

Внимание! Действие приостановлено до 7 июня 2014 года
в соответствии с постановлением Правительства КР от 3 декабря 2013 года N 652

Приложение
к постановлению
Правительства Кыргызской
Республики от 18 февраля
2013 года N 84

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ "О безопасности молока и продуктов его переработки"

*(В редакции постановления Правительства КР от 3 декабря 2013 года
N 652)*

Глава 1 Общие положения

1. Настоящий Технический регламент в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике" применяется в целях обеспечения защиты жизни и здоровья людей при употреблении молока и продуктов на их основе, а также предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей.

Настоящий Технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования к безопасности объектов технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Технического регламента;
- 4) формы оценки соответствия;
- 5) требования к терминологии, упаковке, маркировке молока и продуктов его переработки, включая требования к информации о наименовании, составе и потребительских свойствах, предоставляемой потребителям на упаковке этих продуктов и в сопроводительных документах;
- 6) права и обязанности участников регулируемых настоящим Техническим регламентом отношений.

2. К объектам технического регулирования настоящего Технического регламента относятся:

- 1) молоко и продукты его переработки, выпущенные в обращение на территории Кыргызской Республики;
- 2) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки.

3. Перечень молока и продуктов его переработки, являющихся объектами технического регулирования, включает в себя:

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

- 7) масляную пасту;
- 8) сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь;
- 9) сыр и сырные продукты;
- 10) молочные, молокосодержащие консервы;
- 11) мороженое и смеси для мороженого;
- 12) функционально необходимые компоненты;
- 13) вторичное молочное сырье.

4. Для целей настоящего Технического регламента используются следующие основные понятия:

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

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

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

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

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

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

заменитель молочного продукта - пищевой продукт, произведенный в основном или полностью из немолочных компонентов и используемый в тех же целях, что и молочный продукт;

заменитель молочного жира для производства молокосодержащих продуктов - пищевой продукт с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемый из натуральных растительных масел или их смесей;

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

изготовитель - юридическое или физическое лицо, осуществляющие от своего имени производство и реализацию молока и продуктов его переработки и ответственные за их соответствие требованиям безопасности настоящего Технического регламента;

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

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

каймак - молочный продукт, произведенный из высокожирных сливок, пастеризованный и нормализованный, с массовой долей жира не менее 40 процентов;

кефир - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах или закваски, приготовленной на чистых культурах микроорганизмов, характерных для кефира;

кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, которые произведены путем приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей, с использованием заквасочных микроорганизмов и последующим добавлением (не в целях замены составных частей молока) немолочных компонентов или без добавления таких компонентов, и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту;

кисломолочный продукт термизированный - молочный, молочный составной или молокосодержащий продукт, термически обработанный после сквашивания;

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

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

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

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

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

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

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

курут - сухой молочный продукт, вырабатываемый из обезжиренного или нормализованного по жиру коровьего молока, подвергнутого тепловой обработке, путем сквашивания его смесью чистых культур термофильного и мезофильного молочнокислого стрептококка (*Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*), болгарской палочки (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*);

концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования, в том числе ультрафильтрации;

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

масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов

переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением (не в целях замены составных частей молока) немолочных компонентов или без их добавления;

меларин - (взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде) сладкий молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства мороженого и не предусматривающей замену молочного белка, массовая доля растительного жира или его смеси с молочным жиром в котором составляет не более чем 2 процента;

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

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

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

молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока, и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;

молоко восстановленное - молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды;

молоко питьевое обогащенное - питьевое молоко, в которое введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

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

молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы - сухие или концентрированные, упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;

мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты;

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

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

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

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

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

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

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

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

пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

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

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

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

плавленый сырный продукт - молкосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

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

побочный продукт переработки молока - полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;

подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из подсырных сливок;

продукты переработки молока - продукты, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молкосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока;

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

продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения установлены соответствующими техническими документами, в соответствии с которыми производится продукция;

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

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

сертификат системы менеджмента - документ, подтверждающий степень соответствия и результативности внедренной системы менеджмента, подразделяющейся на систему менеджмента качества и систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (соответственно сериям международных стандартов ИСО 9000 и ИСО 22000);

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

сметана - кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных

микроорганизмов - мезофильных лактококков или смеси мезофильных и термофильных лактококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

сладко-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

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

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

сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при сепарировании подсырной сыворотки;

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

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

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

смесь для мороженого жидкая - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

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

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

сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;

сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением жира и воды;

сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 20 процентов;

сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента;

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

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

сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

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

сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие приложению 2 к настоящему Техническому регламенту специфические органолептические и физико-химические свойства;

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

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

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

сывороточные белки - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;

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

сюзьме - национальный кисломолочный пастообразный продукт, вырабатываемый из обезжиренного или нормализованного по жиру коровьего молока, подвергнутого тепловой обработке путем сквашивания его протосимбиотической смесью чистых культур термофильного и мезофильного молочно-кислого стрептококка (*Streptococcus thermophilus lactis, subtilus lactis*), молочно-кислой болгарской палочки (*Lactobacillus delbruccki subs, bulgaricus*), с последующим обезвоживанием сгустка до стандартного содержания влаги и добавлением (или без добавления) пищевкусовых добавок;

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

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

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

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

топленое молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 95 до 99 градусов Цельсия, с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств;

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

цельное молоко - молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования;

чалап - национальный кисломолочный напиток, вырабатываемый из сузьме или айрана, путем смешивания их с питьевой или минеральной водой и раствором поваренной соли или вырабатываемый из обезжиренного или нормализованного по жиру коровьего молока, сквашенного заквасками для айрана или сузьме, с последующим смешиванием полученного сгустка с питьевой или минеральной водой и раствором поваренной соли с насыщением или без насыщения;

отзыв продукции - изъятие из товарного оборота продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента.

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

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

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

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

4) нормализация - процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных техническими документами, в соответствии с которыми производится продукция. Нормализация осуществляется путем изъятия из продукта или добавления в продукт составных частей молока, молочных продуктов и (или) их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белка и (или) массовой доли сухих веществ;

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

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

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

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

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

7) стерилизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Стерилизация осуществляется при температуре выше 100 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту. Периодичность контроля эффективности стерилизации и ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

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

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

б) путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 до 140 градусов Цельсия. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыванием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной стерильности, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту. Контроль эффективности ультрапастеризации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям настоящего Технического регламента. Периодичность контроля эффективности ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

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

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

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

12) топление - процесс выдержки молока или продуктов его переработки при повышенной температуре в целях достижения ими характерных органолептических свойств - кремового или светлокорицевого цвета и специфических вкуса и запаха. Топление продуктов переработки молока (за исключением масла, смеси топленой) осуществляется при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем три часа или при температуре выше 105 градусов Цельсия не менее чем 15 минут;

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

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

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

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

17) плавление - процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся его переходом из твердого состояния в жидкое состояние. Плавление смеси исходных продуктов для производства плавленых сыров, плавленых сырных продуктов осуществляется при режимах, установленных технологическими инструкциями по их производству, при температуре не ниже 83 градусов Цельсия;

18) копчение сыров - процесс обработки сыров, плавленых сыров, сырных продуктов, плавленых сырных продуктов дымом, полученным от сухих несмолистых видов деревьев. Копчение осуществляется в специальных камерах, в которых поддерживается температурно-влажностный режим, установленный технологическими инструкциями по их производству. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

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

20) охлаждение - процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергнутых термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение двух часов. При производстве кисломолочных продуктов температура молока, сливок или нормализованной смеси исходных продуктов переработки молока после пастеризации должна быть снижена до температуры сквашивания. Не допускается выдерживать пастеризованное молоко, сливки или нормализованную смесь исходных продуктов переработки молока при температуре сквашивания без закваски. Охлаждение смесей для мороженого осуществляется до температуры 3 градуса Цельсия плюс-минус 3 градуса Цельсия в течение не более чем два часа. Продолжительность хранения охлажденных смесей для мороженого не должна превышать:

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

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

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

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

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

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

24) сублимация - процесс, применяемый при производстве сублимированных продуктов переработки молока. Сублимация осуществляется путем удаления влаги из замороженного продукта переработки молока с помощью вакуума с последующим досушиванием при температуре не выше 45 градусов Цельсия до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 процентов и более;

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

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

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

28) чеддеризация - процесс глубокой деминерализации казеин-кальций-фосфатного комплекса молока и (или) сырной массы под действием молочной кислоты, образующейся при сбраживании молочного сахара (лактозы), с помощью заквасочной молочнокислой микрофлоры, или под действием органических кислот (уксусной, молочной, лимонной) при прямом подкислении молока. Чеддеризация применяется при производстве полутвердых и мягких сыров в целях достижения ими специфических органолептических свойств;

29) хранение продуктов переработки молока осуществляется в течение срока годности в условиях, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными пунктами 27-35 настоящего Технического регламента;

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

Глава 2

Требования к сырому молоку и продуктам его переработки

6. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, хранения, реализации и утилизации сырого молока и сырых сливок, молочных продуктов непромышленного производства должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики о ветеринарии.

7. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний, что подтверждается ветеринарно-сопроводительным документом.

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

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

10. Молоко, получаемое от разных видов сельскохозяйственных животных, за исключением коровьего молока, должно соответствовать показателям, установленным настоящим Техническим регламентом.

11. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,2 процента. Плотность коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет 3,5 процента, должна быть не менее чем 1027 килограммов на кубический метр при температуре 20 градусов Цельсия или не менее, чем эквивалентное значение для молока, массовая доля жира в котором другая.

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

1) сырое молоко коровье, предназначенное для производства молока стерилизованного, в том числе молока концентрированного или молока сгущенного, должно соответствовать

требованиям пунктов 7-15 настоящего Технического регламента и показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями технического документа, по которому производится продукция;

2) сырое молоко коровье, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать следующим требованиям:

а) сычужно-бродильная проба I и II классов;

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

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

сыров с низкой температурой второго нагревания не более чем 13000 спор в кубическом дециметре;

сыров с высокой температурой второго нагревания не более чем 2500 спор в кубическом дециметре;

г) кислотность не более 19 градусов Тернера;

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

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

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

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

в) показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже второй группы в соответствии с требованиями технического документа, по которому производится продукция.

13. Показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока, обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту. Идентификационные показатели сырых сливок должны соответствовать требованиям, изложенным в разделе 2 приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

14. Показатели микробиологической безопасности и содержания соматических клеток коровьего сырого молока и сырых сливок не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

15. Решение об использовании сырого молока и сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности к допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток, принимает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства Кыргызской Республики о ветеринарии, законодательства Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения и законодательства в области экологической безопасности.

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

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

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

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

1) кислотности сырого молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера;

2) хранения сырого молока более чем 6 часов;

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

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

21. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами уполномоченным органом в сфере здравоохранения.

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

23. Перевозка сырого молока и сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из разрешенных материалов, имеющих документы о подтверждении соответствия, выданные уполномоченным органом в сфере здравоохранения в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

24. Хранение и перевозка сырого молока и сырых сливок сопровождаются документами, подтверждающими их безопасность, и информацией, предусмотренной пунктами 73 и 74 настоящего Технического регламента.

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

26. Утилизация сырого молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики о ветеринарии, в области общественного здравоохранения и экологической безопасности.

27. В целях обеспечения соответствия продуктов переработки молока требованиям настоящего Технического регламента производство продуктов переработки молока должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом, и подвергнутого термической обработке.

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

29. Показатели химической и радиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложении 5 к настоящему Техническому регламенту.

30. Показатели микробиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

31. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

32. Немолочные компоненты, используемые при производстве продуктов переработки молока, должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

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

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

35. Решение об использовании продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям, изложенным в настоящей главе, принимает изготовитель или продавец в соответствии с требованиями законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, о ветеринарии. и экологической безопасности.

Глава 3

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

36. Требования к производству продуктов переработки молока распространяются на юридических и физических лиц, занятых в сфере производства и (или) реализации продуктов переработки молока на территории Кыргызской Республики.

37. Технологические процессы производства продуктов переработки молока, а также связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией продуктов переработки молока, использованием, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов, этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения, законодательства Кыргызской Республики о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

38. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами переработки молока при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, обеспечивающих сохранность и безопасность продукции.

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

40. При производстве продуктов переработки молока в целях обеспечения их соответствия установленным требованиям к готовой продукции, применяются процессы бактофугирования, брожения, взбивания, восстановления, вытапливания, гидролиза, глазирования, гомогенизации, деаэрации, деминерализации, добавления компонентов, закаливания мороженого, замораживания, изомеризации, коагуляции, концентрирования, копчения, мембранного обогащения, нормализации, обогащения, охлаждения, очистки, пастеризации, перевозки, плавления, преобразования высокожирных сливок, прессования, резервирования, рекомбинирования, самопрессования, сбивания, свертывания, сгущения, сепарирования, сквашивания, смешивания, созревания, стабилизации, стерилизации, сушки, термизации, топления, ультрапастеризации, упаковки, фасования, фильтрования, формования, фризирования, хранения, чеддеризации, эмульгирования (диспергирования), иные процессы производства такой продукции.

41. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать безопасность продуктов переработки молока, предотвращать возможность вторичного их загрязнения и проводиться с периодичностью, установленной программой производственного контроля, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

42. Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть экологически безопасными и обеспечивающими безопасность продукции.

43. Мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его переработки осуществляются с такой периодичностью, которая обеспечивает соответствующие санитарно-гигиенические условия и безопасность производимой продукции.

В случае простоев оборудования более 6 часов пастеризованное молоко или нормализованные смеси исходных продуктов его переработки должны быть направлены на повторную пастеризацию, трубопроводы и оборудование должны быть промыты и продезинфицированы.

Эффективность мойки и дезинфекции определяется посредством лабораторных испытаний в объеме и с периодичностью, которые установлены программой производственного контроля, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

Глава 4

Требования к упаковке, маркировке, этикетке молока и продуктов его переработки

44. Молоко и продукты его переработки, предназначенные для реализации, должны быть расфасованы и упакованы в тару и (или) упаковки, обеспечивающие сохранность и безопасность продукции на всех этапах обращения, при соблюдении установленных для них сроков и условий хранения и перевозки.

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

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

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

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

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

46. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не менее чем 0,2 литра и не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 200 граммов.

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

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

49. Каждая упаковка продуктов переработки молока должна иметь маркировку, этикетку и при необходимости (в случае невозможности или недостаточности места на упаковке) листок-вкладыш или ярлык, содержащие информацию для потребителей в соответствии с пунктами 51-82 настоящего Технического регламента.

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

51. Молоко и продукты его переработки должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "О маркировке пищевых продуктов" и требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

(В редакции постановления Правительства КР от 3 декабря 2013 года N 652)

52. Информация для потребителей наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, продуктов его переработки, единицу многооборотной тары или транспортной тары такой продукции, а также на каждую единицу потребительской упаковки такой продукции.

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

1) наименование молока и продуктов его переработки в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента;

2) наименование и место нахождения изготовителя такой продукции;

3) товарный знак изготовителя такой продукции;

4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары такой продукции;

5) количество единиц потребительской упаковки такой продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;

6) срок годности такой продукции;

7) дата производства такой продукции;

8) условия хранения такой продукции;

9) масса нетто потребительской упаковки такой продукции;

10) обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена такая продукция;

11) номер партии такой продукции;

12) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

13) необходимые предупредительные надписи или манипуляторные знаки - "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги".

54. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары продуктов переработки молока прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках информация, при этом на этикетках должны размещаться дополнительные данные о количестве мест потребительских упаковок и массе такой продукции в групповой упаковке или транспортной таре такой продукции. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляторные знаки, наносят на листки-вкладыши или представляют потребителям любым другим доступным способом.

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

56. Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать понятиям, установленным пунктом 4 настоящего Технического регламента. Наименования такой продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя.

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

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

59. После наименований молока и продуктов его переработки наряду с понятием, относящимся к способу термической обработки такой продукции, могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия, например, "молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)".

60. Наименования молочных составных продуктов должны соответствовать понятиям, установленным для молочных продуктов, и содержать в непосредственной близости к этим понятиям четкие описания других характеризующих такой продукт компонентов, например "творог с кусочками фруктов", "кефир фруктовый", "сыр плавленый с ветчиной".

61. Понятие "биопродукт" на этикетках, упаковках такого продукта переработки молока размещается на любом удобном месте в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов "био..." и наименований такой продукции, например "биокефир", "биоряженка".

62. Понятия, используемые для характеристики способов производства такого продукта или особенностей состава сырья либо состава закваски, указываются в его наименовании - "молочный напиток", "молоко цельное", "сливки рекомбинированные", "напиток кисломолочный".

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

64. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных настоящим Техническим регламентом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие "молокосодержащий" или понятие "сквашенный" должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный".

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

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

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

68. Понятия, установленные пунктом 4 настоящего Технического регламента, не должны применяться в ассортиментных знаках и других дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим Техническим регламентом.

69. Допускается написание частей наименований молока или продуктов его переработки, установленных пунктом 4 настоящего Технического регламента, на передней стороне упаковок такой продукции при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары.

70. В наименованиях продуктов, не являющихся молоком или молочными продуктами либо молочными составными продуктами, не допускается использование понятий, установленных настоящим Техническим регламентом, в том числе слов, входящих в состав этих наименований, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей при маркировке таких

продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

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

72. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

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

1) наименование таких продуктов;

2) показатели идентификации таких продуктов (за исключением массовой доли сухих веществ молока);

3) наименование изготовителя таких продуктов - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя таких продуктов - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);

4) адрес изготовителя таких продуктов;

5) объем таких продуктов (в литрах) или масса таких продуктов (в килограммах);

6) дата и время (часы, минуты) отгрузки таких продуктов;

7) температура при отгрузке таких продуктов;

8) номер партии таких продуктов.

74. Сырое молоко, сырые сливки, продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, должны сопровождаться информацией о месте производства таких продуктов (адресе), наименованиях таких продуктов и дате их производства.

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

1) наименование таких продуктов с использованием понятий, установленных настоящим Техническим регламентом;

2) массовая доля жира в процентах;

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

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

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

6) масса нетто или объем таких продуктов. Масса нетто указывается в отношении таких продуктов, если они имеют сыпучую, твердую, пастообразную или вязкопластичную консистенцию, либо для них нет методик выполнения измерений плотности. Объем или масса нетто (по усмотрению изготовителя) указывается для продуктов, имеющих жидкую консистенцию, если для таких продуктов существуют методики выполнения измерений плотности и (или) дозировочное оборудование;

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

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

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

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

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

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

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

13) дата производства и дата упаковки продукта переработки молока (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящегося продукта переработки молока со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящегося продуктов переработки молока со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящегося продукта переработки молока, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящегося продукта переработки молока со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящегося продукта переработки молока со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящегося продукта переработки молока, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до". Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах ("Срок годности 36 часов", "Срок годности 14 дней (суток)", "Срок годности 6 месяцев", "Годен 14 суток", "Годен 6 месяцев");

15) способы и условия употребления продукта переработки молока (при необходимости);

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

17) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

18) информация об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве продукта переработки молока, в соответствии с основными понятиями, установленными в пункте 4 настоящего Технического регламента, размещается вместе с наименованием соответствующего вида продукта переработки молока на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом. Не допускается использование понятия "молоко" на потребительской таре молока и продуктов его переработки в случае использования молока сухого цельного, молока сухого обезжиренного.

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

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

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

77. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами этикеток либо проставлять другим доступным способом. Сыр, плавленый сыр, сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

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

2) массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) в процентах;

3) вид основной заквасочной микрофлоры и природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;

4) срок годности мягких, рассольных и плавленых сыров;

5) срок годности и срок хранения (в пределах срока годности) сверхтвердых, полутвердых, твердых и сухих сыров.

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

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

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

3) указание на возраст детей, для которых предназначены эти продукты:

а) с рождения - адаптированные смеси;

б) старше шести месяцев - последующие смеси;

в) старше шести месяцев - творог и продукты на его основе;

г) старше восьми месяцев - неадаптированные молочные продукты.

79. На этикетках продуктов детского питания на молочной основе должна быть надпись: "Для детского питания". Размер шрифта такой надписи не может быть меньше основного используемого размера шрифта. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена предупреждающая надпись: "Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание".

80. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах, молочносодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста, детей дошкольного или детей школьного возраста, за исключением продуктов, указанных в пункте 78 настоящего Технического регламента, должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится такой продукт переработки молока.

81. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на

основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из нормативных и (или) технических документов, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

82. Количество веществ, введенных в обогащенные продукты переработки молока, указывается с учетом их содержания в таких продуктах в конце срока их годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их годности при производстве таких продуктов допускается увеличивать содержание витаминов в них, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным нормативными и (или) техническими документами показателям.

83. Этикетки наносятся на каждую единицу потребительской и (или) транспортной тары и располагаются на одном и том же удобном для прочтения месте. На этикетке информация должна быть изложена на государственном и официальном языках. Дополнительная информация может быть изложена на иностранных языках. Информация о продукте переработки молока, изложенная на других языках, должна быть идентична информации, изложенной на государственном и официальном языках.

84. Информация на этикетке должна соответствовать требованиям пунктов 51-82 настоящего Технического регламента. Наименование продукта переработки молока размещается на этикетке, размещаемой на передней стороне потребительской тары, с использованием шрифта, размер которого должен быть не менее чем 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее чем 100 миллилитров (граммов) с использованием шрифта, размер которого составляет не менее чем 8,5 кегля. При невозможности размещения всего объема необходимой информации на этикетке часть информации, за исключением наименования изготовителя, наименования продукта переработки молока, значения массы нетто или объема, состава, пищевой ценности, даты производства, срока годности или хранения, условий хранения такого продукта, наименования документа, в соответствии с которым произведен такой продукт, и знака соответствия, может быть размещена на листке-вкладыше. При этом на этикетке такого продукта должна быть размещена надпись: "Дополнительная информация - см. листок-вкладыш".

85. При реализации потребителям молока и продуктов его переработки организациями торговли или организациями общественного питания этикетки транспортной и (или) групповой тары и (или) потребительских упаковок больших размеров могут заменяться листками-вкладышами, прилагаемыми к каждой единице расфасованного молока или продукта его переработки и содержащими информацию для потребителей в соответствии с требованиями пунктов 51-82 настоящего Технического регламента.

Глава 5

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

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

87. Ферментные препараты, используемые для производства продуктов переработки молока, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным техническими документами в соответствии с которыми производится продукция.

88. Показатели микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не

должны превышать установленный приложением 1 к настоящему Техническому регламенту допустимый уровень.

89. Другие показатели безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ, ферментных препаратов и питательных сред для приготовления заквасок должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящего Технического регламента.

90. Готовые к применению закваски и пробиотические микроорганизмы должны быть произведены в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций. Приготовление из готовых к применению заквасок производственных заквасок и пробиотических микроорганизмов должно осуществляться изготовителем продуктов переработки молока в специальных производственных помещениях в соответствии с требованиями, установленными техническими документами в соответствии с которыми производится продукция.

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

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

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

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

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

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

94. Весь процесс приготовления производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов (в том числе восстановление сухих питательных сред или сухого молока, пастеризация и (или) стерилизация, охлаждение, заквашивание, культивирование и охлаждение заквасок) осуществляется в закрытой системе.

95. Режимы мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и инвентаря в помещении, указанном в пункте 92 настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям пунктов 41-43 настоящего Технического регламента и предусматриваться программой производственного контроля, утверждаемой руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

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

97. Каждая партия производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, предназначенная для передачи из помещения, указанного в пункте 92 настоящего Технического

регламента, в другие производственные помещения, должна сопровождаться документами, содержащими информацию о часе и дате ее производства, составе, назначении, об объеме, о показателях активности.

Глава 6

Требования к реализации и утилизации молока и продуктов его переработки

97. Реализации подлежат продукты переработки молока, соответствующие требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и настоящего Технического регламента.

98. При передаче изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, продавцу продуктов переработки молока ему одновременно должны быть переданы копии документов, подтверждающих соответствие этих продуктов требованиям настоящего Технического регламента.

99. До реализации продуктов переработки молока продавец обязан проверить наличие предусмотренной настоящим Техническим регламентом информации об этих продуктах и соответствие такой информации документам изготовителя.

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

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

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

103. Продавец продуктов переработки молока не имеет права устанавливать срок их реализации, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается реализация продуктов переработки молока с истекшим сроком годности.

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

105. Продавцы при реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках обязаны предъявить потребителям документы, выданные аккредитованным органом по сертификации, специально уполномоченным государственным органом по надзору и контролю, определяемым Правительством Кыргызской Республики, и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

106. Отзыв продуктов переработки молока осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по решению суда, по предписанию специально уполномоченного государственного органа по надзору и контролю, определяемого Правительством Кыргызской Республики, о принудительном отзыве продукции.

107. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, законодательства Кыргызской Республики о защите прав потребителей и требованиям настоящего Технического регламента и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по предписанию специально уполномоченного государственного органа по надзору и контролю, определяемого

Правительством Кыргызской Республики, либо по решению суда в порядке и на срок, которые установлены законодательством Кыргызской Республики.

108. Специально уполномоченный государственный орган по надзору и контролю, определяемый Правительством Кыргызской Республики, при получении информации о несоответствии молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Технического регламента вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории.

109. Утилизация молока и продуктов его переработки, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, осуществляется за счет изготовителя или продавца этих продуктов в соответствии с Положением о порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации, утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики от 9 июля 1997 года N 407.

110. Способ утилизации молока и продуктов его переработки согласовывается со специально уполномоченным государственным органом по надзору и контролю, определяемым Правительством Кыргызской Республики, уполномоченным государственным органом в области ветеринарии и (или) уполномоченным государственным органом в сфере экологической безопасности.

111. Специально уполномоченный государственный орган по надзору и контролю, определяемый Правительством Кыргызской Республики, уполномоченный государственный орган в области ветеринарии и (или) уполномоченный государственный орган в сфере экологической безопасности, принявшие постановление об утилизации принудительно отозванных продуктов переработки молока, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

Глава 7

Требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов его переработки

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

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

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

3) иметь личную медицинскую книжку установленного образца;

4) иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, установленном Правительством Кыргызской Республики;

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

6) соблюдать правила эксплуатации оборудования, предназначенного для производства молока и продуктов его переработки;

7) принимать предусмотренные законодательством Кыргызской Республики меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

Глава 8

Идентификация молока и продуктов его переработки

113. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится заявителем в целях установления их принадлежности к сфере действия настоящего Технического регламента и осуществляется по признакам, характеризующим молоко и продукты его переработки, установленным пунктом 4 и приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.

114. Молоко и продукты его переработки в случае если содержащаяся в сопровождающих их документах и на этикетках информация о них не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации, установленным пунктом 4 и приложением 2 к настоящему Техническому регламенту, или является недостоверной, признаются фальсифицированными и подлежат принудительному отзыву,

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

116. Идентификация молока и продуктов его переработки осуществляется в инициативном порядке юридическими или физическими лицами при необходимости установления соответствия этих продуктов предоставленной о них информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки этих продуктов.

117. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится с учетом признаков, указанных в приложениях 2 и 6 к настоящему Техническому регламенту, а также по представленным изготовителем или продавцом описаниям этих продуктов.

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

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

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

2) испытания этого продукта;

3) экспертиза, указанных в подпункте 1 настоящего пункта, документов и результатов испытания этого продукта.

120. При проведении идентификации молока и продуктов его переработки путем экспертизы указанных в подпункте 1 пункта 119 настоящего Технического регламента документов, в целях установления соответствия конкретного продукта виду, конкретной партии, подтверждения однородности партии этого продукта осуществляются исследования сопроводительных документов на молоко и продукты его переработки и их соответствия маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре, внешнему виду идентифицируемого продукта и упаковки.

121. При недостаточности или недостоверности информации, полученной при экспертизе указанных в подпункте 1 пункта 119 настоящего Технического регламента документов, а также при подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Технического регламента, проводятся исследования (испытания) продуктов его переработки в части показателей, установленных пунктами 124-130 настоящего Технического регламента.

122. При необходимости подтверждения факта фальсификации молока и продуктов его переработки проводятся их исследования (испытания) аккредитованными испытательными лабораториями в части следующих установленных настоящим Техническим регламентом показателей идентификации и других показателей:

1) содержание в готовом продукте переработки молока, молочном составном продукте или молокосодержащем продукте сухих веществ молока (сухого молочного остатка), их массовая доля в таком готовом продукте в процентах (за исключением продуктов переработки молока, содержащих сливочное масло);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям настоящего Технического регламента;

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

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

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

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

1) органолептические - внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие органолептические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических

документах на производство конкретного продукта (при их наличии) и (или) в иных содержащих описание такого продукта документах;

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

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

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

1) показатели идентификации молока, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных, указанные в таблице 2 приложения 7 к настоящему Техническому регламенту и позволяющие определить его наименование (молоко коровье, молоко козье, молоко овечье, молоко кобылье, молоко буйволиное, молоко ячье, молоко верблюжье);

2) органолептические и физико-химические показатели, указанные в таблицах 1, 3 приложения 7 к настоящему Техническому регламенту, по которым проводится идентификация коровьего сырого молока, сырых сливок;

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

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

1) органолептические показатели, указанные в подпункте 1 пункта 124, с учетом параметров, приведенных в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту;

2) физико-химические и микробиологические показатели, указанные в подпункте 2 пункта 124, с учетом параметров, приведенных в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

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

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

129. Идентификация ферментных препаратов проводится при экспертизе указанных в подпункте 1 пункта 119 настоящего Технического регламента документов их изготовителя по следующим показателям:

1) специфичность субстратов;

2) активность ферментных препаратов;

3) природа происхождения ферментов.

130. Идентификация заквасок и пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) проводится при экспертизе указанных в подпункте 1 пункта 119 настоящего Технического регламента документов их изготовителя по следующим показателям:

1) природа происхождения микроорганизмов;

2) родовой и видовой составы микроорганизмов;

3) количество жизнеспособных клеток в одном грамме или в единице активности закваски.

Глава 9

Оценка соответствия молока и продуктов его переработки

131. Молоко и продукты его переработки, включая импортные, допускаются к размещению на внутреннем рынке только при условии их соответствия требованиям, предусмотренным настоящим Техническим регламентом.

132. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки и связанных с ними процессов требованиям настоящего Технического регламента проводится в форме:

- ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока;
- производственного контроля;
- подтверждения соответствия продуктов переработки молока в форме декларирования соответствия;
- государственного надзора.

133. Оценка соответствия сырого молока для производства пищевых продуктов проводится в форме обязательной ветеринарно-санитарной экспертизы в аккредитованных ветеринарных лабораториях (центрах) независимо от форм собственности в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

134. Изготовители молока и продуктов его переработки, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, которая должна быть сертифицирована в установленном порядке.

135. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

136. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) перечень контролируемых параметров технологического процесса;
- 2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении молока и продуктов его переработки, на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем Техническом регламенте;
- 3) графики и режимы санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;
- 4) графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования, инвентаря;
- 5) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;
- 6) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;
- 7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;
- 8) процедуры отзыва продукции из обращения;
- 9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- 10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;
- 11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

137. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

138. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний молока и продуктов его переработки. Испытания молока и продуктов его переработки, должным образом идентифицированных изготовителем на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

139. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия молока и продуктов его переработки положениям настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям действующих на территории Кыргызской Республики национальных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации.

При проведении испытаний (измерений) должны применять средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

Положения национальных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации по методам отбора проб, правилам и методам испытаний (измерений) не должны противоречить положениям настоящего Технического регламента.

140. Подтверждение соответствия требованиям безопасности продуктов переработки молока в форме декларирования соответствия осуществляется до момента внедрения изготовителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем продукты переработки молока.

141. Декларирование соответствия продуктов переработки молока осуществляется изготовителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

142. Изготовитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие продуктов переработки молока установленным обязательным требованиям.

Изготовитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии продуктов переработки молока на основе собственных доказательств. При этом изготовитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия продуктов переработки молока требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации изготовитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам изготовитель представляет сертификат на систему менеджмента качества собственного производства продуктов переработки молока или ее составных частей.

143. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия продуктов переработки молока.

144. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающих выполнение требований настоящего Технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности продуктов переработки молока. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

145. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

1) техническая документация;

- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы и компоненты;
- 4) документы, предусмотренные для продуктов переработки молока нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными на то органами и организациями (гигиенические заключения, ветеринарные свидетельства, сертификаты и заключения пожарной безопасности и др.);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемых продуктов переработки молока требованиям настоящего Технического регламента.

146. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный изготовителем, исходя из планируемого периода выпуска данных продуктов переработки молока или срока реализации партии продуктов переработки молока.

При производстве продуктов переработки молока декларация о соответствии принимается на срок не более 3 лет. При реализации партии продуктов переработки молока декларация о соответствии принимается на срок не более срока годности партии, указанной в декларации.

147. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретного вида продуктов переработки молока или группы однородного вида продуктов переработки молока, выпускаемых одним изготовителем и декларируемым по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородного вида продуктов переработки молока оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

148. Принятая декларация о соответствии продуктов переработки молока требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору и контролю, определяемым Правительством Кыргызской Республики в установленном порядке.

149. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации осуществляется уполномоченным органом по пищевой безопасности при Правительстве Кыргызской Республики в соответствии с законодательством Кыргызской Республики в пределах своей компетенции.

150. Молоко и продукты его переработки, произведенные в соответствии с международными стандартами или национальными стандартами, гармонизированными с международными стандартами, и отвечающие этим стандартам, считаются соответствующими требованиям настоящего Технического регламента.

Глава 10

Ответственность

151. Физические и юридические лица, являющиеся изготовителями, продавцами, а также лица, выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента, и работники изготовителя (продавцы, лица, выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента), допустившие нарушение требований настоящего Технического регламента, привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

152. Возмещение вреда, причиненного жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений в связи с невыполнением требований настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения

соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

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

154. Должностные лица специально уполномоченного государственного органа по надзору и контролю, определяемого Правительством Кыргызской Республики, по проведению мероприятий по государственному надзору за соблюдением требований, установленных настоящим Техническим регламентом, несут ответственность за нарушение требований настоящего Технического регламента на основании и в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

Глава 11 Заключительные положения

155. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Приложение 1
к Техническому регламенту "О
безопасности молока и
продуктов его переработки"

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

| Продукт, группа продуктов | КМАФА нМ(*), КОЕ(**)/ куб.см (г), не более | Масса продукта (г/куб.см), в которой не допускаются | | | | Дрожж и (Д) плесе ни (П) КОЕ/ куб.см (г) не более |
|---|---|---|---|------------------------------|---------------------------------|--|
| | | БГКП(***) (колифор мы) | патогенные, в том числе сальмонеллы | стафилоко кки S.aureus | листерии L.monocyto genes | |
| 1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, молочная сыворожка, пахта, продукты на их основе, | 1*10 ⁵) | 0,01 | 25 | 1 | 25 | - |

| | | | | | | |
|---|---|------|-----|------|----|---|
| термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное | | | | | | |
| стерилизованное, ультрапастеризованное (УВТ) (с асептическим розливом) | Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб.см (г) | | | | | |
| ультрапастеризованное (без асептического розлива) | 100 | 10,0 | 100 | 10,0 | 25 | - |
| топленое | 2,5-10 ⁽³⁾ | 1,0 | 25 | - | 25 | - |
| ароматизированное, обогащенное витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками | В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки | | | | | |
| во флягах и цистернах | 2*10 ⁽⁵⁾ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 | - |
| Сливки и продукты на их основе, в том числе: | | | | | | |
| в потребительской таре, в том числе: | | | | | | |
| пастеризованные | 1*10 ⁽⁵⁾ | 0,01 | 25 | 1 | 25 | - |
| стерилизованные | Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; | | | | | |

| б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб.см (г) | | | | | | |
|--|---|------|----|-----|----|-----------------------------|
| обогащенные | $1 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 1 | 25 | - |
| взбитые | $1 \cdot 10^5$ | 0,1 | 25 | 0,1 | 25 | - |
| во флягах, цистернах | $2 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 | - |
| Напитки, коктейли, кисели молочные и сливочные, из пахты и сыворожки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные и сливочные, из пахты и сыворожки, пастеризованн ые 2. Продукты кисломолочны е, продукты на их основе, в том числе со сроком годности не более 72 часов: | $1 \cdot 10^5$ | 0,1 | 25 | 1 | 25 | - |
| без компонентов | Молочно- кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ | 0,01 | 25 | 1,0 | - | - |
| с компонентами | Молочно- кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ | 0,01 | 25 | 1,0 | - | - |
| со сроком годности более 72 часов: | | | | | | |
| без компонентов | Молочно- кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ | 0,1 | 25 | 1 | - | Д- 50(***)) П- 50 |
| с компонентами | Молочно- кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ | 0,01 | 25 | 1 | - | Д- 50(***)) П- 50 |

| | | | | | | |
|---|--|--|----|-----|---|--|
| обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурт | Бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$ в сумме | 0,1 | 25 | 1 | - | Д-50(*** *) П-50 |
| Напиток кисломолочный - чалап | Молочно- кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$, в том числе для чалапа повышенной биологической ценности количество бактерий болгарской и ацидофильной палочки, бифидобактерий на конец срока годности, КОЕ/г, не менее 10^3 | 0,01 | 25 | 1 | 0 | Д-50(*** *) П-50 |
| Кумыс(*) | Дрожжи, количество бактерий болгарской, ацидофильной палочки и бифидобактерий на конец срока годности, КОЕ/г, не менее 10^6 | 0,01 | 25 | 1 | - | * |
| (****) Наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с использованием в закваске | | | | | | |
| Сюзьме | Молочно- кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$ | 0,001 | 25 | 0,1 | - | Д-50 П-50 |
| Курут | - | 0,1 | 25 | 1 | - | Д-100 П-50 |
| Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами | Для сметаны молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ | 0,001 - для сметаны, 0,1 - для термизированных сметанных продуктов | 25 | 1,0 | - | Для продуктов со сроком годности более |

| | | | | | | |
|--|--|-------|----|-----|----|-------------------------------|
| | | | | | | 72 часов - Д-50 П-50 |
| Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе: без компонентов | - | 1,0 | 25 | 1 | 25 | Д-50 П-50 |
| с компонентами | - | 1,0 | 25 | 1 | 25 | Д-50 П-50 |
| 3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе: | | | | | | |
| Творог без компонентов (кроме произведенног о с использование м ультрафильтр ации, сепарировани я, зерненного творога), в том числе: | | | | | | |
| со сроком годности не более 72 часов | Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$ | 0,001 | 25 | 0,1 | - | - |
| со сроком годности более 72 часов | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |
| замороженный | - | 0,01 | 25 | - | - | Д-100 П-50 |
| Творог, произведенны й с использование м ультрафильтр | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--------------------|-------|----|-----|---|---------------|
| ации, сепарировани я, в том числе: | | | | | | |
| со сроком годности не более 72 часов | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | - |
| со сроком годности более 72 часов | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-50 П-50 |
| Творог зерненный | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |
| Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные в том числе: | | | | | | |
| со сроком годности не более 72 часов | - | 0,001 | 25 | 0,1 | - | - |
| со сроком годности более 72 часов | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |
| замороженные | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |
| Творожные продукты, в том числе: | | | | | | |
| со сроком годности не более 72 часов | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | - |
| со сроком годности более 72 часов | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |
| замороженные | - | 0,01 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |
| Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами | - | 0,1 | 25 | 1,0 | - | 50 в сумме |
| 4. Альбумин молочный, продукты на | $2 \cdot 10^{(5)}$ | 0,1 | 25 | 0,1 | - | Д-100 П-50 |

| | | | | | | |
|---|---|-----|----|---|---|---|
| его основе, кроме вырабатываем ых путем сбраживания | | | | | | |
| 5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрирова нные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе: | | | | | | |
| молоко сгущенное, концентрирова нное, сливки сгущенные, стерилизованн ые, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты | Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/куб.см (г); 3) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов | | | | | |
| молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительск ой таре, в том числе: без компонентов | 2*10 ⁴ | 1,0 | 25 | - | - | - |
| с компонентами | 2*10 ⁴ | 1,0 | 25 | - | - | - |
| молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре | 4*10 ⁴ | 1,0 | 25 | - | - | - |
| пахта, сыворотка сгущенные без | 5*10 ⁴ | 1,0 | 25 | - | - | - |

| | | | | | | |
|--|-----------------------|------|----|---|----|---------------|
| сахара и с сахаром | | | | | | |
| какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливки с сахаром | 3,5*10 ⁽⁴⁾ | 1,0 | 25 | - | - | - |
| 6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное) , в том числе: | 5*10 ⁽⁴⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | - |
| молоко коровье сухое цельное | 5*10 ⁽⁴⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | - |
| молоко сухое обезжиренное: для непосредственного употребления | 5*10 ⁽⁴⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | - |
| для промышленной переработки | 1*10 ⁽⁵⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | - |
| напитки сухие молочные | 1*10 ⁽⁵⁾ | 0,01 | 25 | 1 | - | П-50 |
| сливки сухие и сливки сухие с сахаром | 7*10 ⁽⁴⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | - |
| сыворотка молочная сухая | 1*10 ⁽⁵⁾ | 0,1 | 25 | 1 | 25 | Д-50 П-100 |
| смеси сухие для мороженого | 5*10 ⁽⁴⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | - |
| продукты кисломолочные сухие | 1*10 ⁽⁵⁾ | 0,1 | 25 | 1 | - | Д-50 П-100 |

| | | | | | | |
|--|---|-----|----|-----|---|---------------|
| пахта, заменитель цельного молока (сухие) | 5*10 ⁴ | 0,1 | 25 | 1 | - | Д-50 П-100 |
| 7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе: | | | | | | |
| казеинаты пищевые | 5*10 ⁴ | 0,1 | 25 | - | - | - |
| концентрат сывороточный белковый | 5*10 ⁴ | 1,0 | 25 | 1,0 | - | - |
| концентрат альбумина и казеина | 2,5*10 ³ | 1,0 | 25 | 1 | - | - |
| белок молочный, казеины | 1*10 ⁴ сульфитредуциру ющие клостридии в 0,01 г не допускаются | 1,0 | 50 | 1 | - | Д-10 П-50 |
| сахар молочный рафинированн ый | 1*10 ³ | 1,0 | 25 | 1 | - | Д-50 П-100 |
| сахар молочный пищевой (лактоза пищевая) | 1*10 ⁴ | 1,0 | 25 | 1 | - | Д-50 П-100 |
| концентрат лактолозы | 1*10 ³ | 1,0 | 50 | 1 | - | Д-50 П-100 |
| 8. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые , твердые, полутвердые, мягкие), плавленные, сывороточно- альбуминные, сухие, сырны епасты, соусы, | | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|-------|----|-------|----------------|
| в том числе: сыры, сырные продукты (сверхтвердые , твердые, полутвердые, мягкие): | | | | | |
| без компонентов | - | 0,001 | 25 | 0,001 | 25 |
| с компонентами | - | 0,001 | 25 | 0,001 | 25 |
| сыры плавленные: | | | | | |
| без компонентов | $5 \cdot 10^3$ | 0,1 | 25 | - | Д-50 П-50 |
| с компонентами | $1 \cdot 10^4$ | 0,1 | 25 | - | Д-100 П-100 |
| сырные продукты плавленные | $1 \cdot 10^4$ | 0,1 | 25 | - | Д-100 П-100 |
| сырные соусы, пасты | $1 \cdot 10^4$ | 0,1 | 25 | - | - |
| сыры, сырные продукты сухие | $5 \cdot 10^4$ | 1,0 | 25 | - | - |
| сыры, сырные продукты, сывороточно- альбуминный сыр, копченые | $1 \cdot 10^4$ | 0,1 | 25 | - | - |
| 9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе: | В кисло- сливочном масле не нормируется | | | | |
| масло из коровьего молока: сливочное (сладко- сливочное, кисло- сливочное, соленое, несоленое), в том числе: | | | | | |
| без компонентов | $1 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 |

| | | | | | |
|--|----------------|-------|----|-----|----|
| с компонентами | $1 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 |
| марочное, в том числе вологодское | $1 \cdot 10^4$ | 0,1 | 25 | - | 25 |
| стерилизованное | | | | | |
| масло топленое | $1 \cdot 10^5$ | 1,0 | 25 | | |
| масло сухое | $1 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 |
| молочный жир | $1 \cdot 10^3$ | 1,0 | 25 | | |
| паста масляная, в том числе: без компонентов | $2 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 |
| с компонентами | $2 \cdot 10^5$ | 0,001 | 25 | 0,1 | 25 |
| 10. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе: | | | | | |
| сливочно-растительный спред | $1 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 0,1 | 25 |
| сливочно-растительная топленая смесь | $1 \cdot 10^3$ | 1,0 | 25 | - | - |
| 11. Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого: | | | | | |
| Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным | $1 \cdot 10^5$ | 0,01 | 25 | 1 | 25 |

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|----|
| жиром - закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого | | | | | |
| Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром - мягкое, в том числе с компонентами | $1 \cdot 10^{(5)}$ | 0,1 | 25 | 1 | 25 |
| жидкие смеси для мягкого мороженого | $3 \cdot 10^{(4)}$ | 0,01 | 25 | 1 | 25 |
| мороженое кисломолочно е | Молочнокислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^{(6)}$ | 0,1 | 25 | 1 | 25 |
| 12. Закваски (заквасочные и пробиотически е микроорганизм ы для изготовления кисломолочны х продуктов, кисло- сливочного масла и сыров), в том числе: | Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/куб.см (г), не менее | | | | |
| закваски для кефира симбиотически е (жидкие) | $1 \cdot 10^{(8)}$ | 3,0 | 100 | 10 | - |
| закваски из чистых культур в том числе: | | | | | |
| жидкие, в том числе замороженные | $1 \cdot 10^{(8)}$ Для заквасок концентрированны х не менее $1 \cdot 10^{(10)}$ | 10,0 | 100 | 10 | - |
| сухие | $1 \cdot 10^{(9)}$ Для заквасок | 1,0 | 10 | 1 | - |

| | | | | | |
|--|--|--------------------|---|---|----|
| | концентрированны х не менее $1 \cdot 10^{10}$ | | | | |
| 13. Ферментные препараты молокосверты вающие, в том числе: | | | | | |
| животного происхождени я | $1 \cdot 10^4$ | 1,0 E.coli в 25 | 25 сульфит- редуцирующие кlostридии в 0,01 г | - | - |
| растительного происхождени я | $5 \cdot 10^4$ | 1,0 | 25 | - | - |
| микробного и грибного происхождени я | $5 \cdot 10^4$ Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов | 1,0 | | | 25 |
| 14. Питательные среды для культивирован ия заквасочной и пробиотическо й микрофлоры, сухие на молочной основе | $5 \cdot 10^4$ | 0,01 | 25 сульфит- редуцирующие кlostридии в 0,01 г | - | - |
| 15. Молоко содержащие продукты | Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах | | | | |

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

(**) КОЕ - колониеобразующие единицы.

(***) БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

(****) - наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске.

Примечания.

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

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

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

3) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;

4) микроорганизмы порчи - дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

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

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

Приложение 2
к Техническому регламенту "О
безопасности молока и
продуктов его переработки"

Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

| Продукт переработки молока | Показатели | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------------|--|---|
| | Внешний вид | Консистенция | Вкус и запах | Цвет |
| Молоко питьевое (цельное, нормализованное, восстановленное, рекомбинированное) | 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 |
| 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 |
| Ряженка, варенец | Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость | Чистые кисло-молочные с выраженным привкусом пастеризации | Светло-кремовый равномерный |
| 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 | 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 пищевкусных компонентов с их наличием | Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус | Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами |
| Чалап | Однородная непрозрачная жидкость без наличия и органолептически ощутимых хлопьев белка и комочков жира, при хранении допускается выпадение молочно-белкового осадка на дне тары, который исчезает при перемешивании. Допускается газообразование, вызванное нормальной микрофлорой закваски. Для маложирных и классических видов чалапа допускается отстой жира в верхней части тары, исчезающий при перемешивании | Чистый, кисломолочный, освежающий, слегка солоноватый, без посторонних привкусов и запахов или со вкусом внесенного наполнителя в зависимости от вида напитка | Молочно-белый или обусловленный цветом внесенной добавки |
| Сюзьме | Однородная, нежная, мажущаяся, в меру густая, без крупинки жира и белка | Чистый, кисломолочный без посторонних привкусов и запахов | От белого до желтоватого, равномерный по всей массе |
| Творог, творожная | Мягкая мажущаяся или | Чистый | Белый или с |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| масса, творожные продукты, сыр творожный | рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов с их наличием | | кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий или вкус и запах обусловленный добавленными компонентами | кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами |
| Кумыс | Жидкая, однородная, слегка пенящаяся, с наличием газообразования, вызванного нормальной микрофлорой кумысной закваски. Допускается отстой сыворотки при хранении | | Чистый, кисломолочный специфический для кумыса натурального без посторонних, не свойственных привкусов и запахов. С легким привкусом копчения, для кумыса, вырабатываемого в дубовых бочках с применением копчения | Молочно-белый с голубоватым оттенком, равномерный по всей массе. Слегка желтый - для кумыса, вырабатываемого в дубовых бочках с применением копчения |
| Курут | Твердые, сухие кусочки произвольной формы: шаровидные, конусовидные, в форме брусков, плиток, лепешек, таблеток, сегментов массой от 5 до 20 г для мелких и от 21 до 50 г для крупных видов. Допускается кусочки неправильной формы, с незначительными вмятинами | | Чистый, выраженный, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов | От белого до кремового |
| Сметана | Однородная густая масса с глянцевой поверхностью и вязкостью, зависящей от массовой доли жира | | Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла | Белый с кремовым оттенком, равномерный |
| Мороженое | Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью | Плотная. Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении | 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 |

| | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|---|
| | (шоколадом) или без глазури (шоколада) | пищевкусовых компонентов с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании | | глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури |
| 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 прозрачный, 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 на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием | | Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и | От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный цветом добавленных компонентов |

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

| | | | |
|---|---|--|---|
| | <p>Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p> | <p>степень выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p> | <p>другой</p> |
| <p>Сыр, сырный продукт, полутвердые</p> | <p>Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При введении пищевкусных компонентов с их наличием</p> | <p>Сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный добавлением пищевкусных компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p> | <p>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 пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p> |
| <p>Сыр, сырный продукт, мягкие</p> | <p>Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При введении пищевкусных компонентов - с их наличием</p> | <p>Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный введенными компонентами. При использовании плесени или слизи вкус и</p> | <p>От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусных компонентов -</p> |

| | | | | |
|--|---|----------------------|--|---|
| | | | запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр свежий, сыр творожный | Форма упаковки. Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием | | Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов или характерный для конкретного наименования сыра | От белого до светло-кремового, равномерный |
| Сыр, сырный продукт, плавленые ломтевые | Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | | Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого - с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | От белого до интенсивно желтого, равномерный. У копченого - от желтого до светло-коричневого. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр, сырный продукт, плавленые пастообразные | Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При введении 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 | Белый со светло-кремовым оттенком |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|--|
| | | | пастеризованном у молоку | |
| Сливки сухие | Однородный порошок | Мелкий сухой порошок | Чистый, свойственный свежему пастеризованном у молоку | Белый со светло-кремовым оттенком |
| Молоко, сливки концентрированные | Однородная жидкость | Однородная, в меру вязкая жидкость | Сладковато-солонватый вкус, свойственный топленому молоку | Светло-кремовый |
| Молоко, сливки, сгущенные с сахаром | Вязкая однородная масса | Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении | Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса | Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао - коричневый |
| Сыворотка | Прозрачная или полупрозрачная жидкость | Жидкая, однородная | Характерный для сыворотки, для творожной сыворотки кисловатый вкус, для подсырной - сладковатый или солонватый вкус | От бледно-зеленого до светло-желтого |
| Сыворотка молочная сухая | Мелкий порошок, состоящий из единичных агломерированных частиц сухой сыворотки. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии | | Свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солонватый, кисловатый вкус | От белого до желтого, однородный по всей массе |
| Пахта | Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев | Жидкая, однородная | Характерный для пахты, для пахты сладко-сливочного масла - молочный, для пахты кисло-сливочного масла - кисломолочный вкус. Допускается | От белого до светло-желтого |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | | привкус 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, сладкого вкуса | Белый |
| Концентрат лактулозы | Однородная вязкая жидкость | Однородная, вязкая | Вкус от сладковатого до кисло-сладкого. Допускается привкус и запах карамелизации | От светло-желтого до темно-желтого |
| Спред сливочно-растительный | Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид | | Вкус сливочный, сладко-сливочный или кисло-сливочный | 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, |
| Молочные, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты | В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов | | | |

Приложение 3
к Техническому регламенту "О безопасности молока и продуктов его переработки"

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

| Продукты | Потенциально опасные вещества | Допустимые уровни, мг/кг (л), не более |
|---|--|--|
| Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Афлатоксин M ⁽¹⁾ Антибиотики: Левомецетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа | 0,1 0,05 0,03 0,005 0,0005 менее 0,01 менее 0,01 менее 0,5 менее 0,004 ед/г Не допускается 0,05 (1,25 для сливок в пересчете на жир) 0,05 (1,0 для сливок в |

| | | |
|--|---|---|
| | Стрептомицин Пенициллин Ингибирующие вещества Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ(*) и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | пересчете на жир) 100 Бк/л 25 Бк/л 0,000003 (в пересчете на жир) Не допускается |
|--|---|---|

(*) ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

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

(***) вступает в силу с 01.01.2015 г.

Приложение 4
к Техническому регламенту "О безопасности молока и продуктов его переработки"

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

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

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

(**) КОЕ - колониеобразующие единицы.

(***) БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 5
к Техническому регламенту "О безопасности молока и продуктов его переработки"

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока

| Группа продуктов | Потенциально опасные вещества | Допустимые уровни, мг/кг (л, куб.дм), не более |
|---|--|--|
| Все продукты переработки молока (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе, гидролизаты молочных белков, за исключением показателя антибиотика); (для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных - в пересчете на восстановленные продукты) | Микотоксины: Афлатоксин М ¹ (1) Антибиотики: Левомецетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин | 0,0005 менее 0,01 менее 0,01 менее 0,5 менее 0,004 |
| Питьеовое молоко и питьеовые сливки, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | 0,1 0,05 0,03 0,005 0,05 (для сливок, сметаны - 1,25 в пересчете на жир) 0,05 (1,0 для сливок, сметаны - 1,0 в пересчете на жир) 100 Бк/л 25 Бк/л 0,000003 (в пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | 0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Бк/л 25 Бк/л 0,000003 (в пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово Хром Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | 0,3 0,15 0,1 0,015 для консервов в сборной жестяной таре - 200 для консервов в хромированной таре - 0,5 1,25 1,0 300 Бк/кг 100 Бк/кг 0,000003 (в пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Продукты молочные, молочные составные сухие, | В пересчете на восстановленные продукты: | 0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 500 Бк/кг 200 Бк/кг 0,000003 (в |

| | | |
|---|--|---|
| сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко) | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа - бета - гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 300 Бк/кг 80 Бк/кг 0,000003 (в пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминовые, сухие, сырные пасты, соусы | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Бенз(а)пирен Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(***) | 0,5 0,3 0,2 0,03 Для копченых продуктов и с копчеными компонентами - 0,001 1,25 1,0 50 Бг/кг 100 Бг/кг 0,000003 (в пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Олово Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) | 0,1 (для продуктов с какао - 0,3) 0,1 0,03 (для продуктов с какао - 0,2) 0,03 для резервируемых продуктов - 0,4 для резервируемых продуктов - 1,5 для стерилизованного масла в сборной жестяной таре - 200 1,25 1,0 200 Бк/кг (для молочного жира - 100) 60 Бк/кг (для молочного жира - 80) 0,000003 (в пересчете на жир) |
| Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь | Показатели окислительной порчи: Перекисное число в жире, выделенном из продукта Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Никель Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) | 10 ммоль активного кислорода/кг жира 0,1 (для продуктов с какао - 0,3) 0,1 0,03 (для продуктов с какао - 0,2) 0,03 Для резервируемых продуктов - 0,4 Для резервируемых продуктов - 1,5 Для продуктов с гидрогенизированным жиром - 0,7 1,25 1,0 100 Бк/кг 80 Бк/кг 0,000003 (в пересчете на жир) |
| Мороженое всех видов из молока и на молочной основе | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть | 0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 100 Бк/кг 25 Бк/кг 0,00003 (в |

| | | |
|--|--|---|
| | Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины(**) Меламин(**) | пересчете на жир) Не допускается (менее 1,0 мг/кг) |
| Закваски заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть | Для жидких (в том числе замороженных)/ для сухих 0,1/1,0 0,05/0,2 0,03/0,2 0,005/0,03 |
| Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлор | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 | 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 160 Бк/кг 80 Бк/кг |
| Ферментные препараты | Токсичные элементы: Свинец Мышьяк | 10,0 3,0 |
| Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов | Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ | |

(*) ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

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

(***) вступает в силу с 01.01.2015 г.

Примечание.

1. Допустимые уровни содержания, не предусмотренных настоящим Техническим регламентом "О безопасности молока и продуктов его переработки", пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

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

Приложение 6
к Техническому регламенту "О
безопасности молока и
продуктов его переработки"

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

Таблица 1

**Питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты,
сгущенные продукты переработки молока, сухие
продукты переработки молока**

| Наименование продукта переработки молока | Показатели | | | |
|---|----------------------------|---|------------------------------|---|
| | Диапазоны массовой доли, % | | | молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи на конец срока годности |
| | жир | белок, не менее | СОМО(*), не менее | |
| Питьевое молоко | 0,1-8,9 | 2,8 (для молока жирностью не более 4% - 2,6%) | 8,0 | - |
| Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле | 0,1-9,5 | - | - | - |
| Сливки, в том числе высокожирные | 1,0-34,0 35,0-58,0 | 1,8-2,6 1,2 | 5,2-8,0 3,6 | - - |
| Кисломолочные продукты, кроме йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами Йогурт | 0,1-8,9 0,1-10,0 | 2,8 3,2 с добавлением компонентов - 2,8 | Не менее 7,8 не менее 7,0 | Молочнокислые микроорганизмы - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ. Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - |

| | | | | |
|--|---------------|--|--|---|
| | | | | не менее $1 \cdot 10^{(6)}$ КОЕ. Дрожжи на конец срока годности для айрана, кефира - не менее $1 \cdot 10^{(4)}$, для кумыса - $1 \cdot 10^{(5)}$ КОЕ |
| Чалап | от 0,1 до 4,5 | от 2,1-2,6 | 7,8-9,5 | Молочнокислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^{(7)}$, в том числе для чалапа повышенной биологической ценности количество бактерий болгарской и ацидофильной палочки и бифидобактерий на конец срока годности, КОЕ, не менее $10^{(3)}$ |
| Кумыс | Не менее 1,0 | от 2,8 | 7,8-9,5 | Дрожжи, количество бактерий типа болгарской и ацидофильной палочки и бифидобактерий на конец срока годности, КОЕ/г, не менее $10^{(6)}$ |
| Сюзме | 0,1-5,0 | 12 | 13,5 | Молочнокислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^{(6)}$ |
| Сметана, продукты на ее основе | 10,0-58,0 | 1,2 | 3,6 | Молочнокислые микроорганизмы для сметаны - не менее $1 \cdot 10^{(7)}$ КОЕ |
| Творог (кроме творога, производимого с использованием ультрафильтрации, сепарирования и зерненого творога) | 0,1-35,0 | 12,0 (для с массовой долей жира более 18% - 8,0) | 13,5 (для с массовой долей жира более 18%- 10,0) | - |
| Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования | 0,1-25,0 | 7,0 | 10,0 | - |
| Творог зерненный | Не более 25,0 | 8,0 | - | |
| Творожная масса | Не менее 0,1 | 6,0 | - | - |
| Творожные продукты(**) | 0,1-35,0 | - | - | - |

| | | | | |
|--|------------------------|---------------|----------------|----|
| Молоко стерилизованное сгущенное | 0,2-16,0 | 6,0 | 11,5 | - |
| Молоко сгущенное с сахаром | 0,2-16,0 | 6,0 | 12,0 | - |
| Курут | 1,0-26,0 | 16,0 | 69,0 | - |
| Молоко стерилизованное концентрированное | 7,0-9,5 | 6,0 | 16,0 | - |
| Сливки стерилизованные | 25,0 | 2,6 | 5,3 | - |
| Сливки сгущенные с сахаром | 19,0-20,0 | 8,0 | 18,0 | - |
| Молоко сухое | 0,1-41,0 | 18,0 | 54,0 | - |
| Сливки сухие, в том числе высокожирные | 42,0-74,0 75,0-80,0 | 7,0-18,0 5,0 | 21,0-55,0 15,0 | -- |
| Сыворотка молочная сухая | Не более 2,0 | Не менее 10,0 | Не менее 95,0 | - |

(*) СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток;

(**) Показатели идентификации регламентируются нормативными или техническими документами, или стандартами организации.

Таблица 2

Масло и паста масляная из коровьего молока

| Наименование продукта | Массовая доля, % | | | Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусов Тернера | |
|---|--|------------------------|----------|--|------------------|
| | жира | влаги | соли | сладко-сливочного | кисло-сливочного |
| Масло топленое | Не менее 99,0 | Не более 1,0 | - | - | - |
| Масло сливочное, в том числе: | | | | | |
| сладко-сливочное и кисло-сливочное классической жирности: несоленое соленое | 50,0-85,0 включительно 50,0-85,0 включительно | 14,0-46,0 13,0-45,0 | - 1,0 | Не более 30,0 | 40,0-65,0 |
| с компонентами | 50,0-69,0 | 16,0-45,0 | - | - | - |
| Паста масляная сладко-сливочная и кисло-сливочная: | 39,0-49,0 39,0-49,0 | 56,0-47,0 55,0-46,0 | - 1,0 | Не более 33,0 | 40,0-65,0 |

| | | | | | |
|----------------------|---------------|--------------|---|---|---|
| несоленая соленая | | | | | |
| с компонентами | 39,0-49,0 | 40,0-55,0 | - | - | - |
| Жир молочный | Не менее 99,8 | Не более 0,2 | - | - | - |

Таблица 3

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

| Наименование продуктов | Массовая доля общего жира, % | Массовая доля молочного жира в жировой фазе, % | Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта, % | Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, % | Темпера- тура плавления жира, град. Цельсия, не более |
|--|------------------------------------|---|--|---|--|
| Спред сливочно- растительный | 39-95 | Не менее 50 | 10,0-35,0 | 8,0 | 36 |
| Смесь топленая сливочно- растительная | Не менее 99 | Не менее 50 | 10,0-35,0 | 8,0 | 36 |

Таблица 4

Сыр, сырный продукт(*)

| Наименование продуктов | Массовая доля, % | | | |
|---|------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| | влаги | влаги в обезжиренном веществе | жира в сухом веществе | соли |
| Сыр, сырный продукт, сухие | 2,0-10,0 | менее 15,0 | 1,0-40,0 включительно | 2,0-6,0 |
| Сыр, сырный продукт, сверхтвердые | 30,0-35,0 | менее 51,0 | 1,0-60,0 и более | 1,0-3,0 включительно |
| Сыр, сырный продукт, твердые | 40,0-42,0 | 49,0-56,0 включительно | 1,0-60,0 и более | 0,5-2,5 включительно |
| Сыр, сырный продукт, полутвердые | 36,0-55,0 | 54,0-69,0 включительно | 1,0-60,0 и более | 0,5-4,0 включительно |
| Сыр, сырный | 30,0-80,0 | более 67,0 | 1,0-60,0 и более | 0,4-5,0 |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| продукт, мягкие, в том числе сыр свежий, сыр творожный | | | | включительно, для рассольного сыра 2,0-7,0 включительно |
|--|--|--|--|---|

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

Таблица 5

Плавленный сыр(*)

| Наименование продуктов | Массовая доля, % | | | |
|------------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| | жира в сухом веществе | влаги | поваренной соли (кроме сладких сыров) | сахарозы (для сладких сыров) |
| Сыр плавленный ломтевой | до 65,0 включительно | 35,0-70,0 включительно | 0,2-4,0 включительно | до 30,0 включительно |
| Сыр плавленный пастообразный | 20,0-70,0 вкл. | 35,0-70,0 включительно | 0,2-4,0 включительно | |
| Сыр плавленный сухой | до 51,0 включительно | 3,0-7,0 включительно | 2,0-5,0 включительно | |

Таблица 6

Мороженое

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

(*) СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

(**) Смеси молочного и растительного жира.

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

Примечания:

1. Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются национальными стандартами, техническими документами либо стандартами организации.

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

Приложение 7
к Техническому регламенту "О
безопасности молока и
продуктов его переработки"

Таблица 1

Показатели идентификации сырого молока коровьего

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

Таблица 2

Показатели идентификации молока сырого сельскохозяйственных животных в партии

| Вид животного | Содержание составных частей молока, %(*) | | | | | Плотность при температуре 20 градусов Цельсия | Кислотность, градусов Тернера |
|---------------|--|---------|---------|--------------------------|----------------------|---|-------------------------------|
| | жир | белок | лактоза | сухие вещества в среднем | минеральные вещества | | |
| Коза | 2,8-5,5 | 2,8-3,8 | 4,4-4,6 | 13,4 | 0,8 | 1027-1030 | 14-20 |
| Овца | 6,2-7,2 | 5,1-5,7 | 4,2-6,6 | 18,5 | 0,9 | 1034 | 25,0 |
| Кобыла | 1,8-1,9 | 2,1-2,2 | 5,8-6,4 | 10,7 | 0,3 | 1032 | 6,5 |
| Верблюдица | 3,0-5,4 | 3,8-4,0 | 5,0-5,7 | 15,0 | 0,7 | 1032 | 17,5 |
| Як | 7,5-7,7 | 4,2-4,6 | 4,2-4,7 | 17,5 | 0,8 | 1029 | 17,0 |

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

(**) Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

$SOMO = 0,25 * A + 0,225 * Ж + 0,5$, где А - плотность лакто денситометра; Ж - массовая доля жира сырого молока, %.

Таблица 3

Показатели идентификации сливок сырых

| Наименование показателя | Параметры |
|---------------------------------|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 10,0 |
| Кислотность, градусов Тернера | 14,0-19,0 |
| Консистенция | Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира |
| Вкус и запах | Вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые. Допускаются слабо выраженный кормовой привкус и запах |
| Цвет | Белый с кремовым оттенком, однородный |