

**ПРОЕКТ**  
**ОБЩИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**  
**«О безопасности молока и молочной продукции**  
**UTR 201\_\_\_/0\_\_\_/UZ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**к Постановлению Кабинета Министров**  
**Республики Узбекистан**  
**от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_**

**Содержание**

**Глава I. Общие положения**

- § 1. Цели принятия настоящего общего технического регламента -8
- § 2. Область применения настоящего общего технического регламента-8
- § 3. Основные понятия и термины
- § 4. Условия размещения на рынке молока и молочной продукции-29

**Глава II. Технические требования к безопасности молока и молочной продукции**

- § 1. Общие требования к молоку и молочной продукции;
- § 2. Требования к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку и сырým сливкам, к условиям и процессам их получения;
- § 3. Дополнительные требования к сырому молоку, предназначенному для производства продуктов детского питания на молочной основе;
- § 4. К сырому коровьему молоку, предназначенному для производства стерилизованного молока, в том числе концентрированного или сгущенного молока;
- § 5. Дополнительные требования к сырому коровьему молоку для производства сыра;
- § 6. Дополнительные требования к сырому коровьему молоку для производства продуктов диетического питания;
- § 7. К немолочным компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока;
- § 8. К молочной продукции;
- § 9. К пищевой ценности продуктов детского питания на молочной основе, в том числе молочных продуктов, молочных составных продуктов и молкосодержащих продуктов, с учетом возраста детей и оценки степени риска для здоровья детей различных возрастных групп (детей раннего возраста, детей дошкольного возраста и детей школьного возраста);
- § 10. К работникам организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, перевозкой и реализацией молока и молочной продукции;
- § 11. К производству молока и молочной продукции;

§ 12. Общие требования к производству заквасок и пробиотических микроорганизмов, в том числе к помещениям для их производства:

§ 13. К организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;

§ 14. К процессам производства сырого молока и переработки;

§ 15. Общие требования к реализации молока и молочной продукции;

§ 16. К утилизации или уничтожению молочной продукции;

§ 17. Общие требования к организации производственного контроля;

### **Глава III Идентификация молока и молочной продукции**

§1. Цели идентификации молока и молочной продукции:

§2. Правила и процедуры идентификации молока и молочной продукции:

§3. Показатели идентификации молока, молочной продукции, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов:

### **Глава IV Оценка соответствия молока и молочной продукции требованиям безопасности**

### **Глава V Признание результатов работ по оценке соответствия**

### **Глава VI Подтверждение соответствия молока и молочной продукции техническим требованиям**

### **Глава VII Требования к упаковке и маркировке молока и молочной продукции**

§1. Общие требования к упаковке молока и молочной продукции:

§2. Требования к маркировке молока и молочной продукции:

§3. Общие правила нанесения маркировки:

### **Глава VIII Требования международных стандартов и национальных стандартов**

§1. Требования международных стандартов

§2. Требования национальных стандартов

§3. Международные договора

### **Глава IX Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента. Возмещение вреда**

§1. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента

§2. Возмещение вреда, причиненного в связи с невыполнением требований настоящего технического регламента

## **Глава X Государственный контроль и надзор**

## **Глава XI Заключительные положения**

§1. Заключительные положения

§2. Вступление в силу настоящего технического регламента

### **Приложение 1**

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

### **Приложение 2**

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

### **Приложение 3**

Диоксиновые эквиваленты полихлорированных дибензопарадиоксинов, полихлорированных дибензофуранов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов

### **Приложение 4**

Допустимые уровни содержания остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов в сыром молоке

### **Приложение 5**

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

### **Приложение 6**

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции, заквасках, питательных средах, ферментных препаратах

### **Приложение 7**

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока, заквасках, питательных средах, ферментных препаратах

### **Приложение 8**

Микронутриенты (витамины и минеральные вещества), используемых при производстве продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста

### **Приложение 9**

Перечень пищевых добавок, допускаемых при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста

Перечень пищевых добавок, допускаемых при производстве адаптированных молочных смесей для здоровых детей первого года жизни

Перечень пищевых добавок, допускаемых при производстве последующих смесей для здоровых детей старше шести месяцев

### **Приложение 10**

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

### **Приложение 11**

Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продуктах детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста

### **Приложение 12**

1. Содержание микроорганизмов в продуктах переработки молока в течение срока годности, контролируемое в торговой сети

2. Содержание микроорганизмов в продуктах переработки молока на стадии производства

### **Приложение 13**

Допустимые уровни содержания микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в продуктах на молочной для детей раннего возраста

### **Приложение 14**

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста, в том числе в продуктах, произведенных на молочных кухнях - 113

### **Приложение 15**

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста - 118

### **Приложение 16**

1. Показатели идентификации сырого молока коровьего и сырого обезжиренного молока коровьего - 122

2. Показатели идентификации сырого молока других сельскохозяйственных животных в партии - 122

### **Приложение 17**

Показатели идентификации сырых сливок - 122

### **Приложение 18**

Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

### **Приложение 19**

Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока

1. Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты, кисломолочные продукты, сгущенные продукты переработки молока, сухие продукты переработки молока
2. Масло и масляная паста из коровьего молока
3. Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная
4. Сыр, сырный продукт
5. Плавленный сыр, плавленный сырный продукт
6. Мороженое

### **Приложение 20**

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

1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для детей в возрасте от рождения до шести месяцев (на 100 ml готового к употреблению продукта)
2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для детей в возрасте старше шести месяцев (на 100 ml готового к употреблению продукта)
3. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для детей от рождения до двенадцати месяцев
4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для детей в возрасте старше шести месяцев
5. Специализированные (низколактозные и безлактозные) продукты для лечебного питания детей раннего возраста (на 100 ml готового к употреблению продукта)
6. Продукты прикорма и продукты для детей раннего возраста (на 100 ml или 100 g готового к употреблению продукта)

### **Приложение 21**

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

1. Молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе (сухие и жидкие молоко и сливки, термически обработанные), в том числе обогащенные (на 100 ml готового к употреблению продукта)

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

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

## **Приложение 22**

Применение схем сертификации готового к реализации молока и молочной продукции

## **Приложение 23**

Перечень нормативных документов на готовые молочные продукты производимые молоко перерабатывающими предприятиями в Республике Узбекистан.

## **Приложение 24**

Перечень нормативных документов на методы исследований (испытаний), измерений и исполнения требований настоящего технического регламента.

## **Глава I. Общие положения**

Настоящий общий технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - общий технический регламент) принят в форме постановления Кабинета Министров Республики Узбекистан, разработан в соответствии с Конституцией Республики Узбекистан и Законами Республики Узбекистан:

от 4 октября 2013 года «Об оценке соответствия»;

от 23 апреля 2009 года «О техническом регулировании»;

от 30 августа 1997 года «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

от 29 августа 1996 года «Об охране здоровья граждан»;

от 26 апреля 1996 года «О защите прав потребителей»;

от 28 декабря 1993 года «О сертификации продукции и услуг»;

от 29 декабря 2015 года «О ветеринарии»;

от 9 декабря 1992 года «Об охране природы»;

от 26 августа 2015 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

### **§ 1. Цели принятия настоящего общего технического регламента**

Настоящий общий технический регламент «О безопасности молока и

молочной продукции» принят в целях:

установления обязательных требований к молоку и молочной продукции, а также к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (в том числе уничтожения), обеспечивающих:

а) безопасности жизни и здоровья человека, сохранность имущества юридических, физических лиц и государства;

б) охраны окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений;

в) предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей в процессе производства молока и молочной продукции, хранения, перевозке, обращении и утилизации;

г) достоверности информации о наименовании, составе и потребительских свойствах молока и молочной продукции.

## **§ 2. Область применения настоящего общего технического регламента**

1. Область применения настоящего общего технического регламента устанавливает:

1) объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Общий технический регламент;

2) требования к безопасности объектов технического регулирования;

3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Общего 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.

2. Объектами технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Общий технический регламент, являются:

1) молоко и молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе, выпущенные в обращение на территории Республики Узбекистан;

2) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (в том числе уничтожение) молока и молочной продукции.

3. Перечень молока и молочной продукции, являющихся объектами технического регулирования настоящего Общего технического регламента, включает в себя:

а) Сырое молоко;

б) Продукты переработки молока, в том числе:

- сырое обезжиренное молоко и сырые сливки;

- молочные продукты;

- молочные составные продукты;

- молокосодержащие продукты;

- побочные продукты переработки молока;

- продукты детского питания на молочной основе;

с) функционально необходимые компоненты (используемые при производстве продуктов переработки молока);

4. Объектами технического регулирования не являются:

а) молоко и молочная продукция, полученная в процессе непромышленного производства, молоко сырое в том числе предназначенное для домашнего использования, произведенная и хранящаяся в домашних условиях;

б) продукты, изготовленные из молока и молочной продукции, предназначенные для использования в лечебном питании;

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

д) материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, требования к безопасности которых устанавливаются соответствующим техническим регламентом.

### § 3. Основные понятия и термины

1. Для целей настоящего общего технического регламента используются понятия, установленные Законом Республики Узбекистан «О техническом регулировании» и O'zDSt 2859:2014 «Молоко и молочные продукты. Термины и определения».

2. Для целей настоящего общего технического регламента используются понятия статья 3 Закона Республики Узбекистан «О техническом регулировании» и общие понятия:

**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.

**сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

**сырое обезжиренное молоко:** Обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 °С.

**нормализованный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и/или сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствии с установленными показателями.

*Примечание: Нормализация – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока.*

**пастеризованное (стерилизованное, ультрапастеризованное) молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке в целях

соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности в соответствии с требованиями СанПиН РУз 0283-10.

*Примечание: Пастеризация – процесс термической обработки молока при определенных температурах, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов в соответствии по СанПиН РУз;*

*Стерилизация - процесс термической обработки молока в герметично закупоренных емкостях при определенных температурах, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор в соответствии по СанПиН РУз;*

*Ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация) - процесс термической обработки молока и продуктов его переработки в потоке при определенных температурах, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор в соответствии по СанПиН РУз.*

**питьевое молоко (молоко цельное, нормализованное, обогащенное):** молочный продукт с массовой долей жира не более 6 %, произведенный из сырого молока и подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации.

**топленое молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее трех часов до достижения специфических органолептических свойств.

*Примечание: Томление (топление) – процесс выдержки молока или молочных продуктов при повышенной температуре с целью достижения продуктом характерных органолептических показателей: кремового или светло-коричневого цвета и специфического вкуса и запаха.*

**цельное молоко:** Молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования.

**молочная продукция:** Продукты переработки молока, включающие в себя молочные продукты, молочные составные продукты, молкосодержащие продукты, вторичное молочное сырье, побочный продукт переработки молока.

**молочный продукт:** Пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или его составных частей (в том числе восстановленного, нормализованного, рекомбинированного и/или их смесей) без использования немолочных жира и белка, с добавлением или без добавления функционально необходимые для переработки ингредиенты.

*Примечание: Функционально необходимые для переработки ингредиенты – закваски, ферментные препараты, вводимые в процессе производства, а также поваренная соль (для продуктов, изготавливаемых с солью) и сахара (для мороженого и молочных консервов с сахаром).*

**восстановленное (-ый) молоко (продукт переработки молока):** Молоко (продукт переработки молока), изготавливаемое (-ый) из концентрированного или сухого молока (продукта переработки молока) и воды путем их смешивания.

**вторичное молочное сырье:** Побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами. В их числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности по действующим СанПиН РУз, предназначенные для использования после переработки.

**концентрированное (сгущенное) цельное молоко:** Концентрированный (сгущенный) молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 25 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 7 %.

**концентрированное (сгущенное) обезжиренное молоко:** Концентрированный (сгущенный) молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 20 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не более 1,5 %.

**молочный напиток:** Молочный составной продукт, произведенный из молока и/или молочных продуктов, в том числе концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих, и воды с добавлением немолочных компонентов, не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 1,4 % и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее чем 3,7 %.

**концентрированный (сгущенный, выпаренный, вымороженный) продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный частичным удалением воды из него путем концентрирования (сгущения, выпаривания, вымораживания) до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 20 %.

**сгущенное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт, производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сливочного масла, молочного жира при обязательной пастеризации нормализованной смеси и консервирования сахаром, массовая доля в сухих обезжиренном веществе молока в котором составляет не менее 34 %.

*Примечание: продукт, в зависимости от массовой доли жира подразделяют на обезжиренное с массовой долей жира 2,5 %, 4,0 %, 5,0 %, 7,5 %, 8,5 %, 9,0 %, 10,0 %, полученное частичным удалением воды из молока и добавлением сахара или путем любой иной технологической обработки, ведущей к получению продукта такого же состава и свойств. Для достижения соответствия основного состава продукта требованиям качества допускается проводить нормализацию молока или сливок по содержанию жира и/или белка путем добавления и/или извлечения отдельных составных частей без изменения соотношения сывороточных белков и казеина.*

В зависимости от состава сырья и способа производства сгущенное молоко с сахаром подразделяют на следующие виды:

**сгущенное цельное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 28,5 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 8,5 %.

**сгущенное обезжиренное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 26 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не более 1 %.

**концентрированный продукт переработки молока с сахаром:** Концентрированный продукт переработки молока, произведенный с добавлением сахарозы.

*Примечание: Допускается добавление других видов сахаров.*

**продукты молочные и молочные, составные сгущенные с сахаром – сгущенное молоко с сахаром:** молочный продукт, производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сливочного масла, молочного жира при обязательной пастеризации нормализованной смеси и консервирования сахаром.

**продукты молокосодержащие сгущенное с сахаром - сгущенное молоко с сахаром:** молочный продукт, производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сливочного масла, молочного жира без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок при обязательной пастеризации нормализованной смеси и консервирования сахаром;

**продукты молочные и молочные, составные сгущенное с сахаром – вареное сгущенное молоко с сахаром:** молочный продукт, производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сгущенного молока с сахаром, сливочного масла, молочного жира, сахара путем тепловой обработки нормализованной смеси;

**продукты молокосодержащие сгущенное с сахаром – вареное сгущенное молоко с сахаром:** молочный продукт, производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, молокосодержащих сгущенных продуктов с сахаром, сливочного масла и заменителя молочного жира, сахара без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок путем тепловой обработки нормализованной смеси;

**молочный восстановленный продукт:** Продукт, полученный в результате добавления воды к сухим или концентрированным формам молочных продуктов в количестве, необходимом для восстановления соответствующего соотношения влаги и сухих веществ.

**молочный напиток:** Молочный составной продукт, произведенный из молока и/или молочных продуктов, в том числе концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих, и воды с добавлением немолочных компонентов, не

в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 1,4 % и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее чем 3,7 %.

**молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50 % от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %.

**молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт) нормализованное (-ый):** молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт), значения массовых долей жира и/или сухого обезжиренного молочного остатка которого или их соотношения приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах.

**молочные (молочные составные, молокосодержащие) консервы:** Сухие или концентрированные упакованные в тару молочные (молочные составные, молокосодержащие) продукты.

**национальный молочный продукт:** Молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Республики Узбекистан и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и/или наименованием географического объекта – места распространения этого молочного продукта.

**молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, в которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50 % от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %.

**обезжиренное молоко:** Молоко с массовой долей жира менее 0,5 %, полученное в результате отделения жира от молока.

**обезжиренный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и/или пахты, и/или сыворотка, и/или произведенных на их основе продуктов.

**обогащенное молоко:** Питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или комплексе обогащающие вещества.

*Примечание: К обогащающим веществам относятся молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пробиотических веществ, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики.*

**обогащенный молочный напиток:** Молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

*Примечание: Витамин - необходимое питательное вещество, которое сам организм нередко не вырабатывает. Витамины необходимо получать с пищей.*

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

**сублимированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 %.

**обогащенный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

*Примечание: Количество веществ, введенных в обогащенные продукты переработки молока, указывается с учетом их содержания в продуктах в конце срока их годности.*

*Примечание: Лактоза (молочный сахар) - дисахарид, который состоит из глюкозы и галактозы. Он находится в молоке в двух формах - альфа и бета в определенном соотношении. Молочный сахар каждой формы может переходить один в другой. Растворимость молочного сахара в воде зависит в первую очередь от температуры;*

*Лактоза в сухом виде - белый мелкокристаллический порошок. Он в 6 раз менее сладок, чем свекловичный сахар. По питательности он практически не отличается от свекловичного сахара и почти полностью усваивается организмом.*

**партия молочной продукции:** Совокупность единиц молочной продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства.

**альбумин молочный:** Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

**пахта:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.

**побочный продукт переработки молока:** Сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока.

**продукт на основе полных (частичных) гидролизатов белка:** Продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному (частичному) гидролизу.

**рекомбинированное(ый) молоко, продукт (молочный), (молочный составной), (молокосодержащий):** Молоко, продукт (молочный), (молочный составной), (молокосодержащий), изготовляемое (-ый) из составных частей молока (для молочного продукта) и компонентов немолочного происхождения (для молочного составного и молокосодержащего продукта) и воды.

*Примечание: Рекомбинирование - процесс изготовления продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного (молочного составного, молокосодержащего) продукта и воды.*

**сухое обезжиренное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока - не менее 34 % и массовая доля жира - не более 1,5 %.

**сухое цельное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 % и массовая доля жира - не менее чем 20 %.

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

**сухой продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 90 %.

**составные части молока:** Молочный жир, молочный белок, лактоза, ферменты, витамины, минеральные вещества и вода.

**сухой обезжиренный молочный остаток:** Составные части молока, за исключением молочного жира и воды.

**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.

**топленое масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 %, произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеющее специфические органолептические свойства.

*Примечание: Вытапливание – процесс выделения жировой фазы из сливочного масла (спреда), жиросодержащего продукта нагреванием его выше точки плавления жира с последующим ее отделением.*

**молочный жир:** Молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее 99,8 %, который имеет нейтральный вкус и запах, производится из молока и/или молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.

**масляная паста:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 % до 49 % включительно и произведен 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.

**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

**сливочно-растительный спред:** Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 % до 95 % и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 % до 95 %.

**сливочно-растительная топленая смесь:** Продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 % и произведенный из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы.

*Примечание: Продукт может быть произведен с использованием других технологических приемов.*

**спред:** эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира в котором составляет не менее 39 %, имеющей пластичную консистенцию, с температурной плавления жировой фазы не выше 36 °С, изготавливаемый из молочного жира, и/или сливок, и/или сливочного масла и натуральных и/или модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

**сгущенные сливки с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 37 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 19 %.

**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, представляющий собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее 8 %.

**сливочное подсырное масло:** Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра.

**сливочное масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 % до 85 % включительно.

**каймак:** Молочный продукт, который произведен из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет от 45 % до 60 %.

**питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару.

**сухие сливки:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 42 %.

**сыворожка молочная:** Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве сыров (подсырная сыворожка), творога (творожная сыворожка) и казеина (казеиновая сыворожка).

**сывороточные белки:** Белки молока, остающиеся в молочной сыворожке после осаждения казеина.

**адаптированные молочные смеси (заменитель женского молока):** Пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока и его составных частей, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку и соответствующий физиологическим потребностям детей первых месяцев жизни.

**последующая смесь для детского питания:** Продукты детского питания для детей первого года жизни, произведенные на основе молока сельскохозяйственных животных, белков сои (за исключением белков, полученных из сырья, содержащего генно-инженерные организмы) и адаптированные или частично адаптированные для питания детей в возрасте старше шести месяцев.

**продукты детского питания на молочной основе:** Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания, произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 20 %-ов от общей массы этих продуктов или без их добавления.

*Примечание: Продукты детского питания на молочной основе не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.*

**молочные продукты детского питания для детей раннего возраста:** Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет.

**молочные продукты детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста:** Сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, восстанавливаемые до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой, молоком, адаптированной молочной смесью или соком, температура которых должна быть не ниже 30 °С. Не допускается применение термина «инстантный продукт».

*Примечание: Инстантный продукт – сухой продукт высокой степени готовности, в том числе предназначенный для детского питания, восстанавливаемый в потребительскую форму разведением питьевой водой или другой пищевой жидкостью в соответствии с техническим документом изготовителя.*

**молочные продукты детского питания для детей дошкольного возраста:** Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от 3 до 6 лет.

**молочные продукты прикорма:** Продукты детского питания для детей первого года жизни, вводимые в их рацион в качестве дополнения к женскому молоку, адаптированным молочным смесям и (или) последующим смесям и произведенные из продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических потребностей детей.

**молочные продукты детского питания для детей раннего возраста:** Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет.

**молочные напитки для питания детей раннего возраста:** Молочная продукция для питания детей раннего возраста, готовая к употреблению, произведенная из сырого молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста.

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

**молочные продукты детского питания:** Молочные продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет, состав и свойства которых соответствуют возрастным физиологическим особенностям детей, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью.

**молочные продукты детского питания для детей дошкольного возраста:** Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от 3 до 6 лет.

**молочные продукты детского питания для детей школьного возраста:** Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от 6 до 14 лет.

**молочные продукты прикорма:** Продукты детского питания для детей первого года жизни, вводимые в их рацион в качестве дополнения к женскому молоку, адаптированным молочным смесям и (или) последующим смесям и произведенные из продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических потребностей детей.

**группы молочных продуктов для питания детей раннего возраста:** Молочные продукты, предназначенные для использования в качестве продуктов прикорма или в качестве самостоятельных молочных продуктов для детского питания, и включает в себя следующие группы:

- **зерно-молочные:** Пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25 % от

массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;

- **фруктово-молочные:** Пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фрукто-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25 % от массы продукта, а также других ингредиентов( закваска, пищевые волокна, углеводы, минеральные вещества, витамины) в количестве, не более 15%;

- **молочные:** Молочные продукты, изготовленные из коровьего молока и молоко других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве, не более 15 % от общей массы продукта;

- **комбинированные:** Пищевые продукты, сочетающие в себе свойства различных групп пищевых продуктов, не относящихся ни к одной из вышеперечисленным групп;

- **диетические продукты переработки молока:** Продукты переработки молока с определенными физико-химическими и лечебными свойствами, рекомендованные Министерством здравоохранения в качестве диетического (лечебного) питания в установленном порядке:

**антирефлюксные продукты:** Продукты, содержащие загуститель или камедь для предотвращения срыгивания у детей;

**безглютеновые продукты:** продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 mg/kg продукта;

**безлактозные продукты:** Продукты, в которых содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 L готового к употреблению продукта;

**низколактозные продукты:** Продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 g на 1 L готового к употреблению продукта;

**продукты со сниженным содержанием фенилаланина:** Продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот без фенилаланина;

**продукты для энтерального питания:** Продукты, предназначенные для питания детей, не способных к самостоятельному питанию.

**сухие кисломолочные смеси для питания детей раннего возраста** – молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 14 к настоящему техническому регламенту, или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов и соответствующей требованиям приложения 14 к настоящему техническому регламенту;

**сухие молочные напитки для питания детей раннего возраста**–молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная из коровьего молока и(или) молочных продуктов с добавлением или без

добавления немолочных компонентов с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 15% и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста.

**кисломолочный продукт:** Молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый сквашиванием молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка. Содержит живые заквасочные микроорганизмы в готовом продукте в конце срока годности не менее  $10^7$  КОЕ в 1 g продукта и молочнокислых дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm<sup>3</sup> (кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи).

*Примечание: Не допускается термическая обработка готового продукта.*

**закваски:** Специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и/или ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислые микроорганизмы.

**скваженный продукт:** Молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства.

*Примечание: В зависимости от технологии изготовления вместо слова «скашенный» используют слово «кефирный», «ряженковый», «йогуртный», «варенцовый», «сметанный», «простоквашный», «кумысный».*

*Примечание: В зависимости от состава сырья сырды подразделяют на следующие подгруппы: сырды сливочно-растительный; сырды растительно-сливочный.*

*В зависимости от массовой доли жира сырды подразделяют на:*

- высокожирный (с массовой доли жира от 70,0 % до 95,0 %);
- среднежирный (с массовой доли жира от 50,0 % до 69,9 %);
- низкожирный (с массовой доли жира от 39,0 % до 49,9 %);

**творог:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков при помощи методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и/или ультрафильтрации. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^6$  КОЕ в 1g продукта.

**зерненный творог:** Рассыпчатый молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли.

*Примечание: Не допускается термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции.*

**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.

*Примечание: Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.*

**творожный продукт:** Молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный 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.

*Примечание: Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 % массовой доли составных частей молока и эти продукты подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, то для этих продуктов используется термин «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 г.

**термизированный (пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный) продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям к допустимому установленному уровню содержания микроорганизмов в терминированном (пастеризованном, стерилизованном, ультрапастеризованном) продукте.

**зерненный творог:** Рассыпчатый молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли.

*Примечание: Не допускается термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции.*

**кефир:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1г продукта.

**айран (чалоп):** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления. Содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока

годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1 g продукта и молочнокислых дрожжей не более  $50 \text{ КОЕ}/(\text{g})\text{cm}^3$  (кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи).

**ацидофилин:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов – ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более  $50 \text{ КОЕ}/(\text{g})\text{cm}^3$ /кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих молочнокислые дрожжи/.

**йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более  $50 \text{ КОЕ}/(\text{g})\text{cm}^3$  (кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих молочнокислые дрожжи).

**катык:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более  $50 \text{ КОЕ}/(\text{g})\text{cm}^3$  (кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих молочнокислые дрожжи).

**ряженка:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более  $50 \text{ КОЕ}/(\text{g})\text{cm}^3$  (кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих молочнокислые дрожжи).

**сметана:** Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок без добавления пищевых продуктов заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более  $50 \text{ КОЕ}/(\text{g})\text{cm}^3$  (кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих молочнокислые дрожжи).

**сузьма (чакка):** Кисломолочный пастообразный продукт, полученный после сцеживания катыка с последующим обезвоживанием сгустка до стандартного содержания влаги. Содержит живые заквасочные

микроорганизмы в количествах, в соответствии с установленными требованиями стандартов и СанПиН РУз.

*Примечание: Термическая обработка готового продукта не допускается.*

**шубат:** Кисломолочный напиток из верблюжьего молока, имеющий высокую жирность (от 8%). Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемой сквашиванием верблюжьего молока заквасочными микроорганизмами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1 g продукта

**кумыс:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемой сквашиванием кобыльего молока заквасочными микроорганизмами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1 g продукта.

**кумысный продукт:** Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса.

**курт:** Продукт, вырабатываемый из молока, путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых стрептококков с последующим отделением сыворотки от сгустка и сушки.

**мечниковская простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm<sup>3</sup> (кроме напитков, изготовляемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи).

**простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков. Общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm<sup>3</sup> (кроме напитков, изготовляемых с использованием заквасок, содержащих молочнокислые дрожжи).

**биологический продукт (биопродукт):** Продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и/или после него живых пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и/или пребиотиков.

**варенец:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых термической обработке при температуре 97 °С с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств.

*Примечание: Сквашивание – процесс образования молочного сгустка под действием заквасочных микроорганизмов, сопровождающийся снижением рН и повышением содержания молочной кислоты.*

**мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

*Примечание: Замораживание – процесс воздействия на продукт низких температур, сопровождающийся фазовым переходом типа «жидкое-твердое»*

**взбитый продукт:** Молочный или молочный составной или молокосодержащий продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого ниже плотности исходного продукта.

**жидкая смесь для мороженого:** Жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого;

**кисломолочное мороженое:** Молочное мороженое, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов.

**закаленное мороженое:** Мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 °С и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации.

**молочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет не более 7,5 %.

**пломбир:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 % до 24 %.

**сливочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 % до 11,5 %.

**молочный сахар:** продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы;

**молочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет не более 7,5 %.

**мороженое с растительным жиром:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молокосодержащий продукт, массовая доля жира в котором составляет не более 12 %.

**мягкое мороженое:** Мороженое, которое имеет температуру от минус 5 °С до минус 7 °С и которое реализуется потребителями непосредственно после выхода из фризера (мороженицы).

**сухая смесь для мороженого:** Сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого или

смешивания необходимых сухих компонентов (сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухие сливки, пищевой казеинат натрия, эмульгаторы, загустители, красители, ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным в дозах разрешенные Минздравом РУз., сахар, шоколад, кофе, плодово-ягодные добавки, изюм, курага, мармелады и др. пищевые добавки) предназначенный для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и/или соком.

**сыр:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, или без их использования, а также с применением технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, или 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, не допускается использования растительных масел, пищевых добавок.

*Примечание: Специальных заквасок – сухие и жидкие бактериальные закваски (БЗ), представляющие собой чистые культуры молочнокислых бактерий в молоке, содержащие в 1 г (см<sup>3</sup>) не более 10 млрд. жизнеспособных клеток и сухие и жидкие бактериальные концентраты (БК), содержащие в 1 г (см<sup>3</sup>) не более 100 млрд. жизнеспособных клеток;*

*Молокосвертывающих фермент – белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве сыра, которые делятся на сухие и жидкие ферменты животного происхождения и сухие ферменты микробного происхождения, с помощью которых осуществляется сычужное свертывание белков молока (сычужная коагуляция казеина);*

*Свертывание – процесс коагуляции белка под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции;*

*Содержание молочного жира должно указываться в форме: а) как процентное содержание по массе, б) как процентное содержание в сухом веществе или в) в граммах на одну порцию при указании количества порций;*

*Кроме того, допускается использовать следующие термины:*

*- высокожирные (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 60 %);*

*- жирный (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 45 % и меньше 60 %);*

*- полужирный (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 25 % и меньше 45 %);*

*- низкожирный (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 10 % и меньше 25 %);*

*-мягкий сыр корки не имеет, нежная, однородная, по консистенции упругий, мягкий на ощупь, небольшого количества мелких глазков и*

пустот неправильной формы или рисунок отсутствует, от белого до светло-желтого цвета.

- сыры рассольные в зависимости от способа приготовления выпускают следующих видов и наименований:

- кобийский;
- столовый;
- столовый свежий;
- сулугуни;
- сыр «Навруз» со специями;
- сыр «Кашар»
- брынза жирная;
- брынза жирная свежая;

**сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

**сыр (сырный продукт) с плесенью:** Сыр (сырный продукт), произведенный с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и/или на поверхности готовых сыра (сырного продукта).

**копченый сыр (плавленный сыр, сырный продукт, плавленный сырный продукт):** Сыр (плавленный сыр, сырный продукт, плавленный сырный продукт), подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства, не допускается использование ароматизаторов копчения.

*Примечание: Допускается добавление других видов сахаров.*

**мягкий (полутвердый, твердый, сверхтвердый) сыр (сырный продукт):** Сыр (сырный продукт), имеющий специфические органолептические и физико-химические свойства, установленные для мягкого (полутвердого, твердого, сверхтвердого) сыра (сырного продукта).

**слизневый сыр (сырный продукт):** Сыр (сырный продукт), произведенный с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра (сырного продукта).

**рассольный сыр (сырный продукт):** Сыр (сырный продукт), созревающий и/или хранящийся в растворе солей.

**плавленный 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.

**плавленный сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра.

**подсырная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра.

**молочная подсырная (творожная, казеиновая) сыворотка:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (творога, казеина).

**концентрат сывороточных белков:** Сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации.

*Примечание: Ультрафильтрация – наиболее часто применяемый мембранный процесс при переработке молочного сырья. Ультрафильтрации подвергают цельное молоко, обезжиренное молоко, предварительно сквашенное молоко, а также сыворотку.*

**низколактозные продукты:** Продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 г на 1 L готового к употреблению продукта;

**низколактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена.

**немолочные компоненты:** Пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока.

*Примечание: К немолочным компонентам относят 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 и другие пищевые продукты, пищевые добавки, витамины, микро- и макроэлементы, белки, жиры, углеводы немолочного происхождения;*

*Пищевые добавки — вещества, которые в технологических целях добавляются в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств. Например, для определённого аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты), вкуса, консистенции и т. п.*

**пребиотические вещества (пребиотики):** Вещество или комплекс веществ, оказывающих при их систематическом употреблении в пищу в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта.

**пробиотические микроорганизмы (пробиотики):** Непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, которые благотворно воздействуют на организм человека и нормализуют состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (преимущественно микроорганизмы родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*).

**ферментные препараты:** Белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока.

**безлактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена.

**брожение:** Процесс ферментативного расщепления молочного сахара (лактозы) микроорганизмами с образованием органических кислот и/или спиртов и углекислого газа.

**казеин пищевой:** Продукт переработки молока, изготавливаемый воздействием нейтрализующих агентов на пищевой казеин или скоагулировавший сгусток пищевого казеина с последующим высушиванием.

**казеин пищевой кислотный (сычужный):** Продукт переработки молока, получаемый путем отделения, промывания и высушивания коагулята из обезжиренного молока и/или других продуктов, полученных из молока.

**функционально необходимые компоненты:** Закваски, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотические вещества (пребиотики), ферментные препараты, немолочные компоненты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока.

**ПДК (предельно допустимые концентрации загрязняющих веществ):** санитарно-гигиенический норматив, устанавливающий количество вредного вещества в атмосферном воздухе при постоянном контакте или при воздействии на определенный промежуток времени, не оказывающее вредного воздействия на человека и на окружающую среду.

**ПДВ (предельно-допустимые выбросы):** научно-технический норматив, устанавливаемый из условия, чтобы содержание загрязняющих веществ и биологических организмов в атмосфере от источника или их совокупности не превышало нормативов качества воздуха для населения, растительного и животного мира.

**ПДС (предельно-допустимые сбросы в открытый водоем и/или рельеф местности):** допустимая масса вещества в сточных водах, которая будет соответствовать основным нормам и правилам содержания в воде сбрасываемых веществ.

**КЭН (Коммунально-экологический норматив на сбросе в канализационные сети):** Документ, регламентирующий показатели ПДС для абонентов и субабонентов.

**ПДО (Норматив образования и лимит размещения отходов производства):** По действующему законодательству юридические лица, индивидуальные предприниматели, осуществляющие деятельность в области обращения с отходами, обязаны разработать норматив образования отходов и утвердить лимит на их размещение. «Осуществляющие деятельность в области обращения с отходами» попадают практически все юридические и физические лица, которые накапливают, используют, получают, размещают отходы производства и потребления.

#### **§ 4. Условия размещения на рынке молока и молочной продукции**

1. Молоко и молочная продукция размещаются на рынке Республики Узбекистан при их соответствии требованиям настоящего технического регламента с соблюдением санитарных норм и правил, а также других технических регламентов, распространяющих на них свое действие.

2. Молоко и молочная продукция в том числе продукты детского питания на молочной основе подлежат оформлению санитарно-

эпидемиологического заключения и регистрации в соответствии с порядком, установленным законодательством Республики Узбекистан.

3. Молоко и молочная продукция не допускаются к размещению на рынке без подтверждения соответствия, в установленном порядке, требованиям настоящего технического регламента (в том числе санитарно-гигиеническим и ветеринарным требованиям, и другим техническим регламентам Республики Узбекистан, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию).

## **Глава II. Технические требования к безопасности молока и молочной продукции**

### **§ 1. К молоку и молочной продукции предъявляются следующие общие требования:**

1. Молоко и молочная продукция, изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обращении, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и правил, согласно статей 5, 16, 18 и 24 Закона Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2. Упаковка, маркировка молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента согласно приложению 1.

### **§ 2. Требования к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку и сырым сливкам, условиям и процессам их получения:**

1. Условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства Республики Узбекистан о ветеринарии;

2. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний, что подтверждается соответствующими ветеринарными документами;

3. Изготовитель должен обеспечивать безопасность сырого молока в целях отсутствия в нем остаточных количеств 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.

4. Не допускается использовать для производства пищевых продуктов сырое молоко, полученное в течение первых семи дней со дня отела животных, и в течение не менее трех недель перед их отелом, и/или от больных животных, и/или находящихся на карантине животных;

5. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  в течение 2 часов;

6. Допускается хранение:

сырого молока и сырого обезжиренного молока при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ , сырых сливок при температуре не выше  $8 ^\circ\text{C}$  не более 36 часов после охлаждения с учетом времени перевозки;

сырого молока и сырого обезжиренного молока, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  не более 24 часов после охлаждения с учетом времени перевозки;

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

кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от  $19 ^\circ\text{T}$  до  $20 ^\circ\text{T}$  кислотности, сырых сливок от  $17 ^\circ\text{T}$  до  $19 ^\circ\text{T}$ ;

хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока в течение более 6 часов;

перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 %;

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

8. При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

10. Во время перевозки к месту переработки вплоть до начала переработки температура охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должна превышать  $10 ^\circ\text{C}$ ;

11. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях транспортных средств с плотно закрывающимися и опломбированными крышками, изготовленных из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с молоком.

Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры продукта, предусмотренной настоящим общим техническим регламентом.

12. Хранение и перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность и содержащими перечень используемых при их производстве ветеринарных препаратов, пестицидов.

13. Изготовитель должен обеспечивать и подтверждать безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок в соответствии с требованиями настоящего регламента.

Содержание потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должно превышать допустимые уровни согласно приложению 2.

Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в приложении 2, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок при их ввозе на территорию Республики Узбекистан и/или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Узбекистан порядке.

Определение содержания меламина, диоксинов проводится в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Диоксиновые эквиваленты полихлорированных дибензопарадиоксинов, полихлорированных дибензофуранов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов должны соответствовать значениям согласно приложению 3.

14. В сыром молоке не допускаются остаточные количества фармацевтических ветеринарных препаратов: хлорамфеникола, диметридазола\*, метронидазола\*, нитрофурана (включая фуразолидон)\* и ронидазола\* – в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения указанных препаратов по методикам выполнения измерений, допущенным к применению для контроля показателей молока, установленных настоящим техническим регламентом.

Содержание остаточных количеств других фармацевтических ветеринарных препаратов в сыром молоке должно соответствовать допустимым уровням согласно приложениям 2 и 4.

Определение остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов согласно приложению 4 проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) сырого молока при ввозе его на территорию Республики Узбекистан или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Узбекистан порядке.

15. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее 8,2 %. Плотность коровьего молока должна быть не менее  $1027 \text{ kg/m}^3$  при  $20 \text{ }^\circ\text{C}$ .

16. Содержание микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках должно соответствовать допустимым уровням согласно приложению 5.

17. Не допускается использование сырого молока, показатели идентификации которого, не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко.

18. Молоко, получаемое от разных видов сельскохозяйственных животных, за исключением коровьего молока, должно соответствовать показателям, установленным стандартами или нормативными документами, сводами правил и (или) техническими документами.

**§ 3. К сырому молоку, предназначенному для производства продуктов детского питания на молочной основе, предъявляются следующие дополнительные требования:**

3.1. Сырое молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания, должно соответствовать критериям безопасности, установленными санитарными нормами и правилами для производства продуктов детского питания.

Сырое молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно быть не ниже высшего сорта и соответствовать следующим требованиям:

показатель чистоты – не ниже первой группы, показатель термоустойчивости по алкогольной пробе – не ниже второй группы;

количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов – не более 300 000 КОЕ/см<sup>3</sup>;

количество соматических клеток – не более 500 000 в 1 см<sup>3</sup>;

3.2. Хранение и перевозка сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований, предусмотренных настоящим техническим регламентом.

**§ 4. К сырому коровьему молоку, предназначенному для производства стерилизованного молока, в том числе концентрированного или сгущенного молока, предъявляется следующее дополнительное требование:**

Сырое коровье молоко должно иметь показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы.

**§ 5. Сырое коровье молоко, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать следующим дополнительным требованиям:**

сорт – не ниже I, сычужно-бродильная проба – не ниже II класса;

уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе – I или II класса, количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов – не более 1 000 000 КОЕ/см<sup>3</sup>;

количество спор мезофильных анаэробных лактат сбразивающих масляно-кислых микроорганизмов для сыров с низкой температурой второго нагревания – не более 13 000 спор в 1 dm<sup>3</sup>, для сыров с высокой температурой второго нагревания – не более 2 500 спор в 1 dm<sup>3</sup>;

количество соматических клеток – не более 500 000 в 1см<sup>3</sup>;

кислотность – не более 18 °Т;

массовая доля белка – не менее 2,8 %.

**§ 6. Сырое коровье молоко, предназначенное для производства продуктов диетического питания, должно соответствовать следующим дополнительным требованиям:**

количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и

факультативно-анаэробных микроорганизмов – не более 500 000 КОЕ/см<sup>3</sup>;  
количество соматических клеток – не более 500 000 в 1 см<sup>3</sup>;  
показатель термоустойчивости по алкогольной пробе – не ниже второй группы.

показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока и сырых сливок не должны превышать установленных в приложении 2 к настоящему общему техническому регламенту.

**§ 7. К немолочным компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока, предъявляются следующие требования:**

7.1. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными, обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока, и соответствующими показателями согласно приложениям 6 и 7;

7.2. Ферментные препараты, используемые для производства продуктов переработки молока, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, в соответствии с показателями согласно приложениям 6 и 7;

7.3. По показателям безопасности питательные среды для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимые уровни согласно приложениям 6 и 7.

Другие немолочные компоненты, используемые для производства молочной продукции, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям законодательства Республики Узбекистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;

7.4. При производстве адаптированных молочных смесей и последующих смесей в целях максимального приближения к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пребиотиков (галакто- и фруктоолигосахаридов, лактулозы), бифидобактерий и других пробиотиков, а также рыбного жира и иных концентратов полиненасыщенных жирных кислот;

7.5. Витамины и минеральные вещества, используемые для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, должны применяться в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и в формах согласно приложению 8;

7.6. При производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста допускается использование пищевых добавок в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и согласно приложению 9;

7.7 Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов), произведенных по государственным

стандартам Республики Узбекистан.

7.8. При производстве последующих смесей запрещается использование кунжутного масла и масла хлопкового семени;

7.9. При получении сырья, в том числе молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, запрещается применение следующих пестицидов: дисульфотона (сумма дисульфотона, дисульфотон сульфоксида и дисульфотон сульфона, выражено как дисульфотон), фенсульфотона (сумма фенсульфотиона, его кислородного аналога и их сульфонов, выражено как фенсульфотион), фентина, выражено как трифенилтин катион, галоксифопа (сумма галоксифопа, его солей и эфиров, включая конъюгаты, выражено как галоксифоп), гептахлора и трансгеп-тахлорэпоксида, выражено как гептахлор, гексахлоробензена, нитрофена, ометоата, тербуфоса (сумма тербуфоса, его сульфоксида и сульфона, выражено как тербуфос), альдрина и диэldrина.

7.10. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, адаптированными к условиям Узбекистана в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

#### **§ 8. К молочной продукции предъявляются следующие требования:**

8.1. Содержание потенциально опасных веществ в молочной продукции должно соответствовать допустимым уровням согласно приложению 6.

Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в приложениях 6, 10, 11, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем продовольственного сырья и пищевых продуктов при их ввозе на территорию Республики Узбекистан и/или при поставке на переработку в установленном актами законодательства порядке;

8.2. Содержание микроорганизмов в молочной продукции не должно превышать норм согласно приложениям 7 и 12.

Молочная продукция, на которую распространяются конкретные требования, устанавливающие ее безопасность, считается безопасной только по этим показателям, если не национальными требованиями санитарных норм и правил не предусмотрены более жесткие требования.

#### **§ 9. К пищевой ценности продуктов детского питания на молочной основе, в том числе молочных продуктов, молочных составных продуктов и молокосодержащих продуктов, с учетом возраста детей и оценки степени риска для здоровья детей различных возрастных групп (детей раннего возраста, детей дошкольного возраста и детей школьного возраста) предъявляются следующие требования:**

9.1. Содержание минеральных веществ и витаминов в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должно соответствовать допустимым уровням согласно приложению 13;

9.2. Продукты детского питания на молочной основе не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерных

организмов.

Продукты детского питания на молочной основе и сырье для их изготовления не должны подвергаться обработке ионизирующим облучением;

9.3. Значения показателя «окислительная порча» и содержание потенциально опасных веществ в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать допустимые уровни согласно приложению 10.

Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в приложении 10, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) используемого продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов при их ввозе на территорию Республики Узбекистан и (или) при поставке на переработку в порядке, установленном актами законодательства.

Остаточные количества пестицидов, не указанных в приложении 10, не должны превышать 0,01 миллиграмма на один килограмм;

9.4. Содержание микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, не должно превышать допустимые уровни согласно приложениям 12 и 14;

9.5. Содержание микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должно превышать допустимые уровни согласно приложению 15;

9.6. Значение показателя «окислительная порча» и содержание потенциально опасных веществ в продуктах детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать допустимые уровни согласно приложению 11.

9.7. Кисломолочные смеси для питания детей раннего возраста - это сухие молочные смеси, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 14 к настоящему техническому регламенту, или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов и соответствующей требованиям приложения 14 к настоящему техническому регламенту;

9.8. Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в приложениях 2, 6, 10, 11, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем используемого продовольственного сырья и/или пищевых продуктов при их ввозе на территорию Республики Узбекистан и/или при поставке на переработку в установленном актами законодательства порядке.

9.9. Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста осуществляется в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных

от других организаций.

**§ 10. Работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, перевозкой и реализацией молока и молочной продукции, обязаны:**

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

пройти гигиеническое обучение и аттестацию в установленном порядке;

иметь личную медицинскую книжку установленного образца;

иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с требованиями, утвержденными в установленном порядке;

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

соблюдать правила эксплуатации оборудования, предназначенного для производства молока и молочной продукции;

принимать предусмотренные актами законодательства меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

**§ 11 К производству молока и молочной продукции предъявляются следующие общие требования:**

11.1. Оборудование, инвентарь, материалы, тара и упаковка, непосредственно контактирующие при производстве с молоком и молочной продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с молочными продуктами;

11.2. Производственные помещения должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах, действие которых на них распространяется, а также требованиям, установленным в настоящем техническом регламенте.

11.3. Технологические процессы производства молочной продукции должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

11.4. Требования к технологическим процессам устанавливаются изготовителем в технологических инструкциях на производство молочной продукции.

11.5. Связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией молока и молочной продукции, использованием, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов, этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства Республики Узбекистан

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», законодательства о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

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

1) иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, установленном Кабинетом Министров Республики Узбекистан;

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

3) соблюдать правила эксплуатации оборудования, предназначенного для производства молока и молочной продукции;

4) принимать предусмотренные законодательством Республики Узбекистан меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

## **§ 12. Общие требования к производству заквасок и пробиотических микроорганизмов, в том числе к помещениям для их производства и ферментным препаратам:**

12.1. Готовые к применению закваски и пробиотические микроорганизмы должны быть произведены в изолированных производственных помещениях, территориально обособленных от других;

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

12.3. Приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов должен осуществлять изготовитель продуктов переработки молока в специальном производственном помещении, которое должно соответствовать следующим требованиям:

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

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; наличие приточно-вытяжной вентиляции и эффективной системы очистки и обработки воздуха;

12.4. Производственный контроль за безопасностью заквасок и/или пробиотических микроорганизмов на всех этапах технологического процесса осуществляется работниками, прошедшими специальную подготовку и аттестацию;

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

12.6. Не допускается использование производственных заквасок и/или пробиотических микроорганизмов, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, не израсходованных полностью из вскрытых упаковок и/или с истекшим сроком годности;

12.7. Каждая партия производственных заквасок и/или пробиотических микроорганизмов, предназначенная для передачи из заквасочного отделения в другие производственные помещения, должна сопровождаться документами, содержащими информацию о времени и дате ее производства, составе, назначении, об объеме, о показателях активности.

12.8. Ферментные препараты, используемые для производства молочной продукции, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным стандартами, нормативными документами, техническими документами.

12.9 Показатели микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимый уровень, установленный Приложением 7.

12.10 Требования к процессам приготовления и применения заквасок и пробиотических микроорганизмов устанавливаются изготовителем в технологических инструкциях на производство молочной продукции.

### **§ 13. К организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования предъявляются следующие общие требования:**

13.1. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать безопасность молока и продуктов переработки молока, предотвращать возможность вторичного их загрязнения и проводиться с периодичностью, установленной программой производственного контроля;

13.2. Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть безопасными и разрешенными для использования в пищевой промышленности Министерством здравоохранения;

13.3. Мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его переработки осуществляются не позднее чем через 2 часа после каждого опорожнения резервуаров. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, повторно дезинфицируется перед началом работы;

13.4. В случае простоев оборудования более 2 часов пастеризованное молоко или нормализованные смеси исходных продуктов его переработки должны быть направлены на повторную пастеризацию, трубопроводы и оборудование должны быть промыты и продезинфицированы;

13.5. Эффективность мойки и дезинфекции определяется посредством лабораторных испытаний в объеме и с периодичностью, которые установлены программой производственного контроля;

13.6. Режимы мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и инвентаря должны быть указаны в программе производственного контроля.

#### **§ 14. К процессам предъявляются следующие требования:**

14.1. Технологические процессы производства молока и молочной продукции, а также процессы, связанные с их хранением, перевозкой, реализацией, должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства, законодательства о ветеринарии и экологической безопасности;

14.2. При производстве сырого молока, молочной продукции применяются следующие технологические процессы:

14.2.1. 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;

14.2.2. Фильтрация – процесс освобождения сырого молока и молочной продукции от механических примесей. Фильтрация осуществляется без применения центробежной силы;

14.2.3. Сепарирование – процесс разделения сырого молока или молочной продукции на две фракции – с пониженным и повышенным содержанием жира;

14.2.4. Нормализация – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или молочной продукции для достижения показателей, установленных государственными стандартами и/или настоящим техническим регламентом. Нормализация осуществляется путем изъятия из продукта или добавления в него составных частей молока, молочных продуктов и/или их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белков и/или массовой доли сухих веществ;

14.2.5. Термизация – процесс термической обработки сырого молока или молочной продукции. Термизация осуществляется при температуре от 60 °С до 68 °С с выдержкой до 30 с, при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока;

14.2.6. Пастеризация – процесс термической обработки сырого молока или молочной продукции. Пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 °С до 100 °С с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация проводится при температуре от 63 °С до 76 °С и сопровождается инаktivацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 °С до 100 °С и сопровождается инаktivацией как фосфатазы, так и пероксидазы.

Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

биохимическим (в зависимости от температуры пастеризации – проба на фосфатазу или на пероксидазу, ферментные пробы) – путем испытания проб молока или молочной продукции. Отбор таких проб производится из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

микробиологическим – путем испытания проб молока или молочной продукции на наличие санитарно-показательных микроорганизмов. Отбор таких проб производится после охлаждения продуктов, прошедших термическую обработку.

Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля;

14.2.7. Стерилизация – процесс термической обработки сырого молока или молочной продукции. Стерилизация осуществляется при температуре выше 100 °С с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности.

Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности. Периодичность данного контроля устанавливается программой производственного контроля;

14.2.8. Ультрапастеризация – процесс термической обработки сырого молока и молочной продукции.

Ультрапастеризация осуществляется в потоке в закрытой системе с выдержкой не менее 2 секунд одним из следующих способов:

путем контакта обрабатываемого продукта с нагретой поверхностью при температуре от 125 °С до 140 °С;

путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 °С до 140 °С. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыванием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной стерильности.

Контроль эффективности ультрапастеризации осуществляется путем

испытания проб молока и молочной продукции в целях проверки их соответствия требованиям настоящего технического регламента. Периодичность такого контроля устанавливается программой производственного контроля;

14.2.9. Созревание – процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах. Созревание осуществляется в целях обеспечения достижения соответствующих конкретному продукту органолептических характеристик, микробиологических, физико-химических или структурно-механических показателей;

14.2.10. Сквашивание – процесс образования молочного сгустка в молоке и молочной продукции под действием заквасочных микроорганизмов. Сквашивание сопровождается снижением показателя активной кислотности (рН) и повышением содержания молочной кислоты;

14.2.11. Свертывание – процесс коагуляции белка в молоке и молочной продукции. Свертывание осуществляется под действием молокосвертывающих ферментных препаратов, других веществ и факторов, способствующих коагуляции белка;

14.2.12. Топление – процесс выдержки молока или молочной продукции при повышенной температуре в целях достижения ими соответствующих органолептических характеристик, кремового или светло-коричневого цвета и специфических вкуса и запаха. Топление продуктов переработки молока (за исключением топленого масла, сливочно-растительной топленой смеси) осуществляется при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее 3 ч или при температуре выше 105 °С не менее 15 min;

14.2.13. Преобразование высокожирных сливок – процесс получения сливочного масла путем преобразования эмульсии «жир в молочной плазме» в эмульсию «молочная плазма в жире». Преобразование высокожирных сливок осуществляется при интенсивном термодинамическом или термомеханическом воздействии на них;

14.2.14. Сбивание масла – процесс получения сливочного масла путем выделения из сливок жировой фазы в виде масляного зерна. Сбивание масла осуществляется при температуре от 7 °С до 16 °С с последующим его комкованием и пластификацией путем интенсивного механического воздействия;

14.2.15. Самопрессование – процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Самопрессование осуществляется путем удаления жидкой фазы под воздействием собственного веса продукта;

14.2.16. Прессование – процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Прессование осуществляется путем отделения жидкой фазы под внешним физическим воздействием на продукт;

14.2.17. Плавление – процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся переходом его из твердого состояния в жидкое. Плавление смеси исходных продуктов для производства плавленых сыров, плавленых сырных продуктов осуществляется при режимах, установленных в технологических документах, и температуре не

ниже 83 °С;

14.2.18. 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 в технологических документах. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

14.2.19. Обогащение – процесс добавления в молоко и молочную продукцию витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белков, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических микроорганизмов.

В связи с естественным снижением количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их годности при производстве продукта (в обоснованных случаях) допускается увеличение содержания витаминов в них, но не более чем на 50 % – для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 % – для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям;

14.2.20. Охлаждение – процесс снижения температуры молока и молочной продукции до уровня, при котором в них приостанавливается развитие микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергнутых термической обработке молока и молочной продукции (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 °С в течение 2 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 ± 3) °С в течение не более 2 часов. Продолжительность хранения охлажденных смесей для мороженого не должна превышать:

48 часов – при температуре от 0 °С до 2 °С;

36 часов – при температуре от 2 °С до 4 °С;

24 часов – при температуре от 4 °С до 6 °С;

14.2.21. Фризерование – процесс одновременного взбивания и замораживания смеси для мороженого;

14.2.22. Концентрирование (сгущение) – процесс, применяемый при производстве концентрированных (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 %;

14.2.23. 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 % и более;

14.2.24. 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 °С до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 % и более;

14.2.25. 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 характеристик и физико-химических показателей продукта, не подвергавшегося концентрированию, сгущению или сушке;

14.2.26. Рекомбинирование – процесс производства молочной продукции из составных частей молока или молочного продукта, молочного составного продукта, молокосодержащего продукта и воды;

14.2.27. Взбивание – процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока. Взбивание осуществляется путем интенсивного перемешивания продукта и сопровождается увеличением его объема;

14.2.28. Чеддеризация – процесс глубокой деминерализации казеин кальцийфосфатного 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 характеристик;

14.2.29. Хранение – процесс хранения молока и молочной продукции в условиях, установленных изготовителем, при которых обеспечивается их безопасность в соответствии с показателями безопасности, определенными настоящим регламентом;

14.3. Контроль за соблюдением требований к технологическим процессам производства молока и молочной продукции осуществляется изготовителем при организации производства, а также на всех этапах технологического процесса;

14.4. Контроль за соблюдением требований к процессам хранения, перевозки и реализации молока и молочной продукции осуществляется организациями, деятельность которых связана с хранением, перевозкой и реализацией молока и продуктов переработки молока;

14.5. Гомогенизация молока: Способ механической обработки молока и жидких молочных продуктов служит для повышения дисперсности в них жировой фазы, что позволяет исключить отстаивание жира во время хранения молока, развитие окислительных процессов, дестабилизацию и подсыживание при интенсивном перемешивании и транспортировании.

14.6. Дезодорация молока: удаления кормовых, посторонних привкусов, запахов из молока, сливок с помощью Вакуумно-дезодорационной установки.

14.7. Бактофугирования молока: удаление из молока микроорганизмов при температуре пастеризации с помощью центробежной силы бактафуга.

14.8. Диспергирование молока и молочных продуктов: многокомпонентная гомогенизация нерастворимых сред с помощью диспергатора – раздробления продукта между вращающимся и стационарным калибровочными цилиндрическими ножами ротора и статора, с целью получения эмульсии и суспензий для производства молочных продуктов, сливочного масла, молока, сливки, сметана, йогурта, творога, кефира, сгущенного молока, сыра, мороженого, восстановленного сухого молока, молочной смеси, комбинированных масел, молочных продуктов со взбитой структурой.

14.9. Соответствие процессов обработки требованиям настоящего технического регламента подтверждается собственной доказательной базой (в том числе результатами производственного контроля) организаций, деятельность которых связана с хранением, перевозкой и реализацией молока и молочной продукции.

#### **§ 15. К реализации молока и молочной продукции предъявляются следующие общие требования:**

15.1. Реализации подлежат молоко и молочная продукция, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и настоящего технического регламента;

15.2. При передаче молочной продукции изготовителем продавцу одновременно должны быть переданы копии документов, подтверждающих соответствие этой продукции требованиям настоящего технического регламента;

15.3. До реализации молочной продукции продавец обязан проверить наличие и соответствие предусмотренной настоящим техническим регламентом информации о молочной продукции информации, содержащейся в представленных изготовителем документах;

15.4. При реализации молочной продукции продавец обязан любым доступным способом предоставить потребителю необходимую информацию о продукте, в том числе на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке продукции;

15.5. Хранение молочной продукции у продавца и ее реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем;

15.6. Реализация продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должна осуществляться только через торговые объекты при обеспечении установленных изготовителем условий хранения продуктов;

15.7. Продавец молочной продукции не имеет права устанавливать срок ее реализации, превышающий срок годности, установленный изготовителем.

Не допускается реализация молочной продукции с истекшим сроком годности;

15.8. При реализации сырого цельного молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, направляемых на промышленную переработку, продавец должен представить сопроводительные документы, оформленные в установленном порядке и документы подтверждающие безопасность сырого молока, из которого получены сырое обезжиренное молоко и сырые сливки.

15.9. При реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, продуктов переработки молока непромышленного производства физическими лицами, они обязаны обеспечить соответствие этих продуктов требованиям настоящего общего технического регламента к показателям их безопасности и идентификации, а также довести до потребителей информацию о месте производства этих продуктов (адрес), об их наименованиях и о дате их производства.

## **§ 16. Требования к приостановке производства и реализации продуктов переработки молока и утилизации молочной продукции:**

16.1. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям законодательства Республики Узбекистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, законодательства Республики Узбекистан о защите прав потребителей и требованиям настоящего общего технического регламента и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, их имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по предписанию Министерства Здравоохранения Республики Узбекистан, Республиканской и территориальной службы СЭС, Республиканского общества защиты прав потребителей или его территориальных подразделений, либо по решению суда в порядке и в срок, которые установлены законодательством Республики Узбекистан.

16.2. Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, Республиканская СЭС или его территориальные подразделения, Республиканское общество защиты прав потребителей или его территориальные подразделения при получении информации о несоответствии продуктов переработки молока требованиям настоящего общего технического регламента вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории.

16.3. Утилизация молочной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Республики Узбекистан о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

16.4 Непригодность молочных продуктов к использованию определяется совместно с владельцем и республиканской СЭС или его территориальными службами.

Государственный комитет Республики Узбекистан по охране природы и его территориальными подразделениями определяют место и метод утилизации (в том числе уничтожение) непригодных молочных продуктов к употреблению непосредственно в пищу.

16.5. Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, республиканская и территориальные службы СЭС, Республиканское общество защиты прав потребителей или его территориальные подразделения, Главное и территориальные ветеринарные управления Министерства сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, Государственный комитет Республики Узбекистан по охране природы и его территориальные подразделения, 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.

16.6. Хранение молочной продукции, изъятого из обращения, должно осуществляться отдельно с соблюдением требований безопасности настоящего общего технического регламента.

16.7. Владелец молочной продукции, не соответствующего требованиям настоящего регламента, обязан в 3-х дневный срок предоставить в уполномоченные органы документ, подтверждающий факт его утилизации.

## **§ 17. Общие требования к организации производственного контроля включают:**

17.1. Требования к изготовителю по организации производственного контроля, предусматривающие, что:

17.1.1. В соответствии с Законом «Об экологическом контроле» предприятие обязано осуществлять периодический контроль источников загрязнения окружающей среды (выбросы, сбросы) на производстве.

Нормативы, а также периодичность контроля устанавливается в нормативах ПДВ, ПДС, КЭН.

Изготовитель, осуществляющий на территории Республики Узбекистан деятельность по производству молочной продукции, обязан иметь программу производственного контроля, утвержденную в установленном порядке руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным лицом, и организовать производственный контроль за соблюдением требований настоящего технического регламента собственными силами и/или с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории;

17.1.2. В процессе производственного контроля изготовитель обязан контролировать качество технологических процессов производства для обеспечения соблюдения требований, установленных настоящим общим

техническим регламентом;

17.1.3. Изготовитель молока и молочной продукции обязан предоставлять информацию о результатах производственного контроля в Министерство здравоохранения Республики Узбекистан по его требованию;

17.1.4. Изготовитель или продавец обязан информировать Министерство здравоохранения Республики Узбекистан об аварии или опасности ее возникновения, о нарушениях процессов производства, создающих угрозу нанесения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному имуществу, окружающей среде.

17.2. Требования к содержанию программы производственного контроля. Программа производственного контроля должна содержать:

17.2.1. Требования к процессам производства, мероприятия по их контролю;

17.2.2. Показатели качества и безопасности сырья, компонентов, готовой молочной продукции должны соответствовать требованиям безопасности, признакам их идентификации, условиям хранения и перевозки сырья, компонентов, готовой продукции, срокам их годности, периодичности осуществления контроля и объему мероприятий по контролю;

17.2.3. Графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря;

17.2.4. Графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

17.2.5. Способы переработки сырья и доработки вторичного молочного сырья;

17.2.6. Меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процессов производства;

17.2.7. Мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;

17.2.8. Контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов производства;

17.2.9. Мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному имуществу, окружающей среде;

17.2.10. Другие режимы, программы и способы, обеспечивающие предупреждение недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному имуществу, окружающей среде;

17.2.11. Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля.

Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, процессов производства или условий реализации молочной продукции.

## **Глава III. Идентификация молока и молочной продукции**

### **§1. Цели идентификации молока и молочной продукции:**

отнесение молока и молочной продукции к области применения настоящего технического регламента;

установление соответствия молока и молочной продукции, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего технического регламента;

установление соответствия значений показателей молока и продуктов его переработки сведениям, содержащимся в информации для потребителя, декларации о соответствии, предоставленных изготовителем или продавцом.

2. Молоко и молочная продукция, если информация о них, содержащаяся в сопровождающих их документах и на потребительской упаковке, не соответствует наименованиям и/или показателям идентификации, установленным настоящим техническим регламентом, или является неполной и недостоверной, признаются не соответствующими требованиям технического регламента.

Государственные органы (их структурные подразделения, территориальные органы, подчиненные организации) и иные организации, уполномоченные законодательными актами на осуществление контроля (надзора) за деятельностью организаций, осуществляющих производство, хранение, перевозку и реализацию молока и молочной продукции, в рамках своей компетенции в установленном порядке принимают меры по приостановлению производства и реализации молока и молочной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, и информируют об этом потребителя.

### **§2. Правила и процедуры идентификации молока и молочной продукции:**

2.1. Идентификация молока и молочной продукции проводится при подтверждении соответствия конкретного продукта требованиям настоящего технического регламента, а также в случае, если в информации о конкретном продукте содержится его неполное описание;

2.2. Идентификацию молока и молочной продукции проводят:

органы по сертификации при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям настоящего технического регламента в форме обязательной сертификации;

органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор за соблюдением проверяемыми субъектами санитарно-эпидемиологического законодательства;

юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия этих продуктов предоставленной о них информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки этих продуктов;

2.3. Идентификация молока и молочной продукции проводится с учетом признаков согласно приложениям 16 – 21 к настоящему техническому

регламенту, а также по представленным изготовителем или продавцом описаниям этих продуктов;

2.4. Для описания молока и молочной продукции может быть использована информация о них, содержащаяся в технических нормативных правовых актах, сопроводительных документах на эти продукты, договорах, спецификациях, маркировке и других содержащих описание этих продуктов документах;

2.5. В зависимости от задач и специфики идентификации молока и молочной продукции используются следующие процедуры идентификации:

экспертиза документов, в соответствии с которыми изготовлен конкретный продукт;

испытания этого продукта;

экспертиза документов, в соответствии с которыми изготовлен конкретный продукт, и результатов испытания этого продукта;

2.6. При проведении экспертизы документов, указанных в подпункте 2.5. настоящего пункта, для установления соотношения конкретного продукта виду, партии, подтверждения однородности партии этого продукта осуществляется анализ сопроводительных документов на молоко и молочную продукцию, их соответствия маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре, внешнему виду идентифицируемого продукта и упаковки;

2.7. При недостаточности или несоответствии информации, полученной при экспертизе документов, указанных в подпункте 2.5., а также при подтверждении соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента проводятся исследования (испытания) молока и молочной продукции в части показателей, установленных в 4 главе;

2.8. При необходимости подтверждения несоответствия молока и молочной продукции проводятся их исследования (испытания) в части следующих показателей идентификации:

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

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

жирно-кислотный состав жировой фазы продуктов переработки молока (за исключением продуктов переработки молока, массовая доля жира в которых составляет менее 1,5 %, и мороженого, массовая доля жира в котором составляет не более 8 %);

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

соотношение сывороточных белков и казеина в молочных консервах и молокосодержащих консервах;

других показателей;

2.9. При определении показателей идентификации молока и молочной

продукции должны использоваться аттестованные методики выполнения измерений, обеспечивающие объективность и достоверность результатов исследований (испытаний) этих продуктов;

2.10. Результаты проведения идентификации конкретного продукта переработки молока анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, включающего:

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

информацию об изготовителе молока или молочной продукции с указанием наименования, местонахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, места жительства (адреса), фамилии, собственного имени, отчества индивидуального предпринимателя;

наименование продукта, наименование классификационных признаков продукта;

сведения о молоке или молочной продукции, необходимые для проведения их идентификации;

дату изготовления, срок годности, срок хранения (при наличии срока хранения) молока или молочной продукции, условия их хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

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

сведения об упаковке, в том числе о виде и типе упаковки, о массе нетто или объеме продукта в потребительской упаковке или транспортной таре;

размер партии этого продукта;

сведения о соответствии маркировки требованиям настоящего технического регламента;

наименование государственных стандартов и/или технологических документов, в соответствии с которыми должен быть изготовлен продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание продукта, в том числе ввезенного на территорию Республики Узбекистан (контракт на его поставку, гигиенический сертификат, сертификат происхождения продукта, документ, подтверждающий показатели безопасности, сертификат качества, спецификация на продукт);

заключение по результатам проведенной идентификации.

### **§3. Показатели идентификации молока, молочной продукции, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов:**

3.1. В целях идентификации молока, молочной продукции, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов применяются следующие группы показателей их свойств:

органолептические: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие показатели, указанные в стандартах на производство конкретного продукта (при их наличии) и/или в других содержащих описание продукта документах;

физико-химические: массовые доли составных частей молока в молоке и молочной продукции, кислотность, плотность, температура, индекс растворимости, вязкость и другие физико-химические показатели, указанные в государственных стандартах и/или технологических документах на производство конкретного продукта или в других содержащих описание продукта документах;

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, государственных стандартов и/или технологических документов на производство конкретного продукта (при их наличии) и/или других содержащих описание продукта документов;

3.2. При идентификации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок применяются:

показатели идентификации молока, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных, согласно таблице 2 приложения 16 к настоящему техническому регламенту, позволяющие определить его наименование (молоко коровье, молоко козье, молоко овечье, молоко кобылье, молоко буйволиное);

органолептические и физико-химические показатели согласно приложениям 16 и 17 к настоящему техническому регламенту, по которым проводится идентификация коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок;

показатели, указанные в государственных стандартах и/или технологических документах, по которым проводится идентификация молока, полученного от других видов сельскохозяйственных животных;

3.3. При проведении идентификации молочной продукции применяются: органолептические показатели, указанные в пункте 3.1, с учетом параметров, согласно приложению 18 к настоящему техническому регламенту;

физико-химические и микробиологические показатели, указанные в подпункте 3.1 настоящего пункта, с учетом параметров согласно приложению 19 к настоящему техническому регламенту;

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

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

3.6. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста идентифицируются с учетом физико-химических показателей согласно приложению 20 к настоящему техническому регламенту. Продукты

детского питания для детей дошкольного возраста и продукты детского питания для детей школьного возраста идентифицируются с учетом физико-химических показателей согласно приложению 21 к настоящему техническому регламенту;

3.7. Идентификация ферментных препаратов проводится при экспертизе указанных в 3 параграфе, пункт 3.5 настоящей главы документов изготовителя по следующим показателям:

- специфичность субстратов;
- активность ферментных препаратов;
- природа происхождения ферментов;

3.8. Идентификация заквасок и пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) проводится при экспертизе документов изготовителя, указанных в пункте 3.5 параграфа 3 настоящей главы, по следующим показателям:

- природа происхождения микроорганизмов;
- родовой и видовой составы микроорганизмов;
- количество жизнеспособных клеток в одном грамме или в единице активности закваски.

#### **Глава IV. Оценка соответствия молока и молочной продукции требованиям безопасности**

1. Соответствие молока и молочной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается при выполнении установленных в нем требований и требований других технических регламентов Республики Узбекистан, действие которых на них распространяется.

2. Методики исследований и испытаний молока и молочной продукции устанавливаются во взаимосвязанных государственных стандартах. Перечень взаимосвязанных государственных стандартов утверждается Узбекским агентством стандартизации, метрологии и стандартизации.

#### **Глава V. Признание результатов работ по оценке соответствия**

1. Декларация о соответствии и сертификат соответствия имеют равную юридическую силу независимо от схем обязательной оценки соответствия и действуют на всей территории Республики Узбекистан.

2. Признание результатов оценки соответствия, полученных за пределами территории Республики Узбекистан, осуществляется в соответствии со статьей 14 закона Республики Узбекистан «Об оценке соответствия».

#### **Глава VI. Подтверждение соответствия молока и молочной продукции техническим требованиям**

1. Перед размещением на рынке молоко и молочная продукция должны быть подвергнуты процедуре подтверждения соответствия требованиям

настоящего технического регламента.

2. Подтверждение соответствия требованиям настоящего технического регламента проводится заявителем по схемам, определенным настоящим регламентом, в следующих формах:

2.1. Принятие декларации о соответствии (декларирование соответствия). При декларировании соответствия молока или молочной продукции заявителями могут быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Республики Узбекистан, являющимися изготовителями или принявшие на себя обязательства иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемых молока и продуктов его переработки требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего регламента.

2.2. Обязательная сертификация (сертификация). При сертификации заявителями могут быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, указанные в пункте 2.1 настоящей главы, а также иностранные юридические лица, в установленном порядке принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемых молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие молока и продуктов его переработки, поставляемых по договорам поставок, требованиям настоящего общего технического регламента.

3. Заявитель вправе выбирать любую форму подтверждения соответствия и схему подтверждения соответствия, предусмотренные настоящим техническим регламентом, в соответствии с требованиями, установленными в настоящей главе (кроме сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продуктов детского питания на молочной основе и молочной продукции, поставляемой для государственных нужд).

Заявитель обязан обеспечивать соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента.

4. Порядок выполнения работ по подтверждению соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента установлен Национальной системой подтверждения соответствия Республики Узбекистан.

5. При подтверждении соответствия молока и молочной продукции проводится идентификация с учетом требований согласно приложениям 16 – 22.

6. Для подтверждения соответствия молока или молочной продукции техническим требованиям в форме декларирования соответствия используются следующие схемы декларирования соответствия:

6.1. Схема, предусматривающая принятие декларации о соответствии молока или молочной продукции на основе результатов испытаний, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях;

6.2. Схема, предусматривающая принятие декларации о соответствии

молока или молочной продукции на основании результатов испытаний, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях и (или) в испытательных лабораториях изготовителя, у которого сертифицирована система управления качеством и (или) безопасностью пищевых продуктов в Национальной системе подтверждения соответствия Республики Узбекистан.

7. Для подтверждения соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в форме сертификации используются следующие схемы сертификации:

7.1. Схема, предусматривающая выдачу сертификата соответствия на молочную продукцию серийного производства на основании положительных результатов испытаний образцов молочной продукции в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) и анализа состояния производства сертифицируемой продукции у изготовителя;

7.2. Схема, предусматривающая выдачу сертификата соответствия на молочную продукцию серийного производства на основании положительных результатов испытаний образцов молочной продукции в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) при условии наличия у изготовителя сертифицированной в Национальной системе подтверждения соответствия Республики Узбекистан системы менеджмента качества, и (или) системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, и (или) системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек (далее – системы управления качеством и (или) безопасностью пищевых продуктов);

7.3. Схема, предусматривающая выдачу сертификата соответствия на партию молочной продукции на основании положительных результатов испытания образцов партии молочной продукции в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах).

8. Не подлежит подтверждению соответствия вторичное молочное сырье, не предназначенное для переработки на пищевые продукты.

9. Подтверждение соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме декларирования на основании результатов производственного контроля изготовителя и результатов испытаний на соответствие молока требованиям согласно приложениям 2 – 5, 17, 18.

Декларация о соответствии сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок требованиям настоящего технического регламента принимается изготовителем при условии соблюдения им требований актов законодательства о ветеринарном деле, главе 4 настоящего технического регламента и с учетом результатов ежегодных исследований (испытаний) состояния здоровья животных, проводимых государственными органами (их структурными подразделениями, территориальными органами, подчиненными организациями) и иными организациями, уполномоченными законодательными актами на осуществление контроля за обеспечением ветеринарно-санитарного качества продуктов животного происхождения.

10. Подтверждение соответствия продуктов детского питания на молочной основе требованиям настоящего технического регламента

осуществляется в форме сертификации с использованием любой из схем, указанных в настоящей главе.

11. Подтверждение соответствия молочной продукции, поставляемой для государственных нужд, требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы, определенной в подпункте 6.1 пункта 6 настоящей главы, или в форме сертификации с использованием схемы, указанной в подпункте 7.3 пункта 7 настоящей главы.

## **Глава VII. Требования к упаковке и маркировке молока и молочной продукции**

### **§1. Общие требования к упаковке молока и молочной продукции:**

1.1. Молоко и молочная продукция, предназначенные для реализации, должны быть расфасованы, упакованы в тару и/или упаковку, изготовленные из безопасных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока и продуктов его переработки в течение срока их годности;

1.2. Продукты детского питания на молочной основе, в том числе на зерново-молочной основе для детей раннего возраста, должны выпускаться только расфасованными и упакованными в герметичную упаковку, не превышающую следующее количество:

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

0,25 л – жидкие адаптированные, частично адаптированные смеси, последующие смеси;

0,25 л – питьевое молоко, питьевые сливки, кисломолочные продукты;

0,1 кг – пастообразные продукты детского питания на молочной основе;

1.3. продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными и упакованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 1 л, пастообразные продукты детского питания – не более чем 0,2 кг;

1.4. Не допускается использование тары потребителя при реализации нерасфасованной и неупакованной скоропортящейся молочной продукции;

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

1.6. Каждая упаковочная единица молочной продукции должна иметь маркировку и при необходимости листок-вкладыш или ярлык, содержащие информацию для потребителя.

## **§2. Требования к маркировке молока и молочной продукции:**

2.1. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителя, соответствующей требованиям актов законодательства в области защиты прав потребителя и требованиям настоящего технического регламента;

2.2. Информация для потребителя наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, молочной продукции, единицу многооборотной тары или транспортной тары продукции, а также на каждую единицу потребительской тары продукции;

2.3. На каждую единицу групповой упаковки, единицу многооборотной тары или транспортной тары молока, молочной продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителя:

наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями настоящего технического регламента;

наименование (фирменное наименование) и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя. Индивидуальный предприниматель обязан предоставить потребителю информацию о фамилии, собственном имени, отчестве и месте жительства;

массу нетто, массу брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары молока и молочной продукции (при необходимости);

количество единиц потребительской тары молочной продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;

срок годности (хранения) молока и молочной продукции;

дату изготовления (производства) молока и молочной продукции;

условия хранения молока и молочной продукции;

массу нетто (для нефасованной продукции), массу нетто молочной продукции в единице потребительской тары;

обозначение технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми произведены и могут быть идентифицированы молоко и молочная продукция;

состав продукта (для нефасованной продукции);

номер партии молока и молочной продукции;

подтверждение соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента;

необходимые предупредительные надписи или манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Скоропортящийся груз» (для скоропортящегося продукта);

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

2.5. Маркировка на групповую упаковку либо транспортную тару или потребительскую тару молока, молочной продукции наносится путем наклеивания этикеток, изготовленных типографским способом или другим способом, обеспечивающим их четкое прочтение;

2.6. Наименования молока и продуктов его переработки должны

содержать термины, установленные настоящим техническим регламентом. Наименование может быть дополнено фантазийным и (или) фирменным наименованием изготовителя.

Порядок слов наименования в маркировочном тексте не регламентируют, например: «цельное молоко», «сливочное масло», «плавленый сыр», «фруктовый кефир»;

2.7. Указание на вид сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, за исключением коров, должно быть включено в наименование перед термином «молоко» или после него;

2.8. Термины, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов его переработки, размещают после термина продукции, например: «молоко пастеризованное», «сливки стерилизованные».

Термин «питьевое (ые)» в наименовании молочных продуктов можно не указывать;

2.9. В наименовании продукции молочной составной или молкосодержащей наряду с термином, относящимся к способу термической обработки продукции, должны быть размещены другие относящиеся к продукции термины, например «молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)»;

2.10. Наименования молочных составных продуктов должны содержать термины, установленные для молочных продуктов, находиться в непосредственной близости к этим терминам и должны содержать четкие описания других характеризующих продукт компонентов, например: «творог с кусочками фруктов», «кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной»;

2.11. Термин «биопродукт» включают в наименование продукции в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов «био...» и наименований продукции, например: «биокефир», «биоряженка».

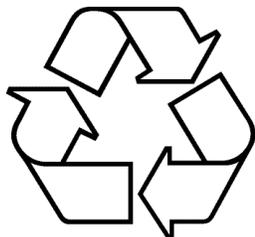
В зависимости от добавления пробиотических и/или пребиотических культур (таких как пищевые, растительные, биоактивные волокна/био-волокна/ и т.п.) допускается в наименование продукта включать приставку «БИО».

2.12. Термины, используемые для характеристики способов производства продукта или особенностей состава сырья либо состава закваски, указываются в его наименовании, например: «молочный напиток», «молоко цельное», «сливки рекомбинированные», «напиток кисломолочный».

Допускается дополнение наименования термином «обезжиренный» в продуктах, технология производства которых предусматривает процесс максимально возможного удаления жира из продукта;

На поверхности упаковки предусматривается маркировка, отражающая вопрос утилизации, как самой продукции, так и упаковки после утраты потребительских свойств продукции, либо после употребления.

Примеры манипуляционных знаков:



Также в качестве добровольной маркировки предусмотреть экологические особенности продукции с изложением «экологической безопасности».

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

2.14. Не допускается применение терминов кисломолочных продуктов, установленных настоящим техническим регламентом, при маркировке наименований молокосодержащих или сквашенных продуктов, в наименованиях которых термин «молокосодержащий» или термин «сквашенный» должен быть заменен термином, характеризующим технологию производства продукта, например: «кефирный», «кефирный термизированный», «йогуртный», «йогуртный термизированный»;

2.15. Термин «продукт» в наименованиях молокосодержащих продуктов может быть заменен, или наименование молочных составных продуктов дополнено термином, характеризующим соответственно консистенцию или форму продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт и другое), например: «молочно-соковый коктейль», «сметанный соус», «молочный кисель», «творожное суфле с орехами», «сырный рулет с пряностями» и другие;

2.16. Определения терминов сыров (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтовой, пастообразный) указывают в наименованиях сыров по решениям их изготовителей;

2.17. Термины «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 продуктов;

2.18. Термины, установленные настоящим техническим регламентом, не должны применяться в других дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим техническим регламентом;

2.19. Полное наименование молока и молочной продукции наносят в удобном для прочтения месте потребительской тары;

2.20. Не допускается использование термина «молоко» на потребительской таре молока и продуктов его переработки в случае использования сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока.

Не допускается применение термина «масло», который может ввести в заблуждение потребителя, в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке масляной пасты и сливочно-растительного спреда, на этикетках продуктов, в рекламных или иных целях.

Не допускается применение термина «масло топленое», который может ввести в заблуждение потребителя, в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке сливочно-растительной топленой смеси, на этикетках продукта, в рекламных или иных целях.

2.21. Не допускается применение терминов «молочное», «сливочное», «пломбир» при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

Формирование наименований мороженого молочного, сливочного, пломбира, кисломолочного и с растительным жиром должно осуществляться в соответствии с терминами, установленными настоящим техническим регламентом;

2.22. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, реализуемые для переработки, должны иметь маркировку, нанесенную на транспортную тару или в сопроводительной документации, в которой указаны:

наименование (фирменное наименование) изготовителя. Индивидуальный предприниматель обязан представить потребителю информацию о фамилии, собственном имени, отчестве;

местонахождение (юридический адрес, включая страну, для индивидуального предпринимателя – место жительства) изготовителя. При несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают также адрес (а) производства (производств) и организации в Республике Узбекистан, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

объем продукта (в литрах) или масса продукта (в килограммах);

дату и время (часы, минуты) отгрузки продукта;

температуру при отгрузке продукта;

номер партии;

2.23. Продукты переработки молока, расфасованные в потребительскую тару и реализуемые на территории Республики Узбекистан в оптовой и розничной торговле, должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

наименование продуктов с использованием терминов, установленных настоящим техническим регламентом, с соблюдением требований к их применению, установленных настоящим приложением;

массовую долю жира в процентах (для сыра, сыра плавленого и сырных продуктов массовая доля жира в сухом веществе в процентах). Для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от... до ...» в процентах с дополнительной

отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира, указанной любым удобным способом;

массовые доли молочного и растительного жиров в процентах в жировой фазе (для молочносодержащих продуктов);

наименование (фирменное наименование) и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя. Индивидуальный предприниматель обязан представить потребителю информацию о фамилии, собственном имени, отчестве и месте жительства;

номинальную массу нетто или объем продуктов. Номинальную массу нетто указывают в отношении продукта, имеющего сыпучую, твердую, пастообразную или вязкопластичную консистенцию, если для него нет методик выполнения измерений плотности. Номинальный объем или масса нетто (по усмотрению изготовителя) указываются для продукта, имеющего жидкую консистенцию, если для продукта существуют методики выполнения измерений плотности и (или) дозировочное оборудование;

состав продукта с указанием компонентов, входящих в него. Перечень компонентов, входящих в состав продукта, указывают в порядке убывания их массовой доли на момент изготовления пищевого продукта. Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продукта переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или молочносодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. Компоненты, функционально необходимые для производственного процесса и не входящие в состав готового продукта, указываются после слов «с использованием». В составе продукта указывают наименования пищевых продуктов, пищевых добавок, в том числе ароматизаторов, компонентов, имеющих нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

пищевую ценность продукта (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы), энергетическая ценность;

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

содержание в готовом обогащенном продукте микроэлементов и макроэлементов, витаминов, других веществ, используемых для обогащения продукта, с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной норме потребления этих веществ и особенностей употребления продукта;

о наличии генно-инженерных организмов (в случае их наличия);

условия хранения молочной продукции (в том числе до вскрытия потребительской тары продуктов детского питания на молочной основе, при хранении вскрытых упаковок обязательно указывают условия хранения после вскрытия упаковок, для скоропортящихся продуктов со сроком годности до 30 дн в случае отличия условий хранения продуктов в

невскрытых упаковках и во вскрытых упаковках);

дату изготовления и дату упаковывания молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дн), месяц, год (для нес скоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

срок годности, обозначенный двузначными числами, час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дн), месяц, год (для нес скоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов «Годен до», «Употребить до» или «Использовать до». Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах («Срок годности 36 часов», «Срок годности 14 дней (суток)», «Срок годности 6 месяцев», «Годен 14 суток», «Годен 6 месяцев»). Не разрешается нанесение даты изготовления и срока годности в виде просечки или тиснения, кроме металлических банок;

способы и условия употребления молочной продукции (при необходимости);

технический нормативный правовой акт, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

сведения о подтверждении соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента;

сведения об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции (размещают вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на потребительской таре одинаковым шрифтом);

2.24. Маркировка потребительской тары концентрированной (сгущенной) и сухой молочной продукции имеет следующие особенности нанесения информации:

дата изготовления и срок годности таких продуктов наносятся на крышки или 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 изготовления (производства) указана на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Дата изготовления (производства) указана на крышке или дне пачки»;

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

2.25. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски или

самоклеющихся этикеток и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами либо проставлять другим доступным способом. Сыр, плавленый сыр, сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую информацию в соответствии с требованиями, установленными в подпункте 2.23 настоящего пункта, а также информацию:

- о сорте сыра (при наличии), массовой доли жира (в сухом веществе) в процентах;

- о виде основной заквасочной микрофлоры и природе происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов;

- о сроке годности мягких, рассольных и плавленых сыров;

- о сроке годности при отгрузке в торговые объекты или сроке хранения сверхтвердых, полутвердых, твердых и сухих сыров;

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

- рекомендации по использованию продуктов;

- условия приготовления продукта (при необходимости), условия хранения и использования продукта после вскрытия его упаковки;

- указание на возраст детей, для которых предназначен продукт:

- с рождения – адаптированные смеси;

- старше 6 месяцев – последующие смеси;

- старше 6,5 месяцев – творог и продукты на его основе;

- старше 8 месяцев – неадаптированные кисломолочные продукты;

- старше 10 месяцев – неадаптированные молочные продукты, в том числе молоко;

2.27. Маркировка продуктов детского питания на молочной основе должна содержать надпись «Для детского питания». Размер шрифта такой надписи должен быть не 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»;

2.28. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности готовой молочной продукции, указанных при маркировке на ее упаковке, от действительных показателей пищевой ценности продукта не должны превышать пределы, установленные в таблице к настоящему приложению. Маркируемые показатели пищевой ценности молочной продукции должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных научных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

### **§3. Общие правила нанесения маркировки:**

3.1. Маркировку наносят на каждую единицу потребительской и транспортной тары и располагают в удобном для прочтения месте. Информация должна быть изложена на государственном и (или) русском языке и при необходимости (по желанию потребителя) может быть изложена на иностранном (ых) языке (ах). Информация о продукте переработки молока на иностранных языках должна быть идентична информации на государственном или русском языке;

3.2. Информация должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента.

Наименование продукта переработки молока размещается на потребительской таре в любом удобном для прочтения месте с использованием шрифта размером не менее 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее 100 ml (g) – с использованием шрифта размером не менее 8,5 кегля.

При невозможности размещения всего объема необходимой информации на потребительской таре часть информации может быть размещена на листке-вкладыше, за исключением наименования изготовителя (фамилии, собственного имени, отчества индивидуального изготовителя), наименования продукта переработки молока, значения массы нетто или объема, состава, пищевой ценности, даты изготовления (производства), срока годности или хранения, условий хранения продукта, наименования технического нормативного правового акта, в соответствии с которым изготовлен продукт, и знака соответствия. При этом на потребительской таре должна быть размещена надпись «Дополнительная информация – см. листок-вкладыш»;

3.3. При реализации потребителю молока и молочной продукции субъектами торговли 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 потребителя в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

## **Глава VIII. Требования международных стандартов и национальных стандартов**

### **§1. Требования международных стандартов**

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

### **§2. Требования национальных стандартов**

2.1 Требования национальных стандартов в отношении молока и

продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются в добровольном порядке и в части, не противоречащей требованиям настоящего технического регламента.

### **§3. Международные договоры**

3.1 Если международным договором Республики Узбекистан ратифицированным в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан, установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены настоящим техническим регламентом, применяются правила международного договора Республики Узбекистан.

## **Глава IX. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента. Возмещение вреда**

### **§1. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента.**

1.1 За нарушение требований настоящего технического регламента изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента) несет ответственность, предусмотренную законодательством Республики Узбекистан.

1.2 Работники изготовителя (продавца, лица, выполняющего 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 материальной, дисциплинарной, административной ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан.

1.3 Изготовитель несет ответственность согласно актам законодательства за соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и предоставление потребителю необходимой и достоверной информации о молоке и молочной продукции.

1.4 Продавец несет ответственность согласно актам законодательства за обеспечение условий хранения и реализации молока и молочной продукции, а также предоставление потребителю необходимой и достоверной информации о молоке и молочной продукции.

### **§2. Возмещение вреда, причиненного в связи с невыполнением требований настоящего технического регламента.**

2.1 Возмещение вреда, причиненного жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений в связи с невыполнением требований настоящего 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 Республики Узбекистан.

2.2 Устранение недостатков продуктов переработки молока, доставка их к месту устранения недостатков и возврат их потребителям, 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) за его счет.

## **Глава X. Государственный контроль и надзор**

1 Государственный контроль и надзор за соблюдением настоящего технического регламента, а также государственный санитарный надзор за соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства, ветеринарно-санитарных надзор за соблюдением требований ветеринарного законодательства и государственный экологический контроль и надзор установленных в настоящем техническом регламенте, осуществляются в соответствии с законодательными актами.

2 Объекты государственного надзора:

- сырого молока и продуктов его переработки непромышленного (произведенного физическими лицами) изготовления (продукты, полученные гражданами в домашних условиях и/или в личных подсобных хозяйствах и предназначенные для реализации только на розничных рынках) – Главное государственное управление ветеринарии Республики Узбекистан и его территориальные подразделения;

- продуктов промышленной (произведенной юридическими лицами и частными предпринимателями без образования юридического лица) переработки молока - государственным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

Установленные требования не допускают повторного контроля и надзора со стороны различных государственных органов и позволяют организовывать торговлю молоком сырым и пастеризованным юридическими и физическими лицами на законных основаниях. Внесенные поправки предусматривают деbüroкратизацию нахождения в обороте молочной продукции, произведенной в личных подсобных хозяйствах. Установлен минимально необходимый и исчерпывающий перечень разрешительных документов.

3. Требования экологической безопасности:

«Требования экологической безопасности» с определением особых условий производства данной продукции, установления особых условий производства данной продукции, установления нормативов ПДВ (предельно-допустимых выбросов), ПДС (предельно-допустимых сбросов в открытой

водоем и/или рельеф местности), КЭН (коммунально-экологический норматив на сбросе в канализационные сети), ПДО (норматив образования и лимит размещения отходов производства) при производстве данной продукции, при этом Главой IV установлен государственный надзор и контроль со стороны Государственного комитета Республики Узбекистан по охране природы.

## **Глава XI. Заключительные положения**

### **§1. Заключительные положения**

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

1.2 Правила и методы исследований (испытаний) и измерений молока и молочной продукции, а также правила отбора образцов для проведения исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения настоящего технического регламента, разрабатываются и утверждаются Правительством Республики Узбекистан до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

1.3 Со дня вступления в силу настоящего технического регламента молоко и молочная продукция, выпущенные в обращение на территории Республики Узбекистан, подлежат обязательному подтверждению соответствия в порядке, установленном настоящим техническим регламентом.

1.3.1 Декларации о соответствии, принятые до дня вступления в силу настоящего технического регламента, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации продуктов переработки молока, другие документы, подтверждающие безопасность продуктов переработки молока и выданные до дня вступления в силу настоящего технического регламента, действительны для реализации молока и молочной продукции до истечения срока их действия.

1.3.2 Продукты переработки молока, которые были произведены в Республики Узбекистан или ввезены на территорию Республики Узбекистан до дня вступления в силу настоящего технического регламента и маркировка на которые была нанесена в соответствии с требованиями, действовавшими до дня вступления в силу настоящего технического регламента, допускаются к обращению на территории Республики Узбекистан в течение установленного срока годности.

### **§2. Вступление в силу настоящего технического регламента**

2.1 Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.

Приложение 1  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ПРЕДЕЛ  
ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ  
ГОТОВОГО ПРОДУКТА, НАНЕСЕННЫХ НА ЭТИКЕТКУ ПРИ МАРКИРОВКЕ,  
ОТ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

| <b>Показатели пищевой ценности готового продукта</b>   | <b>Предел допустимых отклонений, +/-</b>   |
|--|--|
| Белки, жиры, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты:   | Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности, +/- |
| менее 10 g на 100 g продукта   | $\pm 10 \%$  |
| 10 - 40 g на 100 g продукта  | $\pm 15 \%$  |
| более 40 g на 100 g продукта   | $\pm 6 \text{ g}$  |
| Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , пантотеновая кислота, ниацин, холестерин | $\pm 20 \%$  |
| Витамины А, Д, Е, фолиевая кислота, В <sub>12</sub> , биотин, йод  | $\pm 30 \%$ (без учета увеличенного содержания витаминов при производстве готового продукта)   |

Приложение 2  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В СЫРОМ МОЛОКЕ,  
СЫРОМ ОБЕЗЖИРЕННОМ МОЛОКЕ И СЫРЫХ СЛИВКАХ**

| Продукт   | Потенциально опасные вещества  | Допустимые уровень, mg/kg (l), не более |
|---|--|---|
| Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки | <b><i>Токсичные элементы:</i></b>  |   |
|   | Свинец   | 0,02 ( для сливок)0,1                   |
|   | Мышьяк   | 0,05                                    |
|   | Кадмий   | 0,03                                    |
|   | Ртуть  | 0,005                                   |
|   | <b><i>Микотоксины:</i></b>   |   |
|   | Афлотоксин М <sub>1</sub>  | 0,00005 ( для сливок 0,0005)            |
|   | <b><i>Антибиотики:</i></b>   |   |
|   | Левомецетин(хлорамфеникол) <*>   | не допускается                          |
|   | Тетрациклиновая группа<*>  | не допускается                          |
|   | Стрептомициллин<*>   | не допускается                          |
|   | Пенициллин <*>   | не допускается                          |
|   | Ингибирующие вещества<*>   | не допускается                          |
|   | <b><i>Пестициды</i></b> (в пересчете на жир):  |   |
|   | Гексахлорциклогексин (ГХЦГ) <***>:   | 0,04                                    |
|   | α- изомер  | 0,03                                    |
|   | β- изомер  | 0,08                                    |
|   | γ-изомер   |   |
|   | дихлордифенил трихлорэтан, инсектицид и его метаболиты ДДТ и его метаболиты<***> хлорофос <*> 2,4 Д-кислота <*> эндрин <***> | 0,04                                    |
|   | <b><i>Радионуклиды:</i></b>  |   |
| Цезий-137   | 100 Bq/l (kg)  |   |
| Стронций-90   | 25 Bq/l (kg)   |   |

<\*>ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 3  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**Диоксиновые эквиваленты полихлорированных дибензопарадиоксинов,  
полихлорированных дибензофуранов и диоксиноподобных полихлорированных  
бифенилов**

| Наименование вещества                               | Диоксиновые эквиваленты<br>(Всемирная организация<br>здравоохранения, 2005), пгДЭ/г |
|---|---|
| <b>Полихлорированные дибензопарадиоксины:</b>       |   |
| 2, 3, 7, 8 – тетрахлоридибензопарадиоксин           | 1,0   |
| 1, 2, 3, 7, 8 - пентахлоридибензопарадиоксин        | 1,0   |
| 1, 2, 3, 4, 7, 8 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 1, 2, 3, 6, 7, 8 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 1, 2, 3, 7, 8, 9 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 - гептахлоридибензопарадиоксин  | 0,01  |
| октахлоридибензопарадиоксин                         | 0,0003  |
| <b>Полихлорированные дибензофураны:</b>             |   |
| 2, 3, 7, 8 – тетрахлоридибензопарадиоксин           | 0,1   |
| 1, 2, 3, 7, 8 - пентахлоридибензопарадиоксин        | 0,03  |
| 2, 3, 4, 7, 8 - пентахлоридибензопарадиоксин        | 0,3   |
| 1, 2, 3, 4, 7, 8 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 1, 2, 3, 6, 7, 8 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 1, 2, 3, 7, 8, 9 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 2, 3, 4, 6, 7, 8 - гексахлоридибензопарадиоксин     | 0,1   |
| 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8 - гептахлоридибензопарадиоксин  | 0,01  |
| 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 - гептахлоридибензопарадиоксин  | 0,01  |
| Октахлоридибензопарадиоксин                         | 0,0003  |
| <b>Диоксиноподобные полихлорированные бифенилы:</b> |   |
| 3, 3, 4, 4 – тетрахлорбифенил (ПХБ 77)              | 0,0001  |
| 3, 4, 4, 5 – тетрахлорбифенил (ПХБ 81)              | 0,0003  |
| 3, 3, 4, 4, 5 – пентахлорбифенил (ПХБ 126)          | 0,1   |
| 3, 3, 4, 4, 5, 5 – гексахлорбифенил (ПХБ 169)       | 0,03  |
| 2, 3, 3, 4, 4 – пентахлорбифенил (ПХБ 105)          | 0,0003  |
| 2, 3, 4, 4, 5 – пентахлорбифенил (ПХБ 114)          | 0,0003  |
| 2, 3, 4, 4, 5 – пентахлорбифенил (ПХБ 118)          | 0,0003  |
| 2, 3, 4, 4, 5 – пентахлорбифенил (ПХБ 123)          | 0,0003  |
| 2, 3, 3, 4, 4, 5 – гексахлорбифенил (ПХБ 156)       | 0,0003  |
| 2, 3, 3, 4, 4, 5 – гексахлорбифенил (ПХБ 157)       | 0,0003  |
| 2, 3, 4, 4, 5, 5 – гексахлорбифенил (ПХБ 167)       | 0,0003  |
| 2, 3, 3, 4, 4, 5, 5 – гексахлорбифенил (ПХБ 189)    | 0,0003  |

Приложение 4  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**Допустимые уровни содержания остаточных количеств фармацевтических  
ветеринарных препаратов в сыром молоке**

| Наименование<br>фармацевтических веществ            | Допустимый уровень,<br>µg/kg    | Примечание                                 |
|---|---------------------------------|--|
| Все вещества, относящиеся к<br>группа сульфонамидов | 0,1                             | Для молока коровьего,<br>овечьего, козьего |
| Баквирлоприм  | 0,3                             | Для молока коровьего                       |
| Триметоприм   | 0,5                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Амоксициллин  | 0,004                           | Для молока любого вида<br>животных         |
| Ампициллин  | 0,004                           | Для молока любого вида<br>животных         |
| Бензилпенициллин                                    | 0,004                           | Для молока любого вида<br>животных         |
| Клоксациллин  | 0,3                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Диклоксациллин                                      | 0,3                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Нафциллин   | 0,3                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Оксациллин  | 0,3                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Пенетамат   | 0,004                           | Для молока коровьего                       |
| Цефазепим   | 0,125                           | Для молока коровьего                       |
| Цефалексин  | 0,1                             | Для молока коровьего                       |
| Цефалониум  | 0,01                            | Для молока коровьего                       |
| Цефепим   | 0,06                            | Для молока коровьего                       |
| Цефазолин   | 0,05                            | Для молока коровьего,<br>овечьего, козьего |
| Цефоперазон   | 0,05                            | Для молока коровьего                       |
| Цефтриаксон   | 0,02                            | Для молока коровьего                       |
| Цефтиофурил   | 0,1                             | Для молока коровьего                       |
| Данофлоксацин                                       | 0,03                            | Для молока любого вида<br>животных         |
| Марбофлоксацин                                      | 0,075                           | Для молока коровьего                       |
| Флюмеквин   | 0,5                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Энрофлоксацин                                       | 0,1                             | Для молока любого вида<br>животных         |
| Эритромицин   | 0,04                            | Для молока любого вида<br>животных         |
| Тилмикоцин  | 0,05                            | Для молока любого вида<br>животных         |
| Тилозин   | 0,05                            | Для молока любого вида<br>животных         |
| Тиамфеникол   | 0,05                            | Для молока коровьего                       |
| Хлортетрациклин                                     | Не допускается в<br>количестве, | Для молока любого вида<br>животных         |

|                     |  |                                 |
|---------------------|--|---------------------------------|
|                     | <p>превышающем значении, соответствующие нижнему пределу определения по методикам выполнения измерений, допущенным к применению для контроля показателей молока, установленных техническом регламентом Республики Узбекистан «О безопасности молока и молочная продукция. Безопасность» (UTR _____/UZ) (далее – технический регламент)</p> |                                 |
| Окситетрациклин     | <p>Не допускается в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения по методикам выполнения измерений, допущенным к применению для контроля показателей молока, установленных техническом регламентом</p>  | Для молока любого вида животных |
| Тетрациклин         | <p>Не допускается в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения по методикам выполнения измерений, допущенным к применению для контроля показателей молока, установленных техническом регламентом</p>  | Для молока любого вида животных |
| Рифаксимин          | 0,06   | Для молока коровьего            |
| Линкомицин          | 0,15   | Для молока любого вида животных |
| Пирлимицин          | 0,1  | Для молока коровьего            |
| Дигидрострептомицин | 0,2  | Для молока коровьего            |
| Гентамицин          | 5,0 (0,2)  | Для молока коровьего            |
| Канамицин           | 0,15   | Для молока любого вида          |

|                               |  |   |
|-------------------------------|--|---|
|                               |  | животных                                |
| Неомицин (включая фрамицетин) | 0,5  | Для молока любого вида животных         |
| Спектиномицин                 | 0,2  | Для молока любого вида животных         |
| Стрептомицин                  | Не допускается в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения по методикам выполнения измерений, допущенным к применению для контроля показателей молока, установленных техническом регламентом | Для молока коровьего, овечьего          |
| Цефалоний                     | 0,02   | Для молока коровьего                    |
| Новобиоцин                    | 0,05   | Для молока коровьего                    |
| Бацитрацин                    | 0,1  | Для молока коровьего                    |
| Клавулановая кислота          | 0,2  | Для молока коровьего                    |
| Колистин                      | 0,05   | Для молока любого вида животных         |
| Монензин                      | 0,002  | Для молока коровьего                    |
| Албендазол                    | 0,1  | Для молока любого вида животных         |
| Албендазола оксид             | 0,1  | Для молока коровьего, овечьего          |
| Фебантел                      | 0,1  | Для молока любого вида животных         |
| Фенбендазол                   | 0,1  | Для молока любого вида животных         |
| Нетобимин                     | 0,1  | Для молока коровьего, овечьего          |
| Оксифендазол                  | 0,1  | Для молока любого вида животных         |
| Тиабендазол                   | 0,1  | Для молока козьего                      |
| Оксиклозанид                  | 0,01   | Для молока коровьего                    |
| Морантел                      | 0,1  | Для молока коровьего                    |
| Диазинон                      | 0,02   | Для молока коровьего, овечьего, козьего |
| Амитраз                       | 0,01   | Для молока коровьего, овечьего, козьего |
| Цигалотрин                    | 0,05   | Для молока коровьего                    |
| Цифлутрин                     | 0,02   | Для молока коровьего                    |
| Дельтаметрин                  | 0,02   | Для молока любого вида животных         |
| Фенвалерат                    | 0,04   | Для молока коровьего                    |
| Флуметрин                     | 0,03   | Для молока коровьего                    |
| Перметрин                     | 0,05   | Для молока коровьего                    |
| Циперметрин                   | 0,02   | Для молока любого вида животных         |

|                         |             |                                |
|-------------------------|-------------|--------------------------------|
| Альфациперметрин        | 0,02        | Для молока коровьего, овечьего |
| Эприномектин            | 0,25 (0,02) | Для молока коровьего           |
| Моксидектин             | 0,02        | Для молока коровьего           |
| Имидокарб               | 0,05        | Для молока коровьего           |
| Каразолол               | 1,0         | Для молока коровьего           |
| Кленбутерол гидрохлорид | 0,05        | Для молока коровьего           |
| Флуниксин               | 0,04        | Для молока коровьего           |
| Толфенамовая кислота    | 0,05        | Для молока коровьего           |
| Мелоксикам              | 0,015       | Для молока коровьего, козьего  |
| Метамизол               | 0,05        | Для молока коровьего           |
| Бетаметазон             | 0,3         | Для молока коровьего           |
| Дексаметазон            | 0,003       | Для молока коровьего, козьего  |
| Преднизолон             | 0,006       | Для молока коровьего           |
| Хлормадион              | 2,5         | Для молока коровьего           |
| Ацетат флугистона       | 1,0         | Для молока овечьего, козьего   |
| Норгестимат             | 0,12        | Для молока коровьего           |
| Бычьи соматропины       | -           | Для молока коровьего           |
| Спирамицин              | 0,2         | Для молока коровьего           |
| Ивермекимн              | 0,01        | Для молока коровьего           |
| Тиабендозол             | 0,1         | Для молока коровьего, козьего  |
| Эприономектин           | 0,25        | Для молока коровьего           |
| Имидокарб               | 0,05        | Для молока коровьего           |
| Изометамидум            | 0,1         | Для молока коровьего           |
| Диминазен               | 0,15        | Для молока коровьего           |
| Цихалотрин              | 0,03        | Для молока коровьего           |
| Трихлорфон              | 0,05        | Для молока коровьего           |
| Делтаметрин             | 0,03        | Для молока коровьего           |
| Фоксим                  | 0,01        | Для молока коровьего           |

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И СОМАТИЧЕСКИХ КЛЕТОК В СЫРОМ МОЛОКЕ, СЫРОМ ОБЕЗЖИРЕННОМ  
МОЛОКЕ И СЫРЫХ СЛИВКАХ**

| Продукт                                 | КМАФАнМ<*>, КОЕ<*>/см <sup>3</sup> (g), не более | Масса продукта (g, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются |  | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (g), не более |
|---|--|--|--|--|
|   |  | БГКП<***> (колиформы)  | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы |  |
| <b>Молоко сырое, сорт:</b>              |  |  |  |  |
| высший                                  | 3x10 <sup>5</sup>                                | -  | 25   | 5x10 <sup>5</sup>  |
| первый                                  | 5x10 <sup>5</sup>                                | -  | 25   | 1x10 <sup>6</sup>  |
| второй                                  | 4x10 <sup>6</sup>                                | -  | 25   | 1x10 <sup>6</sup>  |
| <b>Молоко сырое обезжиренное, сорт:</b> |  |  |  |  |
| высший                                  | 3x10 <sup>5</sup>                                | -  | 25   | -  |
| первый                                  | 5x10 <sup>5</sup>                                | -  | 25   | -  |
| второй                                  | 4x10 <sup>6</sup>                                | -  | 25   | -  |
| <b>Сливки сырые, сорт:</b>              |  |  |  |  |
| высший                                  | 5x10 <sup>5</sup>                                | -  | 25   | -  |
| первый                                  | 4x10 <sup>6</sup>                                | -  | 25   | -  |

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

<\*>КОЕ - колониеобразующие единицы.

<\*\*\*>БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 6  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR  
201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ В МОЛОЧНОЙ  
ПРОДУКЦИИ, ЗАКВАСКАХ, ПИТАТЕЛЬНЫХ СРЕДАХ, ФЕРМЕНТНЫХ  
ПРЕПАРАТАХ**

| Группа продуктов  | Потенциально опасные вещества   | Допустимый уровень, mg/kg (l, dm <sup>3</sup> ), не более |
|---|---|---|
| Все продукты переработки молока (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе, гидролизаты молочных белков, за исключением показателя «антибиотики»; для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных в пересчете на восстановленные продукты) | <b>Микотоксины:</b>   |   |
|   | Афлатоксин М <sub>1</sub>   | 0,0005  |
|   | <b>Антибиотики:</b>   |   |
|   | Левомецетин (хлорамфеникол)   | де допускается  |
|   | Тетрациклиновая группа  | де допускается  |
|   | Стрептомицин  | де допускается  |
|   | Пенициллин  | де допускается  |
|   | Меламин   | -   |
|   | Диоксины  | -   |
|   | Питьевоe молоко и питьеvые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания | <b>Токсичные элементы:</b>                                |
| Свинец  |   | 0,1   |
| Мышььяк   |   | 0,05  |
| Кадмий  |   | 0,03  |
| Ртуть   |   | 0,05  |
| <b>Пестициды:</b>   |   | -   |
| Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)   |   | 0,05 (1,25 сливки, сметана, в пересчете на жир)           |
| ДДТ<*> и его метаболиты   |   | 0,05 (1,0 для сливки, сметана, в пересчете на жир)        |
| <b>Радионуклиды:</b>  |   |   |
| Цезий-137   |   | 300 Вq/l (kg)   |
| Стронций-90   |   | 10 Вq/l (kg)  |
| Перекисное число – в питьевом молоке и питьеvых сливках стерилизованных   |   | -   |
| Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания  | <b>Токсичные элементы:</b>  |   |
|   | Свинец  | 0,3   |
|   | Мышььяк   | 0,2   |
|   | Кадмий  | 0,1   |
|   | Ртуть   | 0,02  |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>  |   |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)   | 1,25  |
| ДДТ<*> и его  | 1,0   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | метаболиты  |  |
|   | <b>Радионуклиды:</b>  |  |
|   | Цезий-137   | 100 Bq/l (kg)  |
|   | Стронций-90   | 25 Bq/l (kg)   |
|   | Показатель кислотности<br>- для творога и<br>творожных продукт  | не более 240 °Т  |
| Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы | <b>Токсичные элементы:</b>  |  |
|   | Свинец  | 0,3  |
|   | Мышьяк  | 0,15   |
|   | Кадмий  | 0,1  |
|   | Ртуть   | 0,015  |
|   | Олово   | 200 для консервов в<br>сборной жестяной<br>таре                                |
|   | Хром  | 0,5 для консервов в<br>хромированной таре                                      |
|   | <b>Пестициды (в<br/>пересчете на жир):</b>  |  |
|   | Гексахлорциклогексан<br>(α-, β-, γ- изомеры)  | 1,25   |
|   | ДДТ<*> и его<br>метаболиты  | 1,0  |
|   | <b>Радионуклиды:</b>  |  |
|   | Цезий-137   | 300 Bq/l (kg)  |
|   | Стронций-90   | 100 Bq/l (kg)  |
|   | Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко) | <b>Токсичные элементы (в<br/>пересчете на восстанов-<br/>ленные продукты):</b> |
| Свинец  |   | 0,1  |
| Мышьяк  |   | 0,5  |
| Кадмий  |   | 0,03   |
| Ртуть   |   | 0,05   |
| <b>Пестициды (в<br/>пересчете на жир):</b>  |   |  |
| Гексахлорциклогексан<br>(α-, β-, γ- изомеры)  |   | 1,25   |
| ДДТ* и его метаболиты   |   | 1,0  |
| <b>Радионуклиды:</b>  |   |  |
| Цезий-137   |   | 500 Bq/kg  |
| Стронций-90   |   | 200 Bq/kg  |
| Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков  | <b>Токсичные элементы:</b>  |  |
|   | Свинец  | 0,3  |
|   | Мышьяк  | 1,0  |
|   | Кадмий  | 0,2  |
|   | Ртуть   | 0,03   |
|   | <b>Пестициды (в<br/>пересчете на жир):</b>  |  |
|   | Гексахлорциклогексан<br>(α-, β-, γ- изомеры)  | 1,25   |
|   | ДДТ<*> и его<br>метаболиты  | 1,0  |
| <b>Радионуклиды:</b>  |   |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Цезий-137                                       | 300 Вq/kg                                   |
|   | Стронций-90                                     | 80 Вq/kg                                    |
| Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, плавленые, сухие; сырные пасты, соусы | <b>Токсичные элементы:</b>                      |   |
|   | Свинец  | 0,5   |
|   | Мышьяк  | 0,3   |
|   | Кадмий  | 0,2   |
|   | Ртуть   | 0,03  |
|   | Бенз(а)пирен                                    | -   |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>          |   |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)       | 1,25  |
|   | ДДТ<*> и его метаболиты                         | 1,0   |
|   | <b>Радионуклиды:</b>                            |   |
|   | Цезий-137                                       | 50 Вq/kg                                    |
|   | Стронций-90                                     | 100 Вq/kg                                   |
| Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир   | <b>Показатели окислительной порчи:</b>          |   |
|   | Кислотность жировой фазы                        | 2,5 <sup>0</sup> Кеттстфера                 |
|   | <b>Токсичные элементы:</b>                      |   |
|   | Свинец  | 0,1 (0,3 - шоколадное)                      |
|   | Мышьяк  | 0,1   |
|   | Кадмий  | 0,03 (0,2 - масло шоколадное)               |
|   | Ртуть   | 0,03  |
|   | Медь  | 0,4 для поставляемого на хранение           |
|   | Железо  | 1,5 для поставляемого на хранение           |
|   | Олово   | -   |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>          |   |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)       | 1,25  |
|   | ДДТ<*> и его метаболиты                         | 1,0   |
|   | 2,4 Д-кислота*                                  | -   |
|   | <b>Радионуклиды:</b>                            |   |
|   | Цезий-137                                       | 200 Вq/kg                                   |
|   | Стронций-90                                     | 60 Вq/kg                                    |
| Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь   | <b>Показатели окислительной порчи:</b>          |   |
|   | Перекисное число в жире, выделенном из продукта | 10 ммоль активного кислорода/кг жира        |
|   | Кислотность жировой фазы                        | 2,5 ОК (для спреда с компонентами – 3,5 ОК) |
|   | <b>Токсичные элементы:</b>                      |   |
| Свинец  | 0,1 (для шоколадных продуктов – 0,3)            |   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | Мышьяк                                    | 0,1   |  |
|   | Кадмий                                    | 0,03 (для шоколадных продуктов – 0,2)           |  |
|   | Ртуть                                     | 0,03  |  |
|   | Медь                                      | 0,4 (для резервируемых продуктов)               |  |
|   | Железо                                    | 1,5 (для резервируемых продуктов)               |  |
|   | Никель                                    | 0,7 (для продуктов с гидрогенизированным жиром) |  |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>    |   |  |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры) | 1,25  |  |
|   | ДДТ<*> и его метаболиты                   | 1,0   |  |
|   | <b>Радионуклиды:</b>                      |   |  |
|   | Цезий-137                                 | 100 Бк/кг                                       |  |
|   | Стронций-90                               | 80 Бк/кг  |  |
| Мороженое всех видов из молока и на молочной основе   | <b>Токсичные элементы:</b>                |   |  |
|   | Свинец                                    | 0,1   |  |
|   | Мышьяк                                    | 0,05  |  |
|   | Кадмий                                    | 0,03  |  |
|   | Ртуть                                     | 0,005   |  |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>    |   |  |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры) | 1,25  |  |
|   | ДДТ* и его метаболиты                     | 1,0   |  |
|   | 2,4 Д-кислота<*>                          | -   |  |
|   | <b>Радионуклиды:</b>                      |   |  |
|   | Цезий-137                                 | 100 Вq/kg                                       |  |
|   | Стронций-90                               | 25 Вq/kg  |  |
| Закваски: заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров | <b>Токсичные элементы:</b>                |   |  |
|   | Свинец                                    | 1,0   |  |
|   | Мышьяк                                    | 0,2   |  |
|   | Кадмий                                    | 0,2   |  |
|   | Ртуть                                     | 0,03  |  |
| Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры                         | <b>Токсичные элементы:</b>                |   |  |
|   | Свинец                                    | 0,3   |  |
|   | Мышьяк                                    | 1,0   |  |
|   | Кадмий                                    | 0,2   |  |
|   | Ртуть                                     | 0,03  |  |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>    |   |  |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры) | 1,25  |  |
|   | ДДТ<*> и его метаболиты                   | 1,0   |  |
| <b>Радионуклиды:</b>  |   |   |  |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | Цезий-137  | 160 Вq/kg |
|  | Стронций-90  | 80 Вq/kg  |
| Молокосвертывающие ферментные препараты  | <b>Токсичные элементы:</b>   |           |
|  | Свинец   | 10,0      |
|  | Мышьяк   | 3,0       |
| Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов | Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ |           |

*Примечания: 1. Допустимые уровни содержания, не предусмотренных настоящим техническим регламентом пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.*

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

*3. <\*>ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.*

Приложение 7  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, ЗАКВАСКАХ, ПИТАТЕЛЬНЫХ СРЕДАХ,  
ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТАХ <\*>**

| Продукт, группа продуктов   | КМАФАнМ*<br>, КОЕ*/см <sup>3</sup><br>(g), не более   | Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются |  |                                |                                   | Дрожжи (Д),<br>плесени (П),<br>КОЕ/см <sup>3</sup> (g),<br>не более |
|---|---|--|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|
|   |   | БГКП*<br>колиформы)  | патогенные<br>микроорга-<br>низмы, в том<br>числе<br>сальмонеллы | Стафи-<br>лококки S.<br>aureus | листерии L.<br>mono-<br>cytogenes |   |
| 1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе:<br><i>питьевое молоко, молочный напиток в потребительской таре, в том числе:</i> |   |  |  |                                |                                   |   |
| пастеризованные   | 1x10 <sup>5</sup>   | 0,01   | 25   | 1                              | 25                                | -   |
| стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре соответствии с Положением 8 к СанПиН №0283-10 |  |  |                                |                                   |   |
| Ультрапастеризованные (без асептического розлива)   | 100   | 10,0   | 100  | 10,0                           | 25                                | -   |
| топленые  | 2,5x10 <sup>3</sup>   | 0,1  | 25   | -                              | 25                                | -   |
| обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками   | В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки  |  |  |                                |                                   |   |
| во флягах, в цистернах  | 2x10 <sup>5</sup>   | 0,01   | 25   | 0,1                            | 25                                | -   |
| Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные   | 1x10 <sup>5</sup>   | 0,01   | 25   | 1,0                            | 25                                | -   |
| <i>Сливки и продукты на их основе, в том числе: в потребительской таре, в том числе:</i>  |   |  |  |                                |                                   |   |
| пастеризованные   | 1x10 <sup>5</sup>   | 0,01   | 25   | 1                              | 25                                | -   |
| стерилизованные   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре соответствии с                                |  |  |                                |                                   |   |

|  | Положением 8 к СанПиН №0283-10                            |  |    |     |    |   |
|--|---|--|----|-----|----|---|
| обогащенные  | $1 \times 10^5$   | 0,01   | 25 | 1,0 | 25 | -   |
| взбитые  | $1 \times 10^5$   | 0,1  | 25 | 0,1 | 25 | -   |
| во флягах, в цистернах   | $2 \times 10^5$   | 0,01   | 25 | 0,1 | 25 | -   |
| Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные | $1 \times 10^5$   | 0,1  | 25 | 1,0 | 25 | -   |
| 2. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, в том числе:   |   |  |    |     |    |   |
| <i>со сроком годности не более 72 часов:</i>   |   |  |    |     |    |   |
| без компонентов  | Молочно-кислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ | 0,01   | 25 | 1,0 | -  | -   |
| с компонентами   | Молочно-кислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ | 0,01   | 25 | 1,0 | -  | -   |
| жидкие кисломолочные продукты, в.т.ч. йогурт   | -   | 0,01   | 25 | 1,0 | -  | -   |
| <i>со сроком годности более 72 часов:</i>  |   |  |    |     |    |   |
| без компонентов  | Молочно-кислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ | 0,1  | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-50  |
| с компонентами   | Молочно-кислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ | 0,01 (0,1 для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов) | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-50<br>для продуктов со сроком годности более 72 часов |
| жидкие кисломолочные продукты, в.т.ч. йогурт   | Не менее  | 0,01   | 25 | 1,0 | -  | Д- 50,  |

|   |   |   |    |     |    |   |
|---|---|---|----|-----|----|---|
|   | 1x10 <sup>7</sup> для термических обработанных продуктов не нормируется |   |    |     |    | П-50 кроме напитков, изготовляемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи             |
| Жидкие кисломолочные продукты, в.т.ч. йогурт, обогащенные бифидобактериями  | Не менее 1x10 <sup>6</sup>  | 0,1   | 25 | 1,0 | -  | Д-50****<br>П-50 кроме напитков, изготовляемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи |
| Сметана, продукты на ее основе  | -   | 0,001 (0,1 для термически обработанных продуктов) | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-50 для продуктов со сроком годности   |
| <i>Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе:</i>  |   |   |    |     |    |   |
| без компонентов   | -   | 1,0   | 25 | 1,0 | 25 | Д-50<br>П-50  |
| с компонентами  | -   | 1,0   | 25 | 1,0 | 25 | Д-50<br>П-50  |
| 3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:   |   |   |    |     |    |   |
| <i>творог без компонентов (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, сепарирования, творога зерненого), в том числе:</i> |   |   |    |     |    |   |

|   |   |       |    |     |   |               |
|---|---|-------|----|-----|---|---------------|
| со сроком годности не более 72 часов  | Молочно-кислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^6$ | 0,001 | 25 | 0,1 | - | Д-50<br>П-50  |
| со сроком годности более 72 часов   | -   | 0,01  | 25 | 0,1 | - | Д-100<br>П-50 |
| замороженный  | -   | 0,01  | 25 | 0,1 | - | Д-100<br>П-50 |
| Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами                      | -   | 0,1   | 25 | 1,0 | - | 50 (в сумме)  |
| <i>Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в том числе:</i> |   |       |    |     |   |               |
| 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<br>П-50  |
| Творог зерненный  | -   | 0,01  | 25 | 0,1 | - | Д-100<br>П-50 |
| <i>Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в том числе:</i>                |   |       |    |     |   |               |
| 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<br>П-50 |
| замороженные  | -   | 0,01  | 25 | 0,1 | - | Д-100<br>П-50 |
| <i>Творожные продукты, в том числе:</i>   |   |       |    |     |   |               |
| со сроком годности не более 72 часов  | -   | 0,01  | 25 | 0,1 | - | -             |
| со сроком годности более 72 часов   |   |       |    |     |   | Д-100<br>П-50 |
| замороженные  | -   | 0,01  | 25 | 0,1 | - | Д-100<br>П-50 |
| термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами                      | -   | 0,01  | 25 | 1,0 | - | Д-50<br>П-50  |
| 4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произведенных путем сквашивания         | $2 \times 10^5$   | 0,1   | 25 | 0,1 | - | Д-100<br>П-50 |
| 5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные   |   |       |    |     |   |               |

|  |   |     |    |     |                                      |               |
|--|---|-----|----|-----|--------------------------------------|---------------|
| продукты, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:  |   |     |    |     |                                      |               |
| молоко сгущенное, концентрированное стерилизованное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты и молочные составные продукты сгущенные стерилизованные                                     | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Положением 8 к СанПиН №0283-10 |     |    |     |                                      |               |
| <i>молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в том числе:</i>   |   |     |    |     |                                      |               |
| без компонентов  | $2 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | -   | -                                    | -             |
| с компонентами   | $2 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | -   | -                                    | -             |
| в потребительский таре   | $2 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | -   | -                                    | -             |
| молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре   | $4 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | -   | -                                    | -             |
| пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром  | $5 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | -   | -                                    | -             |
| какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром  | $3,5 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | -   | -                                    | -             |
| <b>6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:</b> |   |     |    |     |                                      |               |
| молоко коровье сухое цельное   | $5 \times 10^4$   | 0,1 | 25 | 1,0 | -                                    | -             |
| молоко сухое обезжиренное, в том числе:  |   |     |    |     |                                      |               |
| для непосредственного употребления   | $5 \times 10^4$   | 0,1 | 25 | 1,0 | -                                    | -             |
| для промышленной переработки   | $1 \times 10^5$   | 0,1 | 25 | 1,0 | -                                    | -             |
| напитки сухие молочные   | $1 \times 10^5$   | 0,1 | 25 | 1,0 | -                                    | П-50          |
| сливки сухие и сливки сухие с сахаром  | $7 \times 10^4$   | 0,1 | 25 | 1,0 | -                                    | -             |
| сыворотка молочнаясуха   | $1 \times 10^5$   | 0,1 | 25 | 1,0 | -                                    | Д-50<br>П-100 |
| смеси сухие для мороженого   | $5 \times 10^4$   | 0,1 | 25 | 1,0 | 25 для<br>мягкого<br>мо-<br>роженого | -             |

|   |  |       |    |     |    |               |
|---|--|-------|----|-----|----|---------------|
| продукты кисломолочные сухие  | $1 \times 10^5$  | 0,1   | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-100 |
| пахта, заменитель цельного молока сухие   | $5 \times 10^4$  | 0,1   | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-100 |
| <b>7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков сухие, в том числе:</b>   |  |       |    |     |    |               |
| казеинаты пищевые   | $5 \times 10^4$<br>сульфитредуцирующие<br>кlostридии в<br>0,01 г не<br>допускаются | 0,1   | 25 | -   | -  | -             |
| концентрат сывороточный белковый  | $5 \times 10^4$ S.<br>aureus 0,1 г не<br>допускается                               | 1,0   | 25 | 1,0 | -  | -             |
| концентрат казеина  | $2,5 \times 10^3$ S.<br>aureus 1 г не<br>допускается                               | 1,0   | 25 | 1,0 | -  | -             |
| белок молочный, казеины   | $1 \times 10^4$<br>(сульфитредуцирующие<br>кlostридии в 0,01 г<br>не допускаются)  | 0,1   | 50 | 1,0 | -  | Д-10<br>П-50  |
| сахар молочный рафинированный   | $1 \times 10^3$  | 0,1   | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-100 |
| сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)  | $1 \times 10^4$  | 0,1   | 25 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-100 |
| концентрат лактулозы  | $1 \times 10^3$  | 0,1   | 50 | 1,0 | -  | Д-50<br>П-100 |
| <b>8. Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, творожные сухие; сырные пасты, соусы, в том числе:</b> |  |       |    |     |    |               |
| <i>сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные),</i>   |  | 0,001 | 25 |     | 25 | -             |

|   |   |       |    |       |    |                |
|---|---|-------|----|-------|----|----------------|
| <b>в том числе:</b>   |   |       |    |       |    |                |
| без компонентов   | -   | 0,001 | 25 | 0,001 | 25 | -              |
| с компонентами  | -   | 0,001 | 25 | 0,001 | 25 | -              |
| копченые  | -   | 0,001 | 25 | 0,001 | 25 | -              |
| <b>сыры и сырные продукты плавленые, в том числе:</b>   |   |       |    |       |    |                |
| без наполнителей (компонентов)  | $5 \times 10^3$   | 0,1   | 25 | -     | -  | Д-50<br>П-50   |
| с наполнителей (компонентов)  | $1 \times 10^4$   | 0,1   | 25 | -     | -  | Д-100<br>П-100 |
| копченые  | $1 \times 10^4$   | 0,1   | 25 | -     | -  | Д-50<br>П-100  |
| <b>творожный сыр, в том числе:</b>  |   |       |    |       |    |                |
| без компонентов   | -   | 0,1   | 25 | -     | -  | Д-50<br>П-100  |
| с компонентами  | -   | 0,1   | 25 | -     | -  | Д-50<br>П-100  |
| сырные соусы, пасты   | $1 \times 10^4$   | 0,1   | 25 | -     | -  | -              |
| сыры, сырные продукты сухие   | $5 \times 10^4$   | 0,1   | 25 | -     | -  | -              |
| <b>9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:</b>                                   | В кисломолочном масле не нормируется  |       |    |       |    |                |
| <b>масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:</b> |   |       |    |       |    |                |
| без компонентов   | $1 \times 10^5$   | 0,01  | 25 | 0,1   | 25 | 100 в сумме    |
| с компонентами  | $1 \times 10^5$   | 0,01  | 25 | 0,1   | 25 | Д-100<br>П-100 |
| стерилизованное   | Требования промышленной стерильности:<br>после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 сут отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °К;<br>титруемой кислотности не более чем на 2 °Т;<br>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см <sup>3</sup> (g) |       |    |       |    |                |
| масло топленое  | $1 \times 10^3$   | 1,0   | 25 | -     | -  | П-200          |

|  |   |       |    |      |    |                |
|--|---|-------|----|------|----|----------------|
| масло сухое  | $1 \times 10^5$                                       | 0,01  | 25 | 0,1  | 25 | 100 в сумме    |
| молочный жир   | $1 \times 10^3$                                       | 1,0   | 25 | -    | -  | П-200          |
| <b>паста масляная, в том числе:</b>  |   |       |    |      |    |                |
| без компонентов  | $2 \times 10^5$                                       | 0,01  | 25 | 0,1  | 25 | Д-100<br>П-100 |
| с компонентами   | $2 \times 10^5$                                       | 0,001 | 25 | 0,1  | 25 | Д-100<br>П-100 |
| масло вологодское и марочных сортов  | $1 \times 10^4$                                       | 0,1   | 25 | 1,0  | 25 | Д-50<br>П-50   |
| масло сладкосливичное и кислосливичное, в т.ч. соленое, с массовой долей жира от 60 % и более  | $1 \times 10^5$ в кислосливичное масло не нормируется | 0,1   | 25 | 1,0  |    | Д-100<br>П-100 |
| масло шокаладное   | $1 \times 10^5$                                       | 0,1   | 25 | 1,0  | 25 | Д-100<br>П-100 |
| масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59 %   | $2 \times 10^5$                                       | 0,001 | 25 | 0,01 | 25 | Д-100<br>П-100 |
| масло коровье топленое   | $1 \times 10^3$                                       | 1,0   | 25 | -    | -  | П-200          |
| <b>10. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе:</b>   |   |       |    |      |    |                |
| сливочно-растительный спред  | $1 \times 10^5$                                       | 0,01  | 25 | 0,1  | 25 | Д-100<br>П-100 |
| сливочно-растительная топленая смесь   | $1 \times 10^3$                                       | 1,0   | 25 | -    | -  | П-200          |
| <b>11. Мороженое молочное, кисломолочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:</b> |   |       |    |      |    |                |
| мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого                    | $1 \times 10^5$                                       | 0,01  | 25 | 1,0  | 25 | -              |
| мороженое молочное сливочное, пломбир, с растительным жиром мягкое, в том числе с компонентами   | $1 \times 10^5$                                       | 0,1   | 25 | 1,0  | 25 | -              |
| жидкие смеси для мягкого мороженого  | $3 \times 10^4$                                       | 0,1   | 25 | 1,0  | 25 | -              |

|  |  |                         |  |     |    |           |
|--|--|-------------------------|--|-----|----|-----------|
| сухие смеси для мягкого мороженого   | $5 \times 10^4$  | 0,1                     | 25   | 1,0 | 25 | -         |
| мороженое кисломолочное  | Не менее $1 \times 10^6$<br>молочнокислых<br>микроорганизмов<br>в КОЕ/г                      |                         |  |     |    |           |
| <b>12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для производства кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:</b> |  |                         |  |     |    |           |
| закваски для кефира симбиотические жидкие  | -  | 3,0                     | 100  | 10  | -  | П-5       |
| <i>закваски из чистых культур, в том числе:</i>  |  |                         |  |     |    |           |
| жидкие, в том числе замороженные   | Не менее $1 \times 10^8$<br>не менее $1 \times 10^{10}$ для<br>заквасок<br>концентрированных | 10,0                    | 100  | 10  | -  | 5 в сумме |
| Сухие  | Не менее $1 \times 10^9$<br>не менее $1 \times 10^{10}$ для<br>заквасок<br>концентрированных | 1,0                     | 10   | 1,0 | -  | 5 в сумме |
| <b>13. Молокозвертывающие ферментные препараты, в том числе:</b>   |  |                         |  |     |    |           |
| животного происхождения  | $1 \times 10^4$  | 1,0 (E. Coli<br>в 25 г) | 25 (сульфит-<br>редуцирующих<br>клубридий в<br>0,01 г) | -   | -  | -         |
| растительного происхождения  | $5 \times 10^4$  | 1,0                     | 25   | -   | -  | -         |
| микробного и грибного происхождения  | $5 \times 10^4$<br>(не должен содержать жизнеспособных микроорганизмов)                      | 1,0                     | 25   | -   | -  | -         |

|   |   |      |  |   |   |   |
|---|---|------|--|---|---|---|
|   | пособные формы продуцентов ферментов)   |      |  |   |   |   |
| <b>14. Питательные среды для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе</b> | $5 \times 10^4$   | 0,01 | 25 сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 g | - | - | - |
| <b>15. Молокосодержащие продукты</b>  | Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов |      |  |   |   |   |

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

<\*>КОЕ - колониеобразующие единицы.

<\*\*\*>БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

**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 g (ml) продукта (КОЕ/g, ml).;

Приложение 8  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ПЕРЕЧЕНЬ  
МИКРОНУТРИЕНТОВ (ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ),  
ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ  
НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

| <b>Микронутриенты</b>                     | <b>Форма</b>  |
|---|---|
| <b><i>Витамины:</i></b>                   |   |
| витамин А                                 | Ретинола ацетат, ретинола пальмитат, ретинол, бета-каротин  |
| витамин Д                                 | Д <sub>3</sub> -холекальциферол, Д <sub>2</sub> -эргокальциферол  |
| витамин Е                                 | Д-альфа-токоферол, DL-альфа-токоферол, Д-альфа-токоферола ацетат, DL-альфа-токоферола ацетат  |
| витамин В <sub>1</sub>                    | Тиамин гидрохлорид (тиамин хлорид), тиамин мононитрат   |
| витамин В <sub>2</sub>                    | Рибофлавин, рибофлавин-5-фосфат натрия  |
| витамин РР (ниацин)                       | Никотинамид, никотиновая кислота  |
| витамин В <sub>6</sub>                    | Пиридоксин гидрохлорид, пиридоксин-5-фосфат, пиридоксин дипальмитат   |
| пантотеновая кислота                      | Д-пантотенат кальция, Д-пантотенат натрия, декспантенол   |
| витамин В <sub>12</sub>                   | Цианкобаламин, гидроксокобаламин  |
| фолиевая кислота (Вс)                     | Фолиевая кислота  |
| витамин С                                 | Л-аскорбиновая кислота, Л-аскорбат натрия, Л-аскорбат кальция, 6-пальмитил-Л-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат), аскорбат калия                               |
| витамин К                                 | Филлохинон (фитоменадион)   |
| Биотин                                    | Д-биотин  |
| Холин                                     | Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат, холин   |
| Инозит                                    | Инозит  |
| Карнитин                                  | Л-карнитин, Л-карнитина гидрохлорид, Л-карнитина Л-тартрат  |
| <b><i>Минеральные соли (элемент):</i></b> |   |
| Кальций                                   | Кальция карбонат, кальция цитрат, кальция глюконат, кальция глицерофосфат, кальция лактат, кальциевые соли ортофосфорной кислоты, кальция хлорид, кальция гидроксид |
| Натрий                                    | Натрия цитрат, натрия хлорид, натрия бикарбонат, натрия глюконат, натрия карбонат, натрия лактат, натриевые соли ортофосфорной кислоты, натрия гидроксид            |
| Магний                                    | Магния карбонат, магния цитрат, магния хлорид, магния глюконат, магниевые соли ортофосфорной кислоты, магния сульфат, магния лактат, магния гидроксид, магния оксид |
| Калий                                     | Калия цитрат, калия лактат, калиевые соли ортофосфорной кислоты, калия бикарбонат, калия карбонат, калия хлорид, калия глюконат, калия гидроксид                    |
| железо                                    | Железа (II) глюконат, железа (II) сульфат, железа (II) лактат, железа (II) фумарат, железа (III) дифосфат   |

|                      |   |
|----------------------|---|
|                      | (пирофосфат), железа (II) цитрат, же-лезо (III) аммонийно-цитратное, железа (II) бисглицинат  |
| Медь                 | Меди карбонат, меди цитрат, меди глюконат, меди сульфат, медьлизиновый комплекс   |
| Цинк                 | Цинка ацетат, цинка сульфат, цинка хлорид, цинка лактат, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка оксид  |
| Марганец             | Марганца карбонат, марганца хлорид, марганца цитрат, марганца глюконат, марганца сульфат  |
| Йод                  | Йодид калия, йодат калия, йодид натрия, йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет) |
| Селен                | Селенит натрия, селенат натрия  |
| Пантотеновая кислота | D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, декспантенол   |
| Холин                | холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат, холин   |
| Цинк                 | цинка ацетат, цинка сульфат, цинка хлорид, цинка лактат, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка оксид  |

Приложение 9  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ДОПУСКАЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ  
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА <\*>**

**Таблица1**

| <b>Пищевая добавка (индекс E)</b>  | <b>Пищевые продукты</b>  | <b>Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания</b> |
|--|--|--|
| Азот (E 941)<br>Аргон (E 938)<br>Гелий (E 939)<br>Диоксид углерода (E 290)   | Продукты прикорма  | В соответствии с техническими документами изготовителя           |
| Альгиновая кислота (E 400)<br>Альгинат калия (E 402)<br>Альгинат кальция (E 404)<br>Альгинат натрия (E 401)<br>(по отдельности или в комбинации)                                   | Десерты, пудинги   | 500 mg/kg  |
| L-Аскорбилпальмитат (E 304)<br>Токоферол концентрат (E 306)<br>Альфа-токоферол (E 307)<br>Гамма-токоферол (E 308)<br>Дельта-токоферол (E 309)<br>(по отдельности или в комбинации) | Продукты, содержащие жир   | 100 mg/kg  |
| L-Аскорбиновая кислота (E 300)<br>L-аскорбат кальция (E 302)<br>L-аскорбат натрия (E 301)<br>(по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту)                 | Продукты на основе зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики | 200 mg/kg  |
| Гидроксид калия (E 525)<br>Гидроксид кальция (E 526)<br>Гидроксид натрия (E 524)<br>(только для регулирования активной кислотности)  | Продукты прикорма  | В соответствии с техническими документами изготовителя           |
| Лецитин (E 322)  | Продукты прикорма  | В соответствии с техническими документами изготовителя           |
| Гуаровая камедь (E 412)<br>Гуммиарабик (E 414)<br>Камедь рожкового дерева (E 410)<br>Ксантановая камедь (E 415)<br>Пектины (E 440)   | Продукты прикорма, для специализированных смесей                             | 10 g/kg  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| (по отдельности или в комбинации)   |  |  |
| Карбонаты аммония (E 503)<br>Карбонаты калия (E 501)<br>Карбонаты натрия (E 500)<br>(только в качестве разрыхлителя теста)  | Продукты прикорма, для специализированных смесей | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| Карбонаты кальция (E 170)<br>(только для регулирования активной кислотности)  | Продукты прикорма, для специализированных смесей | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| Лимонная кислота (E 330)<br>Цитраты калия (E 332)<br>Цитраты кальция (E 333)<br>Цитраты натрия (E 331)<br>(по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)  | Продукты прикорма, для специализированных смесей | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| Модифицированные крахмалы:<br>Дикрахмаладипат ацелированный (E 1422)<br>Дикрахмалфосфат ацелированный (E 1414)<br>Крахмал ацелированный (E 1420)<br>Крахмал ацелированный окисленный (E 1451)<br>Дикрахмалфосфат (E 1412)<br>Монокрахмалфосфат (E 1410)<br>Крахмал окисленный (E 1404)<br>Дикрахмалфосфат фосфатированный (E 1413)<br>Эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E 1450)<br>(по отдельности или в комбинации) | Продукты прикорма                                | 50 g/kg  |
| Молочная кислота (E 270)<br>Лактат калия (E 326)<br>Лактат кальция (E 387)<br>Лактат натрия (E 325)<br>(по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности) <*>   | Продукты прикорма                                | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| Соляная кислота (E 507)   | Продукты прикорма                                | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| Уксусная кислота (E 260)<br>Ацетат калия (E 261)<br>Ацетат кальция (E 387)<br>Ацетат натрия (E 262)   | Продукты прикорма                                | В соответствии с техническими документами изготовителя |

|   |  |  |
|---|--|--|
| (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)  |  |  |
| О-фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> только для регулирования активной кислотности)   | Продукты прикорма (кроме мясных и рыбных полуфабрикатов и колбасных изделий) | 1 g/kg   |
| Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности) <***>  | Продукты прикорма  | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <p>&lt;*&gt; Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е 414) в таких продуктах не должно превышать 150 g/kg, диоксида кремния аморфного (Е 551) – 10 g/kg. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя носителя (содержание витамина В12 не должно превышать 1 mg/kg маннита). В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается наличие аскорбата натрия (Е 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (Е 414) 10 mg/kg, для аскорбата натрия (Е 301) 75 mg/kg готового к употреблению продукта.</p> <p>&lt;***&gt; Для производства продуктов прикорма могут использоваться только L(+) формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли.</p> <p>&lt;***&gt; Для производства кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.</p> |  |  |

**Перечень пищевых добавок, допускаемых при производстве адаптированных молочных смесей для здоровых детей первого года жизни <\*>**

**Таблица 2**

| <b>Наименование пищевой добавки (индекс Е)</b>   | <b>Максимальный допускаемый уровень в готовых продуктах</b> |
|--|---|
| <b><i>Кислоты, соли, регуляторы рН &lt;***&gt;:</i></b>  |   |
| лимонная кислота (Е 330),<br>цитрат калия (Е 332),<br>цитрат натрия (Е 331) –<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту  | 2 g/l   |
| L(+)-молочная кислота (Е 270) <***>  | В соответствии с техническими документами изготовителя      |
| фосфорная кислота (Е 338),<br>фосфат калия (Е 340),<br>фосфат натрия (Е 339) –<br>по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | 1 g/l   |
| <b><i>Антиокислители:</i></b>  |   |
| L-аскорбилпальмитат (Е 304)<br>токоферол концентрат (Е 306),<br>альфа-токоферол (Е 307),<br>гамма-токоферол (Е 308),<br>дельта-токоферол (Е 309) –                                     | 10 mg/l   |

|  |   |
|--|---|
| по отдельности или в комбинации  |   |
| <b>Эмульгаторы &lt;****&gt;:</b>   | 1 g/l   |
| лецитины (E 322)   | 4 g/l   |
| моно- и диглицериды жирных кислот (E 471)  |   |
| <b>лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E 472c):</b>   |   |
| для порошкообразных смесей   | 7,5 g/l   |
| для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты   | 9 g/l   |
| сахарозы и жирных кислот эфиры (E 473) – для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты   | 120 mg/l  |
| <b>Другие пищевые добавки:</b>   |   |
| гуаровая камедь (E 412) – для продуктов, содержащих гидролизованные белки, ароматизаторы – экстракты плодов натуральные  | 1 g/l<br>В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <b>Газы:</b>   |   |
| азот (E 941), аргон (E 938), гелий (E 939), диоксид углерода (E 290)   | 1 g/l<br>В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <p>&lt;*&gt;Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E 414) в таких продуктах не должно превышать 150 g/kg, диоксида кремния аморфного (E 551) – 10 g/kg. В составе витамина B<sub>12</sub> допускается поступление в продукты детского питания маннита (E 421) при использовании его в качестве растворителя носителя (содержание витамина B<sub>12</sub> не должно превышать 1 mg/kg маннита). В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается наличие аскорбата натрия (E 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E 414) 10 mg/kg, для аскорбата натрия (E 301) 75 mg/kg готового к употреблению продукта.</p> <p>&lt;*&gt;При использовании данных пищевых добавок (солей цитратов калия и натрия и фосфатов калия и натрия), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрия – 20 – 60 mg, калия – 60 – 145 mg, фосфора – 25 – 90 mg.</p> <p>&lt;***&gt;Данная пищевая добавка, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов, может использоваться для изготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>&lt;****&gt;Если в продукт добавляется более одного из веществ [лецитины (E 322), моно- и диглицериды жирных кислот (E 471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E 472c) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E 473)], то максимальные допускаемые уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т. е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных допускаемых уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 %.</p> |   |

**Перечень пищевых добавок, допускаемых при производстве последующих смесей для здоровых детей старше шести месяцев<\*>**

**Таблица 3**

| <b>Наименование пищевой добавки (E)</b>        | <b>Максимальный допускаемый уровень в готовых продуктах</b> |
|--|---|
| <b>Кислоты, соли, регуляторы pH &lt;*&gt;:</b> |   |
| лимонная кислота (E 330), цитрат калия (E      | 2 g/l   |

|   |  |
|---|--|
| 332), цитрат натрия (Е 331) – по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту  |  |
| L(+)-молочная кислота (Е 270) <***>   | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| фосфорная кислота (Е 338), фосфат калия (Е 340), фосфат натрия (Е 339) – по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>   | 1 g/l  |
| <b>Антиокислители:</b>  |  |
| L-аскорбилпальмитат (Е 304)<br>токоферол концентрат (Е 306),<br>альфа-токоферол (Е 307),<br>гамма-токоферол (Е 308),<br>дельта-токоферол (Е 309) – по отдельности или в комбинации  | 10 mg/l  |
| <b>Эмульгаторы 4 &lt;*&gt;:</b>   |  |
| лецитины (Е 322)  | 1 g/l  |
| моно- и диглицериды жирных кислот (Е 471)   | 4 g/l  |
| <b>лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (Е 472с):</b>  |  |
| для порошкообразных смесей  | 7,5 g/l  |
| для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты  | 9 g/l  |
| сахарозы и жирных кислот эфиры (Е 473) – для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты  | 120 mg/l   |
| <b>Стабилизаторы &lt;*****&gt;:</b>   |  |
| гуаровая камедь (Е 412)   | 1 g/l  |
| камедь рожкового дерева (Е 410)   | 1 g/l  |
| каррагинан (Е 407)  | 0,3 g/l  |
| пектины (Е 440) – для кислых продуктов прикорма   | 5 g/l  |
| мальткарбогидразы   | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <b>Ароматизаторы:</b>   |  |
| ароматизаторы натуральные   | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <b>ванилин:</b>   |  |
| этилванилин – для продуктов на зерновой и фруктовой основах   | 50 mg/kg   |
| экстракт ванили – для продуктов на зерновой и фруктовой основах   | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <b>Газы:</b>  |  |
| азот (Е 941),<br>аргон (Е 938),<br>гелий (Е 939),<br>диоксид углерода (Е 290)   | В соответствии с техническими документами изготовителя |
| <p>&lt;*&gt; Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е 414) в таких продуктах не должно превышать 150 g/kg, диоксида кремния аморфного (Е 551) – 10 g/kg. В составе витамина В<sub>12</sub> допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя носителя (содержание витамина В<sub>12</sub> не должно превышать 1 mg/kg маннита). В составе оболочек препаратов</p> |  |

полиненасыщенных жирных кислот допускается наличие аскорбата натрия (E 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E 414) 10 mg/kg, для аскорбата натрия (E 301) 75 mg/kg готового к употреблению продукта.

<\*> При использовании данных пищевых добавок (солей цитратов калия и натрия и фосфатов калия и натрия), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрия – 20 – 60 mg, калия – 60 – 145 mg, фосфора – 25 – 90 mg.

<\*\*\*> Данная пищевая добавка, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов, может использоваться для изготовления кисломолочных продуктов.

<\*\*\*\*>Если в продукт добавляется более одного из веществ [лецитины (E 322), моно- и диглицериды жирных кислот (E 471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E 472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E 473)], то максимальные допустимые уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т. е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных допустимых уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 %.

<\*\*\*\*\*>Если в продукт добавляется более одного из веществ [каррагинан (E 407), камедь рожкового дерева (E 410) и гуаровая камедь (E 412)], то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т. е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100%.

Приложение 10  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молоко и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧИ И СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ  
ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

| Продукт, группа продуктов  | Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи       | Допустимый уровень, mg/kg (л), не более(для сухих продуктов в пересчете на восстановленный продукт) |
|--|--|---|
| Все молочные продукты  | <b>Антибиотики:</b>  |   |
|  | Левомецетин <*>  | не допускается  |
|  | Тетрациклиновая группа <*>   | не допускается  |
|  | Пенициллин <*>   | не допускается  |
|  | Стрептомицин <*>   | не допускается  |
|  | <b>Микотоксины:</b>  |   |
|  | афлатоксин М <sub>1</sub>  | не допускается  |
|  | патулин <***>  | -   |
|  | Меламин  | не допускается  |
|  | диоксины   | -   |
|  | <b>Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):</b> |   |
|  | Цезий-137  | 40 Вq/l (kg)  |
|  | Стронций-90  | 25 Вq/l (kg)  |
| Адаптированные молочные смеси и последующие молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащенное, сливки стерилизован-ные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты | Показатель окислительной порчи                                       | 4,0 ммоль активного кислорода/kg жира   |
|  | <b>Токсичные элементы:</b>   |   |
|  | Свинец   | 0,05  |
|  | Мышьяк   | 0,05  |
|  | Кадмий   | 0,02  |
|  | Ртуть  | 0,005   |
|  | <b>Пестициды &lt;***&gt; (в пересчете на жир):</b>                   |   |
|  | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры)                            | не допускается  |
| ДДТ* и его метаболиты  | не допускается   |   |
| Жидкие кисломолочные продукты с плодовоовощными наполнителями  | кислотность  | не более 100 °Т   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Адаптированные молочные смеси  | Осмоляльность  | 300-320 мОсм/kg  |
|  | Кислотность  | Не более 70 <sup>0</sup> Т (для жидких кисломолочных продуктов)  |
| Последующие смеси  | Осмоляльность  | 320-360 мОсм/kg  |
|  | Кислотность  | Не более 70 <sup>0</sup> Т (для жидких кисломолочных продуктов)  |
| <b>Каши сухие молочные, требующие варки, и каши сухие молочные (моментального приготовления)</b> | <b>Токсичные элементы (в сухом продукте):</b>  |  |
|  | Свинец   | 0,3  |
|  | Мышьяк   | 0,2  |
|  | Кадмий   | 0,06   |
|  | Ртуть  | 0,03   |
|  | <b>Микотоксины (в сухом продукте):</b>   |  |
|  | Охратоксин А   | -  |
|  | Афлатоксин М <sub>1</sub>  | не допускаются   |
|  | Афлатоксин В <sub>1</sub>  | не допускаются   |
|  | Дезоксиниваленол   | не допускаются   |
|  | Зеараленон   | не допускаются   |
|  | Фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>   | -  |
|  | Т-2 токсин   | не допускаются   |
|  | <b>Пестициды&lt;***&gt; (в пересчете на жир в сухом продукте):</b>   |  |
|  | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)   | не допускаются   |
|  | ДДТ* и его метаболиты  | не допускаются   |
|  | Бенз(а)пирен   | не допускаются   |
|  | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков   | не допускаются   |
|  | Металлические примеси (в сухом продукте)   | 3х10 <sup>-4</sup> %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
|  | <b>Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению; каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению</b> | <b>Токсичные элементы (в готовом продукте):</b>  |
| Свинец   |  | 0,05   |
| Мышьяк   |  | 0,05   |
| Кадмий   |  | 0,02   |
| Ртуть  |  | 0,005  |
| <b>Микотоксины:</b>  |  |  |
| Охратоксин А   |  | -  |
| Афлатоксин М <sub>1</sub>  |  | не допускается   |
| Афлатоксин В <sub>1</sub>  |  | -  |
| Дезоксиниваленол   |  | -  |
| Зеараленон   |  | -  |
| Фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>   |  | -  |
| Т-2 токсин   |  | -  |
| <b>Пестициды&lt;***&gt; (в пересчете на жир):</b>  |  |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | не допускается  |
|  | ДДТ<*> и его метаболиты  | не допускается  |
|  | Бенз(а)пирен   | -   |
|  | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков         | не допускаются  |
|  | Металлические примеси  | $3 \times 10^4$ , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 mm в наибольшем линейном измерении                             |
| <b>Молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки</b>                      | <b>Токсичные элементы:</b>                                       |   |
|  | Свинец   | 0,05  |
|  | Мышьяк   | 0,05  |
|  | Кадмий   | 0,02  |
|  | Ртуть  | 0,005   |
|  | <b>Пестициды&lt;***&gt;</b> (в пересчете на жир):                |   |
|  | Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | не допускается  |
|  | ДДТ* и его метаболиты  | не допускается  |
| <b>Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами</b> | Показатель окислительной порчи                                   | 4,0 ммоль активного кислорода/kg жира для продуктов с содержанием жира более 5g/100g и продуктов, обогащенных растительными маслами |
|  | Кислотность  | не боле 150 °Т  |
|  | <b>Токсичные элементы:</b>                                       |   |
|  | Свинец   | 0,15  |
|  | Мышьяк   | 0,15  |
|  | Кадмий   | 0,06  |
|  | Ртуть  | 0,015   |
|  | <b>Пестициды &lt;***&gt;</b> (в пересчете на жир):               |   |
|  | Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | не допускается  |
|  | ДДТ<*> и его метаболиты  | не допускается  |

<\*> Данные вещества (левомицетин (хлорамфеникол), тетрациклиновая группа, пенициллин, стрептомицин) не допускаются в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения указанных потенциально опасных веществ по методикам выполнения измерений, допущенных к применению для контроля показателей молочных продуктов детского питания для детей раннего возраста, установленных настоящим приложением.

<\*\*\*> Данное вещество контролируют в продуктах с наличием фруктовых и (или) овощных компонентов.

<\*\*\*> Кроме указанных, необходимо контролировать и другие пестициды, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

Приложение 11  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молоко и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧИ И СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ  
ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

| Продукт, группа продуктов   | Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи  | Допустимый уровень, mg/kg(л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт) |
|---|---|---|
| Все молочные продукты   | <b>Антибиотики:</b>   |   |
|   | Левомецетин   | не допускается  |
|   | Тетрациклиновая группа  | не допускается  |
|   | Пенициллин  | не допускается  |
|   | Стрептомицин  | не допускается  |
|   | <b>Микотоксины:</b>   |   |
|   | Афлатоксин М <sub>1</sub>   | не допускается  |
|   | Меламин   | не допускается  |
|   | Диоксины  | -   |
|   | <b>Радионуклиды:</b>  |   |
|   | Цезий-137   | 40 Вq/l   |
| Стронций-90   | 25 Вq/l   |   |
| Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные | Показатель окислительной порчи  | 4,0 ммоль активного кислорода/kg жира   |
|   | <b>Токсичные элементы:</b>  |   |
|   | Свинец  | 0,05  |
|   | Мышьяк  | 0,05  |
|   | Кадмий  | 0,02  |
|   | Ртуть   | 0,005   |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>  |   |
|   | Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)  | не допускается  |
|   | ДДТ* и его метаболиты   | не допускается  |
|   | 2,4 Д-кислота и ее соли, эфиры  | -   |
|   | Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сквашивания | Показатель окислительной порчи  |
| Кислотность   |   |   |
| <b>Токсичные элементы:</b>  |   |   |
| Свинец  |   | 0,15  |
| Мышьяк  |   | 0,15  |
| Кадмий  |   | 0,06  |
| Ртуть   |   | 0,015   |
| <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>  |   |   |

| Продукт, группа продуктов   | Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи   | Допустимый уровень, mg/kg(л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт) |  |
|---|--|---|--|
|   | Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | не допускаются  |  |
|   | ДДТ* и его метаболиты  | не допускаются  |  |
|   | 2,4 Д-кислота и ее соли, эфиры                                   | -   |  |
| Творог и творожные продукты, в том числе с фруктовыми или овощными компонентами           | <b>Токсичные элементы:</b>                                       |   |  |
|   | Свинец   | 0,15  |  |
|   | Мышьяк   | 0,15  |  |
|   | Кадмий   | 0,06  |  |
|   | Ртуть  | 0,015   |  |
| Каши сухие молочные, требующие варки  | <b>Токсичные элементы:</b>                                       |   |  |
|   | Свинец   | 0,3   |  |
|   | Мышьяк   | 0,2   |  |
|   | Кадмий   | 0,06  |  |
|   | Ртуть  | 0,03  |  |
|   | <b>Микотоксины:</b>  |   |  |
|   | афлотаксин В <sub>1</sub>  | не допускаются  |  |
|   | дезоксиниваленол   | не допускаются  |  |
|   | зеараленон   |   |  |
|   | Т-2 токсин   | не допускаются  |  |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>                           |   |  |
|   | Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | не допускаются  |  |
|   | ДДТ* и его метаболиты  | не допускаются  |  |
|   | Бенз(а)пирен   | не допускаются  |  |
|   | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков         | -   |  |
|   | Металлические примеси  | -   |  |
|   | Масло сливочное, паста масляная высшего сорта                    | Кислотность жировой фазы  | 2,5 °К (для масла и пасты с компонентами - 3,5 °К) |
|   |  | <b>Токсичные элементы:</b>  |  |
| Свинец  |  | 0,1   |  |
| Мышьяк  |  | 0,1   |  |
| Кадмий  |  | 0,03  |  |
| Ртуть   |  | 0,03  |  |
| <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>  |  |   |  |
| Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                          |  | 1,25  |  |
| ДДТ* и его метаболиты   |  | 1,0   |  |
| Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты |  | <b>Токсичные элементы:</b>  |  |
|   | Свинец   | 0,5   |  |
|   | Мышьяк   | 0,3   |  |
|   | Кадмий   | 0,2   |  |
|   | Ртуть  | 0,03  |  |
|   | <b>Пестициды (в пересчете на жир):</b>                           |   |  |

| Продукт, группа продуктов            | Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи  | Допустимый уровень, mg/kg(л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восстановленный продукт) |
|--------------------------------------|---|---|
|                                      | Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)  | 1,25  |
|                                      | ДДТ* и его метаболиты   | 1,0   |
|                                      | Хлорофос  | -   |
|                                      | Диметилдихлор винилфосфат (ДДВД)  | -   |
| Компоненты немолочного происхождения | Должны соответствовать требованиям законодательства Республики Узбекистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов |   |

<\*> Данные вещества (левомицетин (хлорамфеникол), тетрациклиновая группа, пенициллин, стрептомицин и другие потенциально опасные вещества) не допускаются в количестве, превышающем значения, соответствующие нижнему пределу определения указанных потенциально опасных веществ по методикам выполнения измерений, допущенных к применению для контроля показателей молочных, молочных составных продуктов детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, установленных техническим регламентом Республики Узбекистан «О безопасности молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

Приложение 12  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**1. Содержание микроорганизмов в продуктах переработки молока в течение  
срока годности, контролируемое в торговой сети**

**Таблица 1**

| <b>Наименование группы продуктов</b>   | <b>Наименование контролируемых микроорганизмов</b>   | <b>Нормируемое значение, в том числе n, c, m, M<sup>&lt;*&gt;</sup></b>   |
|--|--|---|
| Молоко и молочная продукция  | L. monocytogenes   | n = 5, c = 0, m – отсутствие в 25 g, m = M (в любой из 5 исследованных проб L. monocytogenes не допускается в 25 g)             |
| Сыры, масло и сметана, изготовленные из сырого молока или из молока, подвергнутого термической обработке при температуре ниже пастеризации                     | Salmonella   | n = 5, c = 0, m – отсутствие в 25 g, m = M (в любой из 5 исследованных проб Salmonella не допускается в 25 g)                   |
| Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста, в том числе продукты для специальных медицинских целей       | L. monocytogenes   | n = 10, c = 0, m – отсутствие в 25 g, M = m (в любой из 10 исследованных проб L. monocytogenes в 25 g не допускается)           |
| Детские молочные смеси, в том числе продукты для специальных медицинских целей   | Salmonella   | n = 30, c = 0, m – отсутствие в 25 g, M = m (в любой из 30 исследованных проб Salmonella в 25 g не допускается)                 |
| Сухое молоко и сухая сыворотка   | Salmonella   | n = 5, c = 0, m – отсутствие в 25 g, m = M (в 5 исследованных пробах по 25 g Salmonella не допускается)                         |
| Мороженое (только на молочной основе), за исключением продуктов, для которых технологический процесс или состав продукта исключает риск заражения сальмонеллой | Salmonella   | n = 5, c = 0, m – отсутствие в 25 g, m = M (в 5 исследованных пробах по 25 g Salmonella не допускается)                         |
| Сыр, сухое молоко и сыворотка  | Стафилококковый энтеротоксин (определяют в случае выявления в ходе контроля производственного процесса St. aureus коагулазо-положительного | n = 5, c = 0, m – отсутствие в 25 g, M = m (в любой из 5 исследованных проб стафилококковый энтеротоксин в 25 g не допускается) |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | более 10 <sup>5</sup> КОЕ/г)   |  |
| Детские молочные смеси для детей до 6 месяцев, в том числе сухое детское питание для специальных медицинских целей | Патогенные микроорганизмы <i>Enterobacter sakazakii</i> (анализ проводится в случае выявления микроорганизмов рода <i>Enterobacteriaceae</i> ) | n = 30, c = 0, m – отсутствие в 10 г, m = М (из 30 исследованных проб <i>Enterobacter sakazakii</i> в 10 г не допускается) |
| Сухие детские молочные смеси   | <i>Bacillus cereus</i>   | n = 5, c = 1, m – 50 КОЕ/г, m = М  |

**Содержание микроорганизмов в продуктах переработки молока на стадии производства**

**Таблица 2**

| <b>Наименование группы продуктов</b>  | <b>Наименование контролируемых микроорганизмов</b> | <b>Нормируемые значения n, c, m, М</b>         | <b>Этап, на котором применяется критерий</b>   |
|---|--|--|--|
| Пастеризованное молоко и другие пастеризованные жидкие молочные продукты (не предназначенные для переработки)                             | <i>Enterobacteriaceae</i>                          | n = 5, c = 2, m – менее 1 КОЕ/ml, М = 5 КОЕ/ml | Завершение процесса производства   |
| Сыры из сырого молока   | <i>St. aureus</i> коагулазоположительный           | n = 5, c = 2, m = 104 КОЕ/ml, М = 105 КОЕ/ml   | Во время технологического этапа, на котором возможно максимальное количество <i>St. aureus</i> |
| Сыры, изготовленные из молока или сыворотки, которые подвергались пастеризации или термической обработке, более сильной, чем пастеризация | <i>St. aureus</i> коагулазоположительный           | n = 5, c = 2, m = 100 КОЕ/ml, М = 1 000 КОЕ/ml | Во время технологического этапа, на котором возможно максимальное количество <i>St. aureus</i> |
| Сухие детские молочные смеси  | <i>Bacillus cereus</i>                             | n = 5, c = 1, m = 50 КОЕ/г, m = М              | Во время технологического процесса   |
| Мороженое (произведенное с использованием молочных компонентов) и замороженные молочные десерты   | <i>Enterobacteriaceae</i>                          | n = 5, c = 2, m = 10 КОЕ/г, М = 100 КОЕ/г      | Завершение технологического процесса   |
| Незрелый сыр (свежий сыр), изготовленный из молока или  | <i>St. aureus</i> коагулазоположительный           | n = 5, c = 2, m = 10 КОЕ/г, М = 100 КОЕ/г      | Завершение технологического процесса   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| сыворотки, которые подвергались пастеризации или более сильной, чем пастеризация, термической обработке                |  |   |  |
| Детские молочные смеси, в том числе продукты для специальных медицинских целей, предназначенные для детей до 6 месяцев | Enterobacteriaceae   | n = 10, c = 0, m – отсутствие в 10 g, M = m   | Завершение технологического процесса   |
| Последующие смеси  | Enterobacteriaceae   | n = 5, c = 0, m – отсутствие в 10 g, M = m  | Завершение технологического процесса   |
| Сыры из молока или сыворотки, которые подвергались термической обработке   | E. coli  | n = 5, c = 2, m = 100 КОЕ/ml, M = 1000/ml   | Во время технологического этапа, на котором возможно максимальное количество E. coli |
| Масло и сметана, изготовленные из молока, которое подвергалось более низкой, чем пастеризация, термической обработке   | E. coli  | n = 5, c = 2, m = 10 КОЕ/ml, M = 100/ml   | Завершение технологического процесса   |
| Сухое молоко и сыворотка (не предназначенные для переработки)  | Enterobacteriaceae<br>St. aureus<br>коагулазоположительный | n = 5, c = 0, m = 10 КОЕ/ml,<br>M = 100 КОЕ/ml<br>n = 5, c = 2, m = 10 КОЕ/g, M = 100 КОЕ/g | Завершение технологического процесса   |

<\*> Данные требования вводятся с 1 января 2012 г.

<\*\*\*> Нормируемые значения n, c, m, M:

n – общее число обследованных образцов;

c – число образцов, которые могут быть меньше M, но больше m;

m – уровень (значение), который (ое) свидетельствует об удовлетворительном состоянии производства;

M – уровень (значение), который (ое) свидетельствует о недопустимом состоянии производства.

Критерии оценки:

удовлетворительно, если во всех объемах определенные показатели не превышают m;

допустимо, если максимум с образцов из n находятся в пределах между m и M, остальные значения – менее m;

неудовлетворительно, если более чем с образцов из n находятся в пределах между m и M или хотя бы одно из определенных значений больше M.

Таблица к приложению 13  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
СОДЕРЖАНИЯ МИКРОНУТРИЕНТОВ (МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ И  
ВИТАМИНОВ) В ПРОДУКТАХ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ  
РАННЕГО ВОЗРАСТА**

| Микронутриент   | Показатель                       | Обязательность маркировки |
|---|----------------------------------|---------------------------|
| <b>Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте от рождения до шести месяцев (начальные смеси)</b> |                                  |                           |
| <i><b>Минеральные вещества:</b></i>   |                                  |                           |
| кальций   | 330 - 700 mg/l                   | +                         |
| фосфор  | 200 - 400 mg/l                   | +                         |
| кальций/фосфор  | 1,2 - 2,0 соотношение            | -                         |
| калий   | 500 - 850 mg/l                   | +                         |
| натрий  | 150 - 300 mg/l                   | +                         |
| калий/натрий  | 2-3 соотношение                  | -                         |
| магний  | 40 - 60 mg/l                     | +                         |
| медь  | 300 - 600 µg/l                   | +                         |
| марганец  | 20 - 100 µg/l                    | +                         |
| железо  | 3 - 8 mg/l                       | +                         |
| цинк  | 3 - 10 mg/l                      | +                         |
| хлориды   | 400 - 700 mg/l                   | +                         |
| йод   | 50 - 100 µg/l                    | -                         |
| селен   |                                  | +                         |
| зола  | 3 - 4 g/l                        | +                         |
| <i><b>Витамины:</b></i>   |                                  |                           |
| ретинол (А)   | 500 - 800 мкг-экв/л              | +                         |
| токоферол (Е)   | 4 - 12 mg/l                      | +                         |
| кальциферол (Д)   | 8 - 12 µg/l                      | +                         |
| витамин К   | 25 - 50 µg/l                     | +                         |
| тиамин (В1)   | 350 - 700 µg/l                   | +                         |
| рибофлавин (В2)   | 500 -7800 µg/l                   | +                         |
| пантотеновая кислота  | 2500 - 3500 µg/l                 | +                         |
| пиридоксин (В6)   | 300 - 500 µg/l                   | +                         |
| ниацин (РР)   | 3000 - 8000 µg/l                 | +                         |
| фолиевая кислота (Вс)   | 50 - 100 µg/l                    | +                         |
| цианкобаламин (В12)   | 1,5 - 3,0 µg/l                   | +                         |
| аскорбиновая кислота(С)   | 40 - 100 mg/l                    | +                         |
| инозит  | 20 - 30 mg/l                     | +                         |
| холин   | 50 - 100 mg/l                    | +                         |
| биотин  | 10 - 20 µg/l                     | +                         |
| L-карнитин  | 20 mg/l                          | +                         |
| лютеин  | Не более 250 µg/l (при внесении) | +                         |
| нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5  | Не более 35 mg/l(при внесении)   | +                         |

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
| монофосфатов)   |                                  |   |
| <b>Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев</b> |                                  |   |
| <b>Минеральные вещества:</b>  |                                  |   |
| кальций   | 400 - 700 mg/l                   | + |
| фосфор  | 300 - 500 mg/l                   | + |
| кальций/фосфор  | 1,2 - 2,0 соотношение            | - |
| калий   | 500 - 900 mg/l                   | + |
| натрий  | 150 - 300 mg/l                   | + |
| калий/натрий  | 2-3 соотношение                  | - |
| магний  | 50 - 70 mg/l                     | + |
| медь  | 400 - 1000 µg/l                  | + |
| марганец  | 30 - 80 µg/l                     | + |
| железо  | 7 - 14 mg/l                      | + |
| цинк  | 4 - 10 mg/l                      | + |
| хлориды   | 600 - 800 mg/l                   | + |
| йод   | 50 - 100 µg/l                    | + |
| селен   | 10 - 40 µg/l                     | + |
| зола  | 3 - 5 g/l                        | + |
| <b>Витамины:</b>  |                                  |   |
| ретинол (А)   | 600 - 800 мкг-экв/л              | + |
| токоферол (Е)   | 6 - 12 mg/l                      | + |
| кальциферол (Д)   | 8 - 12 µg/l                      | + |
| витамин К   | 25 - 60 µg/l                     | + |
| тиамин (В <sub>1</sub> )  | 400 - 700 µg/l                   | + |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )  | 600 - 1000 µg/l                  | + |
| пантотеновая кислота  | 2500 - 3500 µg/l                 | + |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )  | 500 - 700 µg/l                   | + |
| ниацин (РР)   | 3000 - 8000 µg/l                 | + |
| фолиевая кислота (Вс)   | 50 - 100 µg/l                    | + |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )  | 1,5 - 2,5 µg/l                   | + |
| аскорбиновая кислота(С)   | 50 - 100 mg/l                    | + |
| холин   | 50 - 80 mg/l                     | + |
| Биотин  | 10 - 20 µg/l                     | + |
| инозит  | 20 - 30 mg/l                     | + |
| L-карнитин  | Не более 20 mg/l(при внесении)   | + |
| лютеин  | Не более 250 µg/l (при внесении) | + |
| нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)  | Не более 35 mg/l(при внесении)   | + |
| <b>Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте от рождения до года</b>              |                                  |   |
| <b>Минеральные вещества:</b>  |                                  |   |
| кальций   | 400 - 900 mg/l                   | + |
| фосфор  | 200 - 600 mg/l                   | + |
| кальций/фосфор  | 1,2 - 2,0 соотношение            | - |
| калий   | 400 - 800 mg/l                   | + |
| натрий  | 150 - 300 mg/l                   | + |
| магний  | 40 - 100 mg/l                    | + |
| медь  | 300 - 1000 µg/l                  | + |

|  |                                  |   |
|--|----------------------------------|---|
| марганец   | 10 - 300 µg/l                    | + |
| железо   | 6 - 10 mg/l                      | + |
| цинк   | 3 - 10 mg/l                      | + |
| хлориды  | 300 - 800 mg/l                   | + |
| йод  | 50 - 350 µg/l                    | + |
| селен  | 10 - 40 µg/l                     | + |
| зола   | 2,5 - 6,0 g/l                    | + |
| <b>Витамины:</b>   |                                  |   |
| ретинол (А)  | 400 - 1000 мкг-экв/л             | + |
| токоферол (Е)  | 4 - 12 mg/l                      | + |
| кальциферол (Д)  | 8 - 21 µg/l                      | + |
| витамин К  | 25 - 170 µg/l                    | + |
| тиамин (В <sub>1</sub> )   | 0,4 - 2,1 mg/l                   | + |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )   | 0,5 - 2,8 mg/l                   | + |
| пантотеновая кислота   | 2,7 - 14,0 mg/l                  | + |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )   | 0,3 - 1,2 mg/l                   | + |
| ниацин (РР)  | 3,0 - 10,0 mg/l                  | + |
| фолиевая кислота (Вс)  | 60 - 350 µg/l                    | + |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | 1,5 - 3,0 µg/l                   | + |
| аскорбиновая кислота(С)  | 55 - 150 mg/l                    | + |
| инозит   | 20 - 280 mg/l                    | + |
| холин  | 50 - 350 mg/l                    | + |
| биотин   | 10 - 40 µg/l                     | + |
| L-карнитин   | Не более 20 mg/l(при внесении)   | + |
| лютеин   | Не более 250 µg/l (при внесении) | + |
| нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)   | Не более 35 mg/l(при внесении)   | + |
| <b>Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте старше шести месяцев</b> |                                  |   |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                                  |   |
| кальций  | 600 - 900 mg/l                   | + |
| фосфор   | 300 - 500 mg/l                   | + |
| кальций/фосфор   |                                  | + |
| калий  | 600 - 900 mg/l                   | + |
| натрий   | 250 - 350 mg/l                   | + |
| магний   | 50 - 100 mg/l                    | + |
| медь   | 400 - 1000 µg/l                  | + |
| марганец   | 30 - 80 µg/l                     | + |
| железо   | 5 - 14 mg/l                      | + |
| цинк   | 4 - 10 mg/l                      | + |
| хлориды  | 600 - 800 mg/l                   | + |
| йод  | 50 - 120 µg/l                    | + |
| зола   | 4 - 5 g/l                        | + |
| <b>Витамины:</b>   |                                  |   |
| ретинол (А)  | 600 - 800 мкг-экв/л              | + |
| токоферол ©  | 5 - 12 mg/l                      | + |
| кальциферол (Д)  | 10 - 12 µg/l                     | + |
| тиамин (В <sub>1</sub> )   | 400 - 800 µg/l                   | + |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )   | 600 - 1000 µg/l                  | + |
| пантотеновая кислота   | 2500 - 3500 µg/l                 | + |

|   |                    |   |
|---|--------------------|---|
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )  | 500 – 700 µg/l     | + |
| ниацин (РР)   | 4000 – 8000 µg/l   | + |
| фолиевая кислота (Вс)   | 50 – 150 µg/l      | + |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )  | 1,5 – 3,0 µg/l     | + |
| аскорбиновая кислота ©  | 50 – 100 mg/l      | + |
| Осмоляльность   | 320-360 мОсм/kg    |   |
| <b>Каша сухие на молочной основе, требующие варки, каша сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления) в 100 продукта</b> |                    |   |
| <i><b>Минеральные вещества:</b></i>   |                    |   |
| натрий  | не более 500 mg    | + |
| кальций   | 400-600 mg         | + |
| железо (для обогащенных каш)  | 6-10 mg            | + |
| йод (для обогащенных каш)   | 40 – 80 µg         | + |
| <i><b>Витамины (для обогащенных каш):</b></i>   |                    |   |
| ретинол (А)   | 300 – 500 мкгэкв/l | + |
| токоферол (Е)   | 5 – 10 mg          | + |
| тиамин (В <sub>1</sub> )  | 0,2 – 0,6 mg       | + |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )  | 0,4 – 0,8 mg       | + |
| ниацин (РР)   | 4 – 8 mg           | + |
| аскорбиновая кислота (С)  | 30 – 100 mg        | + |

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
 СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО  
 ВОЗРАСТА, В ТОМ ЧИСЛЕ В ПРОДУКТАХ, ПРОИЗВЕДЕННЫХ НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ**

| Продукт, группа продуктов  | КМАФАнМ<br><*>, КОЕ<*>/<br>см <sup>3</sup> (г), не<br>более   | Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются |                                       |  |  | Бактерии <i>V. cereus</i> ,<br>КОЕ/см <sup>3</sup> (г),<br>не более | Дрожжи (Д)<br><*****>,<br>плесени (П),<br>КОЕ/ см <sup>3</sup><br>(г), не более |
|--|---|--|---------------------------------------|--|--|---|---|
|  |   | БГКП<br><***><br>колиформы)                                    | ишерихии<br><i>E. Coli</i><br><*****> | патогенные микро-<br>организмы, в том<br>числе сальмонеллы<br>и листерии <i>L.</i><br><i>monocyto-genes</i><br><*****> | Стафи-<br>лококки <i>S.</i><br><i>aureus</i> |   |   |
| Адаптированные молочные смеси, в том числе сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочные | Не более 2х10 <sup>3</sup> для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С; не более 3х10 <sup>3</sup> для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С; В кисломолочных смесях: не менее 1х10 <sup>7</sup> ацидофильных микроорганизмов (при изготовлении с их использованием), не менее 1х10 <sup>6</sup> бифидобактерий (при изготовлении с их использованием), не менее 1х10 <sup>7</sup> молочнокислых микроорганизмов (кисломолочных). | 1,0  | 10                                    | 100  | 10   | 100   | Д-50<br>П-10  |
| жидкие молочные смеси,   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в  |  |                                       |  |  |   |   |

|  |  |      |      |       |      |     |               |
|--|--|------|------|-------|------|-----|---------------|
| вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом   | соответствии с Положением 8 к СанПиН №0283-10  |      |      |       |      |     |               |
| жидкие кисломолочные смеси с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий | Не менее $1 \times 10^7$ молочнокислых микроорганизмов, не менее $1 \times 10^7$ ацидофильных микроорганизмов (при изготовлении с их использованием), не менее $1 \times 10^6$ бифидобактерий (при изготовлении с их использованием) | 3,0  | 10   | 50    | 10   | -   | Д-10<br>П-10  |
| <b>Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:</b>  |  |      |      |       |      |     |               |
| смеси моментального приготовления  | $2 \times 10^3$ для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С, $3 \times 10^3$ для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С   | 1,0  | 10   | 100   | 10   | 100 | Д-50<br>П-10  |
| смеси, требующие термической обработки   | $2,5 \times 10^4$  | 1,0  | -    | 50    | 1,0  | 200 | Д-50<br>П-100 |
| смеси молочные адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях  | $1 \times 10^2$  | 10,0 | 10,0 | 100,0 | 10,0 | -   | -             |
| Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное                   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Положением 8 к СанПиН №0283-10   |      |      |       |      |     |               |
| Молоко, сливки стерилизованные, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим   | $1 \times 10^2$  | 10,0 | 10,0 | 100,0 | 10,0 | -   | -             |

|   |  |     |      |      |      |   |   |
|---|--|-----|------|------|------|---|---|
| розливом  |  |     |      |      |      |   |   |
| Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий         | Не менее $1 \times 10^7$ молочнокислых микроорганизмов, не менее $1 \times 10^7$ ацидофильных микроорганизмов (при изготовлении с их использованием), не менее $1 \times 10^6$ бифидобактерий (при изготовлении с их использованием) | 3,0 | 10   | 50   | 10   | - | Д-10<br>П-10<br>(для кефира Д-10 <sup>4</sup> ) |
| Кисломолочные продукты, произведенные на молочных кухнях, с неасептическим розливом                                 | ацидофильные микроорганизмы, при изготовлении с их использованием - не менее $1 \times 10^7$ , Бифидобактерии при изготовлении с их использованием - не менее $1 \times 10^6$  | 3,0 | 10,0 | 50,0 | 10,0 | - | -   |
| Творог и творожные изделия  | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры   | 0,3 | 1,0  | 50   | 1,0  | - | Д-10<br>П-10                                    |
| Творог и продукты на его основе, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста произведенные на молочных кухнях | микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры   | 0,3 | -    | 50   | 1,0  | - | -   |
| Творог кальцинированный, произведенный на молочных кухнях   | 100  | 1,0 | -    | 50   | 1,0  | - | -   |
| <b>Молоко сухое для детского</b>  |  |     |      |      |      |   |   |

|   |  |     |     |     |     |     |                |
|---|--|-----|-----|-----|-----|-----|----------------|
| <b>питания, в том числе:</b>  |  |     |     |     |     |     |                |
| молоко моментального приготовления  | 2x10 <sup>3</sup> для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С, 3x10 <sup>3</sup> для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С             | 1,0 | 10  | 100 | 10  | 100 | Д-10<br>П-50   |
| молоко, требующее термической обработки   | 2,5x10 <sup>4</sup>  | 1,0 | -   | 25  | 1,0 | -   | Д-50<br>П-100  |
| Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 часов                       | 1,5x10 <sup>4</sup>  | 0,1 | 1,0 | 50  | 1,0 | 25  | -              |
| <b><i>Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:</i></b> |  |     |     |     |     |     |                |
| жидкие напитки  | 1,5x10 <sup>4</sup>  | 0,1 | 1,0 | 50  | 1,0 | -   | Д-50<br>П-50   |
| последующие смеси, в том числе быстрорастворимые (моментального приготовления)              | 2x10 <sup>3</sup> для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С, 3x10 <sup>3</sup> для смесей, восстанавливаемых при 70-85 С              | 1,0 | 10  | 100 | 10  | 100 | Д-10<br>П-50   |
| последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления                     | 2,5x10 <sup>4</sup>  | 1,0 | -   | 25  | 1,0 | -   | Д-50<br>П-100  |
| <b><i>Каши сухие молочные, в том числе:</i></b>   |  |     |     |     |     |     |                |
| Быстрорастворимые (моментального приготовления)   | 1x10 <sup>4</sup>  | 1,0 | -   | 50  | -   | 200 | Д-50<br>П-100  |
| требующие варки   | 5x10 <sup>4</sup>  | 0,1 | -   | 25  | -   | -   | Д-200<br>П-100 |
| Каши молочные, стерилизованные и готовые к употреблению                                     | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Положением 8 к СанПиН №0283-10 |     |     |     |     |     |                |
| Каши молочные, произведенные на молочных кухнях и готовые к употреблению                    | 1x10 <sup>3</sup>  | 1,0 | -   | 50  | 1,0 | -   | -              |

|  |                   |     |   |     |     |     |               |
|--|-------------------|-----|---|-----|-----|-----|---------------|
| Низколактозные и безлактозные продукты | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | - | 100 | 1,0 | 200 | Д-50<br>П-100 |
| Сухие молочные высокобелковые продукты | $2,5 \times 10^4$ | 0,3 | - | 50  | 1,0 | -   | Д-50<br>П-100 |
| Сухие продукты на молочной основе      | -                 | 0,3 | - | 50  | 1,0 | -   | Д-50<br>П-100 |
| Молоко сухое для детского питания      | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | - | 25  | 1,0 | -   | Д-50<br>П-100 |

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

<\*\*\*>КОЕ - колониобразующие единицы.

<\*\*\*\*>БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

<\*\*\*\*\*> Требование Действует до даты введения в действие приложения 12 к техническому регламенту Республики Узбекистан " О безопасности молока и молочные продукты " (UMR\_\_\_).

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

Таблица к приложению 15  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
СОДЕРЖАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В МОЛОЧНЫХ, МОЛОЧНЫХ СОСТАВНЫХ ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

| Группа продуктов   | КМАФАнМ<br><*>, КОЕ<***>/см <sup>3</sup><br>(г), не более  | Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются |  |                                |   | Дрожжи (Д)<br><*****>, плесени<br>(П), КОЕ/ см <sup>3</sup> (г),<br>не более                              |
|--|--|--|--|--------------------------------|---|---|
|  |  | БГКП<***><br>колиформы)  | патогенные микро-<br>организмы, в том<br>числе сальмонеллы<br><****> | Стафи-<br>лококки S.<br>aureus | листерии<br>L. mono-<br>cytogenes<br><****> |   |
| Молоко пастеризованное в потребительской таре  | 1x10 <sup>5</sup>  | 0,01   | 25   | 1,0                            | 25  | -   |
| Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре<br><i>Во флягах и цестирнах (СанПиН РУз)</i> | 2.5x10 <sup>5</sup>  | 0,01   | 25   | 1,0                            | 25  | -   |
| Сливки пастеризованные в потребительской таре  | 1x10 <sup>5</sup>  | 0,01   | 25   | 1,0                            | 25  | -   |
| Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре<br><i>Во флягах и цестирнах (СанПиН РУз)</i> | 2.5x10 <sup>5</sup>  | 0,01   | 25   | 1,0                            | 25  | -   |
| Молоко топленое  | 2,5x10 <sup>3</sup>  | 1,0  | 25   | -                              | -   | -   |
| Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные                    | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Разделом 5 к СанПиН 0283-10 |  |  |                                |   |   |
| Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности не более 72 часов   | -  | 0,01   | 25   | 1,0                            | -   | -   |
| Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроком годности более 72 часов  | Не менее 1x10 <sup>7</sup> , для термических обработанных продуктов не нормируется   | 0,1  | 25   | 1,0                            | -   | Д-50<br>П-50,<br>кроме напитков,<br>изготавливаемых с<br>использованием<br>заквасок, содержащих<br>дрожжи |
| Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроком годности более 72 часов                                    | Не менее 1x10 <sup>7</sup> , бифидобактерии- не менее  | 0,1  | 25   | 1,0                            | -   | Д-50<br>П-50,<br>кроме напитков,<br>изготавливаемых с   |

|  |   |   |    |     |   |   |
|--|---|---|----|-----|---|---|
|  | 1x10 <sup>6</sup>   |   |    |     |   | использованием заквасок, содержащих дрожжи                      |
| Ряженка  |   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | -   |
| Сметана и продукты, произведенные на ее основе   | Для сметаны молочнокислых микроорганизмов – не менее 1x10 <sup>7</sup>                        | 0,001; для термически обработанных продуктов – 0.01 | 25 | 1,0 | - | Д-50<br>П-50<br>для продуктов со сроком годности более 72 часов |
| Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы  | В соответствии с уровнями, установленными в приложении 7 к настоящему техническому регламенту |   |    |     |   |   |
| Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:  |   |   |    |     |   |   |
| молоко сухое с массовой долей жира 25 процентов, молоко сухое обезжиренное   | 2,5x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-50<br>П-100   |
| концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа (ультрафильтрации и электродиализа)                             | 1x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |
| углеводно-белковый концентрат  | 1x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |
| молочно-белковый концентрат  | 1x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |
| сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки   | 2,5x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |
| сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки   | 2,5x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |
| концентрат параказеиновый жидкий   | -   | 3,0   | 25 | 1,0 | - | Д-50 П-50   |
| концентрат параказеиновый сухой  | -   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-50 П-50   |
| казецит сухой  | 1x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10 П-50   |
| компонент сухой молочный нежирный (для продуктов детского питания сухих)   | 1,5x10 <sup>4</sup>   | 0,3   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |
| компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для продуктов детского питания жидких); сухой молочный не жирный (для производства БАД) | 1,5x10 <sup>4</sup>   | 1,0   | 25 | 1,0 | - | Д-10<br>П-50  |

|  |                   |     |    |     |   |              |
|--|-------------------|-----|----|-----|---|--------------|
| компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для продуктов детского питания жидких) | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | 25 | 1,0 | - | Д-50<br>П-50 |
| компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для продуктов детского питания сухих)  | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | 25 | 1,0 | - | Д-50<br>П-50 |
| сахар молочный рафинированный  | $1 \times 10^3$   | 1,0 | 25 | -   | - | П-10         |
| лактоза пищевая  | $1 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | 1,0 | - | П-100        |
| концентрат лактозы   | $1 \times 10^3$   | 1,0 | 50 | -   | - | П-100        |
| концентрат лактулозы   | $1 \times 10^3$   | 1,0 | 50 | 1,0 | - | Д-50 П-100   |
| сыворотка молочная сухая   | $1 \times 10^4$   | 1,0 | 25 | 1,0 | - | Д-10 П-50    |

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

<\*\*\*> КОЕ - колониеобразующие единицы.

<\*\*\*\*> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

<\*\*\*\*\*> Требование Действует до даты введения в действие приложения 12 к техническому регламенту Республики Узбекистан " О безопасности молока и молочной продукции " (UTR 201/0\_/UZ).

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

Приложение 16  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**Показатели идентификации сырого молока коровьего и сырого обезжиренного молока коровьего**

**Таблица1**

| Показатели  | Параметры  |  |
|---|--|--|
|   | сырое молоко коровье   | сырое обезжиренное молоко коровье  |
| Массовая доля жира, %   | 0,1-6,0  | не более 0,1   |
| Массовая доля белка, %  | 2,6-3,0  | не менее 3,0   |
| Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %                        | не менее 8,2   | не менее 8,2   |
| Консистенция  | Однородная жидкость без осадка и хлопьев.<br>Замораживание не допускается  | Однородная жидкость без осадка и хлопьев.<br>Замораживание не допускается  |
| Вкус и запах  | Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока второго сорта | Чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах для молока второго сорта |
| Цвет  | От белого до светло-кремового  | Белый со слегка синеватым оттенком   |
| Кислотность, °Т   | 16-20  | не более 20  |
| Плотность   | 1027 (при температуре 20 °С и массовой доле жира 3,5 %)  | 1030 (при температуре 20 °С)   |
| Температура замерзания (используется при подозрении на фальсификацию), °С | Не выше минус 0,520 °С   | Не выше минус 0,520 °С   |

**Показатели идентификации сырого молока других сельскохозяйственных животных в партии**

**Таблица2**

| Вид животного | Содержание составных частей молока, % <*> |         |         |                          |                      | Плотность при температуре 20 °С | Кислотность, °Т |
|---------------|---|---------|---------|--------------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------|
|               | жир                                       | белок   | лактоза | сухие вещества в среднем | минеральные вещества |                                 |                 |
| Коза          | 4,1-4,3                                   | 3,6-3,8 | 4,4-4,6 | 13,4                     | 0,8                  | 1030                            | 17,0            |
| Овца          | 6,2-7,2                                   | 5,1-5,7 | 4,2-4,6 | 18,5                     | 0,9                  | 1034                            | 25,0            |
| Кобыла        | 1,8-1,9                                   | 2,1-2,2 | 5,8-6,4 | 10,7                     | 0,3                  | 1032                            | 6,5             |
| Верблюдица    | 3,0-5,4                                   | 3,8-4,0 | 5,0-5,7 | 15,0                     | 0,7                  | 1032                            | 17,5            |
| Буйволица     | 7,5-7,7                                   | 4,2-4,6 | 4,2-4,7 | 17,5                     | 0,8                  | 1029                            | 17,0            |
| Ослица        | 1,2-1,4                                   | 1,7-1,9 | 6,0-6,2 | 9,9                      | 0,5                  | 1011                            | 6,0             |

<\*>Значения показателей идентификации молока, полученного от животных различных пород при индивидуальных доениях, могут варьироваться в значительных пределах.

**ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ СЫРЫХ СЛИВОК**

| <b>Показатели</b>            | <b>Параметры</b>  |
|------------------------------|---|
| Массовая доля жира, %        | Не менее 8,0%   |
| Кислотность, °Т              | 16  |
| Консистенция                 | Однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка   |
| Вкус и запах                 | Чистый, свежий, слегка сладковаты, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом пастеризации |
| Цвет                         | Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе  |
| Плотность, kg/m <sup>3</sup> | 1020 – 968 (при температуре 20 °С)  |

Таблица к приложению 18  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА**

| Молочная продукция   | Показатели  |                                    |   |   |
|--|---|------------------------------------|---|---|
|  | внешний вид   | консистенция                       | вкус и запах  | цвет  |
| Молоко питьевое цельное, нормализованное) напиток молочный | 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 жидкость | 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, жидкость, без газообразования   |                                    | Чистые, кисломолочные, 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   |
| Творог, творожная масса, творожные продукты, творожная сыр | Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая, с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов – с их наличием         |                                    | Чистый, кисломолочный вкус, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей – в меру сладкий  | Белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами                                    |
| Сметана  | Однородная, густая масса с глянцевой поверхностью   |                                    | Чистый, кисломолочный вкус, допускается привкус топленого   | Белый с кремовым оттенком, равномерный  |

| Молочная продукция              | Показатели  |   |   |  |
|---------------------------------|---|---|---|--|
|                                 | внешний вид   | консистенция  | вкус и запах  | цвет   |
|                                 |   |   | масла   |  |
| Мороженое                       | Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)   | Плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевкусных 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 | Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус  | Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого – цвет покрытия, характерный для данного вида глазури |
| Топленое масло                  | Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде – прозрачная, без осадка  |   | Вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов   | От светло-желтого до желтого, равномерный  |
| Масло сливочное, паста масляная | Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид, допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабокрошащаяся. При добавлении пищевкусных компонентов – с их наличием |   | Для сладкосливочного масла и сладкосливочной масляной пасты – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.<br>Для кислосливочного масла и кислосливочной масляной пасты – кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов.<br>Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты допускается слабый кормовой привкус и (или) | От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный  |

| Молочная продукция                               | Показатели   |              |  |  |
|--|--|--------------|--|--|
|  | внешний вид  | консистенция | вкус и запах   | цвет   |
|  |  |              | недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный   |  |
| Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые | В форме упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая  |              | Сырные, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра   | От белого до желтого   |
| Сыр, сырный продукт сверхтвердые                 | В форме упаковки. Консистенция ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусных компонентов – с их наличием   |              | Сырные, сладковато-пряные, с различной степенью выраженности, характерные для конкретного наименования сыра  | От светло-желтого до желтого   |
| Сыр, сырный продукт твердые                      | Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов – с их наличием  |              | Сырные, сладковато-пряные, с различной степенью выраженности, характерные для конкретного наименования сыра  | От светло-желтого до желтого, равномерный  |
| Сыр, сырный продукт полутвердые                  | 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 добавлении пищевкусных компонентов – с их наличием   |              | Сырные, кисловатые, слегка пряные, острые с различной степенью выраженности, характерные для конкретного наименования сыра, или другие, обусловленные добавлением пищевкусных компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры | От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие |
| Сыр, сырный продукт мягкие                       | Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусных компонентов – с их наличием |              | Кисломолочные или сырные, характерные для конкретного наименования сыра, или другие обусловленные добавлением компонентов. При использовании плесени или слизи - вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры   | От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью – прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие                                  |
| Сыр свежий, сыр творожный                        | В форме упаковки. Консистенция нежная, мягкая пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе. При   |              | Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов   | От белого до светло-кремового, равномерный   |

| Молочная продукция                           | Показатели   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | внешний вид  | консистенция   | вкус и запах   | цвет   |
|  | введении пищевкусовых компонентов - с их наличием, от слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания                            |  | или характерные для конкретного наименования сыра. У копченного сыра – с привкусом копчения  |  |
| Сыр, сырный продукт плавленные ломтевые      | В форме упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием                 |  | Чистые, характерные для конкретного наименования сыра. У копченного сыра - с привкусом копчения  | От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченного сыра – от желтого до светло-коричневого. У сладких сыров – от белого до коричневого |
| Сыр, сырный продукт плавленные пастообразные | В форме упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием |  | Чистые, характерные для конкретного наименования сыра.   | От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров – от белого до коричневого   |
| Молоко сухое                                 | Однородный порошок   | Мелкий сухой порошок   | Чистые, свойственные свежему пастеризованному молоку   | Белый со светло-кремовым оттенком  |
| Сливки сухие                                 | Однородный порошок   | Мелкий сухой порошок   | Чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам  | Белый со светло-кремовым оттенком  |
| Молоко, сливки концентрированные             | Однородная жидкость  | Однородная, в меру вязкая жидкость   | Сладковато-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 выраженный вкус пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус | 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 вкус, для творожной сыворотки – кисловатый, для подсырной - сладковатый или солонватый вкус  | Бледно-зеленый   |
| Пахта  | Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев   | Жидкая, однородная   | Характерный для кислой пахты кисломолочный вкус, допускается привкус пастеризации или слабый кормовой привкус  | От белого до слабо-желтого   |
| Казеин                                       | Однородный порошок или кристаллическое вещество  | Порошок либо сухое плотное или пористое  | Без запаха, вкус нейтральный   | От белого до светло-кремового  |

| Молочная продукция   | Показатели   |                                     |   |  |
|--|--|-------------------------------------|---|--|
|  | внешний вид  | консистенция                        | вкус и запах  | цвет                                     |
|  |  | зерно любой формы                   |   |  |
| 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, сладкосливочный или кислосливочный                                | От белого до светло-желтого, однородный  |
| Топленая сливочно-растительная смесь                             | Зернистая или однородная (плотная или мягкая)  |                                     | Вкус и запах топленого молочного жира   | От светло-желтого до желтого, однородный |
| Молочные, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты | В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавлением пищевых компонентов, использованием глазури или других пищевых продуктов |                                     |   |  |

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ  
ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА**

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

**Таблица 1**

| Продукт переработки молока  | Показатели                |  |  | Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи, КОЕ/g (cm <sup>3</sup> )   |
|---|---------------------------|--|--|---|
|   | Диапазон массовой доли, % |  |  |   |
|   | Жир                       | Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе) | СОМО<1>, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе) |   |
| Питьевое молоко   | 0,1 - 6,0                 | 2,6-3,0  | 8,0  | -   |
| Молочный напиток  |                           | 2,6  | 7,4  | -   |
| Молочные коктейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле  |                           | -  | -  | -   |
| Сливки, в том числе высокожирные  | 8,0-35,0<br>35,0-58,0     | 1,8-2,6<br>1,2   | 5,2-8,0<br>3,6   | -   |
| Кисломолочные продукты, за исключением айрана и других кисломолочных продуктов, произведенных с добавлением воды, йогурта, сметаны, творога, в том числе кисломолочные продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами | 0,1-4,5                   | 2,6 - 2,8  | 7,8  | Не менее 1x10 <sup>7</sup> молочнокислых микроорганизмов.<br>Не менее 1x10 <sup>6</sup> бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта. |
| Йогурт  | 0,1-4,5                   | 4,0-4,5  | не менее 7,0   | Молочнокислые микроорганизмы – не менее 1x10 <sup>7</sup> КОЕ   |
| Сметана, продукты на ее основе  | 10,0-30,0                 | 2,4-2,8  | 3,6  | Молочнокислые микроорганизмы для сметаны – не менее 1x10 <sup>7</sup> КОЕ   |

|  |               |   |  |   |
|--|---------------|---|--|---|
| Творог (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и творога зерненого)            | 0,1-18,0      | 12 (8,0 для творога с массовой долей жира более 18 %) | 13,5 (10,0 для творога с массовой долей жира более 18 %) | Молочнокислые микроорганизмы для творога – не менее $1 \times 10^6$ КОЕ |
| Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования   | 0,1-25,0      | 7,0   | 10,0   | -   |
| Творог зерненный   | 2,0-25,0      | 8,0   | -  | -   |
| Творожная масса  | не менее 0,1  | 6,0   | -  | -   |
| Творожные продукты**   | 0,1-35,0      | -   | -  | -   |
| Молоко стерилизованное сгущенное   | 0,2-16,0      | 6,0   | 11,5   | -   |
| Молоко сгущенное с сахаром   | 8,5           | 5,0   | 12,0   | -   |
| Молоко стерилизованное концентрированное   | 7,0-9,5       | 8,0   | 16,0   | -   |
| Сливки стерилизованные   | 25,0          | 2,6   | 5,3  | -   |
| Сливки сгущенные с сахаром   | 19,0-20,0     | 6,0   | 18,0   | -   |
| Молоко сухое   | 0,1-25,0      | 23,0  | 69,0   | -   |
| Сливки сухие, в том числе высокожирные   | 8,0-10,0<br>- | 20,0<br>10,0  | 53,0<br>15,0   | -<br>-  |
| <1> СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.  |               |   |  |   |
| <2> Показатели идентификации устанавливаются нормативными документами или техническими документами либо стандартами организаций. |               |   |  |   |

## 2 Масло и масляная паста из коровьего молока

Таблица 2

| Масло  | Массовая доля, % |              |      | Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусы Тернера |                  | Кислотность жировой фазы, градусы Кеттсто |
|--|------------------|--------------|------|---|------------------|---|
|  | жира             | влаги        | соли | сладко-сливочного   | кисло-сливочного |   |
| Топленое   | не менее 99,0    | не более 0,7 | -    | -   | -                | 4,0                                       |
| <i>Сливочное, в том числе:</i>                                 |                  |              |      |   |                  |   |
| <i>сладко-сливочное и кисло-сливочное, в том числе:</i>        |                  |              |      |   |                  |   |
| несоленое  | 72,5 - 82,5      | 15,0 - 25,0  | -    | не более 30,0   | 40,0 - 65,0      | 4,0                                       |
| соленое  | 72,5 - 82,5      | 15,0 - 24,0  | 1,0  | не более 30,0   | 40,0 - 65,0      | 4,0                                       |
| с компонентами   | 50,0 - 69,0      | 16,0 - 45,0  | -    | -   | -                | 4,5                                       |
| Паста масляная сладко-сливочная, кисло-сливочная, в том числе: |                  |              |      |   |                  |   |

|                |               |              |     |      |             |     |
|----------------|---------------|--------------|-----|------|-------------|-----|
| несоленая      | 39,0 - 49,0   | 56,0 - 47,0  | -   | 33,0 | 40,0 - 65,0 | 4,0 |
| соленая        | 39,0 - 49,0   | 55,0 - 46,0  | 1,0 | 33,0 | 40,0 - 65,0 | 4,0 |
| с компонентами | 39,0 - 49,0   | 40,0 - 55,0  | -   | -    | -           | 4,5 |
| Жир молочный   | не менее 99,8 | не более 0,2 | -   | -    | -           | 4,0 |

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

Таблица 3

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

<\*> Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются государственными стандартами.

### 4 Сыр, сырный продукт

Таблица 4

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

<\*> Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются государственными стандартами.

## 5 Плавленный сыр, плавленный сырный продукт

Таблица 5

| Продукт   | Массовая доля, процент |                  |                                       |                              |
|---|------------------------|------------------|---------------------------------------|------------------------------|
|   | жира в сухом веществе  | влаги            | поваренной соли (кроме сладких сыров) | сахарозы (для сладких сыров) |
| Сыр (сырный продукт) плавленный ломтевой  | 20-30 вкл.             | 55,0 - 60,0 вкл. | 2,5 - 3,0 вкл.                        | до 30 вкл.ч.                 |
| Сыр (сырный продукт) плавленный пастообразный   | 55 - 60 вкл.           | 52 вкл.          | 1,2 - 2,0 вкл.                        | до 30 вкл.ч.                 |
| Сыр (сырный продукт) плавленный сухой   | до 51 вкл.ч.           | 3-7 вкл.ч.       | 2-5 вкл.ч.                            | до 30 вкл.ч.                 |
| <*> Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются государственными стандартами. |                        |                  |                                       |                              |

## 6 Мороженое

Таблица 6

| Вид   | Массовая доля, % |            | Массовая доля, %, не менее                      |               | Кислотность**, градусы Тернера, не более | Взбитость, процент |
|---|------------------|------------|---|---------------|--|--------------------|
|   | Жиры молочного   | СОМО*      | сахарозы или общего сахара (за вычетом лактозы) | Сухих веществ |  |                    |
| Пломбир   | 9,0 - 15,0       | 7,0 - 10,0 | 12-16   | 33,2-43,0     | 22-50                                    | 40 - 130           |
| Сливочное   | 8,0 - 10,0       | 7,0 - 11,0 | 14-17   | 31-38         | 22-50                                    | 40 - 110           |
| Молочное  | 2,8-4,0          | 7,0 - 11,5 | 15,5-17,5                                       | 29-34         | 22-50                                    | 40 - 90            |
| Кисломолочное <sup>4*</sup>   | 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           |
| <*> Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются государственными стандартами. |                  |            |   |               |  |                    |
| <***> СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.   |                  |            |   |               |  |                    |
| <****> Растительного жира или его смеси с молочным жиром.   |                  |            |   |               |  |                    |
| <*****> Уровень содержания молочнокислых микроорганизмов в данном мороженом составляет не менее 1x10 <sup>6</sup> КОЕ.                        |                  |            |   |               |  |                    |

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ  
ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ  
ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

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

**Таблица 1**

| Критерий и показатель                                      | Единица измерения                      | Допустимый уровень |             |
|--|--|--------------------|-------------|
|  |  | нормируемый        | маркируемый |
| Белок  | g                                      | 1,4-1,7            | +           |
| Белки молочной сыворотки                                   | % от общего количества белка, не менее | 50-60              | +           |
| Казеин   | % от общего количества белка, не менее | 40-50              | +           |
| Жир  | g                                      | 3,0-3,8            | +           |
| Линолевая кислота  | % от суммы жирных кислот               | 14                 | +           |
|  | mg                                     | 400                | -           |
| Отношение альфа-токоферол /полиненасыщенные жирные кислоты | -                                      | 1-2                | -           |
| Углеводы   | g                                      | 6,5-8,0            | +           |
| Лактоза  | g                                      |                    |             |
|  | % от общего количества углеводов       | не менее 70        | +           |
| Таурин   | mg                                     |                    |             |
| Энергетическая ценность                                    | ккал/l                                 | 640-720            | +           |

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

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

**Таблица 2**

| Критерий и показатель    | Единица измерения                      | Допустимый уровень              |             |
|--------------------------|--|---------------------------------|-------------|
|                          |  | нормируемый                     | маркируемый |
| Белок                    | g                                      | 18-2,2                          | +           |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 20-50                           | -           |
| Жир                      | g                                      | 2,5-3,8                         | +           |
| Линолевая кислота        | % от суммы жирных кислот               | 14                              | +           |
|                          | mg                                     | $5 \times 10^3 - 6 \times 10^3$ | -           |
| Углеводы                 | g                                      | 7,0-9,0                         | +           |
| Лактоза                  | g                                      |                                 |             |
| Энергетическая ценность  | ккал/l                                 | 640-800                         |             |

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

**Показатели пищевой ценности  
(на 100 ml готового к употреблению продукта)**

**Таблица 3**

| Критерий и показатель                                     | Единица измерения                             | Допустимый уровень |             |
|---|---|--------------------|-------------|
|   |   | нормируемый        | маркируемый |
| Белок   | g   | 1,4-1,8            | +           |
| Белки молочной сыворотки                                  | % от общего количества белка, не менее        | 40-60              | +           |
| Таурин  | mg, не более                                  | 40-50              | +           |
| Жир   | g   | 3,0-3,8            |             |
| Линолевая кислота   | % от суммы жирных кислот                      | 14                 | +           |
|   | mg  | 400                | -           |
| Отношение альфа-токоферол/полиненасыщенные жирные кислоты | -   | 1-2                | -           |
| Углеводы  | g   | 6,5-8,0            | +           |
| Лактоза   | % от общего количества углеводов<*>, не менее | 70                 | +           |
| Энергетическая ценность                                   | ккал/л  | 640-420            | +           |

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

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

**Показатели пищевой ценности  
(на 100 ml готового к употреблению продукта)**

**Таблица 4**

| Критерий и показатель    | Единица измерения                      | Допустимый уровень              |             |
|--------------------------|--|---------------------------------|-------------|
|                          |  | нормируемый                     | маркируемый |
| Белок                    | g                                      | 1,8-2,2                         | +           |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 20-50                           | -           |
| Жир                      | g                                      | 2,5-3,8                         | +           |
| Линолевая кислота        | % от суммы жирных кислот               | 14                              | +           |
|                          | mg                                     | $5 \times 10^3 - 6 \times 10^3$ | -           |
| Углеводы                 | g                                      | 7,0-9,0                         | +           |
| Лактоза                  | ккал/л                                 | 640-800                         | +           |

**5 Специализированные (низколактозные и безлактозные) продукты для лечебного питания детей раннего возраста (на 100 ml готового к употреблению продукта)**

**Таблица 5**

| Критерий и показатель                         | Единица измерения        | Допустимый уровень |   |
|---|--------------------------|--------------------|---|
|   |                          | нормируемый        | маркируемый   |
| <b>Низколактозные и безлактозные продукты</b> |                          |                    |   |
| Белок   | г                        | 1,5-1,8            | +   |
| Таурин  | mg, не более             | 4,0-6,0            | +   |
| L-карнитин                                    | mg, не более             |                    |   |
| Жир   | g                        | 3,0-3,8            | +   |
| Линолевая кислота                             | % от суммы жирных кислот | 14                 | +   |
|   | mg                       | 400                | -   |
| Углеводы                                      | g                        | 7,0-8,0            | +   |
| Декстримальтоза                               | g                        |                    |   |
| Лактоза                                       | g, не более              | 1,0                | + в<br>низколактозных<br>продуктах<br>+ в безлактозных<br>продуктах |
|   | g, не более              | 0,01               |   |
| Энергетическая ценность                       | ккал/л                   | 640-720            | +   |

**6 Продукты прикорма и продукты для детей раннего возраста (на 100 ml или 100 g готового к употреблению продукта)**

**Таблица 6**

| Критерий и показатель  | Единица измерения          | Допустимый уровень                                   |             |
|--|----------------------------|--|-------------|
|  |                            | нормируемый  | маркируемый |
| <b>Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые</b> |                            |  |             |
| <b>Белок:</b>  |                            |  |             |
| молоко   | g                          | 2,8-3,2 (не более 4 для профилактического питания)   | +           |
| сливки   | g                          | 2,6  | +           |
| <b>Жир:</b>  |                            |  |             |
| молоко   | g                          | 3,2-3,5 (не менее 2 для профилактического питания)   | +           |
| сливки   | g                          | 10,0   | +           |
| зола   | g                          | 0,6-0,8  | -           |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                            |  |             |
| кальций в молоке   | mg                         | 60-150   | +           |
| <b>Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами</b>  |                            |  |             |
| Белок  | g                          | 2,0-3,2(не более 4,0 для профилактического питания)  | +           |
| Жир  | g                          | 2,5-7,0 (не менее 1,5 для профилактического питания) | -           |
| Углеводы, в том числе сахара<*>  | g, не более<br>g, не более | 4-12   | -           |
| Энергетическая ценность  | ккаль                      | 40-125   | +           |
| Зола   | g                          | 0,5-0,8  | -           |

|  |                            |   |        |
|--|----------------------------|---|--------|
| Кальций  | mg, не менее               | 60-140  | +      |
| Кислотность  | <sup>0</sup> T, не более   | 100   | -      |
| <b>Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами</b>                      |                            |   |        |
| Белок  | g                          | 7-17  | +      |
| Жир  | g                          | 3,5-15  | +      |
| Углеводы,<br>в том числе сахара<*>   | g, не более<br>g, не более | 12  | -      |
| Энергетическая ценность  | ккаль                      | 105-250   | +      |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                            |   |        |
| кальций  | mg, не менее               | 160-200   | +      |
| натрий   | mg, не более               | 50  | +      |
| Кислотность  | <sup>0</sup> T, не более   | 150   | +      |
| <b>Сыры мягкие творожные</b>   |                            |   |        |
| Белок  | g                          | 7-17  | +      |
| Жир  | g, не более                | 10  | +      |
| Углеводы,<br>в том числе сахара<*>   | g, не более<br>g, не более | 12<br>10 (при внесении)   | -<br>- |
| Соль поваренная  | g, не более                | 0,2 (при внесении)  | -      |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                            |   |        |
| кальций  | mg, не менее               | 85  | +      |
| Кислотность  | <sup>0</sup> T, не более   | 150   | -      |
| <b>Молоко сухое (на 100 ml восстановленного продукта)</b>  |                            |   |        |
| Белок молочный   | g                          | 2,8-3,2   | +      |
| Жир  | g                          | 3,2-3,5   | +      |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                            |   |        |
| кальций  | mg                         | 115-140   | -      |
| <b>Сухие (на 100 ml восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше шести месяцев)</b> |                            |   |        |
| Белок  | g                          | 2,0-5,0   | +      |
| Жир  | g                          | 1,0-4,0   | +      |
| Углеводы,<br>в том числе сахара<***>   | g, не более<br>g, не более | 7,0-12,0  | +      |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                            |   |        |
| кальций  | mg                         | 105-240   | +      |
| Энергетическая ценность  | ккаль                      | 45-105  | +      |
| <b>Каши сухие на молочной основе, требующие варки (на 100 g продукта)</b>  |                            |   |        |
| Влага  | g, не более                | 8   | +      |
| Белок  |                            | 12-20   | +      |
| Жир  |                            | 10-18   | +      |
| Углеводы,<br>в том числе сахара<***>   | g<br>g, не более           | 60-70<br>20   | +      |
| <b>Каши сухие на молочные быстрорастворимые (моментального приготовления) (на 100 g сухого продукта)</b>   |                            |   |        |
| Белок  | g                          | 12-20   | +      |
|  | g, не более                | 7,0 в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком | +      |

|   |             |   |   |
|---|-------------|---|---|
| Энергетическая ценность                   | ккаль       | 380-520   | + |
| Жир                                       | g           | 10-18,  | + |
|   | g, не менее | 5 в кашах, требующих восстановления цельным молоком, массовая доля которого менее 25 %, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла; | + |
|   | g, не менее | 0,5 в кашах, требующих восстановления обезжиренным молоком или добавлением в восстановленную кашу сливочного или растительного масла                                      | + |
| Углеводы,<br>в том числе<br>сахароза<***> | g           | 60-70   | + |

<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 g.

<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 g.

<\*\*\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 g.

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ  
ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ  
ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО  
ВОЗРАСТА**

**1 Молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты<\*>, напитки на  
молочной основе (сухие и жидкие молоко и сливки, термически  
обработанные), в том числе обогащенные (на 100 ml готового к употреблению  
продукта)**

**Таблица 1**

| Критерий и показатель   | Единица измерения          | Допустимый уровень |             |
|---|----------------------------|--------------------|-------------|
|   |                            | нормируемый        | маркируемый |
| <b>Белок:</b>   |                            |                    |             |
| молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе                                | g                          | 2,0-3,2            | +           |
| сметана   | g, не менее                | 2,4-3,0            |             |
| сливки  | g, не менее                | 2,5-30             | +           |
| <b>Жир:</b>   |                            |                    |             |
| молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе                                | g                          | 2,5-7,0            | +           |
| сливки  | g                          | 8-35               | +           |
| сметана   | g                          | 10-48              |             |
| <b>Углеводы:</b>  |                            |                    |             |
| кисломолочные продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная сахароза<***> | g, не более<br>g, не более | 4-12               | -           |
| молоко  | g, не более                | 4-12               | -           |
| сметана   | g, не более                | 2,5-3,2            | +           |
| сливки  | g, не более                | 3,0-4,0            | +           |
| <b>Минеральные вещества:</b>  |                            |                    |             |
| кальций   | mg                         | 60-140             | -           |

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

<\*\*\*>Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 g.

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

**Таблица 2**

| Критерий и показатель   | Единица измерения | Допустимый уровень |             |
|---|-------------------|--------------------|-------------|
|   |                   | нормируемый        | маркируемый |
| Массовая доля влаги   | %, не более       | 70                 | -           |
| Массовая доля жира в сухом веществе                                 | %, не более       | 55                 | +           |
| для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе | %, не более       | 70                 | +           |
| Поваренная соль   | g, не менее       | 2                  | -           |

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

**Таблица 3**

| Критерий и показатель         | Единицы измерения        | Допустимый уровень |             |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------|-------------|
|                               |                          | нормируемый        | маркируемый |
| Белок                         | g                        | 6,0-18,0           | +           |
| Жир                           | G                        | 1,0-18,0           | +           |
| Углеводы, в том числе сахара* | g, не более              | 16,0               | -           |
|                               | g, не более              | 10,0               |             |
| Кислотность                   | <sup>0</sup> T, не более | 150                | +           |

<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 g

Приложение 22  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**Применение схем сертификации готового к реализации молока и молочной продукции:**

1. Схема \_\_\_\_\_ № 3 применяется при сертификации готового к реализации молока и молочной продукции и предусматривает испытание молочной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории для проверки обязательных показателей и обследование производства. Данной схемой предусматривается проведение инспекционного контроля на предприятии с проведением испытаний молока и молочной продукции, взятой у изготовителя.
  2. Схема № 4 применяется при сертификации молока и молочной продукции и предусматривает испытание готового к реализации молока и молочной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории для проверки обязательных показателей и обследование производства. Данной схемой предусматривается проведение инспекционного контроля продукции путем проведения испытаний образцов, взятых как из сферы торговли (у потребителя), так и из производства.
  3. Схема № 5 применяется при сертификации молочной продукции и предусматривает испытание молочной в аккредитованной испытательной лаборатории для проверки обязательных показателей, обследование производства или оценку системы качества. Данной схемой предусматривается инспекционный контроль с проведением испытаний молочной продукции и обследования производства (или оценки системы качества).
  4. Схема № 6 применяется при сертификации системы качества и предусматривает ее оценку и последующее проведение инспекционного контроля.
  5. Схема № 7 применяется при сертификации партии молочной продукции и предусматривает испытание молочной продукции.
- Молоко и молочной продукции, сертифицированная по схемам № 3; № 4; № 5; № 7 может быть маркирована знаком соответствия.

Приложение 23  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**Перечень нормативных документов на готовые молочные продукты производимые  
молоко перерабатывающими предприятиями в Республике Узбекистан.**

**Утвержден Постановлением Агентства «Узстандарт»**

**Перечень нормативных документов, в результате применения которых на добровольной основе  
обеспечивается соблюдение требований Технического Регламента «О безопасности молока и  
молочной продукции»**

| №<br>п/п | Элементы<br>технического<br>регламента<br>«О<br>безопасности<br>молока и<br>молочной<br>продукции» | Обозначение<br>стандарта | Наименование стандарта   | Примечание |
|----------|--|--------------------------|--|------------|
| 1        |  | ГОСТ 4495-87             | Молоко цельное сухое   |            |
| 2        |  | ГОСТ 10970-87            | Молоко сухое обезжиренное  |            |
| 3        |  | ГОСТ 7616-85             | Сыры сычужные твердые  |            |
| 4        |  | ГОСТ 11041-88            | Сыр Российский   |            |
| 5        |  | ГОСТ 718-84              | Консервы молочные. Какао со<br>сгущенным молоком и сахаром.<br>Технические условия               |            |
| 6        |  | ГОСТ 719-85              | Консервы молочные. Кофе<br>натуральный со сгущенным<br>молоком и сахаром. Технические<br>условия |            |
| 7        |  | ГОСТ 1349-85             | Консервы молочные. Сливки сухие.<br>Технические условия  |            |
| 8        |  | ГОСТ 1923-78             | Консервы молочные. Молоко<br>сгущенное стерилизованное в<br>банках. Технические условия          |            |
| 9        |  | ГОСТ 2903-78             | Молоко цельное сгущенное с<br>сахаром. Технические условия                                       |            |
| 10       |  | ГОСТ 4937-85             | Консервы молочные. Сливки<br>сгущенные с сахаром. Технические<br>условия                         |            |
| 11       |  | ГОСТ 6822-67             | Масло шоколадное. Технические<br>условия   |            |
| 12       |  | ГОСТ 13264-88            | Молоко коровье. Требования при<br>закупках   |            |
| 13       |  | ГОСТ 13277-79            | Молоко коровье пастеризованное.<br>Технические условия   |            |
| 14       |  | ГОСТ 23621-79            | Молоко коровье обезжиренное<br>сухое, поставляемое для экспорта.<br>Технические условия          |            |
| 15       |  | ГОСТ 23651-79            | Продукция молочная   |            |

|    |  |                   |  |      |
|----|--|-------------------|--|------|
|    |  |                   | консервированная. Упаковка и маркировка  |      |
| 16 |  | ГОСТ 30625-98     | Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания. Общие технические условия |      |
| 17 |  | ГОСТ 30626-98     | Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия                  |      |
| 18 |  | O'z DSt 1083:2011 | Молоко питьевое<br>технические условия   | Н 17 |
| 19 |  | O'z DSt 352:2006  | Каймак<br>технические условия  | Н 17 |
| 20 |  | O'z DSt 933:2010  | Вафли для мороженого.<br>Технические условия   | Н 17 |
| 21 |  | O'z DSt 1223:2014 | Катык из коровьего молока  | Н 17 |
| 22 |  | O'z DSt 1084:2011 | Сметана<br>технические условия   | Н 17 |
| 23 |  | O'z DSt 119:2014  | Творог из коровьего молока<br>технические условия  | Н 17 |
| 24 |  | O'z DSt 628:2011  | Сыры рассольные<br>технические условия   | Н 17 |
| 25 |  | O'z DSt 1086:2011 | Кефир<br>технические условия   | Н 17 |
| 26 |  | O'z DSt 1173:2014 | Простокваша<br>технические условия   | Н 17 |
| 27 |  | O'z DSt 2813:2014 | Молоко стерилизованное<br>технические условия  | Н 17 |
| 28 |  | O'z DSt 961:2010  | Мороженое<br>технические условия   | Н 17 |
| 29 |  | O'z DSt 2771:2013 | Масло коровье<br>технические условия   | Н 17 |
| 30 |  | O'z DSt 2836:2014 | Сыры национальные.<br>Технические условия  | Н 17 |
| 31 |  | O'z DSt 2843:2014 | Молоко стерилизованное.<br>Технические условия   | Н 17 |
| 32 |  | O'z DSt 2867:2014 | Ряженка.<br>Технические условия  | Н 17 |
| 33 |  | TSh 49-213: 2010  | Сливки из коровьего молоко<br>технические условия  | Н 17 |
| 34 |  | TSh 49-227:2010   | Йогурт<br>технические условия  | Н 17 |
| 35 |  | TSh 49-218:2011   | Изделия творожные<br>технические условия   | Н 17 |
| 36 |  | TSh 49-228:2010   | Сырki глазированные<br>технические условия   | Н 17 |
| 37 |  | TSh 49-232:2011   | Сгущенное цельное молоко<br>технические условия  | Н 17 |

Приложение 24  
к общему техническому регламенту  
Республики Узбекистан «О безопасности  
молока и молочной продукции» (UTR 201\_/0\_UZ)

**Перечень нормативных документов на методы исследований (испытаний),  
измерений и исполнения требований технического регламента «О безопасности  
молока и молочной продукции».**

Утверждено Постановлением Агентства «Узстандарт»

**Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и  
измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и  
исполнения требований технического регламента «О безопасности молока и  
молочной продукции»**

**и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции Общего  
технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции»**

| №<br>п/п | Элементы<br>технического<br>регламента<br>«О<br>безопасности<br>молока и<br>молочной<br>продукции | Обозначение<br>стандарта          | Наименование стандарта   | Примеч<br>ание | Ссылки на<br>документы                         |
|----------|---|-----------------------------------|--|----------------|--|
| 1        |   | ГОСТ 3623-73                      | Молоко и молочные продукты.<br>Методы определения пастеризации   |                | <u>ГОСТ 3623-73</u><br>Действует               |
| 2        |   | ГОСТ 3626-73                      | Молоко и молочные продукты.<br>Метод определения влаги и сухого<br>вещества  |                | ГОСТ 3626-<br>73Д<br>ействует                  |
| 3        |   | ГОСТ 5867-90                      | Молоко и молочные продукты.<br>Методы определения жира   |                | ГОСТ 5867-90<br>Действует                      |
| 4        |   | ГОСТ ISO<br>6731/ IDF<br>021-2012 | Молоко, сливки и сгущенное<br>молоко без сахара. Определение<br>общего содержания сухих веществ<br>(контрольный метод) |                | ГОСТ ISO<br>6731/IDF 021-<br>2012              |
| 5        |   | ГОСТ ISO<br>6734/ IDF<br>015-2012 | Молоко сгущенное с сахаром.<br>Определение общего содержания<br>сухих веществ (контрольный<br>метод)                   |                | ГОСТ ISO<br>6734/IDF 015-<br>2012              |
| 6        |   | ГОСТ 26754                        | Молоко. Методы измерения<br>температуры  |                | <u>ГОСТ 26754-</u><br><u>85</u> Действует      |
| 7        |   | ГОСТ 29247-<br>91                 | Консервы молочные. Методы<br>определения жира  |                | <u>ГОСТ 29247-</u><br><u>91</u> Действует      |
| 8        |   | ГОСТ<br>30648.1-99                | Продукты молочные для детского<br>питания. Методы определения<br>жира  |                | ГОСТ<br>30648.1-99<br>Действует                |
| 9        |   | ГОСТ 31633-<br>2012               | Молоко и молочные продукты.<br>Определение массовой доли<br>молочного жира методом<br>фотокolorиметрирования           |                | <u>ГОСТ 31633-</u><br><u>2012</u><br>Действует |

|    |  |  |  |  |   |
|----|--|--|--|--|---|
| 10 |  | пункт 2 ГОСТ 3622-68 (кроме подпункта 2.6) | Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию                             |  | <u>ГОСТ 3622-68</u><br>Действует                |
| 11 |  | пункты 2 и 3 ГОСТ 3624-92                  | Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности                    |  | <u>ГОСТ 3624-92</u><br>Действует                |
| 12 |  | ГОСТ 3625-84                               | Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности                                       |  | ГОСТ 3625-84<br>Утратил силу в РФ с 01.01.2013  |
| 13 |  | ГОСТ 3627-81                               | Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия  |  | <u>ГОСТ 3627-81</u><br>Действует                |
| 14 |  | ГОСТ 3628-78                               | Молочные продукты. Методы определения сахара   |  | ГОСТ 3628-78<br>Утратил силу в РФ с 01.01.2013  |
| 15 |  | ГОСТ 3629-47                               | Молочные продукты. Метод определения спирта (алкоголя)   |  | <u>ГОСТ 3629-47</u><br>Действует                |
| 16 |  | ГОСТ 8218-89                               | Молоко. Метод определения чистоты  |  | <u>ГОСТ 8218-89</u><br>Действует                |
| 17 |  | ГОСТ 8764-73                               | Консервы молочные. Методы контроля   |  | <u>ГОСТ 8764-73</u><br>Действует                |
| 18 |  | ГОСТ 25102-90                              | Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий |  | ГОСТ 25102-90<br>Утратил силу в РФ с 01.01.2012 |
| 19 |  | ГОСТ 25228-82                              | Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе                      |  | <u>ГОСТ 25228-82</u><br>Действует               |
| 20 |  | ГОСТ 26781-85                              | Молоко. Метод измерения pH   |  | ГОСТ 26781-85<br>Утратил силу в РФ с 01.07.2010 |
| 21 |  | ГОСТ 26809-86                              | Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу         |  | <u>ГОСТ 26809-86</u><br>Действует               |
| 22 |  | ГОСТ 27709-88                              | Консервы молочные сгущенные. Метод измерения вязкости  |  | <u>ГОСТ 27709-88</u><br>Действует               |
| 23 |  | ГОСТ 28283-89                              | Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса                                  |  | <u>ГОСТ 28283-89</u><br>Действует               |
| 24 |  | ГОСТ 29245-91                              | Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей               |  | <u>ГОСТ 29245-91</u><br>Действует               |
| 25 |  | ГОСТ 29248-91                              | Консервы молочные. Иодометрический метод определения сахаров                                   |  | <u>ГОСТ 29248-91</u><br>Действует               |
| 26 |  | ГОСТ 30305.1-95                            | Консервы молочные сгущенные. Методика выполнения измерений                                     |  | <u>ГОСТ 30305.1-95</u>                          |

|    |  |                    |   |  |   |
|----|--|--------------------|---|--|---|
|    |  |                    | массовой доли влаги   |  | Действует                               |
| 27 |  | ГОСТ<br>30305.2-95 | Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод) |  | <u>ГОСТ<br/>30305.2-95</u><br>Действует |
| 28 |  | ГОСТ<br>30305.3-95 | Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности                     |  | <u>ГОСТ<br/>30305.3-95</u><br>Действует |
| 29 |  | ГОСТ<br>30305.4-95 | Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости  |  | <u>ГОСТ<br/>30305.4-95</u><br>Действует |
| 30 |  | ГОСТ 30615-99      | Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора   |  | ГОСТ 30615-99                           |
| 31 |  | ГОСТ<br>30627.1-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)   |  | <u>ГОСТ<br/>30627.1-98</u><br>Действует |
| 32 |  | ГОСТ<br>30627.2-98 | Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)                              |  | <u>ГОСТ<br/>30627.2-98</u><br>Действует |
| 33 |  | ГОСТ<br>30627.3-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)   |  | <u>ГОСТ<br/>30627.3-98</u><br>Действует |
| 34 |  | ГОСТ<br>30627.4-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)   |  | <u>ГОСТ<br/>30627.4-98</u><br>Действует |
| 35 |  | ГОСТ<br>30627.5-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)   |  | <u>ГОСТ<br/>30627.5-98</u><br>Действует |
| 36 |  | ГОСТ<br>30627.6-98 | Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)                                      |  | <u>ГОСТ<br/>30627.6-98</u><br>Действует |
| 37 |  | ГОСТ 30637-99      | Молоко. Метод определения раскисления   |  | <u>ГОСТ 30637-99</u> Действует          |
| 38 |  | ГОСТ<br>30648.5-99 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности  |  | <u>ГОСТ<br/>30648.5-99</u><br>Действует |
| 39 |  | ГОСТ<br>30648.6-99 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости   |  | <u>ГОСТ<br/>30648.6-99</u><br>Действует |
| 40 |  | ГОСТ 31079-2002    | Молоко сухое. Метод определения молочной кислоты и лактатов   |  | ГОСТ 31079-2002                         |
| 41 |  | ГОСТ 31084-        | Сыры плавленые. Метод   |  | ГОСТ 31084-                             |

|    |  |                                 |   |  |                                     |
|----|--|---------------------------------|---|--|-------------------------------------|
|    |  | 2002                            | определения лимонной кислоты  |  | 2002                                |
| 42 |  | ГОСТ 31085-2002                 | Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы  |  | ГОСТ 31085-2002                     |
| 43 |  | ГОСТ 31086-2002                 | Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы   |  | ГОСТ 31086-2002                     |
| 44 |  | ГОСТ 31503-2012                 | Молоко и молочная продукция. Определение содержания стабилизаторов методом газовой хроматографии  |  | <u>ГОСТ 31503-2012</u><br>Действует |
| 45 |  | ГОСТ 31504-2012                 | Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии        |  | <u>ГОСТ 31504-2012</u><br>Действует |
| 46 |  | ГОСТ 31505-2012                 | Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе. Методы определения содержания йода                            |  | <u>ГОСТ 31505-2012</u><br>Действует |
| 47 |  | ГОСТ 31506-2012                 | Молоко и молочные продукты. Определение наличия жиров немолочного происхождения   |  | <u>ГОСТ 31506-2012</u><br>Действует |
| 48 |  | ГОСТ 31584-2012                 | Молоко. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора   |  | <u>ГОСТ 31584-2012</u><br>Действует |
| 49 |  | ГОСТ 31660-2012                 | Продукты пищевые. Инверсионно-вольтаметрический метод определения массовой концентрации йода  |  | <u>ГОСТ 31660-2012</u><br>Действует |
| 50 |  | ГОСТ 31716-2012 (ISO 8069:2005) | Молоко сухое. Метод определения молочной кислоты и лактатов   |  | <u>ГОСТ 31716-2012</u><br>Действует |
| 51 |  | ГОСТ 31745-2012                 | Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |  | <u>ГОСТ 31745-2012</u><br>Действует |
| 52 |  | ГОСТ 31976-2012                 | Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности   |  | <u>ГОСТ 31976-2012</u><br>Действует |
| 53 |  | ГОСТ 31977-2012                 | Продукты молочные сухие. Метод определения насыпной плотности   |  | <u>ГОСТ 31977-2012</u><br>Действует |
| 54 |  | ГОСТ 31978-2012                 | Казены и казеинаты. Метод измерения активной кислотности  |  | <u>ГОСТ 31978-2012</u><br>Действует |
| 55 |  | ГОСТ 31979-2012                 | Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе   |  | <u>ГОСТ 31979-2012</u><br>Действует |

|    |  |                 |  |                                     |
|----|--|-----------------|--|-------------------------------------|
|    |  |                 | газожидкостной хроматографией стеринов   |                                     |
| 56 |  | ГОСТ 31980-2012 | Молоко. Спектрометрический метод определения массовой доли общего фосфора  | <u>ГОСТ 31980-2012</u><br>Действует |
| 57 |  | ГОСТ 32012-2012 | Молоко и молочные продукция. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных микроорганизмов   | <u>ГОСТ 32012-2012</u><br>Действует |
| 58 |  | ГОСТ 32255-2013 | Молоко и молочная продукция. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора                                   | <u>ГОСТ 32255-2013</u><br>Действует |
| 59 |  | ГОСТ 32257-2013 | Молоко и молочная продукция. Метод определения нитратов и нитритов   | <u>ГОСТ 32257-2013</u><br>Действует |
| 60 |  | ISO 8968-2:2011 | Молоко. Определение содержания азота. Часть 2. Блочно-септический метод (Макро-метод)  | ISO 8968-2:2011                     |
| 61 |  | ISO 13580-2005  | о Йогурт. Определение общего содержания сухих веществ (контрольный метод)  | ISO 13580-2005                      |
| 62 |  | EN 13805:2002   | Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Разложение под давлением   | EN 13805:2002                       |
| 63 |  | EN 14082:2003   | Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после сухого озоления           | EN 14082:2003                       |
| 64 |  | EN 14084:2003   | Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения | EN 14084:2003                       |
| 65 |  | EN 14148:2003   | Продукты пищевые. Определение витамина К с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (HPLC)   | EN 14148:2003                       |
| 66 |  | ISO 14892:2002  | Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина D с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии   | ISO 14892:2002                      |
| 67 |  | ИСО 18330-      | Молоко и молочные продукты.  | ИСО 18330-                          |

|    |  |                     |  |  |   |
|----|--|---------------------|--|--|---|
|    |  | 2003                | Руководящие указания по стандартному описанию иммунологических и рецепторных анализов для определения антибактериальных остатков   |  | 2003                                    |
| 68 |  | ISO 21572:2013      | Продукты пищевые. Анализ с помощью биомолекулярного маркера. Основанные на протеине методы   |  | ISO 21572:2013                          |
| 69 |  | ГОСТ ISO 707-2013   | Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб   |  | ГОСТ ISO 707-2013                       |
| 70 |  | ГОСТ ISO 11285-2013 | Молоко. Определение содержания лактулозы. Ферментативный метод   |  | ГОСТ ISO 11285-2013                     |
| 71 |  | ГОСТ ISO 12081-2013 | Молоко. Определение содержания кальция. Титриметрический метод   |  | <u>ГОСТ ISO 12081-2013</u><br>Действует |
| 72 |  | ГОСТ EN 14122-2013  | Продукты пищевые. Определение витамина В1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии   |  | ГОСТ EN 14122-2013                      |
| 73 |  | ГОСТ EN 14152-2013  | Продукты пищевые. Определение витамина В2 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии   |  | ГОСТ EN 14152-2013                      |
| 74 |  | ГОСТ EN 15505-2013  | Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение натрия и магния с помощью пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии с предварительной минерализацией пробы в микроволновой печи |  | ГОСТ EN 15505-2013                      |
| 75 |  | ГОСТ ISO 29981-2013 | Продукты молочные. Подсчет ирезумптивных бифидобактерий. Метод определения количества колоний при температуре 37 °С  |  | <u>ГОСТ ISO 29981-2013</u><br>Действует |
| 76 |  | ГОСТ 31663-2012     | Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот   |  | <u>ГОСТ 31663-2012</u><br>Действует     |
| 77 |  | ISO 9231:2008       | Молоко и молочные продукты. Определение содержания бензойной и сорбиновой кислот   |  | ISO 9231:2008                           |
| 78 |  | ISO 14673-1:2004    | Молоко и молочные продукты. Определение содержания нитратов и нитритов. Часть 1. Метод с применением восстановления кадмием и спектроскопии  |  | ISO 14673-1:2004                        |
| 79 |  | ГОСТ 23454-79       | Молоко. Методы определения ингибирующих веществ  |  | <u>ГОСТ 23454-79</u> Действует          |
| 80 |  | ГОСТ 24065-         | Молоко. Методы определения   |  | <u>ГОСТ 24065-</u>                      |

|    |  |  |   |  |                                    |
|----|--|--|---|--|------------------------------------|
|    |  | 80                                     | сода  |  | 80 Действует                       |
| 81 |  | ГОСТ 24066-80                          | Молоко. Метод определения аммиака   |  | ГОСТ 24066-80 Действует            |
| 82 |  | ГОСТ 24067-80                          | Молоко. Метод определения перекиси водорода   |  | ГОСТ 24067-80 Действует            |
| 83 |  | ГОСТ ISO 27205-2013                    | Продукты кисломолочные. Бактериальные заквасочные культуры. Стандарт идентичности   |  | ГОСТ ISO 27205-2013 Действует      |
| 84 |  | ГОСТ исо 21569-2009                    | Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот |  | ГОСТ ИСО 21569-2009                |
| 85 |  | гост исо 21570-2009                    | Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте              |  | ГОСТ ИСО 21570-2009                |
| 86 |  | ГОСТ исо 21571-2009                    | Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот                                    |  | ГОСТ ИСО 21571-2009                |
| 87 |  | ГОСТ 25179-90                          | Молоко. Методы определения белка  |  | ГОСТ 25179-90 Заменен с 01.07.2015 |
| 88 |  | раздел 7, приложение Г ГОСТ 31457-2012 | Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия  |  | ГОСТ 31457-2012 Действует          |
| 89 |  | ISO 1738:2004                          | Масло сливочное. Определение содержания соли  |  | ISO 1738:2004                      |
| 90 |  | ISO 8262-1:2005                        | Продукты молочные и пищевые на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод). Часть 1. Продукты детского питания           |  | ISO 8262-1:2005                    |
| 91 |  | ISO 8262-2:2005                        | Продукты молочные и пищевые на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод). Часть 2. Мороженое и смеси для мороженого    |  | ISO 8262-2:2005                    |

|     |                 |   |  |
|-----|-----------------|---|--|
| 92  | ISO 8262-3:2005 | Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод). Часть 3. Специальные случаи   | ISO 8262-3:2005                              |
| 93  | ISO 8968-2:2001 | Молоко. Определение содержания азота. Часть 2. Блочно-спектроскопический метод (Макро-метод)  | ISO 8968-2:2001                              |
| 94  | ГОСТ 27930-88   | Молоко и молочные продукты. Биокалориметрический метод определения общего количества бактерий   | <u>ГОСТ 27930-88</u> Действует               |
| 95  | ГОСТ 30347-97   | Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i>   | <u>ГОСТ 30347-97</u> Действует               |
| 96  | ГОСТ 30425-97   | Консервы. Метод определения промышленной стерильности   | <u>ГОСТ 30425-97</u> Действует               |
| 97  | ГОСТ 30518-97   | Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)   | ГОСТ 30518-97 Утратил силу в РФ с 01.01.2009 |
| 98  | ГОСТ 30519-97   | Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>   | ГОСТ 30519-97 Утратил силу в РФ с 01.01.2009 |
| 99  | ISO 4833-1:2013 | Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Часть 1. Подсчет колоний при температуре 30 °С методом разлива по чашкам   | ISO 4833-1:2013                              |
| 100 | ISO 4833-2:2013 | Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Часть 2. Подсчет колоний при температуре 30 °С методом посева на поверхности   | ISO 4833-2:2013                              |
| 101 | ИСО 6785:2001   | Молоко и молочные продукты. Определение <i>Salmonella spp</i>   | ИСО 6785:2001                                |
| 102 | ISO 6888-1:1999 | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета коагулазо-положительных стафилококков ( <i>Staphylococcus aureus</i> и другие виды). Часть 1. Метод с применением агаровой среды Бейда-Паркера | ISO 6888-1:1999                              |
| 103 | ИСО 6888-2:1999 | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета  | ИСО 6888-2:1999                              |

|     |  |                        |  |  |   |
|-----|--|------------------------|--|--|---|
|     |  |                        | коагулазоположительных стафилококков ( <i>Staphylococcus aureus</i> и другие виды). Часть 2. Метод с применением агаровой среды фибриногена плазмы кролика   |  |   |
| 104 |  | ISO 16649-1:2001       | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета бета-глюкуронидазоположительных <i>Escherichia coli</i> (кишечная палочка). Часть 1. Методика подсчета колоний при температуре 44 °С с применением мембран и 5-бromo-4-хромо-3-индолил бета-Д-глюкокуронида |  | ISO 16649-1:2001                        |
| 105 |  | ISO 16649-2:2001       | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета бета-глюкуронидазоположительных <i>Escherichia coli</i> (кишечная палочка). Часть 2. Методика подсчета колоний при температуре 44 °С с применением 5-бromo-4-хромо-3-индолил бета                           |  | ISO 16649-2:2001                        |
| 106 |  | ISO 21528-2:2004       | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальные методы обнаружения и подсчета бактерий <i>Enterobacteriaceae</i> . Часть 2. Метод подсчета колоний   |  | ISO 21528-2:2004                        |
| 107 |  | ГОСТ ISO 6611-2013     | Молоко и молочные продукты. Подсчет колониеобразующих единиц дрожжей и/или плесневых грибов. Методика определения количества колоний при температуре 25 °С   |  | ГОСТ ISO 6611-2013                      |
| 108 |  | ГОСТ ISO 21871-2013    | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i>   |  | <u>ГОСТ ISO 21871-2013</u><br>Действует |
| 109 |  | ГОСТ ISO/TC 22964-2013 | Молоко и молочные продукты. Выявление бактерий <i>Enterobacter sakazakii</i>   |  | ГОСТ ISO/TC 22964-2013                  |
| 110 |  | ГОСТ 31502-2012        | Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков   |  | <u>ГОСТ 31502-2012</u><br>Действует     |

|     |  |                                  |   |  |  |
|-----|--|----------------------------------|---|--|--|
| 111 |  | ГОСТ 32219-2013                  | Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков  |  | <u>ГОСТ 32219-2013</u><br>Действует          |
| 112 |  | ГОСТ 31694                       | Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим      |  | <u>ГОСТ 31694-2012</u><br>Действует          |
| 113 |  | ГОСТ 32254-2013                  | Молоко. Инструментальный экспресс-метод определения антибиотиков  |  | <u>ГОСТ 32254-2013</u><br>Действует          |
| 114 |  | ГОСТ 23453-90                    | Молоко. Методы определения количества соматических клеток   |  | ГОСТ 23453-90 Утратил силу в РФ с 01.01.2012 |
| 115 |  | ГОСТ 30705-2000                  | Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов   |  | <u>ГОСТ 30705-2000</u><br>Действует          |
| 116 |  | ГОСТ 30726-2001                  | Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>   |  | <u>ГОСТ 30726-2001</u><br>Действует          |
| 117 |  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)  | Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>   |  | <u>ГОСТ 31659-2012</u><br>Действует          |
| 118 |  | ГОСТ 32011-2013 (ISO 16654:2001) | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения <i>Escherichia coli</i> 0157  |  | <u>ГОСТ 32011-2013</u><br>Действует          |
| 119 |  | ISO 4831:2006                    | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета колиформных бактерий. Методика наиболее вероятного числа   |  | ISO 4831:2006                                |
| 120 |  | ГОСТ ISO 20837-2013              | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Полимеразная цепная реакция (ПЦР) для обнаружения патогенных пищевых микроорганизмов. Требования к подготовке образцов для качественного обнаружения |  | <u>ГОСТ ISO 20837-2013</u><br>Действует      |
| 121 |  | ГОСТ ISO 22118-2013              | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.  |  | <u>ГОСТ ISO 22118-2013</u>                   |

|     |  |                             |  |  |  |
|-----|--|-----------------------------|--|--|--|
|     |  |                             | Полимеразная цепная реакция (ПЦР) для обнаружения и определения количества пищевых патогенов. Рабочие характеристики                                       |  | Действует                                      |
| 122 |  | ГОСТ ISO 22119-2013         | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Полимеразная цепная реакция (ПЦР) для обнаружения пищевых патогенов. Общие требования и определения |  | <u>ГОСТ ISO 22119-2013</u><br>Действует        |
| 123 |  | ГОСТ 30706-2000             | Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов   |  | <u>ГОСТ 30706-2000</u><br>Действует            |
| 124 |  | ISO 6579:2002               | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения сальмонеллы ( <i>Salmonella spp</i> )                              |  | ISO 6579:2002                                  |
| 125 |  | ГОСТ 9225-84                | Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа   |  | ГОСТ 9225-84<br>Утратил силу в РФ с 01.01.2011 |
| 126 |  | ГОСТ 23327-98               | Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка                                      |  | ГОСТ 23327-98                                  |
| 127 |  | ГОСТ 25101-82               | Молоко. Метод определения точки замерзания   |  | <u>ГОСТ 25101-82</u> Действует                 |
| 128 |  | ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) | Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод   |  | <u>ГОСТ 30562-97</u> Действует                 |
| 129 |  | ГОСТ 30711-2001             | Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В <sub>1</sub> и М <sub>1</sub>   |  | <u>ГОСТ 30711-2001</u><br>Действует            |
| 130 |  | ГОСТ ISO 7218-2011          | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям                                 |  | <u>ГОСТ ISO 7218-2011</u><br>Действует         |
| 131 |  | ГОСТ 32258-2013             | Молоко и молочная продукция. Метод определения массовой доли бснз(а)пиреиа   |  | <u>ГОСТ 32258-2013</u><br>Действует            |
| 132 |  | ГОСТ 23452-79               | Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов  |  | <u>ГОСТ 23452-79</u> Действует                 |
| 133 |  | ГОСТ 26927-86               | Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути   |  | <u>ГОСТ 26927-86</u> Действует                 |
| 134 |  | ГОСТ 26929-                 | Сырье и продукты пищевые.  |  | <u>ГОСТ 26929-</u>                             |

|     |  |                                  |   |  |                                  |
|-----|--|----------------------------------|---|--|----------------------------------|
|     |  | 94                               | Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов   |  | <u>94</u> Действует              |
| 135 |  | ГОСТ 30178-96                    | Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  |  | <u>ГОСТ 30178-96</u> Действует   |
| 136 |  | ГОСТ 30538-97                    | Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом   |  | <u>ГОСТ 30538-97</u> Действует   |
| 137 |  | ГОСТ 30648.4-99                  | Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности   |  | <u>ГОСТ 30648.4-99</u> Действует |
| 138 |  | ГОСТ 31266-2004                  | Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка  |  | ГОСТ 31266-2004                  |
| 139 |  | ГОСТ 31628-2012                  | Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка  |  | <u>ГОСТ 31628-2012</u> Действует |
| 140 |  | ГОСТ 31671-2012                  | Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении   |  | <u>ГОСТ 31671-2012</u> Действует |
| 141 |  | ГОСТ 31707-2012                  | Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением |  | <u>ГОСТ 31707-2012</u> Действует |
| 142 |  | ГОСТ 31709-2012 (ISO 14674:2005) | Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина М1. Очистка с помощью иммуноаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии   |  | <u>ГОСТ 31709-2012</u> Действует |
| 143 |  | ГОСТ 32161-2013                  | Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137   |  | <u>ГОСТ 32161-2013</u> Действует |
| 144 |  | ГОСТ 32163-2013                  | Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90   |  | <u>ГОСТ 32163-2013</u> Действует |
| 145 |  | ГОСТ 32164-2013                  | Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137   |  | <u>ГОСТ 32164-2013</u> Действует |
| 146 |  | EN 1528-1-4:1996                 | Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение  |  | EN 1528-1-4:1996                 |

|     |  |                                   |   |  |   |
|-----|--|-----------------------------------|---|--|---|
|     |  |                                   | пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ)  |  |   |
| 147 |  | ISO 3890-1:2009                   | Молоко и молочные продукты. Определение остатков хлорорганических соединений (пестицидов). Часть 1. Общие положения и методы экстракции   |  | ISO 3890-1:2009                                       |
| 148 |  | ISO 8260:2008                     | Молоко и молочные продукты. Определение хлорорганических пестицидов и полихлорбифенилов. Метод с использованием капиллярной газожидкостной хроматографии с электроннозахватным детектированием  |  | ISO 8260:2008   |
| 149 |  | ISO 14674:2005                    | Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина М1. Очистка с помощью иммуоаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии  |  | ISO 14674:2005  |
| 150 |  | ГОСТ EN 14083-2013                | Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении |  | ГОСТ EN 14083-2013                                    |
| 151 |  | ISO 14501:2007                    | Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина М1. Очистка иммуоаффинной хроматографией и определение с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии   |  | ISO 14501:2007  |
| 152 |  | ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230-2012 | Молоко, молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии - тандемной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)               |  | <u>ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230-2012</u><br>Действует |
| 153 |  | ГОСТ 30648.2-99                   | Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка   |  | <u>ГОСТ 30648.2-99</u><br>Действует                   |
| 154 |  | ГОСТ 30648.3-99                   | Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ  |  | <u>ГОСТ 30648.3-99</u><br>Действует                   |

|     |  |                       |  |  |  |
|-----|--|-----------------------|--|--|--|
| 155 |  | ГОСТ<br>30648.7-99    | Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы  |  | <u>ГОСТ<br/>30648.7-99</u><br>Действует        |
| 156 |  | ГОСТ<br>10444.8-88    | Продукты пищевые. Метод определения <i>Bacillus cereus</i>   |  | ГОСТ<br>10444.8-88<br>Заменен с<br>01.07.2015  |
| 157 |  | ГОСТ<br>10444.8-2013  | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30 °С   |  | <u>ГОСТ<br/>10444.8-2013</u><br>Действует      |
| 158 |  | ГОСТ<br>10444.12-88   | Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов   |  | ГОСТ<br>10444.12-88<br>Заменен с<br>01.07.2015 |
| 159 |  | ГОСТ<br>10444.11-89   | Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов   |  | ГОСТ<br>10444.11-89<br>Заменен с<br>01.01.2015 |
| 160 |  | ГОСТ<br>10444.11-2013 | Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов  |  | <u>ГОСТ<br/>10444.11-2013</u><br>Действует     |
| 161 |  | ГОСТ<br>10444.15-94   | Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов   |  | <u>ГОСТ<br/>10444.15-94</u><br>Действует       |
| 162 |  | ГОСТ EN<br>15835-2013 | 1 (продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования |  | ГОСТ EN<br>15835-2013                          |
| 163 |  | ГОСТ 26930-86         | Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  |  | ГОСТ 26930-86                                  |
| 164 |  | ГОСТ 26932-86         | Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  |  | ГОСТ 26932-86                                  |
| 165 |  | ГОСТ 26933-86         | Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  |  | ГОСТ 26933-86                                  |
| 166 |  | ГОСТ 7047-55          | Витамины А, С, Д, В1, В2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов   |  | <u>ГОСТ 7047-55</u><br>Действует               |
| 167 |  | ГОСТ 26928-           | Продукты пищевые. Метод  |  | <u>ГОСТ 26928-</u>                             |

|     |  |               |   |  |                         |
|-----|--|---------------|---|--|-------------------------|
|     |  | 86            | определения железа  |  | 86 Действует            |
| 168 |  | ГОСТ 26931-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди   |  | ГОСТ 26931-86 Действует |
| 169 |  | ГОСТ 26934-86 | Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка   |  | ГОСТ 26934-86 Действует |
| 170 |  | ГОСТ 3622-68  | Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию  |  | ГОСТ 3622-68 Действует  |
| 171 |  | ГОСТ 26809-86 | Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу                                |  | ГОСТ 26809-86 Действует |
| 172 |  | ГОСТ 26754-85 | Молоко. Методы измерения температуры  |  | ГОСТ 26754-85 Действует |
| 173 |  | ГОСТ 26781-85 | Молоко. Метод измерения pH  |  | ГОСТ 26781-85 Действует |
| 174 |  | ГОСТ 3624-92  | Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности   |  | ГОСТ 3624-92 Действует  |
| 175 |  | ГОСТ 28283-89 | Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса   |  | ГОСТ 28283-89 Действует |
| 176 |  | ГОСТ 25101-82 | Молоко. Метод определения точки замерзания  |  | ГОСТ 25101-82 Действует |
| 177 |  | ГОСТ 3625-84  | Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности  |  | ГОСТ 3625-84 Действует  |
| 178 |  | ГОСТ 23453-90 | Молоко. Методы определения количества соматических клеток   |  | ГОСТ 23453-90 Действует |
| 179 |  | ГОСТ 23452-79 | Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов                       |  | ГОСТ 23452-79 Действует |
| 180 |  | ГОСТ 23327-98 | Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка |  | ГОСТ 23327-98 Действует |
| 181 |  | ГОСТ 8218-89  | Молоко. Метод определения чистоты   |  | ГОСТ 8218-89 Действует  |
| 182 |  | ГОСТ 5867-90  | Молоко и молочные продукты. Методы определения жира   |  | ГОСТ 5867-90 Действует  |
| 183 |  | ГОСТ 3623-73  | Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации   |  | ГОСТ 3623-73 Действует  |
| 184 |  | ГОСТ 3627-81  | Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия   |  | ГОСТ 3627-81 Действует  |
| 185 |  | ГОСТ 3628-78  | Молочные продукты. Методы определения сахара  |  | ГОСТ 3628-78 Действует  |
| 186 |  | ГОСТ 3629-47  | Молочные продукты. Метод определения спирта (алкоголя)  |  | ГОСТ 3629-47 Действует  |

|     |  |                 |   |  |                              |
|-----|--|-----------------|---|--|------------------------------|
| 187 |  | ГОСТ 9225-84    | Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа  |  | ГОСТ 9225-84<br>Действует    |
| 188 |  | ГОСТ 23327-98   | Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка |  | ГОСТ 23327-98<br>Действует   |
| 189 |  | ГОСТ 24065-80   | Молоко. Методы определения соды   |  | ГОСТ 24065-80<br>Действует   |
| 190 |  | ГОСТ 24066-80   | Молоко. Метод определения аммиака   |  | ГОСТ 24066-80<br>Действует   |
| 191 |  | ГОСТ 24067-80   | Молоко. Метод определения перекиси водорода   |  | ГОСТ 24067-80<br>Действует   |
| 192 |  | ГОСТ 25179-90   | Молоко. Методы определения белка  |  | ГОСТ 25179-90<br>Действует   |
| 193 |  | ГОСТ 3626-73    | Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества  |  | ГОСТ 3626-73<br>Действует    |
| 194 |  | ГОСТ 23454-79   | Молоко. Методы определения ингибирующих веществ   |  | ГОСТ 23454-79<br>Действует   |
| 195 |  | ГОСТ 25102-90   | Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий                        |  | ГОСТ 25102-90<br>Действует   |
| 196 |  | ГОСТ 27930-88   | Молоко и молочные продукты. Биокалориметрический метод определения общего количества бактерий                         |  | ГОСТ 27930-88<br>Действует   |
| 197 |  | ГОСТ 30347-97   | Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i>   |  | ГОСТ 30347-97<br>Действует   |
| 198 |  | ГОСТ 30627.1-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)                           |  | ГОСТ 30627.1-98<br>Действует |
| 199 |  | ГОСТ 30627.2-98 | Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)              |  | ГОСТ 30627.2-98<br>Действует |
| 200 |  | ГОСТ 30627.3-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)                         |  | ГОСТ 30627.3-98<br>Действует |
| 201 |  | ГОСТ 30627.4-98 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР                                     |  | ГОСТ 30627.4-98<br>Действует |

|     |  |                                 |   |  |
|-----|--|---------------------------------|---|--|
|     |  |                                 | (ниацина)   |  |
| 202 |  | ГОСТ 30627.5-98                 | Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)   | ГОСТ 30627.5-98<br>Действует                 |
| 203 |  | ГОСТ 30627.6-98                 | Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)  | ГОСТ 30627.6-98<br>Действует                 |
| 204 |  | ГОСТ 30637-99                   | Молоко. Методы определения раскисления  | ГОСТ 30637-99<br>Действует                   |
| 205 |  | ГОСТ 30648.1-99                 | Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира   | ГОСТ 30648.1-99<br>Действует                 |
| 206 |  | ГОСТ 30648.2-99                 | Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка   | ГОСТ 30648.2-99<br>Действует                 |
| 207 |  | ГОСТ 30648.3-99                 | Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ  | ГОСТ 30648.3-99<br>Действует                 |
| 208 |  | ГОСТ 30648.4-99                 | Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности   | ГОСТ 30648.4-99<br>Действует                 |
| 209 |  | ГОСТ 30648.5-99                 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности  | ГОСТ 30648.5-99<br>Действует                 |
| 210 |  | ГОСТ 30648.6-99                 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости   | ГОСТ 30648.6-99<br>Действует                 |
| 211 |  | ГОСТ 30648.7-99                 | Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы   | ГОСТ 30648.7-99<br>Действует                 |
| 212 |  | ГОСТ 30705-2000                 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30705-2000<br>Действует                 |
| 213 |  | ГОСТ 30706-2000                 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов   | ГОСТ 30706-2000<br>Действует                 |
| 214 |  | ГОСТ 30706-2000                 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов   | ГОСТ 30706-2000<br>Действует                 |
| 215 |  | ГОСТ 31079-2002 (ИСО 8069:1986) | Молоко сухое. Метод определения молочной кислоты и лактатов   | ГОСТ 31079-2002 (ИСО 8069:1986)<br>Действует |
| 216 |  | ГОСТ 31084-                     | Сыры плавленые. Метод   | ГОСТ 31084-                                  |

|     |  |                                 |   |  |  |
|-----|--|---------------------------------|---|--|--|
|     |  | 2002                            | определения лимонной кислоты  |  | 2002   |
| 217 |  | ГОСТ 31085-2002                 | Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы  |  | ГОСТ 31085-2002<br>Действует                 |
| 218 |  | ГОСТ 31086-2002                 | Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы   |  | ГОСТ 31086-2002                              |
| 219 |  | ГОСТ 30305.1-95                 | Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги  |  | ГОСТ 30305.1-95<br>Действует                 |
| 220 |  | ГОСТ 30305.2-95                 | Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод) |  | ГОСТ 30305.2-95<br>Действует                 |
| 221 |  | ГОСТ 30305.3-95                 | Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности                     |  | ГОСТ 30305.3-95<br>Действует                 |
| 222 |  | ГОСТ 30305.4-95                 | Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости  |  | ГОСТ 30305.4-95<br>Действует                 |
| 223 |  | ГОСТ 30347-97                   | Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i>   |  | ГОСТ 30347-97<br>Действует                   |
| 224 |  | ГОСТ 30706-2000                 | Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов                                       |  | ГОСТ 30706-2000<br>Действует                 |
| 225 |  | ГОСТ 31079-2002 (ИСО 8069:1986) | Молоко сухое. Метод определения молочной кислоты и лактатов   |  | ГОСТ 31079-2002 (ИСО 8069:1986)<br>Действует |
| 226 |  | ГОСТ 31084-2002                 | Сыры плавленые. Метод определения лимонной кислоты  |  | ГОСТ 31084-2002                              |
| 227 |  | ГОСТ 31085-2002                 | Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы  |  | ГОСТ 31085-2002<br>Действует                 |
| 228 |  | ГОСТ 31086-2002                 | Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы   |  | ГОСТ 31086-2002<br>Действует                 |