

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Таблица 1

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

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Питьевое молоко	0,1 – 9,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов – 2,6)	8	–
Молочный напиток	0,1 – 6	2,6	7,4	–
Молочный коктейль, напиток, желе, пудинг, мусс, паста, суфле	0,1 – 9,5	–	–	–

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	10 – 34	1,8 – 2,6	5,2 – 8	–
Сливки питьевые, высокожирные	35 – 58	1,2	3,6	–
Кисломолочные продукты**, кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 – 9,9	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов – 2,6	не менее 7,8	молочнокислые микроорганизмы – не менее $1 \times 10^7$ КОЕ*** /см <sup>3</sup> (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов – не менее $1 \times 10^6$ КОЕ/см <sup>3</sup> (г)**.
Йогурт	0,1 – 10	3,2****	не менее 9,5*****	Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира – $1 \times 10^4$ КОЕ/см <sup>3</sup> (г), для кумыса – $1 \times 10^5$ КОЕ/см <sup>3</sup> (г)

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Сметана, продукты на ее основе	10 – 58	1,2	3,6	молочнокислые микроорганизмы для сметаны – не менее $1 \times 10^7$ КОЕ/см <sup>3</sup> (г)
Творог (кроме творога, производимого с использованием ультраfiltrации, сепарирования, и зерненого творога)	0,1 – 35	12 Для творога с массовой долей жира более 18 % – 8	13,5 Для творога с массовой долей жира более 18 % – 10	молочнокислые микроорганизмы для творога – не менее $1 \times 10^6$ КОЕ/см <sup>3</sup> (г)
Творог, производимый с использованием ультраfiltrации, сепарирования	0,1 – 25	7	10	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творог зерненный	не более 25	8	–	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творожная масса	не менее 0,1	6	–	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Творожные продукты *****	0,1 – 35	–	–	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры (за исключением термизированных)
Молоко стерилизованное сгущенное (концентрированное)	0,2 – 16	6	11,5	–
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 – 16	5	12	–
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 – 20,0	6	18	–
Молоко сухое	0,1 – 41,9	18	53,1	–
Сливки сухие	42 – 74	7 – 18	21 – 55	–
Сливки высокожирные	75 – 80	5	15	–
Сыворотка молочная сухая	не более 2	не менее 10	не менее 92	–

\* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

\*\* Для кисломолочных продуктов для питания детей раннего возраста, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста – в соответствии с приложениями № 2 и 11 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

\*\*\* КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\*\* Для молочных составных продуктов массовая доля белка, % – не менее 2,8.

\*\*\*\*\* Для молочных составных продуктов массовая доля СОМО, % – не менее 8,5.

\*\*\*\*\* Показатели идентификации творожных продуктов регламентируются в нормативных или технических документах, или стандартах организации.

Таблица 2

Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного
1	2	3	4	5	6

Масло топленое	не менее 99	не более 1	–	–	–
Масло сливочное, в том числе:					
сладкосливочное	–	–	–	не более 30	40 – 65
и кислосливочное					

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного
1	2	3	4	5	6
несоленое	50 и более	14 – 46	–	–	–
соленое	50 и более	13 – 45	1	–	–
с компонентами	50 – 69	16 – 45	–	–	–
Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная:	–	–	–	не более 33	40 – 65
несоленая	39 – 49	56 – 47	–	–	–
соленая	39 – 49	55 – 46	1	–	–
с компонентами	39 – 49	40 – 55	–	–	–
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	–	–	–

Таблица 3

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

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

Таблица 4

## Сыр, сырный продукт

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт сухие	2 – 10	менее 15	1 – 40 включительно	2 – 6
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	30 – 35	менее 51	1 – 60 и более	1 – 3 включительно
Сыр, сырный продукт твердые	40 – 42	49 – 56 включительно	1 – 60 и более	0,5 – 2,5 включительно

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт полутвердые	36 – 55 включительно	54 – 69 включительно	1 – 60 и более	0,2 – 4 включительно
Сыр, сырный продукт мягкие	более 55 – 80	67 и более	1 – 60 и более	0 – 5 Для рассольного сыра – 2 – 7 включительно

Таблица 5

## Плавленый сыр, плавленый сырный продукт

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
1	2	3	4	5
Сыр (сырный продукт) плавленый ломтевой	до 65 включительно	35 – 70 включительно	0,2 – 4 включительно	до 30 включительно
Сыр (сырный продукт) плавленый пастообразный	20 – 70 включительно	35 – 70 включительно	0,2 – 4 включительно	
Сыр (сырный продукт) плавленый сухой	до 51 включительно	3 – 7 включительно	2 – 5 включительно	

## Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислотность **, °Т, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
1	2	3	4	5	6	7
Пломбир	не менее 12	7 – 10	14	36	21	30 – 130
Сливочное	8 – 11,5	7 – 11	14	32	22	30 – 110
Молочное	не более 7,5	7 – 11,5	14,5	28	23	30 – 90
Кисломолочное	не более 7,5	7 – 11,5	17	28	90	30 – 90
С заменителем молочного жира	не более 12***	7 – 11	14	29	22	30 – 110

Примечания: 1. Показатели идентификации молочных составных продуктов, молокосодержащих продуктов устанавливаются национальными стандартами, техническими документами либо стандартами организаций.

2. Показатель «Массовая доля СОМО, %» не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем и устанавливается по усмотрению изготовителя.

\*СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток.

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

\*\*\*Смеси молочного и растительного жира.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

I. Адаптированные молочные смеси

1. Сухие молочные смеси моменталь- ного	2 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37–50 °С),	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50
---	---	---	----	-----	----	-----	------------------

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

приготовле-  
ния пресные,  
кисломолоч-  
ные

3 x 10<sup>3</sup>  
(для смесей,  
восстанавливаемых  
при температуре  
70 – 85 °С).  
В кисломолочных  
смесях:  
ацидофильные  
микроорганизмы –  
не менее 1 x 10<sup>7</sup>  
(при производстве с  
их использованием),  
бифидобактерии –  
не менее 1 x 10<sup>6</sup>  
(при производстве с  
их использованием),  
молочнокислые  
микроорганизмы –  
не менее 1 x 10<sup>7</sup>  
(при добавлении  
после сушки),  
молочнокислые  
микроорганизмы –  
не менее 1 x 10<sup>2</sup>  
(без добавления  
после сушки)

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии B. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

2. Жидкие  
молочные  
смеси,  
выраба-  
тываемые  
с ультрапас-  
теризацией  
с асептичес-  
ким  
розливом

требования  
промышленной  
стерильности:

а) после  
термостатной  
выдержки при  
температуре  
37 °С в течение  
3 – 5 суток –  
отсутствие  
видимых  
дефектов и при-  
знаков порчи  
(вздутие  
упаковки,  
изменение  
внешнего вида и  
другие),  
отсутствие  
изменений вкуса  
и консистенции,  
в микроскопи-  
ческом препара-  
те – отсутствие  
клеток бактерий

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

б) после термостатной выдержки допускаются изменения:

титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т

КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)

3. Жидкие кисло-молочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с использованием

молочнокислые микроорганизмы – не менее  $1 \times 10^7$ , ацидофильные микроорганизмы – не менее  $1 \times 10^7$  (при производстве с их использованием), бифидобактерии –

3

10

50

10

–

Д – 10  
П – 10

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ацидофиль-  
ных  
микроор-  
ганизмов или  
бифидобак-  
терий

не менее  
1 x 10<sup>6</sup>  
(при производстве с  
их использованием)

#### II. Частично адаптированные молочные смеси

4. Смеси моменталь- ного приго- товления	2 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 – 50 °С), 3 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 – 85 °С)	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50	
5. Смеси, требующие термической обработки	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	–	50	1	200	Д – 50, П – 100	
6. Смеси молочные	1 x 10 <sup>2</sup>	10	10	100	10	–	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

адаптиро-  
ванные  
стерилизо-  
ванные,  
произве-  
денные на  
молочных  
кухнях

### III. Молоко и сливки стерилизованные

7. Молоко и  
сливки  
стерили-  
зованные,  
ультрапас-  
теризо-  
ванные с  
асептиче-  
ским  
розливом, в  
том числе  
молоко  
обогащенное

требования  
промышленной  
стерильности:  
  
а) после  
термостатной  
выдержки при  
температуре  
37 °С – в течение  
3 – 5 суток  
отсутствие  
видимых  
дефектов и  
признаков порчи  
(вздутие

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

упаковки,  
изменение  
внешнего вида  
и другие),  
отсутствие  
изменений вкуса  
и консистенции

б) после  
термостатной  
выдержки  
допускаются:

изменение  
титруемой  
кислотности –  
не более чем  
на 2 °T;

КМАФАнМ –  
не более  
10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)

в) микроскопи-  
ческий препарат –  
отсутствие клеток  
микроорганизмов

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8. Молоко,  
сливки  
стерилизо-  
ванные,  
изготовлен-  
ные на  
молочных  
кухнях,  
неасептичес-  
кого розлива

1 x 10<sup>2</sup>

10

10

100

10

–

–

–

#### IV. Кисломолочные продукты

9. Жидкие  
кисло-  
молочные  
продукты, в  
том числе с  
использова-  
нием  
ацидофиль-  
ных микроор-  
ганизмов или  
бифидо-  
бактерий

молочнокислые  
микроорганизмы –  
не менее 1 x 10<sup>7</sup>,  
ацидофильные  
микроорганизмы –  
не менее 1 x 10<sup>7</sup> (при  
изготовлении с их  
использованием),  
бифидобактерии –  
не менее 1 x 10<sup>6</sup> (при  
изготовлении с их  
использованием)

3

10

50

10

–

Д – 10  
П – 10

для  
кефира  
Д – 1 x 10<sup>4</sup>

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

10. Кисло-молочные продукты, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива

ацидофильные микроорганизмы – не менее  $1 \times 10^7$  (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии – не менее  $1 \times 10^6$  (при изготовлении с их использованием)

3 10 50 10 – –

#### V. Творог, творожные продукты

11. Творог, творожные продукты

микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры

0,3 1 50 1 – Д – 10  
П – 10

12. Творог, творожные продукты, ацидофильная паста,

микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней

0,3 – 50 1 – –

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

низколак-  
тозная  
белковая  
паста,  
изготовлен-  
ные на  
молочных  
кухнях

микрофлоры

13. Творог  
кальцини-  
рованный,  
изготовлен-  
ный на  
молочных  
кухнях

100

1

–

50

1

–

–

#### VI. Молоко сухое для детского питания

14. Молоко  
сухое для  
детского  
питания

2,5 x 10<sup>4</sup>

1

25

1

–

Д – 50  
П – 100

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
15. Молоко сухое для детского питания моменталь- ного приготовле- ния	2 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливаемых при 37 – 50 °С), 3 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливае- мых при 70 – 85 °С)	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50	
16. Молоко сухое для детского питания, требующее термической обработки	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	–	50	1	200	Д – 50 П – 100	
VII. Молоко пастеризованное								
17. Молоко пастеризо- ванное, в том числе со сроком годности более 72 ч.	1,5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	1	50	1	25	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

## VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет

18. Жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет	1,5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	1	50	1	–	Д – 50 П – 50
--	-----------------------	-----	---	----	---	---	------------------

## IX. Последующие смеси

19. После- дующие смеси, быстрораст- воримые (момен- тального приготов- ления)	2 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливаемых при 37 – 50 °С), 3 x 10 <sup>3</sup> (для смесей, восстанавливаемых при 70 – 85 °С)	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50
20. После- дующие смеси, требующие термической	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	–	50	1	–	Д – 50 П – 100

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

обработки  
после восста-  
новления

#### Х. Каши сухие молочные

21. Каши сухие молочные быстро- растворимые (моменталь- ного приготовле- ния)	$1 \times 10^4$	1	–	50	1	$2 \times 10^2$	Д – 50 П – 100
22. Каши сухие молочные, требующие варки	$5 \times 10^4$	0,1	–	50	–	–	Д – 100 П – 200

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

### XI. Каши молочные, готовые к употреблению

23. Каши  
молочные,  
готовые к  
употреб-  
лению,  
стерилизо-  
ванные

требования  
промышленной  
стерильности:

а) после  
термостатной  
выдержки при  
температуре  
37 °С в течение  
3 – 5 суток  
отсутствие  
видимых  
дефектов и  
признаков порчи  
(вздутие  
упаковки,  
изменение  
внешнего вида  
и другие),  
отсутствие  
изменений вкуса  
и консистенции

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

б) после термостатной выдержки допускаются изменения:

титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т

КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)

24. Каши молочные, готовые к употреблению, изготовленные на молочных кухнях

1 x 10<sup>3</sup>

1

–

50

1

–

–

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г),	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Бактерии V. cereus, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)***	ишерихии E. coli****	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L.monocytogenes****	стафи- лококки S.aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

## XIII. Низколактозные и безлактозные продукты

25. Низ- колактозные продукты****	2 x 10 <sup>3</sup>	1	–	100	10	100	Д – 50 П – 100
---	---------------------	---	---	-----	----	-----	-------------------

26. Без- лактозные продукты****	2 x 10 <sup>3</sup>	1	10	100	10	100	Д – 50 П – 10
---------------------------------------	---------------------	---	----	-----	----	-----	------------------

## XIV. Сухие молочные высокобелковые продукты

27. Сухие молочные высокобел- ковые продукты	2,5 x 10 <sup>4</sup>	0,3	–	50	1	–	Д – 50 П – 100
--	-----------------------	-----	---	----	---	---	-------------------

## XV. Сухие продукты на молочной основе

28. Сухие продукты на молочной основе	–	0,3	–	50	1	–	Д – 50 П – 100
--	---	-----	---	----	---	---	-------------------

---

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

\*\*КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\*БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

\*\*\*\* Для сухих адаптированных молочных смесей – для смесей, предназначенных для питания детей с первых дней до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев – при контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E.coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Для каш сухих молочных моментального приготовления – при контроле каш, предназначенных для питания детей до 6 месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Для сухих молочных высокобелковых продуктов – при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, сальмонеллы и бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Для смесей на молочной основе, восстановленных, пастеризованных, произведенных на детских молочных кухнях, предназначенных для детей до 6 месяцев – при контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E.coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

При производстве детских сухих продуктов на молочной основе (смеси, напитки, молоко сухое) при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в 5 образцах массой 25 г каждый).

\*\*\*\*\* Уточняется по показателям технического регламента «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

**Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока**

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная 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 – в зависимости от цвета используемых компонентов для обогащения
Сливки питьевые	однородная непрозрачная жидкость	однородная в меру вязкая	характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солончатый привкус	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
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 или обусловленный добавленными компонентами
Йогурт	однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора – желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием		кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей – в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием		чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей – в меру сладкий. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами	белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
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)	плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада)	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

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5

однородная, без  
ощутимых частиц сахара,  
какао-продуктов, сухих  
молочных продуктов,  
с наличием частиц  
орехов, вафельной  
крошки и других  
компонентов – при их  
использовании

Топленое масло

зернистая или плотная, гомогенная, в  
расплавленном виде – прозрачная, без осадка

вкус и запах вытопленного  
молочного жира без  
посторонних привкусов и  
запахов

от светло-желтого до желтого,  
равномерный

Молочный жир

гомогенная, плотная, в расплавленном виде –  
прозрачная, без осадка

чистый, нейтральный,  
характерный для молочного  
жира

от белого до желтого,  
однородный по всей массе

Масло сливочное,  
паста масляная

плотная, однородная, пластичная, поверхность на  
срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность  
слабо блестящая или слегка матовая с наличием  
единичных мельчайших капелек влаги,  
консистенция недостаточно плотная и пластичная,  
слабо крошащаяся.  
При добавлении пищевкусных  
компонентов – с их наличием

для сладкосливочного масла  
и сладкосливочной пасты  
масляной – выраженный  
сливочный вкус и привкус  
пастеризации без  
посторонних привкусов  
и запахов.

от светло-желтого до желтого,  
однородный, равномерный.  
При добавлении  
пищевкусных компонентов –  
обусловленный цветом  
добавленных компонентов

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5

Для кисломолочного масла и кисломолочной 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 масляной допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	форма упаковки	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 добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	форма различная	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 добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых	от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5

		компонентов – с их наличием	компонентов – обусловленный добавленными компонентами	добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма	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 –	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 добавленными компонентами

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5

обусловленный  
добавленными  
компонентами

Сыр, сырный продукт  
мягкие

форма низкого  
цилиндра или другая  
произвольная форма

от мягкой пластичной,  
плотной, 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  
слизевой 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  
добавленными компонентами

Сыр, сырный продукт  
плавленые ломтевые

форма упаковки

от плотной, слегка  
упругой до пластичной,  
однородная по всей  
массе, сохраняющая  
форму после нарезания.  
При добавлении  
пищевкусовых  
компонентов – с их

чистый, характерный  
для конкретного  
наименования сыра.  
У копченого –  
с привкусом копчения.  
При добавлении  
пищевкусовых  
компонентов –

от белого до интенсивно-  
желтого, равномерный.  
У копченого – от светло-  
желтого до желтого;  
у сладких сыров – от белого  
до коричневого.  
При добавлении  
пищевкусовых компонентов –

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
		наличием	обусловленный добавленными компонентами	обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт плавленые пастообразные	форма упаковки	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 добавленными компонентами
Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая жидкость	сладковато-солончатый вкус, свойственный топленому молоку	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока.	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
		молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, – карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	изготовлении с кофе и какао – коричневый
Сыворотка	прозрачная или полупрозрачная жидкость	жидкая, однородная	характерный для сыворотки, для творожной сыворотки – кисловатый вкус, для подсырной сыворотки – сладковатый или солончатый вкус	от бледно-зеленого до светло-желтого
Сыворотка молочная сухая	мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворотки	допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии	свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солончатый, кисловатый вкус	от белого до желтого, однородный по всей массе
Пахта	непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	жидкая, однородная	характерный для пахты, для пахты сладкосливочного масла – молочный, для пахты кислосливочного масла – кисломолочный вкус. Допускается привкус	от белого до светло-желтого

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5

пастеризации или  
слабокормовой привкус

Казеин	однородный порошок или кристаллическое вещество	порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	без запаха, вкус нейтральный	от белого до светло-кремового
Лактулоза	кристаллическое вещество	мелкие кристаллы неоднородной формы	без запаха, сладкий вкус	белый
Концентрат лактоулозы	однородная вязкая жидкость	однородная, вязкая	вкус от сладковатого до кислосладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	от светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно- растительный	поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	пластичная однородная, плотная или мягкая	вкус сливочный, сладко- сливочный или кислосливочный	от белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	зернистая или однородная (плотная или мягкая)		вкус и запах топленого молочного жира	от светло-желтого до желтого, однородный
Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты	в соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

**Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции**

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
1	2	3
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки и вся молочная продукция	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,01)
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,0003)*
	стрептомицин	не допускается (менее 0,01)
	пенициллин	не допускается (менее 0,2)
		не допускается (менее 0,004)

---

\* Показатель содержания левомицетина (хлорамфеникол) вступает в силу с 01.07.2015.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более***	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 см <sup>3</sup> (г), не более***
		БГКП (колиформы)****	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Сырое молоко	$5 \times 10^5$	–	25	$7,5 \times 10^5$
Сырое обезжиренное молоко	$5 \times 10^5$	–	25	–
Сырые сливки	$5 \times 10^5$	–	25	–
Сырое молоко для производства:				
а) детского питания	$3 \times 10^5$	–	25	$5 \times 10^5$
б) сыров и стерилизованного молока	$5 \times 10^5$	–	25	$5 \times 10^5$

---

\*КМАФАНМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\*КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\* Определенные показатели содержания КМАФАНМ и соматических клеток вводятся в действие с 01.07.2017 (до 01.07.2017 действуют нормы, установленные Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)).

\*\*\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

**Показатели идентификации сырого молока коровьего  
и сырого молока других видов сельскохозяйственных животных**

Таблица 1

Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2
Консистенция	однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку
Цвет	от белого до светло-кремового

Наименование показателя	Параметры
1	2
Кислотность, °Т	16 – 21
Плотность (кг/ м <sup>3</sup> ), не менее *	1027 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, °С (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	– 0,505

\*Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

$$\text{СОМО} = 0,25 \times \text{А} + 0,225 \times \text{Ж} + 0,5,$$

где:

А – плотность лактоденсиметр;

Ж – массовая доля жира сырого молока, %.

Таблица 2

Показатели идентификации сырого молока других видов сельскохозяйственных животных

Вид животного	Содержание составных частей молока, % *			Плотность при температуре 20 °С, не менее	Кислотность, °Т, не более
	жир, не менее	белок, не менее	сухие вещества, в среднем		
1	2	3	4	5	6
Коза	2,8	2,8	13,4	1027 – 1030	14 – 20

Вид животного	Содержание составных частей молока, % <sup>*</sup>			Плотность при температуре 20 °С, не менее	Кислотность, °Т, не более
	жир, не менее	белок, не менее	сухие вещества, в среднем		
1	2	3	4	5	6
Овца	6,2	5,1	18,5	1034	25
Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Верблюдица	3	3,8	15	1032	17,5
Буйволица	7,5	4,2	17,5	1029	17
Ослица	1,2	1,7	9,9	1011	6

---

<sup>\*</sup>Значения показателей идентификации молока, полученного при индивидуальных доениях, могут варьироваться в более широких пределах.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

**Показатели идентификации сырых сливок из коровьего молока**

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %, не менее	10
Кислотность, °Т	14 – 19
Консистенция	однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые
Цвет	белый с кремовым оттенком, однородный

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

I. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта,  
продукты на их основе, термически обработанные

1. Молоко питьевое, молочный напиток, в потребительской таре, в том числе обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, лактулозой, пребиотиками:

а) пастеризованные	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	–
--------------------	---------------------	------	----	---	----	---

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
б) стерилизованные	–	–	–	–	–	–	требования промышленной стерильности:
в) ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	–	–	–	–	–	–	а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции  б) после термостатной выдержки допускаются изменения:  титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т  КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/ см <sup>3</sup> (г)
г) ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10	100	10	25	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
д) топленые	2,5 x 10 <sup>3</sup>	0,1	25	–	25	–	
2. Молоко питьевое, молочный напиток, во флягах и цистернах	2 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	0,1	25	–	
3. Молочная сыворотка и пахта, в потребительской таре, пастеризованные	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	–	
4. Сливки и продукты на их основе, в том числе в потребительской таре, в том числе:							
а) пастеризованные	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	–	
б) стерилизованные							требования промышленной стерильности:  а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

другие), отсутствие  
изменений вкуса и  
консистенции

б) после термостатной  
выдержки допускаются  
изменения:

титруемой кислотности –  
не более чем на 2 °Т

КМАФАнМ – не более  
10 КОЕ/ см<sup>3</sup> (г)

в) обогащенные

1 x 10<sup>5</sup>

0,01

25

1

25

–

г) взбитые

1 x 10<sup>5</sup>

0,1

25

0,1

25

–

5. Сливки и продукты на их  
основе, в том числе во флягах,  
цистернах

2 x 10<sup>5</sup>

0,01

25

0,1

25

–

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
6. Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные	1 x 10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	25	–	
7. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, со сроком годности не более 72 ч.:							
а) без компонентов	молочно-кислых микроорганизмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup>	0,01	25	1	–	–	
б) с компонентами	молочно-кислых микроорганизмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup>	0,01	25	1	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

8. Продукты кисломолочные,  
продукты на их основе, со  
сроком годности  
более 72 ч.:

а) без компонентов	молочно- кислых микроор- ганизмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup>	0,1	25	1	–	Д – 50**** П – 50
б) с компонентами	молочно- кислых микроор- ганизмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup>	0,01	25	1	–	Д – 50**** П – 50
в) обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	бифидо- бактерий и (или) других пробио- тических микроор- ганизмов –	0,1	25	1	–	Д – 50**** П – 50

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

	не менее $1 \times 10^6$ в сумме						
9. Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	молочно- кислых микроор- ганизмов – не менее $1 \times 10^7$	0,001 (для тер- мически обрабо- танных после сквашива- ния сметан- ных про- дуктов – $0,1 \text{ г/ см}^3$ )	25	1	–	для продуктов со сроком годности более 72 ч. – Д – 50 П – 50	
10. Термически обработанные скваженные молочные и молочные составные продукты:							
а) без компонентов	–	1	25	1	25	Д – 50 П – 50	
б) с компонентами	–	1	25	1	25	Д – 50 П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

II. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе

11. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, зерненного творога):

а) со сроком годности не более 72 ч.	молочно-кислых микроорганизмов – не менее $1 \times 10^6$	0,001	25	0,1	–	–
б) со сроком годности более 72 ч.	$1 \times 10^6$	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50
в) замороженный	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

12. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования:

а) со сроком годности не более 72 ч.

микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры

0,01

25

0,1

–

–

б) со сроком годности более 72 ч.

микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры

0,01

25

0,1

–

Д – 50  
П – 50

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
13. Творог зерненный	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
14. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные:							
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,001	25	0,1	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
б) со сроком годности более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
в) замороженные	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
15. Творожные продукты:	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры						

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
а) со сроком годности не более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	–	
б) со сроком годности более 72 ч.	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
в) замороженные	–	0,01	25	0,1	–	Д – 100 П – 50	
16. Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	–	0,1	25	1	–	50 в сумме	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

17. Альбумин молочный,  
продукты на его основе, кроме  
вырабатываемых путем  
сбраживания

$2 \times 10^5$

0,1

25

0,1

–

Д – 100  
П – 50

III. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные

18. Молоко сгущенное,  
концентрированное  
стерилизованное, сливки  
сгущенные стерилизованные,  
молочные продукты и молочные  
составные продукты сгущенные  
стерилизованные

требования промышленной  
стерильности:

а) после термостатной  
выдержки при температуре  
37 °С в течение 6 суток  
отсутствие видимых  
дефектов и признаков  
порчи (вздутие упаковки,  
изменение внешнего вида и  
другие), отсутствие  
изменений вкуса и  
консистенции

б) после термостатной  
выдержки:

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

не допускаются  
изменения титруемой  
кислотности

в микроскопическом  
препарате не должны  
обнаруживаться клетки  
микроорганизмов

в) дополнительное  
требование к продуктам  
детского питания –  
отсутствие при посеве проб  
грибов, дрожжей,  
молочнокислых  
микроорганизмов

19. Молоко сгущенное и  
концентрированное в  
транспортной таре, в том числе  
во флягах и цистернах

2 x 10<sup>5</sup>      0,01      25      0,1      25      –

20. Молоко, сливки, сгущенные с  
сахаром, в потребительской таре:

а) без компонентов

2 x 10<sup>4</sup>      1      25      –      –      –

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
б) с компонентами	2 x 10 <sup>4</sup>	1	25	–	–	–	
21. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	4 x 10 <sup>4</sup>	1	25	–	–	–	
22. Пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	–	–	–	
23. Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	3,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	–	–	–	
IV. Молочные продукты, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)							
24. Молоко коровье сухое							
а) для непосредственного употребления	5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	–	–	
б) для промышленной переработки	1 x 10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	–	–	
25. Напитки сухие молочные	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	–	П – 50	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
26. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	–	–	
27. Сыворotka молочная сухая	1 x 10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	25	Д – 50 П – 100	
28. Смеси сухие для мороженого	5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	25 (для мягкого моро- женого)	–	
29. Продукты кисломолочные сухие	1 x 10 <sup>5</sup>	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
30. Пахта, заменитель цельного молока (сухие)	5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
V. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие							
31. Казеинаты пищевые	5 x 10 <sup>4</sup> (сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются)	0,1	25	–	–	–	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
32. Концентрат сывороточный белковый	5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	–	
33. Концентрат казеина пищевого	2,5 x 10 <sup>3</sup>	1	25	1	–	–	
34. Белок молочный, казеины пищевые	1 x 10 <sup>4</sup> (сульфитреду- цирующие клубридии в 0,01 г не допускаются)	1	50	1	–	Д – 10 П – 50	
35. Сахар молочный рафинированный	1 x 10 <sup>3</sup>	1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
36. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	1 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 50 П – 100	
37. Концентрат лактулозы	5 x 10 <sup>3</sup>	1	50	1	–	Д – 50 П – 100	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

VI. Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы

38. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные)

а) без компонентов	–	0,001	25	0,001	25 <sup>*****</sup>	–
б) с компонентами	–	0,001	25	0,001	25 <sup>*****</sup>	–
в) копченые	–	0,001	25	0,001	25 <sup>*****</sup>	–

39. Сыры и сырные продукты плавленые:

а) без компонентов	5 x 10 <sup>3</sup>	0,1	25	–	–	Д – 50 П – 50
б) с компонентами	1 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	–	–	Д – 100 П – 100
в) копченые	1 x 10 <sup>4</sup>	0,1	25	–	–	Д – 100 П – 100

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

40. Сырные соусы, пасты

1 x 10<sup>4</sup>

0,1

25

–

–

–

41. Сыры, сырные продукты  
сухие5 x 10<sup>4</sup>

1

25

–

–

–

## VII. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир

42. Масло из коровьего молока:  
сливочное (сладкосливочное,  
кислосливочное, соленое,  
несоленое):в кисло-  
сливочном  
масле не  
нормируется

а) без компонентов

1 x 10<sup>5</sup>

0,01

25

0,1

25

100  
в сумме

б) с компонентами

1 x 10<sup>5</sup>

0,01

25

0,1

25

Д – 100  
П – 100

в) стерилизованное

требования промышленной  
стерильности:а) после термостатной  
выдержки при температуре  
37 °С в течение 3 – 5 суток  
отсутствие видимых  
дефектов и признаков

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции

б) после термостатной выдержки допускаются изменения:

кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °К

титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 °Т

КМАФАнМ – не более 100 КОЕ/г

43. Масло топленое	$1 \times 10^3$	1,0	25	–	–	П – 200
44. Масло сухое	$1 \times 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
45. Молочный жир	$1 \times 10^3$	1,0	25	–	–	П – 200

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

## 46. Паста масляная:

а) без компонентов	$2 \times 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д – 100 П – 100
б) с компонентами	$2 \times 10^5$	0,001	25	0,1	25	Д – 100 П – 100

## VIII. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь

47. Сливочно-растительный спред	$1 \times 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д – 100 П – 100
48. Сливочно-растительная топленая смесь	$1 \times 10^3$	1	25	–	–	П – 200

## IX. Мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого

49. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого	$1 \times 10^5$	0,01	25	1	25	–
--	-----------------	------	----	---	----	---

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
50. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, мягкое, в том числе с компонентами	$1 \times 10^5$	0,1	25	1	25	–	
51. Жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \times 10^4$	0,01	25	1	25	–	
52. Мороженое кисломолочное	молочно-кислых микроорганизмов – не менее $1 \times 10^6$	0,1	25	1	25	–	
X. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров)							
53. Закваски для кефира на кефирных грибках	$1 \times 10^8$	3	100	10	–	Д – не менее $1 \times 10^4$ П – 5	
54. Закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие)	$1 \times 10^8$	3	100	10	–	Д – не менее $1 \times 10^4$ П – 5	

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

## 55. Закваски из чистых культур:

а) жидкие, в том числе замороженные

1 x 10 <sup>8</sup>	10	100	10	–	5 в сумме
для заквасок концентрированных – не менее 1 x 10 <sup>10</sup>					

б) сухие

1 x 10 <sup>9</sup>	1	10	1	–	5 в сумме
для заквасок концентрированных – не менее 1 x 10 <sup>10</sup>					

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

### XI. Ферментные препараты молокосвертывающие

#### 56. Ферментные препараты молокосвертывающие:

а) животного происхождения	1 x 10 <sup>4</sup>	1 E.coli в 25 г/см <sup>3</sup>	25 сульфит- редуци- рующие клубридии в 0,01 г	—	—	—	
б) растительного происхождения	5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	—	—	—	
в) микробного и грибного происхождения	5 x 10 <sup>4</sup> не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов	1	25	—	—	—	не должны иметь антибиотической активности. Ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксинов

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе саль- монеллы	стафи- лококки S.aureus	листерии L.monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

## ХII. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе

57. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	5 x 10 <sup>4</sup>	0,01	25 сульфит- редуци- рующие кlostри- дии в 0,01 г	–	–	–
---	---------------------	------	--	---	---	---

## ХIII. Молокосодержащие продукты

58. Молокосодержащие продукты

требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах

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

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

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

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*; микроорганизмы порчи, к которым относятся дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы; микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу – нормируется масса продукта, в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 см<sup>3</sup> (г) продукта (КОЕ/ см<sup>3</sup> (г)).

---

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

\*\* КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

\*\*\*\* Наличие дрожжей на конец срока годности не менее  $1 \times 10^4$  для айрана и кефира, не менее  $1 \times 10^5$  для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске.

\*\*\*\*\* Масса продукта (г), в которой не допускается 125 г (для сыров мягких и рассольных – в 5 образцах массой по 25 г каждый).

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3

Все молочные продукты

антибиотики:

левомецетин (хлорамфеникол)

не допускается (менее 0,0003)

тетрациклиновая группа

не допускается (менее 0,01)

пенициллин

не допускается (менее 0,004)

стрептомицин

не допускается (менее 0,2)

микотоксины:

афлатоксин М<sub>1</sub>

не допускается (менее 0,00002)

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
	радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):  цезий-137  стронций-90  диоксины*  меламин**	40 Бк/л  25 Бк/л  не допускаются (в пределах погрешности измерения)  не допускается (менее 1 мг/кг)
Адаптированные начальные или последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизированных 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	перекисное число  токсичные элементы:  свинец  мышьяк  кадмий  ртуть  пестициды (в пересчете на жир):  гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	4 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)    0,02  0,05  0,02  0,005   0,02

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
	ДДТ*** и его метаболиты	0,01
Адаптированные молочные смеси	осмоляльность	320 мОсм/кг
	кислотность	60 °Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие адаптированные смеси (формулы)	осмоляльность	320 мОсм/кг
	кислотность	60 °Т (для жидких кисломолочных продуктов)
Последующие частично адаптированные смеси (формулы)	осмоляльность	330 мОсм/кг
	кислотность	60 °Т (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	не допускается (менее 0,0005)

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
	афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается (менее 0,00015)
	дезоксиниваленол	не допускается (менее 0,05) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	зеараленон	не допускается (менее 0,005) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	фумонизины В1 и В2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)
	Т-2 токсин	не допускается (менее 0,05)
	пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,001
	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)	$3 \times 10^{-4}$ , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	токсичные элементы (в готовом продукте):	
	свинец	0,02
	мышьяк	0,05
	кадмий	0,02
	ртуть	0,005
	микотоксины:	
	охратоксин А	не допускается (менее 0,0005)
	афлатоксин В1	не допускается (менее 0,00015)
	дезоксиниваленол	не допускается (менее 0,05) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
	зеараленон	не допускается (менее 0,005) (для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу)
фумонизины В1 и В2	0,2 мг/кг (для каш, содержащих кукурузную муку или крупу)	
Т-2 токсин	не допускается (менее 0,05)	

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами	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 x 10 <sup>-4</sup> , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
	перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для продуктов с содержанием жира более 5г/100г и продуктов, обогащенных растительными маслами)
	кислотность	150 °Т
	ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ:	
	свинец	0,06
мышьяк	0,15	

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
	кадмий	0,06
	ртуть	0,015
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,55
	ДДТ и его метаболиты	0,33

---

\* Показатель содержания контролируется в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

\*\* Показатель содержания вступает в силу с 01.01.2015. Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

\*\*\* ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3

1. Молочные продукты

антибиотики:

левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)
тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
пенициллин	не допускается (менее 0,004)
стрептомицин	не допускается (менее 0,2)

микотоксины:

афлатоксин М 1	не допускается (менее 0,00002),  для сыров – не допускается (менее 0,00005)
----------------	--

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3

радионуклиды:

цезий-137 40 Бк/л (кг)

стронций-90 25 Бк/л (кг)

диоксины\*  
не допускаются  
(в пределах погрешности  
измерения)меламин\*\*  
не допускается  
(менее 1 мг/кг)

2. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки, сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные

перекисное число

4 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

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3

пестициды (в пересчете на жир):

гексахлорциклогексан  
(альфа-, бета-, гамма-изомеры) 0,02

ДДТ\*\*\* и его метаболиты 0,01

3. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сквашивания

перекисное число

4 ммоль активного кислорода/кг  
жира (для продуктов с содержанием  
жира более 5 г/100 г  
и продуктов, обогащенных  
растительными маслами)

кислотность 150 °Т

токсичные элементы:

свинец 0,06

мышьяк 0,15

кадмий 0,06

ртуть 0,015

пестициды (в пересчете на жир):

гексахлорциклогексан 0,55  
(альфа-, бета-, гамма-изомеры)

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
	ДДТ и его метаболиты	0,33
4. Масло сливочное, паста масляная высшего сорта	кислотность жировой фазы	2,5 °К (для масла и пасты с компонентами – 3,5 °К)
	токсичные элементы:	
	свинец	0,1
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,03
	ртуть	0,03
	пестициды (в пересчете на жир):	
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,2
5. Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	токсичные элементы:	
	свинец	0,2

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов – в пересчете на восстановленный продукт)
1	2	3
	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

\*Уровень содержания диоксинов контролируется в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

\*\*Показатель содержания меламина вступает в силу с 01.01.2015. Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

\*\*\* ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Молоко пастеризованное в потребительской таре	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	–	
2. Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10	100	10	25	–	
3. Сливки пастеризованные в потребительской таре	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	25	1	25	–	
4. Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре	100	10	100	10	25	–	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
5. Молоко топленое	2,5 x 10 <sup>3</sup>	1	25	–	–	–	
6. Молоко и сливки стерилизованные, ультра- пастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные							должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре
7. Кисломолочные продукты, в том числе йогурт							
а) со сроком годности не более 72 ч.	–	0,01	25	1	–	–	
б) со сроком годности более 72 ч.	молочно- кислых микроор- ганизмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup> , для продуктов, подвергну- тых терми- ческой	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 50, кроме продуктов, произведен- ных с использова- нием заквасок, содержащих	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

	обработке, – не норми- руется					дрожжи	
в) обогащенные бифидо- бактериями со сроком годности более 72 ч.	молочно- кислых микроорга- низмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup> , бифидо- бактерий – не менее 1 x 10 <sup>6</sup>	0,1	25	1	–	Д – 50 П – 50, кроме продуктов, произведен- ных с исполь- зованием заквасок, содержащих дрожжи	
8. Ряженка	молочно- кислых микроорга- низмов – не менее 1 x 10 <sup>7</sup>	1	25	1	–	Д – 50 П – 50 (для продукции со сроком годности более 72 ч.)	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

9. Сметана и продукты,  
произведенные на ее основе

для сметаны –  
молочно-  
кислых  
микроорга-  
низмов –  
не менее  
 $1 \times 10^7$   
скваши-  
вания  
сметан-  
ных про-  
дуктов –  
0,1)

0,001  
(для тер-  
мически  
обрабо-  
танных  
после  
скваши-  
вания  
сметан-  
ных про-  
дуктов –  
0,1)

25

1

–

Д – 50  
П – 50  
(для  
продукции  
со сроком  
годности  
более  
72 ч.)

10. Масло сливочное, паста  
масляная, творог и продукты на  
его основе, сыры, молочные  
консервы

в соответствии с уровнями,  
установленными  
в приложении № 8  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП *** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8

11. Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:

а) молоко сухое	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 50 П – 100
б) концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, (ультрафильтрации и электродиализа)	1 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 10 П – 50
в) углеводно-белковый концентрат	1 x 10 <sup>4</sup>	1	50	1	–	Д – 10 П – 50
г) молочно-белковый концентрат	1 x 10 <sup>4</sup>	1	50	1	–	Д – 10 П – 50
д) сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 10 П – 50
е) сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 10 П – 50

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
ж) концентрат параказеиновый жидкий	–	3	25	1	–	Д – 50 П – 50	
з) концентрат параказеиновый сухой	–	1	25	1	–	Д – 50 П – 50	
и) казецит сухой	1 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	
к) компонент сухой молочный нежирный (для сухих продуктов детского питания)	1,5 x 10 <sup>4</sup>	0,3	25	1	–	Д – 10 П – 50	
л) компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких продуктов детского питания)	1,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	
м) компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для жидких продуктов детского питания)	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 50 П – 50	
н) компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для сухих продуктов детского питания)	2,5 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 50 П – 50	

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Примечание
		БГКП*** (коли- формы)	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы	стафило- кокки S. aureus	листерии L. mono- cytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
о) сахар молочный рафинированный	1 x 10 <sup>3</sup>	1	25	–	–	П – 10	
п) лактоза пищевая	1 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	П – 100	
р) концентрат лактозы	1 x 10 <sup>3</sup>	1	50	–	–	П – 100	
с) концентрат лактулозы	1 x 10 <sup>3</sup>	1	50	1	–	Д – 50 П – 100	
т) сыворотка молочная сухая	1 x 10 <sup>4</sup>	1	25	1	–	Д – 10 П – 50	

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

\*\*КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\*БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

**Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4

1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте от 0 до 6 месяцев

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

Белок	г	1,2 – 1,7	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*	+
Жир	г	3 – 4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 – 20	+
	мг	400 – 800	–

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	–	1 – 2	–
Углеводы	г	6,5 – 8	+
Лактоза	% от общего количества углеводов **, не менее	65	+
Таурин	мг, не более	8	+

2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте старше 6 месяцев

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

Белок	г	1,2 – 2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	35***	–
Жир	г	2,5 – 4,0	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 – 20	+
	мг	400 – 800	+
Углеводы	г	7 – 9	+
Лактоза	% от общего количества углеводов **, не менее	50	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4

3. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от 0 до 12 месяцев

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

Белок	г	1,2 – 2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*	–
Таурин	мг, не более	8	–
Жир	г	3 – 4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 – 20	–
	мг	400 – 800	+
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	–	1 – 2	–
Углеводы	г	6,5 – 8	+
Лактоза	% от общего количества углеводов**, не менее	65	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4

4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев

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

Белок	г	1,5 – 2,4	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	20	–
Жир	г	2,5 – 4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг, не менее	400	+
Углеводы	г	6 – 9	+
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	+

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

Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое,  
в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые

Белок:

молоко	г	2,8 – 3,2	+
--------	---	-----------	---

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
сливки	г, не менее	2,6	+
Жир:			
молоко	г	2 – 4	+
сливки	г	10	+
Зола	г	0,6 – 0,8	–
Кальций	мг, не менее	100	–
6. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами			
Белок	г	2 – 3,2 для профилактического питания – не более 4	+
Жир	г	2 – 4	+
Углеводы,	г, не более	12	+
в том числе сахара****	г, не более	10	+
Зола	г	0,5 – 0,8	–
Кальций	мг, не менее	60	+
Кислотность	°Т, не более	110	–

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4

7. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Белок	г	7 – 17	+
Жир	г	3 – 10	+
Углеводы,	г, не более	12	+
в том числе сахара****	г, не более	10	+
Кальций	мг, не менее	85	+
Кислотность	°Т, не более	150	–

8. Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)

Белок молочный	г	2,8 – 3,2	+
Жир	г	2 – 4	+
Кальций	мг, не менее	100	–

9. Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)

Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1 – 4	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Углеводы,	г, не более	12	–
в том числе сахара <sup>*****</sup>	г, не более	6	
Кальций	мг	90 – 240	+
10. Каши сухие на молочной основе, требующие варки и быстрорастворимые (моментального приготовления) (на 100 г сухого продукта)			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12 – 20	+
	г, не менее – в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7	
Жир	г	10 – 18	+
	г, не менее – в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 %, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5	+

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
	г, не менее – в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	+
Углеводы,	г	60 – 70	+
в том числе сахара *****	г, не более	20	+

- Примечания:
1. Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.
  2. В составе жира адаптированной молочной смеси не используются кунжутное масло и хлопковое масло.
  3. Содержание трансизомеров не должно превышать 3 % от содержания общих жиров.
  4. Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно быть выше 20 % 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 быть более 1 % от общего жира для «w-3» длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты и 2 % для w-6 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты.
  7. Содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.
  8. Помимо лактозы используются 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 или их сумма не должны быть выше 20 % от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп – только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л, углеводный компонент может включать пребиотики – галактоолигосахариды, фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л) и лактулозу.

---

\*За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 % от общего количества белка).

\*\*За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков.

\*\*\*За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 % от общего количества белка).

\*\*\*\*Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

\*\*\*\*\*Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 г.

\*\*\*\*\*Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 г.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Таблица 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)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4

Белок:

молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2 – 5	+
сметана	г, не менее	2,5	+
сливки	г, не менее	2,5	+

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4

## Жир:

молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	1,5 – 4	+
сливки	г	10 – 20	+
сметана	г	10 – 20	+

## Углеводы:

кисломолочные продукты, напитки на молочной основе,	г, не более	16	+
в том числе добавленная сахароза*	г, не более	10	+
молоко	г, не менее	4,7	+
сметана	г, не менее	3,4	+
сливки	г, не менее	3,7	+
Кальций	мг	105 – 240	+

(для обогащенных продуктов)

Примечание. Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать физико-химические показатели идентификации в нормативных или технических документах, по которым производятся эти продукты.

\* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

Таблица 2

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

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Массовая доля влаги	%, не более	70	–
Массовая доля жира в сухом веществе	%, не более	55	+
Поваренная соль	г, не более	2	–

Таблица 3

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

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Белок	г, не менее	6 – 17	+
Жир	г	3,5 – 10	+
Углеводы,	г, не более	16	+
в том числе сахара*	г, не более	10	+

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимый уровень	Обязательность маркировки
1	2	3	4
Кислотность	°Т, не более	150	–

Примечание. Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать физико-химические показатели идентификации в нормативных или технических документах, по которым производятся эти продукты.

---

\* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 14  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

**Допустимые уровни содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях  
для питания детей раннего возраста**

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4

I. Адаптированные молочные смеси сухие, жидкие, пресные и кисломолочные, продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей от рождения до 6 месяцев жизни (начальные смеси)

1. Минеральные вещества:

кальций	мг/л	330 – 700	+
фосфор	мг/л	150 – 400	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
калий	мг/л	400 – 850	+
натрий	мг/л	150 – 300	+
магний	мг/л	30 – 90	+
медь	мкг/л	300 – 600	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
марганец	мкг/л	10 – 300	+
железо	мг/л	3 – 9	+
цинк	мг/л	3 – 10	+
хлориды	мг/л	300 – 800	+
йод	мкг/л	50 – 150	+
селен	мкг/л	10 – 40	+
зола	г/л	2,5 – 4	–

## 2. Витамины:

ретинол (А)	мкг-экв/л	400 – 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 – 12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 – 12,5	+
витамин К	мкг/л	25 – 100	+
тиамин (В1)	мкг/л	400 – 2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	500 – 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	2700 – 14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	300 – 1000	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
ниацин (PP)	мкг/л	2000 – 10000	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60 – 350	+
цианкобаламин (B12)	мкг/л	1 – 3	+
аскорбиновая кислота (C)	мг/л	55 – 150	+
инозит	мг/л	20 – 280	+
холин	мг/л	50 – 350	+
биотин	мкг/л	10 – 40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+

II. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте старше 6 месяцев

### 3. Минеральные вещества:

кальций	мг/л	400 – 900	+
фосфор	мг/л	200 – 600	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
калий	мг/л	500 – 1000	+
натрий	мг/л	150 – 300	+
магний	мг/л	50 – 100	+
медь	мкг/л	400 – 1000	+
марганец	мкг/л	10 – 300	+
железо	мг/л	7 – 14	+
цинк	мг/л	4 – 10	+
хлориды	мг/л	300 – 800	+
йод	мкг/л	50 – 350	+
селен	мкг/л	10 – 40	+
зола	г/л	2,5 – 6	–
4. Витамины:			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 – 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 – 20	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 – 21	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
витамин К	мкг/л	25 – 170	+
тиамин (В1)	мкг/л	400 – 2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	600 – 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	3000 – 14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 – 1200	+
ниацин (РР)	мкг/л	3000 – 10000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 – 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 – 3	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 – 150	+
холин	мг/л	50 – 350	+
биотин	мкг/л	10 – 40	+
инозит	мг/л	20 – 280	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л,	не более 35 (при внесении)	+

III. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до 12 месяцев

5. Минеральные вещества:

кальций	мг/л	400 – 900	+
фосфор	мг/л	200 – 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
калий	мг/л	400 – 800	+
натрий	мг/л	150 – 300	+
магний	мг/л	40 – 100	+
медь	мкг/л	300 – 1000	+
марганец	мкг/л	10 – 300	+
железо	мг/л	6 – 10	+
цинк	мг/л	3 – 10	+
хлориды	мг/л	300 – 800	+
йод	мкг/л	50 – 350	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4

селен	мкг/л	10 – 40	+
-------	-------	---------	---

зола	г/л	2,5 – 6	+
------	-----	---------	---

6. Витамины:

ретинол (А)	мкг-экв/л	400 – 1000	+
-------------	-----------	------------	---

токоферол (Е)	мг/л	4 – 12	+
---------------	------	--------	---

кальциферол (Д)	мкг/л	8 – 21	+
-----------------	-------	--------	---

витамин К	мкг/л	25 – 170	+
-----------	-------	----------	---

тиамин (В1)	мг/л	0,4 – 2,1	+
-------------	------	-----------	---

рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 – 2,8	+
-----------------	------	-----------	---

пантотеновая кислота	мг/л	2,7 – 14	+
----------------------	------	----------	---

пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 – 1,2	+
-----------------	------	-----------	---

ниацин (РР)	мг/л	3 – 10	+
-------------	------	--------	---

фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 – 350	+
-----------------------	-------	----------	---

цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 – 3	+
---------------------	-------	---------	---

аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 – 150	+
--------------------------	------	----------	---

инозит	мг/л	20 – 280	+
--------	------	----------	---

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
холин	мг/л	50 – 350	+
биотин	мкг/л	10 – 40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+

IV. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизovaných белков для питания детей старше 6 месяцев

7. Минеральные вещества:

кальций	мг/л	600 – 900	+
фосфор	мг/л	200 – 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 – 2	–
калий	мг/л	400 – 1000	+
натрий	мг/л	150 – 350	+
магний	мг/л	50 – 100	+
медь	мкг/л	400 – 1000	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
марганец	мкг/л	10 – 650	+
железо	мг/л	5 – 14	+
цинк	мг/л	4 – 10	+
хлориды	мг/л	300 – 800	+
йод	мкг/л	50 – 350	+
зола	г/л	2,5 – 6	+

## 8. Витамины:

ретинол (А)	мкг-экв/л	400 – 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 – 12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7 – 21	+
тиамин (В1)	мг/л	0,4 – 2,1	+
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 – 2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,5 – 14	+
пиридоксин (В6)	мг/л	0,4 – 1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3 – 10	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 – 350	+

Наименование	Единица измерения	Показатель	Обязательность маркировки
1	2	3	4
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 – 3	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 – 150	+

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 15

к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Азот (Е 941)	для питания детей раннего возраста	в соответствии с техническими документами изготовителя
Аргон (Е 938)		
Гелий (Е 939)		
Диоксид углерода (Е 290)		
Альгиновая кислота (Е 400)	десерт, пудинг	500 мг/кг
Альгинат калия (Е 402)		
Альгинат кальция (Е 404)		

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3

Альгинат натрия (E 401)  
(по отдельности или в комбинации)

L-аскорбилпальмитат (E 304)

продукты, содержащие жир

100 мг/кг

Токоферол концентрат (E 306)

Альфа-токоферол (E 307)

Гамма-токоферол (E 308)

Дельта-токоферол (E 309)  
(по отдельности или в комбинации)

L-аскорбиновая кислота (E 300)

продукты с применением  
зерновых, содержащие жир,  
в том числе бисквиты и  
сухарики

200 мг/кг

L-аскорбат кальция (E 302)

L-аскорбат натрия (E 301)  
(по отдельности или в комбинации в пересчете  
на аскорбиновую кислоту)

Гидроксид калия (E 525)

продукты прикорма

в соответствии с техническими документами  
изготовителя

Гидроксид кальция (E 526)

Гидроксид натрия (E 524)  
(только для регулирования активной кислотности)

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Гуаровая камедь (E 412)	продукты прикорма, антирефлюксные смеси для детского питания, гипоаллергенные продукты	10 г/кг
Гуммиарабик (E 414)		
Камедь рожкового дерева (E 410)		
Ксантановая камедь (E 415)		
Пектины (E 440) (по отдельности или в комбинации)		
Карбонаты аммония (E 503)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Карбонаты калия (E 501)		
Карбонаты натрия (E 500) (только в качестве разрыхлителя теста)		
Карбонаты кальция (E 170) (только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Лимонная кислота (E 330)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Цитраты калия (E 332)		
Цитраты кальция (E 333)		
Цитраты натрия (E 331) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)		

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3

Модифицированные крахмалы:

продукты прикорма

50 г/кг

дикрахмаладипат ацетилованный (E 1422)

дикрахмалфосфат ацетилованный (E 1414)

крахмал ацетилованный (E 1420)

крахмал ацетилованный окисленный (E 1451)

дикрахмалфосфат (E 1412)

монокрахмалфосфат (E 1410)

крахмал окисленный (E 1404)

дикрахмалфосфат фосфатированный (E 1413)

эфир крахмала и натриевой соли октенилянтранной  
кислоты (E 1450) (по отдельности или  
в комбинации)

Молочная кислота (E 270)

продукты прикорма

в соответствии с техническими документами  
изготовителя

Лактат калия (E 326)

Лактат кальция (E 387)

Лактат натрия (E 325)

(по отдельности или в комбинации, только для  
регуляции активной кислотности)\*

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевые продукты	Максимальный уровень содержания в готовых продуктах детского питания
1	2	3
Соляная кислота (E 507)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Уксусная кислота (E 260)	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Ацетат калия (E 261)		
Ацетат кальция (E 387)		
Ацетат натрия (E 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирувания активной кислотности)		
О-фосфорная кислота (E 339) (добавленный фосфат в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> только для регулирования активной кислотности)	продукты прикорма	1 г/кг
Яблочная кислота (E 296) (только для регулирования активной кислотности)**	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	продукты прикорма	в соответствии с техническими документами изготовителя

Примечание. Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E 414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E 551) – 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика 10 мг/кг, для аскорбата натрия – 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

---

\* Для изготовления продуктов прикорма используются только L(+)-формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли.

\*\* Для изготовления кисломолочных продуктов используется L(+)-молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 16  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности молока  
и молочной продукции»  
(ТР ТС 033/2013)

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

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, ±
1	2

1. Белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты

менее 10 г на 100 г продукта 10 %

10 – 40 г на 100 г продукта 15 %

более 40 г на 100 г продукта 6 г

2. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин 20 %

3. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод 30 %  
(без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта)

Примечание. Действительные показатели по массовым долям белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах или стандартах организаций, по которым производится и идентифицируется молочная продукция.

---