



**Приложение 11**  
**к техническому регламенту**  
**Таможенного союза**  
**"О безопасности молока**  
**и молочной продукции"**  
**(ТР ТС 033/2013)**

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

| Продукт, группа продуктов  | КМАФАнМ*,<br>КОЕ**/ см <sup>3</sup><br>(г), не более | Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются |                                     |                        |                           | Дрожжи (Д), плесени (П),<br>КОЕ/см <sup>3</sup> (г),<br>не более | Примечание |
|--|--|---|-------------------------------------|------------------------|---------------------------|--|------------|
|  |  | БГКП***<br>(колиформы)  | патогенные, в том числе сальмонеллы | стафилококки S. aureus | листерии L. monocytogenes |  |            |
| 1  | 2  | 3   | 4                                   | 5                      | 6                         | 7  | 8          |
| 1. Молоко пастеризованное в потребительской таре                                 | 1 × 10 <sup>5</sup>                                  | 0,01  | 25                                  | 1                      | 25                        | -  |            |
| 2. Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре | 100  | 10  | 100                                 | 10                     | 25                        | -  |            |
| 3. Сливки пастеризованные в потребительской таре                                 | 1 × 10 <sup>5</sup>                                  | 0,01  | 25                                  | 1                      | 25                        | -  |            |
| 4. Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре | 100  | 10  | 100                                 | 10                     | 25                        | -  |            |
| 5. Молоко топленое   | 2,5 × 10 <sup>3</sup>                                | 1   | 25                                  | -                      | -                         | -  |            |

|  |  |      |    |   |   |   |  |
|--|--|------|----|---|---|---|--|
| 6. Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные |  |      |    |   |   |   | должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стерилизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре |
| 7. Кисломолочные продукты, в том числе йогурт  |  |      |    |   |   |   |  |
| а) со сроком годности не более 72 ч.   | -  | 0,01 | 25 | 1 | - | -   |  |
| б) со сроком годности более 72 ч.  | молочнокислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ , для продуктов, подвергнутых термической обработке, - не нормируется | 0,1  | 25 | 1 |   | Д-50<br>П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи |  |
| в) обогащенные бифидобактериями со сроком годности более 72 ч.   | молочнокислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ , бифидобактерий - не менее $1 \times 10^6$                           | 0,1  | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-50, кроме продуктов, произведенных с использованием заквасок, содержащих дрожжи |  |
| 8. Ряженка   | молочнокислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$   | 1    | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-50<br>(для продукции со сроком  |  |

|  |  |   |    |   |   |   |  |
|--|--|---|----|---|---|---|--|
| 9. Сметана и продукты, произведенные на ее основе  | для сметаны - молочнокислых микроорганизмов - не менее $1 \times 10^7$ | 0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1) | 25 | 1 | - | годности более 72 ч.)<br>Д-50<br>П-50<br>(для продукции со сроком годности более 72 ч.) | в соответствии с уровнями, установленными в <a href="#">приложении N 8</a> к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) |
| 10. Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе, сыры, молочные консервы                    |  |   |    |   |   |   |  |
| 11. Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:  |  |   |    |   |   |   |  |
| а) молоко сухое  | $2.5 \times 10^4$  | 1   | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-100   |  |
| б) концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, (ультрафильтрации и электродиализа) | $1 \times 10^4$  | 1   | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |  |
| в) углеводно-белковый концентрат   | $1 \times 10^4$  | 1   | 50 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |  |
| г) молочно-белковый концентрат   | $1 \times 10^4$  | 1   | 50 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |  |
| д) сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки  | $2.5 \times 10^4$  | 1   | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |  |

|   |                   |     |    |   |   |               |
|---|-------------------|-----|----|---|---|---------------|
| е) сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки   | $2.5 \times 10^4$ | 1   | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |
| ж) концентрат параказеиновый жидкий   | -                 | 3   | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-50  |
| з) концентрат параказеиновый сухой  | -                 | 1   | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-50  |
| и) казецит сухой  | $1 \times 10^4$   | 1   | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |
| к) компонент сухой молочный нежирный (для сухих продуктов детского питания)                           | $1.5 \times 10^4$ | 0,3 | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |
| л) компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких продуктов детского питания)            | $1.5 \times 10^4$ | 1   | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |
| м) компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом (для жидких продуктов детского питания) | $2.5 \times 10^4$ | 1   | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-50  |
| н) компонент сухой молочный нежирный без химической обработки (для сухих продуктов детского питания)  | $2.5 \times 10^4$ | 1   | 25 | 1 | - | Д-50<br>П-50  |
| о) сахар молочный рафинированный  | $1 \times 10^3$   | 1   | 25 | - | - | П-10          |
| п) лактоза пищевая  | $1 \times 10^4$   | 1   | 25 | 1 | - | П-100         |
| р) концентрат лактозы   | $1 \times 10^3$   | 1   | 50 | - | - | П-100         |
| с) концентрат лактулозы   | $1 \times 10^3$   | 1   | 50 | 1 | - | Д-50<br>П-100 |
| т) сыворотка молочная сухая   | $1 \times 10^4$   | 1   | 25 | 1 | - | Д-10<br>П-50  |

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

\*\* КОЕ - колониеобразующие единицы.

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