



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

Физико-химические и микробиологические показатели
идентификации продуктов переработки молока

Таблица 1

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

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	СОМО*(1), не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)	
1	2	3	4	5
Питьевое молоко	0,1 - 9,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6)	8	-
Молочный напиток	0,1 - 6	2,6	7,4	-
Молочный коктейль, напиток, желе, пудинг, мусс, паста, суфле	0,1 - 9,5	-	-	-
Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	10 - 34	1,8 - 2,6	5,2 - 8	-
Сливки питьевые,	35 - 58	1,2	3,6	-

высокожирные Кисломолочные продукты*(2), кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	0,1 - 9,9	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6	не менее 7,8	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7 КОЕ *(3)/см ³ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1×10^6 КОЕ/см ³ (г)* (2). Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира - 1×10^4 КОЕ/см ³ (г), для кумыса - 1×10^5 КОЕ/см ³ (г)
Йогурт	0,1 - 10	3,2*(4)	не менее 9,5*(5)	молочнокислые микроорганизмы для сметаны - не менее 1×10^7 КОЕ/см ³ (г) молочнокислые микроорганизмы для творога - не менее 1×10^6 КОЕ/см ³ (г)
Сметана, продукты на ее основе	10 - 58	1,2	3,6	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творог (кроме творога, производимого с использованием ультрафильтрации, сепарирования, и зерненого творога)	0,1 - 35	12 Для творога с массовой долей жира более 18% - 8	13,5 Для творога с массовой долей жира более 18% - 10	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1 - 25	7	10	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творог зерненный	не более 25	8	-	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры
Творожная масса	не менее 0,1	6	-	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней

Творожные продукты*(6)	0,1 - 35	-	-	микрофлоры микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры (за исключением термизированных)
Молоко стерилизованное сгущенное (концентрированное)	0,2 - 16	6	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 - 16	5	12	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 - 20,0	6	18	-
Молоко сухое	0,1 - 41,9	18	53,1	-
Сливки сухие	42 - 74	7 - 18	21 - 55	-
Сливки высокожирные	75 - 80	5	15	-
Сыворотка молочная сухая	не более 2	не менее 10	не менее 92	-

*(1) СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

*(2) Для кисломолочных продуктов для питания детей раннего возраста, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста - в соответствии с [приложениями N 2 и 11](#) к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).

*(3) КОЕ - колониеобразующие единицы.

*(4) Для молочных составных продуктов массовая доля белка, % - не менее 2,8.

*(5) Для молочных составных продуктов массовая доля СОМО, % - не менее 8,5.

*(6) Показатели идентификации творожных продуктов регламентируются в нормативных или технических документах, или стандартах организации.

Таблица 2

Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладкосливочного	кислосливочного
1	2	3	4	5	6
Масло топленое Масло сливочное, в том числе:	не менее 99	не более 1	-	-	

сладкосливочное и кислосливочное	-	-	-	не более 30	40 - 65
несоленое	50 и более	14 - 46	-	-	-
соленое	50 и более	13 - 45	1	-	-
с компонентами	50 - 69	16 - 45	-	-	-
Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная:	-	-	-	не более 33	40 - 65
несоленая	39 - 49	56 - 47	-	-	-
соленая	39 - 49	55 - 46	1	-	-
с компонентами	39 - 49	40 - 55	-	-	-
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	-	-	-

Таблица 3

Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная

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

Таблица 4

Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие	2 - 10	менее 15	1 - 40 включительно	2 - 6

Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые	30 - 35	менее 51	не менее 1	1 - 3 включительно
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые	33 - 42	47 - 57 включительно	не менее 1	0,5 - 2,5 включительно
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые	36 - 55 включительно	54 - 69 включительно	не менее 1	0,2 - 4 включительно
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	более 55	67 и более	не менее 1	0 - 5 Для рассольного сыра -2 - 7 включительно

Таблица 5

Плавленный сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра

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

Мороженое

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

* СОМО - сухой обезжиренный молочный остаток.

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

*** Смеси молочного и растительного жира.

Примечания к Приложению 1:

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