Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ"Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

Принят Государственной Думой 23 мая 2008 года

Одобрен 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.

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 сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

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

38) зерненый 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 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;

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;

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;

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;

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;

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;

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.

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 $1 \cdot 10^6$ колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

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

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

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

г) кислотность не более 19 градусов Тернера;

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

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

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

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

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

8. Показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока, 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.

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, фризерования, хранения, чеддеризации, эмульгирования (диспергирования), иные процессы производства такой продукции.

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

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

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

1) очистка сырого молока - процесс освобождения сырого молока от механических примесей и (или) микроорганизмов. Очистка сырого молока осуществляется изготовителями сырого молока или изготовителями продуктов переработки молока без применения центробежной силы в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте или с применением центробежной силы и специального оборудования в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте и освобождения его от микроорганизмов;

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

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

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

5) термизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов переработки молока. Термизация осуществляется при температуре от 60 до 68 градусов Цельсия с выдержкой до 30 секунд, при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока;

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, физико-химических или структурно-механических свойств;

10) сквашивание - процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных микроорганизмов. Сквашивание сопровождается снижением показателя активной кислотности (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 плавленых сыров, плавленых сырных продуктов осуществляется при режимах, установленных нормативными и (или) техническими документами, и температуре не ниже 83 градусов Цельсия;

18) копчение сыров - процесс обработки сыров, плавленых сыров, сырных продуктов, плавленых сырных продуктов дымом, полученным от сухих 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;

21) фризерование - 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 заквасками 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.

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.

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.

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.

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 (pH) 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.

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.

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.

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.

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

Статья 18. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока

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

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

Статья 19. Требования к утилизации продуктов переработки молока

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

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

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, принявшие постановление об утилизации принудительно отозванных продуктов переработки молока, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

Глава 7. Требования к организации производственного контроля

Статья 20. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля

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

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

3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, являющиеся изготовителями или продавцами продуктов переработки молока, обязаны предоставить информацию о результатах производственного контроля в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, по их требованию.

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

Статья 21. Содержание программы производственного контроля

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

2. Программа производственного контроля должна предусматривать:

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

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

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

4) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

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

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

7) мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3) иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

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

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

1) иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, 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.

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;

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 оснований 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 периодичных 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.

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.

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").

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.

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.

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).

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.

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.

Глава 13. Требования международных стандартов и национальных стандартов

Статья 38. Требования международных стандартов

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

Статья 39. Требования национальных стандартов

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

Статья 40. Международные договоры

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

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

Статья 41. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона

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

2. Работники изготовителя (продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона), допустившие нарушение требований настоящего Федерального закона, привлекаются к материальной, дисциплинарной, административной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

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

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

Глава 15. Заключительные положения

Статья 43. Заключительные положения

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

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

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

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.

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.

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 г.

N 88-ФЗ

Приложение 1
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Продукт	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М_1	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомицетин	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:	
	Гексахлорциклогексан (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)

---

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 2
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток в 1 см3 (г), не более
		БГКП*** (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое, сорт:				
высший	1 x 10(5)	-	25	4 x 10(5)
первый	5 x 10(5)	-	25	1 x 10(6)
второй	4 x 10(6)	-	25	1 x 10(6)
Молоко сырое обезжиренное, сорт:				
высший	1 x 10(5)	-	-	-
первый	5 x 10(5)	-	-	-
второй	4 x 10(6)	-	-	-
Сливки сырые, сорт:				
высший	5 x 10(5)	-	-	-
первый	4 x 10(6)	-	-	-

---

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

** КОЕ - колониеобразующие единицы.

*** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 3
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм3), не более
Все продукты переработки молока (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе гидролизаты молочных белков, за исключением показателя "антибиотики";для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных в пересчете на восстановленные продукты)	Микотоксины:	
	Афлатоксин М_1	0,0005
	Антибиотики:	
	Левомицетин (хлорамфеникол)	Менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	Менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	Менее 0,5 ед/г
	Пенициллин	Менее 0,01 ед/г
Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды:	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (1,25 для сливок, сметаны в пересчете на жир)
	ДДТ* и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок, сметаны в пересчете на жир)
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/л(кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)
Творог, творожная масса, зерненый творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 к/кг
	Стронций-90	25 Бк/кг
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,015

Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Олово	200 для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5 для консервов в хромированной таре
	Пестициды	
	(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	300 Бк/кг
	Стронций-90	100 Бк/кг
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	Токсичные элементы(в пересчете на восстановленные продукты):	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	500 Бк/кг
	Стронций-90	200 Бк/кг
Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	300 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, плавленые, сухие; сырные пасты, соусы	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,3
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Бенз(а)пирен	0,001 для копченых продуктов и продуктов с копчеными компонентами
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	50 Бк/кг
	Стронций-90	100 Бк/кг
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи:	
	Кислотность жировой фазы	4,0 градуса Кеттстофера (4,5 градуса Кеттстофера для масла и 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 (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	200 Бк/кг (100 для молочного жира)
	Стронций-90	60 Бк/кг (80 для молочного жира)
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи:	
	Перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 ммоль активного кислорода/кг жира
	Кислотность жировой фазы	2,5 градуса 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 (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	25 Бк/кг
Закваски:заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров	Токсичные элементы:	Для жидких (в том числе замороженных)/для сухих заквасок
	Свинец	0,1/1,0
	Мышьяк	0,05/0,2
	Кадмий	0,03/0,2
	Ртуть	0,005/0,03
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	160 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Молокосвертывающие ферментные препараты	Токсичные элементы:	
	Свинец	10,0
	Мышьяк	3,0

Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ

---

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

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

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

Приложение 4
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*(1), КОЕ*(2)/см3(г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются			
		БГКП*(3) (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	стафилококки S. aureus	листерии L. monocytogene
1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе:					
питьевое молоко, молочный напиток в потребительской таре, в том числе:					
пастеризованные	1 x 10(5)	0,01	25	1	25
стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусо течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внеш другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;2) после термостатной выдержки допускаются изм титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г)				
ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25
топленые	2,5 x 10(3)	0,1	25	-	25
обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для питьевого молока при различных процессах терми обработки				
во флягах, в цистернах	2 x 10(5)	0,01	25	0,1	25
Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	1 x 10(5)	0,01	25	1,0	25
Сливки и продукты на их основе, в том числе:в потребительской таре, в том числе:					
пастеризованные	1 x 10(5)	0,01	25	1,0	25
стерилизованные	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусо течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внеш другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;2) после термостатной выдержки допускаются изм титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г)				
обогащенные	1 x 10(5)	0,01	25	1,0	25
взбитые	1 x 10(5)	0,1	25	0,1	25
во флягах, в цистернах	2 x 10(5)	0,01	25	0,1	25

Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные	1 х 10(5)	0,1	25	1,0	25
2. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, в том числе:					
со сроком годности не более 72 часов:					
без компонентов	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов	0,01	25	1,0	-
с компонентами	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов	0,01	25	1,0	-
со сроком годности более 72 часов:					
без компонентов	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов	0,1	25	1,0	
с компонентами	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов	0,01	25	1,0	-
обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	Не менее 1 х 10(6) бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов в сумме	0,1	25	1,0	-
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов для сметаны	0,001 (0,1 для термически обработанных после сквашиваниясметанных продуктов)	25	1,0	-
Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты,					
в том числе:					
без компонентов	-	1,0	25	1,0	25
с компонентами	-	1,0	25	1,0	25
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:					
творог без компонентов (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, творога зерненого), в том числе:					
со сроком годности не более 72 часов	Не менее 1 х 10(6) молочнокислых микроорганизмов	0,001	25	0,1	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-
замороженный	-	0,01	25	0,1	-
Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в том числе:					
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-
Творог зерненый	-	0,01	25	0,1	-

Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в том числе:					
со сроком годности не более 72 часов		0,001	25	0,1	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-
замороженные	-	0,01	25	0,1	-
Творожные продукты, в том числе:					
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-
замороженные	-	0,01	25	0,1	-
Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1,0	-
4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произведенных путем сквашивания	2 x 10(5)	0,1	25	0,1	-
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:					
молоко сгущенное, концентрированное стерилизованное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты и молочные составные продукты сгущенные стерилизованные	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусо течение 6 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешн другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;2) после термостатной выдержки:а) не допускаютс титруемой кислотности;б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорга дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрож молочнокислых микроорганизмов				
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в том числе:					
без компонентов	2 x 10(4)	1,0	25	-	-
с компонентами	2 x 10(4)	1,0	25	-	-
молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4 x 10(4)	1,0	25	-	-
пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5 x 10(4)	1,0	25	-	-
какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	3,5 x 10(4)	1,0	25	-	-
6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:					
молоко коровье сухое цельное	5 x 10(4)	0,1	25	1,0	-
молоко сухое обезжиренное, в том числе:					
для непосредственного употребления	5 x 10(4)	0,1	25	1,0	-

для промышленной переработки	1 х 10(5)	0,1	25	1,0	-
напитки сухие молочные	1 х 10(5)	0,01	25	1,0	-
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7 х 10(4)	0,1	25	1,0	-
сыворотка молочная сухая	1 х 10(5)	0,1	25	1,0	-
смеси сухие для мороженого	5 х 10(4)	0,1	25	1,0	25 для мягкого мороженого
продукты кисломолочные сухие	1 х 10(5)	0,1	25	1,0	-
пахта, заменитель цельного молока сухие	5 х 10(4)	0,1	25	1,0	-
7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков сухие, в том числе:					
казеинаты пищевые	5 х 10(4) сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	0,1	25	-	-
концентрат сывороточный белковый	5 х 10(4)	1,0	25	1,0	-
концентрат казеина	2,5 х 10(3)	1,0	25	1,0	-
белок молочный, казеины	1 х 10(4)сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	1,0	50	1,0	-
сахар молочный рафинированный	1 х 10(3)	1,0	25	1,0	-
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1 х 10(4)	1,0	25	1,0	-
концентрат лактулозы	5 х 10(3)	1,0	50	1,0	-
8. Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, творожные, сухие; сырные пасты, соусы, в том числе:					
сыры, сырные 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 сырные продукты плавленые, в том числе:					
без компонентов	5 х 10(3)	0,1	25	-	-
с компонентами	1 х 10(4)	0,1	25	-	-
копченые	1 х 10(4)	0,1	25	-	-
творожный сыр, в том числе:					
без компонентов	-	0,1	25	-	-
с компонентами	-	0,1	25	-	-
сырные соусы, пасты	1 х 10(4)	0,1	25	-	-
сыры, сырные продукты сухие	5 х 10(4)	1,0	25	-	-

9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:	В кислосливочном масле не нормируется				
масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:					
без компонентов	1 х 10(5)	0,01	25	0,1	25
с компонентами	1 х 10(5)	0,01	25	0,1	25
стерилизованное	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусо течение 3 - 5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение вне и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;2) после термостатной выдержки допускаются и кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера;б) титруемой кислотности молочно более чем на 2 градуса Тернера;в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г				
масло топленое	1 х 10(3)	1,0	25	-	-
масло сухое	1 х 10(5)	0,01	25	0,1	25
молочный жир	1 х 10(3)	1,0	25	-	-
паста масляная, в том числе:					
без компонентов	2 х 10(5)	0,01	25	0,1	25
с компонентами	2 х 10(5)	0,001	25	0,1	25
10. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе:					
сливочно-растительный спред	1 х 10(5)	0,01	25	0,1	25
сливочно-растительная топленая смесь	1 х 10(3)	1,0	25	-	-
11. Мороженое молочное, кисломолочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:					
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого	1 х 10(5)	0,01	25	1,0	25
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром мягкое, в том числе с компонентами	1 х 10(5)	0,1	25	1,0	25
жидкие смеси для мягкого мороженого	3 х 10(4)	0,01	25	1,0	25
мороженое кисломолочное	Не менее 1 х 10(6) молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г	0,1	25	1,0	25
12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для производства кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:	Количество молочнокислых микроорганизмов и (или) других микроорганизмов заквасок, КОЕ/см3 (г)				
закваски для кефира симбиотические жидкие	Не менее 1 х 10(8)	3,0	100	10	-
закваски из чистых культур, в том числе:					
жидкие, в том числе замороженные	Не менее 1 х 10(8); не менее 1 х 10(10) для заквасок концентрированных	10,0	100	10	-

сухие	Не менее 1 x 10(9); не менее 1 x 10(10) для заквасок концентрированных	1,0	10	1,0	-
13. Молокосвертывающие ферментные препараты, в том числе:					
животного происхождения	1 x 10(4)	1,0 E. coli в 25 г	25 сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г	-	-
растительного происхождения	5 x 10(4)	1,0	25	-	-
микробного и грибного происхождения	5 x 10(4)Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов, не должны иметь антибиотическую активность. Ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксины	1,0	25	-	-
14. Питательные среды для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	5 x 10(4)	0,01	25 сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г		
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных к				

---

*(1) КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

*(2) КОЕ - колониеобразующие единицы.

*(3) БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

*(4) Наличие дрожжей на конец срока годности не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, 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 колониеобразующих единиц в 1 г $(см^3)$ продукта (КОЕ/г, $см^3$).

Приложение 5
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

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

Все молочные продукты	Левомицетин	Менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	Менее 0,01
	Пенициллин	Менее 0,004
	Стрептомицин	Менее 0,5
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М_1	0,00002
	Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):	
	Цезий-137	40 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)
Адаптированные молочные смеси и последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки 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	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ* и его метаболиты	0,01
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Последующие адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Последующие частично адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	330 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Каши сухие молочные, требующие варки, и каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	Токсичные элементы	
	(в сухом продукте):	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,03
	Микотоксины(в сухом продукте):	
	Охратоксин А	0,0005
	Афлатоксин М_1	0,00002
	Афлатоксин В_1	0,00015
	Дезоксиниваленол	0,05 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	Зеараленон	0,005 (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	Фумонизины В_1 и В_2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	0,05

	Пестициды(в пересчете на жир в сухом продукте):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01
	ДДТ* и его метаболиты	0,01
	Бенз(а)пирен	Менее 0,2 мкг/кг
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускаются
	Металлические примеси(в сухом продукте)	3 х 10(-4) процента, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению; каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению	Токсичные элементы(в готовом продукте):	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Охратоксин А	0,0005
	Афлатоксин М_1	0,00002
	Афлатоксин В_1	0,00015
	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_1 и В_2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	0,05
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01
	ДДТ* и его метаболиты	0,01
	Бенз(а)пирен	Менее 0,2 мкг/кг
	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускаются
	Металлические примеси	3 х 10(-4) процента, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении

Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Кислотность	150 градусов Тернера
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,06
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55
	ДДТ* и его метаболиты	0,33

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 6
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*(1), КОЕ*(2)/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ/см3 (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см3 (г), не более
		БГКП*(3) (колиформы)	ишерихии E. coli*(4)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes *(4)	стафилококки S. aureus		
Адаптированные молочные смеси, в том числе сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочные	2 x 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 x 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия. В кисломолочных смесях: не менее 1 x 10(7) ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее 1 x 10(6) бифидобактерий (при производстве с их использованием), не менее 1 x 10(7) молочнокислых микроорганизмов (при их добавлении после сушки), не менее 1 x 10(2) молочнокислых микроорганизмов (без их добавления после сушки)	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате - отсутствие клеток бактерий;2) после термостатной выдержки допускаются изменения:а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г)						

жидкие кисломолочные смеси с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов, не менее 1 х 10(7) ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее 1 х 10(6) бифидобактерий (при производстве с их использованием)	3,0	10	50	10	-	Д - 10 П - 10
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смеси моментального приготовления	2 х 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 х 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
смеси, требующие термической обработки	2,5 х 10(4)	1,0	-	50	1,0	200	Д - 50 П - 100
смеси молочные адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях	1 х 10(2)	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;2) после термостатной выдержки допускаются изменения:а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г);3) в микроскопическом препарате - отсутствие клеток микроорганизмов						
Молоко, сливки стерилизованные, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим розливом	1 х 10(2)	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов, не менее 1 х 10(7) ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее 1 х 10(6) бифидобактерий (при производстве с их использованием)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	Д - 10 П - 10 1 х 10(4) дрожжей для кефира
Кисломолочные продукты, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим розливом	Не менее 1 х 10(7) ацидофильных микроорганизмов (при производстве с их использованием), не менее 1 х 10(6) бифидобактерий (при производстве с их использованием)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-
Творог и продукты на его основе	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 10
Творог и продукты на его основе, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, произведенные на молочных кухнях	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	
Творог кальцинированный, произведенный на молочных кухнях	100	1,0	-	50	1,0	-	
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							

молоко моментального приготовления	2 x 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 x 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
молоко, требующее термической обработки	2,5 x 10(4)	1,0	-	50	1,0	200	Д - 50 П - 100
Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 часов	1,5 x 10(4)	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:							
жидкие напитки	1,5 x 10(4)	0,1	1,0	50	1,0	-	Д - 50 П - 50
последующие смеси, в том числе быстрорастворимые (моментального приготовления)	2 x 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50 градусов Цельсия, 3 x 10(3) для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85 градусов Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления	2,5 x 10(4)	1,0	-	50	1,0	-	Д - 50 П - 100
Каши сухие молочные, в том числе:							
быстрорастворимые (моментального приготовления)	1 x 10(4)	1,0	-	50	1,0	2 x 10(2)	Д - 50 П - 100
требующие варки	5 x 10(4)	0,1	-	50	-	-	Д - 100 П - 200
Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению	Требования промышленной стерильности:1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;2) после термостатной выдержки допускаются изменения:а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 (г)						
Каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению	1 x 10(3)	1,0	-	50	1,0	-	Д - 100 П - 200
Низколактозные и безлактозные продукты	2,5 x 10(4)	1,0	-	100	1,0	200	Д - 50 П - 100
Сухие молочные высокобелковые продукты	2,5 x 10(4)	0,3	-	50	1,0	-	Д - 50 П - 100
Сухие продукты на молочной основе	-	0,3		50	1,0	-	Д - 50 П - 100
Молоко сухое для детского питания	2,5 x 10(4)	1,0	-	25	1,0	-	

---

*(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 Enterobacteriacea, 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 7
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимый уровень, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов в пересчете на восстановленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики:	
	Левомицетин	Менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	Менее 0,01
	Пенициллин	Менее 0,004
	Стрептомицин	Менее 0,5
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М_1	0,00002,0,00005 для сыров
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	40 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числеобогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,02
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,02
	Ртуть	0,005
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,02
	ДДТ* и его метаболиты	0,01
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сквашивания	Показатель окислительной порчи	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
	Кислотность	150 градусов Тернера
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,06
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,06
	Ртуть	0,015
	Пестициды(в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55
	ДДТ* и его метаболиты	0,33
	Кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера, 3,5 градуса Кеттстофера для масла и пасты с компонентами
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1

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

---

* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 8
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см3 (г), не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см3 (г), не более
		БГКП*** (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	стафилококки S. aureus	листерии L. monocytogenes	
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1 x 10(5)	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Сливки пастеризованные в потребительской таре	1 x 10(5)	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Молоко топленое	2,5 x 10(3)	1,0	25	-	-	-
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре					
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	1,0	-	-
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности более 72 часов	Не менее 1 x 10(7) молочнокислых микроорганизмов, для продуктов, подвергнутых термической обработке, не нормируется	0,1	25	1,0	-	Д - 50П - 50,за исключением продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи

Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроком годности более 72 часов	Не менее 1 x 10(7) молочнокислых микроорганизмов, не менее 1 x 10(6) бифидобактерий	0,1	25	1,0	-	Д - 50П - 50,за исключением продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	Не менее 1 x 10(7) молочнокислых микроорганизмов	1,0	25	1,0	-	Д - 50П - 50;нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны - не менее 1 x 10(7) молочнокислых микроорганизмов	0,001;0,1 для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов	25	1,0	-	Д - 50П - 50для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему Федеральному закону					
Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процентов, молоко сухое обезжиренное	2,5 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 100
концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа (ультрафильтрации и электродиализа)	1 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
Углеводно-белковый концентрат	1 x 10(4)	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 50
молочно-белковый концентрат	1 x 10(4)	1,0	50	1,0	-	Д - 10 П - 50
сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5 x 10(4)	1,0	25	1,0		Д - 10 П - 50
концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50
концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50
казецит сухой	1 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
компонент сухой молочный нежирный (для продуктов детского питания сухих)	1,5 x 10(4)	0,3	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для продуктов детского питания жидких)	1,5 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50
компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для продуктов детского питания жидких)	2,5 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50
компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)	2,5 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 50 П - 50
сахар молочный рафинированный	1 x 10(3)	1,0	25	-	-	П - 10
лактоза пищевая	1 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	П - 100
концентрат лактозы	1 x 10(3)	1,0	50	-	-	П - 100
концентрат лактулозы	1 x 10(3)	1,0	50	1,0	-	Д - 50 П - 100

сыворотка молочная сухая	1 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	Д - 10 П - 50

---

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

** КОЕ - колониеобразующие единицы.

*** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 9
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"
(с изменениями от 22 июля 2010 г.)

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

Показатели	Параметры	
	Сырое молоко коровье	Сырое обезжиренное молоко коровье
Массовая доля жира	2,8 - 6,0 процента	Не более 0,5 процента
Массовая доля белка	Не менее 2,8 процента	
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	Не менее 8,2 процента	
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку.Допускаются слабовыраженныекормовые привкус и запах	
Цвет	От белого до светло-кремового	Белый со слегка синеватым оттенком
Кислотность	16,0 - 21,0 градуса Тернера	
Плотность	Не менее 1027,0 кг/м3 при температуре 20 градусов Цельсия и массовой доле жира 3,5 процента	Не менее 1030,0 кг/м3 для высшего сорта, не менее 1029,0 кг/м3 для первого и второго сортов при температуре 20 градусов Цельсия
Температура замерзания (используется при подозрении на фальсификацию)	Не выше минус 0,520 градуса Цельсия	

2. Показатели идентификации сырого молока других сельскохозяйственных животных в партии

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

---

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

Приложение 10
к **Федеральному закону** "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 11
к **Федеральному закону** "Технический регламент

Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

Продукт переработки молока	Показатели		
	Внешний вид и консистенция	Вкус и запах	Цвет
Молоко питьевое	Однородная непрозрачная жидкость, нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения.Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, для обогащенного молока обусловленный цветом добавленных компонентов
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость, в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солоноватый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость	Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный, для варенца - от белого до светло-кремового
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус	Молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Кисломолочный. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	Молочно-белый равномерный.При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Творог и продукты на его основе, в том числе творожная масса	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием ощутимых частиц молочного белка или без их наличия. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей вкус в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	Белый или с кремовым оттенком равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью	Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный

Мороженое	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Консистенция плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. В глазированном мороженом консистенция глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная масса, в расплавленном виде прозрачная без осадка жидкость	Вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный
Молочный жир	Плотная, гомогенная масса, в расплавленном виде прозрачная без осадка жидкость	Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	От белого до желтого, однородный по всей массе
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая, сухая на вид поверхность. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов.Для подсырного масла и пасты масляной допускается 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	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт сухие, в том числеплавленые	Форма упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	Форма различная. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма.Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют.При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный добавленными компонентами	От светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов

Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.При использовании плесени или слизи обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт мягкие	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма.Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до желтого. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр творожный	Форма упаковки. Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов или характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до светло-кремового, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт плавленые ломтевые	Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра, у копченого с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный, у копченого от светло-желтого до желтого, у сладких сыров от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Сыр, сырный продукт плавленые пастообразные	Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе.При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра.При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов
Молоко сухое	Мелкий однородный сухой порошок	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	Белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	Мелкий однородный сухой порошок	Чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком

Молоко, сливки концентрированные	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солоноватый вкус, свойственный топленому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки сгущенные с сахаром	Однородная вязкая масса без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара.Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Чистый, сладкий, с выраженным привкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с добавлением кофе и какао цвет коричневый
Сыворотка	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Характерный для сыворотки, для творожной сыворотки вкус кисловатый, для подсырной - сладковатый или солоноватый	От бледно-зеленого до светло-желтого
Пахта	Однородная непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Характерный для пахты, для пахты сладко-сливочного масла - молочный, для пахты кислосливочного масла - кисломолочный.Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	От белого до светло-желтого
Казеин	Однородный порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкий вкус	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Вкус от сладковатого до кисло-сладкого Допускаются привкус и запах, обусловленные карамелизацией	От светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	Вкус сливочный, сладко-сливочный или кисло-сливочный	От белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	Зернистая или однородная, плотная или мягкая	Топленого молочного жира	От светло-желтого до желтого, равномерный
Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, с цветом и (или) запахом, обусловленными вкусом, цветом и (или) запахом добавленных пищевкусовых компонентов, использованием глазури или других пищевых продуктов		

Приложение 12
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока

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

Продукт переработки молока	Показатели			
	Диапазон массовой доли, процент			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи, КОЕ/г (см3)
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
Питьевое молоко	0,1 - 8,9	2,8 (2,6 для молока с массовой долей жира более 4 процентов)	8,0	-
Молочный напиток	0,1 - 6,0	2,6	7,4	-
Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 - 9,5	-	-	-
Сливки, в том числе высокожирные	9,0 - 34,0 35,0 - 58,0	1,8 - 2,6 1,2	5,2 - 8,0 3,6	-
Кисломолочные продукты, за исключением айрана и других кисломолочных продуктов, произведенных с добавлением воды, йогурта, сметаны, творога, в том числе кисломолочные продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 - 8,9	2,8 (2,6 для продукта с массовой долей жира более 4 процентов)	7,8	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов. Не менее 1 х 10(6) бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта. Не менее 1 х 10(4) дрожжей на конец срока годности для айрана, кефира и не менее 1 х 10(5) для кумыса
Йогурт	0,1 - 10,0	3,2, 2,8 с добавлением компонентов	Не менее 7,0	
Сметана, продукты на ее основе	9,0 - 58,0	1,2	3,6	Не менее 1 х 10(7) молочнокислых микроорганизмов для сметаны
Творог (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и творога зерненого)	0,1 - 35,0	12,0 (8,0 для творога с массовой долей жира более 18 процентов)	13,5 (10,0 для творога с массовой долей жира более 18 процентов)	-
Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1 - 25,0	7,0	10,0	-
Творог зерненый	2,0 - 25,0	8,0	-	-
Творожная масса	Не менее 0,1	6,0	-	-
Творожные продукты**	0,1 - 35,0	-	-	-
Молоко стерилизованное сгущенное	0,2 - 16,0	6,0	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 - 16,0	5,0	12,0	-
Молоко стерилизованное концентрированное	7,0 - 9,5	8,0	16,0	-
Сливки стерилизованные	25,0	2,6	5,3	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 - 20,0	6,0	18,0	-
Молоко сухое	0,1 - 26,0	24,0	69,0	-
Сливки сухие,в том числе высокожирные	42,0 - 45,0 75,0 - 80,0	20,0 10,0	53,0 15,0	- -

*СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

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

2. Масло и масляная паста из коровьего молока

Масло	Массовая доля, процент			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусы Тернера		Кислотность жировой фазы, градусы Кеттстофера, не более
	жира	влаги	соли	сладко-сливочного	кисло-сливочного	
Топленое	Не менее 99,0	Не более 1,0	-			4,0
Сливочное, в том числе:						
сладко-сливочное и кисло-сливочное, в том числе:						
несоленое	50,0 - 85,0 вкл.	14,0 - 46,0	-	Не более 30,0	40,0 - 65,0	4,0
соленое	50,0 - 85,0 вкл.	13,0 - 45,0	1,0	Не более 30,0	40,0 - 65,0	4,0
с компонентами	50,0 - 69,0	16,0 - 45,0	-	-	-	4,5
Паста масляная сладко-сливочная, кисло-сливочная, в том числе:						
несоленая	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-	33,0	40,0 - 65,0	4,0
соленая	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0	33,0	40,0 - 65,0	4,0
с компонентами	39,0 - 49,0	40,0 - 55,0	-	-	-	4,5
Жир молочный	Не менее 99,8	Не более 0,2	-	-	-	4,0

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

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

4. Сыр, сырный продукт

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

5. Плавленый сыр, плавленый сырный продукт

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

6. Мороженое

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

_____

* СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

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

*** 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"

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 гидролизованных белков для детей в возрасте от рождения до шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

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

_____

* 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, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для детей в возрасте старше шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)

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

* 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 гидролизованных белков для детей от рождения до двенадцати месяцев

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Помимо лактозы могут использоваться мальтодекстрин и частично 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 показатель	Допустимый уровень	
	Нормируемый	Маркируемый
Низколактозные и безлактозные продукты		
Белок	1,2 - 2,1 г	+
Таурин	Не более 8,0 мг	-
L-карнитин	Не более 2,0 мг (при внесении)	-
Жир	3,0 - 4,0 г	+
Линолевая кислота	14 - 20 процентов от суммы жирных кислот	-
	400 - 800 мг	
Углеводы	6,5 - 8,0 г	+
Лактоза	Не более 1,0 г	+ 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 показатель	Допустимый уровень	
	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, в том числе сахароза*	Не более 12 гНе более 10 г	+
Зола	0,5 - 0,8 г	-
Кальций	Не менее 60 мг	-
Кислотность	Не более 110 градусов Тернера	-
Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами		
Белок	7 - 17 г	+
Жир	3 - 10 г	+
Углеводы, в том числе сахароза*	Не более 12 гНе 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 сахароза*	Не более 12 гНе более 10 г (при внесении)	- -
Соль поваренная	Не более 0,2 г (при внесении)	-
Минеральные вещества:		
кальций	Не менее 85 мг	+
Кислотность	Не более 150 градусов Тернера	-
Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)		
Белок молочный	2,8 - 3,2 г	+
Жир	2,0 - 4,0 г	+
Минеральные вещества:		
кальций	Не менее 100 мг	-
Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше шести месяцев)		
Белок	Не менее 1,8 г	+
Жир	1,0 - 4,0 г	+
Углеводы, в том числе сахароза**	Не более 12,0 гНе более 6,0 г	-
Минеральные вещества:		
кальций	90 - 240 мг	-
Каши 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 числе сахароза***	60 - 70 г Не более 20 г	-

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

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

*** Допускается замена сахарозы фруктозой в количестве не более чем 10 граммов.

Приложение 14
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

1. Молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты*, 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, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	2,0 - 5,0 г	+
сметана	Не менее 2,5 г	+
сливки	Не менее 2,5 г	+
Жир:		
молоко,кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	1,5 - 4,0 г	+
сливки	10 - 20 г	+
сметана	10 - 20 г	+
Углеводы:		
кисломолочные продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная	Не более 16,0 г	+
сахароза**	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

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

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

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

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

_____

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

Приложение 15
к **Федеральному закону** "Технический регламент
на молоко и молочную продукцию"

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

Микронутриенты	Форма
Витамины:	
витамин А	Ретинолацетат, ретинолпальмитат, бета-каротин
витамин Д	Д_2 эргокальциферол, Д_3 холекальциферол
витамин Е	Д-альфа-токоферол, ДL-альфа-токоферол, Д-альфа-токоферол ацетат, ДL-альфа-токоферол ацетат
витамин В_1	Тиамина гидрохлорид, тиамина бромид, тиамина мононитрат, тиамина хлорид
витамин В_2	Рибофлавин, рибофлавин-5-фосфат, натрий
витамин РР (ниацин)	Никотинамид, никотиновая кислота
витамин В_6	Пиридоксин гидрохлорид, пиридоксин-5-фосфат, пиридоксин дипальмитат
пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, декспантенол
витамин В_12	Цианкобаламин, гидроксокобаламин
фолиевая кислота (Вс)	Фолиевая кислота
витамин С	L-аскорбиновая кислота, L-аскорбат натрия, L-аскорбат кальция, 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат), аскорбат калия
витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
биотин	Д-биотин
холин	Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат
инозит	Препарат инозита
карнитин	L-карнитин, L-карнитина хлоргидрат, L-карнитина L-тартрат
Минеральные соли (элемент):	
кальций	Карбонат кальция, цитраты кальция (Е 333), глюконат кальция (Е 578), глицерофосфат кальция (Е 383), лактат кальция (Е 327), кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341), хлорид кальция
натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331), глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия, лактат натрия, натриевые соли ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия
магний	Карбонат магния (Е 504), хлорид магния (Е 511), глюконат магния (Е 580), магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343), сульфат магния (Е 518), лактат магния (Е 329), цитрат магния (Е 345), оксид магния, гидроксид магния
калий	Цитраты калия (Е 332), лактат калия (Е 326), калий фосфорнокислый двузамещенный (ГОСТ 2493), карбонат калия, бикарбонат калия, хлорид калия, глюконат калия, гидроксид калия
железо	Глюконат железа (II) (Е 579), железо (II) сернокислое 7-водное, лактат железа (II) (Е 585), фумарат железа (II), дифосфат (пирофосфат) железа (II), элементарное железо, цитрат железа, сульфат железа
медь	Карбонат меди, цитрат меди, глюконат меди, сульфат меди (Е 519)
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*
селен	Селенит натрия, селенат натрия

_____

* Для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше двух лет.

Приложение 16
к **Федеральному закону** "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 гидролизованных 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_1)	400 - 2100 мкг/л	+
рибофлавин (В_2)	500 - 2800 мкг/л	+
пантотеновая кислота	2700 - 14000 мкг/л	+
пиридоксин (В_6)	300 - 1000 мкг/л	+
ниацин (РР)	2000 - 10000 мкг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В_12)	1,0 - 3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+
инозит	20 - 280 мг/л	+
холин	50 - 350 мг/л	+
биотин	10 - 40 мкг/л	+
L-карнитин	Не более 20 мг/л (при внесении)	+
лютеин	Не более 250 мкг/л (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	Не более 35 мг/л (при внесении)	+
Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных 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_1)	400 - 2100 мкг/л	+
рибофлавин (В_2)	500 - 2800 мкг/л	+
пантотеновая кислота	3000 - 14000 мкг/л	+
пиридоксин (В_6)	400 - 1200 мкг/л	+
ниацин (РР)	3000 - 10000 мкг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В_12)	1,5 - 3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+
холин	50 - 350 мг/л	+
биотин	10 - 40 мкг/л	+
инозит	20 - 280 мг/л	+
L-карнитин	Не более 20 мг/л (при внесении)	+
лютеин	Не более 250 мкг/л (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	Не более 35 мг/л (при внесении)	+
Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте от рождения до года		
Минеральные вещества:		
кальций	400 - 900 мг/л	+
фосфор	200 - 600 мг/л	+
кальций/фосфор	1,2 - 2,0	-
калий	400 - 800 мг/л	+
натрий	150 - 300 мг/л	+
магний	40 - 100 мг/л	+
медь	300 - 1000 мкг/л	+
марганец	10 - 300 мкг/л	+
железо	6 - 10 мг/л	+
цинк	3 - 10 мг/л	+
хлориды	300 - 800 мг/л	+
йод	50 - 350 мкг/л	+
селен	10 - 40 мкг/л	+
зола	2,5 - 6,0 г/л	+
Витамины:		
ретинол (А)	400 - 1000 мкг-экв/л	+
токоферол (Е)	4 - 12 мг/л	+
кальциферол (Д)	8 - 21 мкг/л	+
витамин К	25 - 170 мкг/л	+
тиамин (В_1)	0,4 - 2,1 мг/л	+
рибофлавин (В_2)	0,5 - 2,8 мг/л	+
пантотеновая кислота	2,7 - 14,0 мг/л	+
пиридоксин (В_6)	0,3 - 1,2 мг/л	+
ниацин (РР)	3,0 - 10,0 мг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 - 350 мкг/л	+
цианкобаламин (В_12)	1,5 - 3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+
инозит	20 - 280 мг/л	+
холин	50 - 350 мг/л	+
биотин	10 - 40 мкг/л	+
L-карнитин	Не более 20 мг/л (при внесении)	+
лютеин	Не более 250 мкг/л (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	Не более 35 мг/л (при внесении)	+
Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте старше шести месяцев		

Минеральные вещества:		
кальций	600 - 900 мг/л	+
фосфор	200 - 600 мг/л	+
кальций/фосфор	1,2 - 2,0	-
калий	400 - 1000 мг/л	+
натрий	150 - 350 мг/л	+
магний	50 - 100 мг/л	+
медь	400 - 1000 мкг/л	+
марганец	10 - 650 мкг/л	+
железо	5 - 14 мг/л	+
цинк	4 - 10 мг/л	+
хлориды	300 - 800 мг/л	+
йод	50 - 350 мкг/л	+
зола	2,5 - 6,0 г/л	+
Витамины:		
ретинол (А)	400 - 1000 мкг-экв/л	+
токоферол (Е)	4 - 12 мг/л	+
кальциферол (Д)	7 - 21 мкг/л	+
тиамин (В_1)	0,4 - 2,1 мг/л	+
рибофлавин (В_2)	0,5 - 2,8 мг/л	+
пантотеновая кислота	2,5 - 14,0 мг/л	+
пиридоксин (В_6)	0,4 - 1,2 мг/л	+
ниацин (РР)	3,0 - 10,0 мг/л	+
фолиевая кислота (Вс)	60 -350 мкг/л	+
цианкобаламин (В_12)	1,5 -3,0 мкг/л	+
аскорбиновая кислота (С)	55 - 150 мг/л	+

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

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
Азот (Е 941)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Аргон (Е 938)		
Гелий (Е 939)		
Диоксид углерода (Е 290)		
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, 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 на основе 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	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)		

Карбонаты калия (Е 501) Карбонаты натрия (Е 500) (только в качестве разрыхлителя теста)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Карбонаты кальция (Е 170) (только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Лимонная кислота (Е 330) Цитраты калия (Е 332) Цитраты кальция (Е 333) Цитраты натрия (Е 331) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Модифицированные крахмалы: 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)	Продукты прикорма	50 г/кг
Молочная кислота (Е 270) Лактат калия (Е 326) Лактат кальция (Е 387) Лактат натрия (Е 325) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)*	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Соляная кислота (Е 507)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Уксусная кислота (Е 260) Ацетат калия (Е 261) Ацетат кальция (Е 387) Ацетат натрия (Е 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
о-фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на P2O5 только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма (кроме мясных и рыбных полуфабрикатов и колбасных изделий)	1 г/кг
Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности)**	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

---

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

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

Примечание. Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е 414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е 551) - 10 г/кг. В составе витамина B_{12} допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина B_{12} не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика 10 мг/кг, для аскорбата натрия 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

Приложение 18
к **Федеральному закону**
"Технический регламент на
молоко и молочную продукцию"

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

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, +-
Белки, жиры, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты	
менее 10 г на 100 г продукта	+-10%
10-40 г на 100 г продукта	+-15%
более 40 г на 100 г продукта	+-6 г
Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В(1), В(2), В(6), пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	+-20%
Витамины А, Д, Е, фолиевая кислота, В_12, биотин, йод	+-30% (без учета увеличенного содержания витаминов при производстве готового продукта)

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.