо-ванное, в том числе со сроком годности более 72 ч. | 1,5 х 10 | 0,1 | 1 | 50 | 1 | 25 | - |  |
| VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет |
| 18. Жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет | 1,5 х 10 | 0,1 | 1 | 50 | 1 | - | Д-50П-50 |  |
| IX. Последующие смеси |
| 19. После-дующие смеси, быстрораст-воримые (момен-тального приготов-ления) | 2 х 10(для смесей, вос-станавливаемых при 37-50°С),3 х 10(для смесей, вос-станавливаемых при 70-85°С) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10П-50 |  |
| 20. После-дующие смеси, требующие термической обработки после восста-новления | 2,5 х 10 | 1 | - | 50 | 1 | - | Д-50П-100 |  |
| X. Каши сухие молочные |
| 21. Каши сухие молочные быстро-раство-римые (моменталь-ного приготовле-ния) | 1 х 10 | 1 | - | 50 | 1 | 2 х 10 | Д-50П-100 |  |
| 22. Каши сухие молочные, требующие варки | 5 х 10 | 0,1 | - | 50 | - | - | Д-100П-200 |  |
| XI. Каши молочные, готовые к употреблению |
| 23. Каши молочные, готовые к употреб-лению, стерилизо-ванные |  |  |  |  |  |  |  | требования промышленной стерильности:а) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, |
|  |  |  |  |  |  |  |  | изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенцииб) после термостатной выдержки допускаются изменения: |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | титруемой кислотности - не более чем на 2°Т |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см (г) |
| 24. Каши молочные, готовые к употребле-нию, изготов-ленные на молочных кухнях | 1 х 10 | 1 | - | 50 | 1 | - | - |  |
| XIII. Низколактозные и безлактозные продукты |
| 25. Низ-колактозные продукты\*\*\*\*\* | 2 х 10 | 1 | - | 100 | 10 | 100 | Д-50П-100 |  |
| 26. Без-лактозные продукты\*\*\*\*\* | 2 х 10 | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-50П-10 |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*\*\*\* Уточняется по показателям [технического регламента "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"](https://docs.cntd.ru/document/902352823#64U0IK) (ТР ТС 027/2012), принятого [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года N 34](https://docs.cntd.ru/document/902352829). |
| XIV. Сухие молочные высокобелковые продукты |
| 27. Сухие молочные высокобел-ковые продукты | 2,5 х 10 | 0,3 | - | 50 | 1 | - | Д-50П-100 |  |
| XV. Сухие продукты на молочной основе |
| 28. Сухие продукты на молочной основе | - | 0,3 | - | 50 | 1 | - | Д-50П-100 |  |

**Приложение N 15
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)**

**Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, разрешенных при производстве продукции для детского питания на молочной основе, для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Пищевая добавка (индекс Е) | Пищевые продукты | Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания |
| 1 | 2 | 3 |
| Азот (Е 941) | для питания детей раннего возраста | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Аргон (Е 938) |  |  |
| Гелий (Е 939) |  |  |
| Диоксид углерода (Е 290) |  |  |
| Альгиновая кислота (Е 400) | десерт, пудинг | 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, содержащие жир | 100 мг/кг |
| Токоферол концентрат (Е 306) |  |  |
| Альфа-токоферол (Е 307) |  |  |
| Гамма-токоферол (Е 308) |  |  |
| Дельта-токоферол (Е 309)(по отдельности или в комбинации) |  |  |
| L-аскорбиновая кислота (Е 300) | продукты с применением зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики | 200 мг/кг |
| L-аскорбат кальция (Е 302) |  |  |
| L-аскорбат натрия (Е 301)(по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту) |  |  |
| Гидроксид калия (Е 525) | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Гидроксид кальция (Е 526) |  |  |
| Гидроксид натрия (Е 524)(только для регулирования активной кислотности) |  |  |
| Гуаровая камедь (Е 412) | продукты прикорма, антирефлюксные смеси для детского питания, гипоаллергенные продукты | 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 техническими документами изготовителя |
| Карбонаты калия (Е 501) |  |  |
| Карбонаты натрия (Е 500)(только в качестве разрыхлителя теста) |  |  |
| Карбонаты кальция (Е 170)(только для регулирования активной кислотности) | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Лимонная кислота (Е 330) | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Цитраты калия (Е 332) |  |  |
| Цитраты кальция (Е 333) |  |  |
| Цитраты натрия (Е 331)(по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности) |  |  |
| Модифицированные крахмалы: | продукты прикорма | 50 г/кг |
|  | дикрахмаладипат ацетилированный (Е 1422) |  |  |
|  | дикрахмалфосфат ацетилированный (Е 1414) |  |  |
|  | крахмал ацетилированный (Е 1420) |  |  |
|  | крахмал ацетилированный окисленный (Е 1451) |  |  |
|  | дикрахмалфосфат (Е 1412) |  |  |
|  | монокрахмалфосфат (Е 1410) |  |  |
|  | крахмал окисленный (Е 1404) |  |  |
|  | дикрахмалфосфат фосфатированный (Е 1413) |  |  |
|  | эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты (Е 1450) (по отдельности или в комбинации) |  |  |
| Молочная кислота (Е 270) | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Лактат калия (Е 326) |  |  |
| Лактат кальция (Е 387) |  |  |
| Лактат натрия (Е 325)(по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)\* |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Для изготовления продуктов прикорма используются только L(+)-формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли. |
| Соляная кислота (Е 507) | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Уксусная кислота (Е 260) | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Ацетат калия (Е 261) |  |  |
| Ацетат кальция (Е 387) |  |  |
| Ацетат натрия (Е 262)(по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности) |  |  |
| О-фосфорная кислота (Е 339)(добавленный фосфат в пересчете на РО только для регулирования активной кислотности) | продукты прикорма | 1 г/кг |
| Яблочная кислота (Е 296)(только для регулирования активной кислотности)\*\* | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\* Для изготовления кисломолочных продуктов используется L(+)-молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов. |
| Ароматизаторы натуральные | продукты прикорма | в соответствии с техническими документами изготовителя |
| Примечание. | Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е 414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е 551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика 10 мг/кг, для аскорбата натрия  75 мг/кг готового к употреблению продукта. |

**Приложение N 16
к техническому регламенту
Таможенного союза
"О безопасности молока и
молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)**

**Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Показатели пищевой ценности готового продукта | Предел допустимых отклонений,  |
| 1 | 2 |
| 1. Белки, 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 |
| 2. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин | 20% |
| 3. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод | 30%(без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта) |
| Примечание. | Действительные показатели по массовым долям белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах или стандартах организаций, по которым производится и идентифицируется молочная продукция. |