

Варіант від 17.09.2008

Загальні положення

1. Цей Технічний регламент розроблений у розвиток положень нормативно-правових актів України, вимог Угоди про технічні бар'єри у торгівлі (СОТ), Постанов (ЄС) № 853/2004 Європейського парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р. "Про встановлення специфічних гігієнічних правил щодо гігієни харчової продукції" та Регламенту ЄС № 854/2004 від 29.04.2004 р. "Про встановлення спеціальних гігієнічних правил стосовно організації офіційного контролю продукції тваринного походження, призначеної для людського споживання" та з урахуванням рекомендацій Комісії «Кодекс Аліментаріус».

2. Метою розроблення і застосування Технічного регламенту «Вимоги щодо виробництва молока та молочних продуктів» (далі – Технічний регламент) є встановлення обов'язкових вимог до молока, продуктів переробки молока та технологічних процесів їх виробництва для забезпечення захисту життя та здоров'я людей, тварин, національної безпеки, охорони довкілля та природних ресурсів, запобігання недобросовісної практики.

3. Технічний регламент має за мету гармонізацію вимог щодо молока та молочних продуктів з міжнародними стандартами, стандартами Комісії «Кодекс Аліментаріус» і чинного законодавства України, що сприяє усуненню технічних бар'єрів на шляху вільного переміщення продукції на ринок під час взаємного обміну продукцією.

4. Технічний регламент враховує міжнародний досвід запровадження технічного регулювання та повною мірою використовує національну нормативно-правову базу України.

Сфера застосування

5. Цей технічний регламент встановлює перелік обов'язкових вимог та характеристик до молока і продуктів його переробки; регулює відносини, які виникають під час - виробництва, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації; оцінки відповідності, включаючи інформацію, яку надають споживачеві; обігу молока і продуктів його переробки на внутрішньому та міжнародному ринку з метою встановлення правопорядку щодо технічних обмежень на діяльність організацій і упорядкування їх взаємовідносин з

контрольними та наглядовими державними органами та місцевими органами влади.

6. Вимоги цього Технічного регламенту поширюють на молоко і продукти його переробки, що виробляють в Україні та імпортують в Україну.

7. Вимоги до процесів виробництва молока та продуктів його переробки застосовують виключно на підприємствах, які займаються виробництвом цих продуктів в Україні.

8. Вимоги цього Технічного регламенту є обов'язковими для усіх суб'єктів господарювання, які займаються виробництвом, зберіганням, транспортуванням, реалізацією та утилізацією молочної сировини, молочних продуктів, незалежно від форм власності та підпорядкування.

9. Введення в обіг молока та продуктів його переробки без декларації про відповідність та нанесення національного знака відповідності забороняється.

10. Введення в обіг на території України молока та продуктів його переробки дозволяється тільки за умови дотримання вимог цього Технічного регламенту.

Основні терміни та визначення понять

11. Для досягнення мети цього Технічного регламенту використовують основні поняття, встановлені у Законах України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про молоко та молочні продукти», «Про дитяче харчування», «Про підтвердження відповідності», «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності», інших нормативних документах згідно додатку 1.

Нижче подано терміни, вжиті в цьому Технічному регламенті та визначення позначених ними понять:

адаптована молочна суміш (замінник жіночого молока) – продукт дитячого харчування для дітей раннього віку, вироблений у вигляді рідкої або порошкоподібної форми з молока, білка сої (за виключенням білка, отриманого із сировини, яка містить генно-інженерно-модифіковані організми), максимально наближений щодо хімічного складу та властивостей жіночого молока;

безпечність молока та продуктів його переробки – стан продукту, що є результатом виробництва та обігу, які здійснюються з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та

гарантує, що молочний продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням;

бродиння молочнокисле - розщеплювання вуглеводів молочнокислими бактеріями з утворенням молочної кислоти;

бродиння спиртове - зброджування лактози дріжджами з утворенням спирту;

вершки - жирова емульсія, яку одержують з коров'ячого молока сепаруванням, відстоюванням або іншим способом;

відновлення – процес додавання води до концентрованого, згущеного або сухого продукту (продукту переробки молока) до досягнення відповідних органолептичних та фізико-хімічних властивостей продукту;

визрівання – процес, протягом якого відбуваються фізико-хімічні перетворення з формуванням структури, аромату, смаку та інших показників, характерних для певного виду продукту та типу закваски;

гомогенізація - процес подрібнювання жирових кульок молока під зовнішньою дією;

демінералізація – видалення мінеральних солей із сироватки;

закваска, заквашувальний препарат - одно- або багатокomпонентні або симбіотичні комбінації мікроорганізмів, що їх використовують під час виробництва кисломолочних продуктів;

загартування – заморожування збитого, замороженого харчового продукту до температури не вище ніж мінус 18 градусів Цельсія;

збагачений молочний, молочний комбінований (молоковмісний) продукт - продукт, до якого додатково внесено харчові речовини та/або мікроорганізми, для надання йому спеціальних та/або дієтичних харчових властивостей, що підтверджено клінічними дослідженнями;

збагачення – процес додавання до молока та продуктів його переробки вітамінів, мінеральних речовин, пребіотиків, білка, харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, фосфоліпідів та пробіотиків;

збивання - процес виробництва харчових продуктів, оснований на інтенсивному перемішуванні продукту, що супроводжується збільшенням об'єму продукту;

згущення (випарювання) – концентрування молока або молочних сумішей видаленням вологи в умовах розрідженого повітря;

зсідання - процес коагуляції білка в молоці під дією молокозсідальних ферментних препаратів та інших речовин і факторів;

ідентифікація - процедура підтвердження відповідності органолептичних, мікробіологічних, фізико-хімічних показників і властивостей, специфічних для даного виду молочного продукту, тим показникам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього продукту, а також процедура підтвердження загально визнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування;

інгредієнт – речовина або продукт тваринного, рослинного, мікробіологічного, мінерального походження, а також природні та синтезовані харчові добавки, які використовують під час виробництва молочної продукції і які наявні в готовому продукті у вихідному або зміненому вигляді;

каші сухі молочні для дитячого харчування – сухий молочний продукт, який виробляють змішуванням сухої молочної основи або сухого незбираного молока з борошном для продуктів дитячого харчування, толокном або манною крупою, збагачений вітамінами з додаванням або без додавання вуглеводів, мінеральних речовин;

кефір - кисломолочний продукт змішаного молочнокислого та спиртового бродіння, який виробляють сквашуванням молока симбіотичною кефірною закваскою на кефірних грибках, або концентратом грибкової кефірної закваски, або симбіотичним заквашувальним препаратом;

кисломолочний продукт - молочний продукт, який виробляють ферментацією молока (маслянки, сироватки) спеціальними мікроорганізмами;

кисломолочний продукт термізований - кисломолочний продукт, підданий тепловій обробці за температури від 60 до 68 градусів Цельсія;

копчення сирів – процес обробки сирів димом, отриманим від сухих не смолистих видів дерев чи коптільним препаратом;

масло вершкове – жировий продукт з рівномірно розподіленою в жировому середовищі вологою і сухими знежиреними речовинами;

маслоутворення - комплекс фізико-хімічних процесів (затвердіння молочного жиру, перетворення фаз, структуроутворення), що проходять під час охолодження та механічного оброблення вершків;

маслянка; сколотини - плазма вершків, яку отримують під час переробки вершків на масло;

молоко - продукт нормальної фізіологічної секреції молочних залоз молочних тварин, одержаний за одне чи кілька доїнь, без додавання до нього добавок або вилучення певних складників (залежно від виду молочних тварин молоко може бути коров'яче, козине, овече тощо);

молоко відновлене - молочний продукт, одержаний додаванням в сухе чи концентроване молоко підготовленої води у кількості, необхідній для відновлення відповідної масової частки сухих речовин;

молоко знежирене - молоко, з якого відокремлено вершки;

молоко нормалізоване - молоко, склад якого приведено у відповідність до регламентованого значення масової частки жиру і (або) білка;

молоко питне - нормалізоване молоко, піддане температурному оброблянню з подальшим охолодженням;

молочний продукт рекомбінований - молочний продукт, який виробляють із окремих складників молока та підготовленої води;

молоко-сировина - молоко, без вилучення та/або додавання до нього будь-яких речовин та/або певних складників, піддане попередній фізичній очистці від механічних домішок, охолодженню та призначене для подальшої переробки;

молоко сухе; вершки сухі - сухий молочний продукт, отриманий видаленням вологи з молока, вершків до мінімального вмісту;

молочний комбінований (молоковмісний) продукт – продукт, який містить складові немолочного походження, але в якому молоко, молочні складники чи молочні продукти складають суттєву частку у перерахунку на кількість кінцевого продукту або його характеристики;

молочні консерви - сконцентровані молочні продукти, які в результаті спеціального оброблення і пакування тривалий час зберігають свої властивості;

молочний продукт - продукт, одержаний із молока, який може містити харчові добавки, необхідні для їх виробництва, за умови, що ці добавки, ні частково, ні повністю не замінюють складників молока;

молочний комбінований продукт сухий - сипкий молочний продукт, у якому масова частка сухих речовин не менше ніж 90 відсотків;

морозиво – збитий, заморожений солодкий харчовий продукт, що споживається у замороженому стані;

морозиво молочне, вершкове, пломбір - збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений з молока і (або) продуктів його перероблення з додаванням необхідних для його виробництва інгредієнтів;

морозиво з комбінованим складом сировини – збитий та заморожений харчовий продукт, що містить молочні та немолочні компоненти, рослинні, тваринні жири або їх суміші в довільних співвідношеннях, згідно з рецептурою, з додаванням необхідних для його виробництва інгредієнтів;

НАССР (система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках) - система для ідентифікації, оцінки та управління ризиками безпеки молока і продуктів його переробки;

нормалізація – доводження хімічного складу молочної суміші до регламентованого значення масової частки жиру і (або) білка і (або) сухих речовин;

обіг молока та продуктів його переробки – переміщення (транспортування) або зберігання молока і продуктів його переробки, а також будь-які дії, пов'язані з переходом права власності чи володіння, включаючи продаж або обмін цих продуктів;

охолодження – процес зниження температури продукту до вимог технологічних процесів;

очищення молока – відокремлення від молока механічних домішок та (або) мікроорганізмів;

пастеризація - процес теплової обробки молока за температури, що призводить до зменшення кількості мікроорганізмів у молоці;

плавлення – пластифікація сирної суміші з солями-плавителями;

пресування - ущільнювання молочногo згустку під дією зовнішнього навантажування;

пробіотики - живі мікроорганізми, які забезпечують корисну дію на організм споживача, нормалізуючи склад та функції мікрофлори шлунково-кишкового тракту;

продукти дитячого харчування на молочній основі – харчові продукти, що призначені для харчування дітей від народження до трьох років;

продукти переробки молока – молочна продукція, яка включає молочні продукти та комбіновані молочні продукти;

придатність продуктів переробки молока – стан харчового продукту, який є прийнятним для споживання людиною, тобто є безпечним та відповідає мінімальним специфікаціям якості згідно з його призначенням;

пряження – процес витримування молока, молочної суміші за температури понад 95 °С до появи специфічного смаку та кольору;

рекомбінування – процес виготовлення продуктів переробки молока із складових частин молока, води або інших компонентів;

самопресування – видалення води із молочного згустку та його ущільнення під дією власної ваги;

сепарування – процес розділення молока на вершки та знежирене молоко;

сир – молочний білковий продукт, отриманий з використанням заквашувальних культур та молокозсідальних ферментів;

сир кисломолочний - білковий продукт, що містить переважно казеїн і який виробляють сквашуванням молока заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотно-сичужної коагуляції білка;

сир плавлений (пастоподібний) - сир, який отримують під час теплового оброблення суміші сирів та інших молочних продуктів з додаванням емульгаторів (стабілізаторів), солей-плавителів, з додаванням чи без додавання харчових добавок;

сиркові вироби - молочні продукти, які виробляють із кисломолочного сиру, з додаванням вершків, вершкового масла, наповнювачів та інших компонентів;

сирний продукт - комбінований продукт вироблений за відповідною технологією виробництва сиру (кисломолочного, плавленого, підплавленого і т.п.) із частковою заміною молочного білка та (або) молочного жиру, з наступною термообробкою чи без нього;

сироватка молочна - плазма молока, яка переважно містить воду, лактозу та мінеральні солі, одержана термомеханічним обробленням молочного згустку під час виробництва сирів, сиру кисломолочного, казеїну;

сквашування – процес, протягом якого змінюється кислотність молока і утворюється молочний згусток;

складники молока –молочний жир, білок, лактоза, вітаміни, солі, вода, тощо;

сметана - кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням вершків чистими культурами мезофільних молочнокислих коків *Lactococcus* sp. з додаванням чи без додавання термофільного молочнокислого стрептокока *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*;

спред – харчовий жировий продукт (емульсія типу «вода в жирі»), який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру від 50 до 85 відсотків і в якому частка молочного жиру не менша ніж 25 відсотків від загального жиру, із щільною або м'якою консистенцією з (без) додаванням харчових добавок, наповнювачів та вітамінів;

спеціальні сировинні зони – регіони або окремі господарства, що відповідають умовам виробництва продукції рослинництва і тваринництва, придатної для виготовлення продуктів дитячого та дієтичного харчування;

стерилізація - процес теплового оброблення продукту за температури понад 100 градусів Цельсія з витриманням для повного знищення мікроорганізмів та спор;

строк придатності - проміжок часу, визначений виробником харчового продукту, протягом якого, у разі додержання відповідних умов зберігання, транспортування, харчовий продукт зберігає відповідність показникам безпеки та якості;

сушіння – спосіб консервування, що ґрунтується на видаленні вологи з молочного продукту до мінімального вмісту;

термічна обробка (термізація) – процес нагрівання продукту за температури від 60 до 68 градусів Цельсія з витриманням до 30 секунд;

ультрависокотемпературна (УВТ) обробка, (ультрапастеризація) - процес теплової обробки молока за температури понад 135 градусів Цельсія з миттєвою витримкою (до 4 секунд);

фальсифіковані продукти переробки молока – продукти, які навмисне змінені (підроблені) та/або, які мають скриті властивості та якість, інформація про які є свідомо (явно) неповною або недостовірною;

ферментація – змінювання стану та складу молока під дією бактерій та/або ферментних препаратів;

ферментні препарати - білкові речовини, які необхідні для здійснення біохімічних процесів, що мають місце під час виготовлення молочних продуктів;

фільтрування - процес очищення молока від механічних домішок через фільтри;

формування - сукупність технологічних операцій, які спрямовані на отримання із сирного зерна чи сирного пласту головки сиру заданої форми і розмірів;

фризерування – процес одночасного збиття та часткового заморожування суміші для морозива;

функціональний (функційний) молочний продукт - молочний продукт, що містить біологічно-активні компоненти і який, під час регулярного споживання, забезпечує корисну дію на організм людини в цілому або на певні системи чи їхні функції;

чеддеризація – зміна фізико-хімічних властивостей сирної маси під дією молочної кислоти до утворення волокнисто-шаруватої структури.

Основні вимоги

12. Цей Технічний регламент визначає вимоги до виробництва молока та продуктів його переробки, що виробляються та знаходяться в обігу в Україні, а також вимоги до їх пакування, маркування, контролю якості готової продукції, її зберігання, транспортування, реалізації та утилізації.

13. Контроль за виробництвом повинен застосовуватися по всьому харчовому ланцюгу, для забезпечення придатності кінцевих продуктів до споживання людьми.

Виробництво продуктів переробки молока на рівні переробних підприємств повинно здійснюватися за нормативними документами, в контексті систем контролю на основі принципів НАССП або інших.

14. Організація заходів контролю повинна попереджувати, виключати або зменшувати наявність небезпечних чинників до прийнятного рівня та знижувати вірогідність забруднення.

15. Первинне виробництво молочної сировини повинно здійснюватися з дотриманням санітарно-гігієнічних та ветеринарних норм і правил.

16. Основна відповідальність за придатність до споживання молока і продуктів переробки молока покладається на виробника та оператора ринку (продавця).

17. Молоко і продукти його переробки (у тому числі дитячого харчування) повинні відповідати нормам щодо допустимого рівню забруднюючих речовин, які становлять небезпечність для здоров'я людини.

18. Продукти, які вперше виробляють в Україні або ввозять на територію України, підлягають **державній реєстрації** центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

19. Для забезпечення придатності до споживання молока і продуктів його переробки, вироблених в Україні, заборонено:

1) використання біологічних чи хімічних агентів, харчових добавок чи матеріалів, які не зареєстровані в Україні, або не дозволені до застосування в молочній промисловості, або їх використовують не за призначенням;

2) використання допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу, які не дозволені для контакту з молоком та молочними продуктами;

3) використання харчових продуктів як інгредієнтів для виробництва продуктів переробки молока, якщо вони містять небезпечні фактори на рівнях, що перевищують обов'язкові параметри безпечності для цих видів продуктів.

20. Не дозволено використовувати біологічно активні добавки, що мають тонізуючу або гормональну дію, містять генетично модифіковану сировину.

Вимоги до молочної сировини (молока, вершків)

21. Умови отримання від сільськогосподарських тварин необробленого молока, а також технологічні процеси виробництва молока, умови утримання, годування, доїння, умови збору, охолодження, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації молочної сировини повинні відповідати чинним ветеринарно-санітарним правилам, іншим нормативно-правовим актам, які регулюють захист здоров'я тварин, а також людей від зоонозних захворювань.

22. Молоко після доїння повинно бути очищене та охоложене до температури не вище ніж 6 градусів Цельсія. Для молока, яке буде перероблене не пізніше ніж через 2 години після доїння температуру не регламентують.

23. Молоко-сировина, що надійшло на переробне підприємство повинно відповідати нормам згідно з додатком 2.

24. Виробник повинен гарантувати придатність молока до переробки, відсутність в ньому інгібуючих та фальсифікуючих речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, пероксиду водню, антибіотиків тощо). За технологічної необхідності виробник молочної продукції може встановлювати додаткові вимоги.

25. Молоко, що використовують для виробництва продуктів дитячого харчування повинні виробляти у спеціальних сировинних зонах, яким надано цей статус відповідно до чинного Порядку.

26. Допустимо зберігання молока-сировини виробником за температури 6 градусів Цельсія не більше ніж 24 годин з урахуванням часу транспортування. Строк зберігання вершків-сировини з урахуванням часу перевезення не повинен перевищувати 24 години за температури охолодження не вище ніж 4 градуси Цельсія і 8 годин - за температури не вище ніж 6 градусів Цельсію.

27. Транспортування молока та вершків здійснюють в ємностях з щільно закритими кришками та опломбованих. Під час транспортування необхідно підтримувати такий режим охолодження, щоб під час здавання-приймання на молокопереробне підприємство температура молока не перевищувала 10 градусів Цельсія, а вершків - 8 градусів Цельсія.

28. Зберігання та транспортування молока, призначеного для виробництва продуктів дитячого харчування здійснюється в окремих ємностях.

29. Кожну партію молока та вершків супроводжують документами із зазначенням часу закінчення процесу доїння, температури охолодження молока і вершків та тривалості їх зберігання з моменту доїння.

30. Зберігання (резервування) молока, вершків на переробному підприємстві до початку переробки, здійснюють в окремих маркованих ємностях за температури 6 градусів Цельсія в межах встановлених строків придатності.

31. Рішення щодо використання необроблених молока та вершків, які не відповідають вимогам щодо допустимого рівня вмісту потенційно небезпечних, інгібуючих та фальсифікуючих речовин, мікроорганізмів і соматичних клітин приймається відповідно до чинних вимог та законодавства у сфері санітарно-епідеміологічного благополуччя та екологічної безпеки.

Вимоги до молока та продуктів його переробки

32. Для виробництва молока та продуктів його переробки використовують лише молоко, яке забезпечує отримання готових продуктів, що відповідають вимогам цього Технічного регламенту (додатки 3-5).

33. Виробник має право самостійно розробляти документацію та рецептури для виробництва молочних і комбінованих молочних продуктів, дотримуючись чинних вимог законодавства, нормативних документів до певних видів продуктів та вимог цього Технічного регламенту

34. Мікробіологічні показники молока та продуктів його переробки не повинні перевищувати допустимий рівень, встановлений у додатку 6 до цього Технічного регламенту.

35. Продукти дитячого харчування на молочній основі та їх компоненти повинні відповідати чинним вимогам, встановленим центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Харчова цінність продуктів дитячого харчування повинна відповідати функціональному стану дитини з урахуванням його віку.

36. Мікробіологічні показники продуктів дитячого харчування для дітей раннього віку не повинні перевищувати допустимий рівень, встановлений додатком 7 до цього регламенту.

37. Продукти дитячого харчування на молочній основі не повинні містити компоненти, отримані з використанням генно-модифікованих організмів, штучних барвників та ароматизаторів.

38. Форма використання вітамінів та мінеральних речовин, які використовують для виробництва продуктів дитячого харчування на молочній основі для дітей раннього віку, встановлена додатком 8 до цього регламенту. Вміст вітамінів та мінеральних речовин в продуктах дитячого харчування повинно відповідати рівню, встановленому додатком 9 до цього Технічного регламенту.

39. Мікроорганізми, які використовують в монокультурах, або у складі заквасок, заквашувальних препаратів, призначених для виробництва продуктів переробки молока, повинні бути ідентифікованими, непатогенними та володіти властивостями, що забезпечують виробництво продуктів належної якості.

40. Ферментні препарати, що використовують під час виробництва продуктів переробки молока, повинні мати активність і специфічність необхідні для конкретного технологічного процесу і відповідати вимогам, що встановлені у стандартах, нормативних або технічних документах.

41. Зберігання готової молочної продукції здійснюється упродовж всього строку придатності до споживання в умовах, встановлених виробником.

42. Транспортування й обіг молока та продуктів його переробки здійснюється згідно з умовами, встановленими виробником.

43. Виробник або оператор ринку у разі виникнення сумнівів щодо придатності до споживання молока та продуктів його переробки, зобов'язаний негайно розпочати процедури вилучення продуктів з ринку й проінформувати про це компетентні органи виконавчої влади. Якщо продукти вже надійшли до споживачів, то продавець повинен застосувати заходи з відкликання або вилучення цієї продукції.

Вимоги до виробництва

44. Ведення технологічних процесів виробництва продуктів переробки молока здійснюють згідно з нормативною документацією (технологічною), затвердженою у встановленому порядку.

45. Під час виробництва продуктів переробки молока з метою забезпечення їх відповідності встановленим вимогам використовуються технологічні процеси: бактофугування, бродіння, відновлення, визрівання, гідролізу, глазурування, гомогенізації, демінералізації, додавання компонентів, емульгування (диспергування), загартування, збагачення, збиття, збивання, зсідання, згущення, змішування, коагуляції, копчення, нормалізації, охолодження, очищення, пакування, пастеризації, плавлення, маслоутворення, пресування, пряження, резервування, рекомбінування, самопресування, сепарування, сквашування, стерилізації, сушіння, термізації, ультрависокотемпературної обробки (ультрапастеризації), фасування, ферментації, фільтрування, формування, фризерування, чеддеризації та інші процеси виробництва.

46. Під час виробництва молочних та комбінованих молочних продуктів необхідно дотримуватись правил безпеки для молокопереробних підприємств відповідно до чинних вимог, системи НАССР або інших систем забезпечення якості та безпечності, а також:

- 1) виконувати вимоги технологічних інструкцій;
- 2) виконувати вимоги охорони праці, пожежної безпеки.

47. Готова продукція повинна бути промаркована, зберігатися за належних умов, в холодильниках або закритих складських приміщеннях протягом регламентованих строків зберігання згідно з чинними нормативними документами.

Вимоги до пакування та маркування

48. Маркування та пакування молочних та комбінованих молочних продуктів повинно здійснюватися за вимогами чинних нормативно-правових актів та нормативних документів.

Вимоги до реалізації та утилізації

49. Реалізації підлягають продукти, які відповідають вимогам законодавства України стосовно безпечності та якості харчових продуктів та цього Технічного регламенту.

50. Виробник гарантує відповідність продуктів переробки молока вимогам цього Технічного регламенту.

51. Зберігання продуктів переробки молока у продавця та їх реалізація повинні здійснюватися при дотриманні встановлених виробником умов.

52. Продавець продуктів переробки молока не має права встановлювати строк їх реалізації, який перевищує строк придатності до споживання, встановлений виробником. Не допустима реалізація продуктів переробки молока з закінченим строком придатності до споживання.

52. Непридатні до споживання молоко та продукти його переробки підлягають вилученню з обігу у порядку, встановленому законодавством.

53. Утилізацію чи знищення вилученої з обігу продукції, яка не відповідає вимогам цього регламенту, проводить виробник або продавець за власні кошти у порядку, встановленому законодавством України.

54. Виробник або продавець повинні відшкодувати споживачам молочної продукції шкоду, заподіяну внаслідок порушення законодавства України про безпечність та якість.

Вимоги до організації виробничого контролю

55. Виробник, який здійснює на території України діяльність щодо виробництва та реалізації продуктів переробки молока, зобов'язаний організувати виробничий контроль системи НАССР або інших систем забезпечення безпечності та якості.

56. Документація з виробничого контролю затверджується керівником організації, індивідуальним підприємцем або уповноваженою особою у встановленому порядку.

57. Юридичні особи та індивідуальні підприємці, які є виробниками або продавцями молочної продукції, зобов'язані надавати інформацію щодо

результатів виробничого контролю за вимогою уповноваженого органу виконавчої влади в межах їх компетенції.

58. Під час виникнення (або небезпеки виникнення) аварійних ситуацій, порушення процесів виробництва, які створюють загрозу нанесення шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних або юридичних осіб, державному або муніципальному майну, довкіллю, життю або здоров'ю тварин і рослин, виробник або продавець зобов'язані інформувати щодо небезпеки їх виникнення спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади, що здійснює функції державного нагляду та контролю та їх органи на місцях у межах їх компетенції, визначеної законом.

Вимоги до персоналу

59. Персонал, зайнятий у процесах виробництва, експлуатації обладнання, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації молочних та комбінованих молочних продуктів, зобов'язаний:

1) проходити попередній медичний огляд (обстеження) під час прийому на роботу та періодичні медичні огляди (обстеження);

2) мати професійну підготовку та відповідати кваліфікаційним вимогам до посад, професій, спеціальностей у відповідності з назвами та вимогами, що вказані в кваліфікаційному довіднику, затвердженому у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України;

3) знати та дотримуватися вимог посадових інструкцій, технологічних інструкцій, санітарних та ветеринарних правил і норм, які встановлюють вимоги до безпечності та якості молочних продуктів;

4) проходити первинний та періодичні інструктажі з охорони праці;

5) дотримуватися правил експлуатації обладнання, яке призначене для виробництва молока та молочної продукції;

6) приймати передбачені законодавством України заходи з метою недопущення заподіяння шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних або юридичних осіб, державному або муніципальному майну, довкіллю, життю або здоров'ю тварин або рослин;

7) періодично підвищувати кваліфікацію.

60. Для роботи в умовах підвищеної небезпеки працівники проходять інструктаж та отримують особливий допуск.

61. Працівників забезпечують одягом та засобами індивідуального захисту згідно з чинним законодавством.

Забезпечення відповідності технічним регламентам

62. Продукти переробки молока задовольняють вимогам цього Технічного регламенту, якщо:

1) відповідність технічним вимогам забезпечується виконанням вимог цього Технічного регламенту та нормативних документів;

2) на підприємстві запроваджена система управління безпекою харчових продуктів НАССР або інша.

63. Лабораторії, які виконують випробовування молока та продуктів його переробки, повинні бути акредитовані на право проведення вимірювань.

64. Методики виконання вимірювань показників безпеки та якості продукції підлягають обов'язковій атестації згідно з чинним законодавством України.

Правила обігу продуктів переробки молока на ринку

65. Відповідність продуктів переробки молока, які знаходяться в обігу на ринку України, вимогам цього Технічного регламенту, є обов'язковою.

66. Забороняють обіг на ринку:

1) продуктів переробки молока, вироблених на об'єктах, що не мають експлуатаційного дозволу;

2) необробленого молока та продуктів його переробки за відсутності відповідних ветеринарних документів.

67. Забороняється обіг продуктів переробки молока, якщо ці продукти не відповідають вимогам цього Технічного регламенту.

68. Продукти переробки молока, що вилучені з обігу у зв'язку з порушеннями вимог маркування, можуть бути повернуті в обіг за умови забезпечення виправлення виробником маркування у порядку, встановленому чинним законодавством.

69. Вилучені продукти переробки молока, які неможливо повернути в обіг, підлягають утилізації у порядку, встановленому чинним законодавством.

Ідентифікація молока та продуктів його переробки

70. Ідентифікацію молока та продуктів його переробки проводять з метою:

1) підтвердження відповідності молока та продуктів його переробки, в тому числі їх найменувань, органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних показників, вимогам цього Технічного регламенту;

2) захисту покупців від несумлінного виробника (продавця);

3) встановлення придатності до споживання молочної продукції;

4) підтвердження відповідності певного виду продукції тим відомостям, що їх містить інформація для споживача, декларація про відповідність або сертифікат відповідності, наданих виробником або продавцем.

71. Під час ідентифікації молока та продуктів його переробки (у тому числі продуктів дитячого харчування), заквасок, пробіотичних мікроорганізмів та ферментних препаратів використовують наступні групи показників їх властивостей:

1) органолептичні – зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір та інші органолептичні показники, вказані у нормативних документах на виробництво конкретного продукту (за наявності) та (або) в інших документах, які містять опис такого продукту;

2) фізико-хімічні – масові частки складових частин молока у продукті, кислотність, густина, температура, індекс розчинності, в'язкість та інші фізико-хімічні показники, вказані у нормативних документах;

3) мікробіологічні – видовий або родовий склад мікроорганізмів, кількість мікроорганізмів визначеного виду або роду в одиниці маси або об'єму конкретного продукту у відповідності з вимогами цього Технічного регламенту, нормативних документах на виробництво конкретного продукту (за наявності таких документів) або в інших документах, які містять опис такого продукту.

72. Під час ідентифікації сировини (молока або вершків) використовуються наступні показники:

1) органолептичні та фізико-хімічні показники, які вказані у додатку 6 та додатку 1 до цього Технічного регламенту;

2) показники, які вказані у нормативних документах та за якими проводять ідентифікацію молока, отриманого від інших видів сільськогосподарських тварин.

73. Ідентифікацію молока та продуктів його переробки проводять з урахуванням ознак, вказаних в додатках 3-5 до цього Технічного регламенту, а також згідно документів, представлених виробником або продавцем цих продуктів.

74. Продукти для спеціального дієтичного споживання, функціональні продукти, дієтичні добавки, а також продукти дитячого харчування на молочній основі для дітей раннього віку ідентифікують відповідно до чинних нормативно-правових актів та нормативних документів.

75. Ідентифікацію молока та продуктів його переробки проводять:

1) юридичні або фізичні особи, що здійснюють їх виробництво, зберігання, транспортування та реалізацію за необхідності встановлення відповідності цих продуктів наданій щодо них інформації, а також під час виникнення сумніву стосовно такої інформації або з метою попередньої оцінки цих продуктів;

2) спеціально уповноважені організації, які здійснюють підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам.

76. Для ідентифікації молока та продуктів його переробки використовують нормативні документи, міжнародні стандарти, супровідні документи на ці продукти, договори поставок, контракти, специфікації на ці продукти, інформацію на етикетках споживчого пакування та інші документи, які містять опис цих продуктів.

77. В залежності від задач та специфіки ідентифікації молока та продуктів його переробки використовуються наступні процедури ідентифікації:

1) експертиза документів, у відповідності з якими вироблено конкретний продукт;

2) випробовування цього продукту;

3) експертиза вказаних у підпункті 1) цієї частини документів та результатів випробовування.

78. Під час ідентифікації молока та продуктів його переробки використовують метрологічно атестовані методики виконання вимірювань, які

забезпечують об'єктивність та достовірність результатів досліджень (випробовувань) цих продуктів.

79. Ідентифікація повинна комплексно оцінювати певний вид продукції, у тому числі з використанням методів, що дозволяють встановити її фальсифікацію.

80. Результати ідентифікації конкретного продукту переробки молока аналізують та оформляють у вигляді протоколу проведення ідентифікації, який повинен включати:

1) відомості про організацію, яка проводила ідентифікацію молока та продуктів його переробки;

2) інформацію щодо виробника молока та продуктів його переробки з наданням інформації про місце знаходження (адреси) та реквізитів юридичної особи, адреси та прізвища, ім'я та по-батькові фізичної особи, в тому числі індивідуального підприємця;

3) назву та найменування класифікаційних ознак цього продукту;

4) відомості про молоко та продукти його переробки, необхідні для проведення їх ідентифікації;

5) дату виробництва, строк придатності до споживання, строк зберігання (за наявності строку зберігання), строк реалізації (за наявності строку реалізації) молока або продуктів його переробки, умови їх зберігання;

6) конкретне маркування, спеціальне маркування (за наявності);

7) результати випробовувань цього продукту (за необхідності їх проведення), включаючи органолептичні показники;

8) відомості про пакування, в тому числі про масу нетто (об'єм) споживчого пакування або транспортної тари;

9) обсяг партії, номер партії;

10) відомості про відповідність маркування чинним нормативно-правовим актам та чинним нормативним документам;

11) найменування нормативних документів на продукцію або іншої документації, яка містить опис продукту, в тому числі ввезеного на територію України (контракт на його поставки, гігієнічний сертифікат, сертифікат походження, документ, який підтверджує показники безпеки та якості цього

продукту, сертифікат якості цього продукту, специфікацію на цей продукт тощо);

12) висновок про проведення додаткових випробовувань (за необхідності);

13) висновок про відповідність продукції заявленій назві та декларованим показникам.

81. Молоко та продукти його переробки, які не відповідають назві або показникам, встановленим цим Технічним регламентом, тій інформації, що наведена або виправлена в документах на цей продукт або етикетках споживчого маркування, визнають фальсифікованими та підлягають вилученню з обігу.

Процедура оцінки відповідності молока та продуктів його переробки

82. Оцінку відповідності молока та продуктів його переробки, а також процесів їх виробництва, які пов'язані з встановленими цим регламентом обов'язковими вимогами, здійснюють у формі підтвердження відповідності молока та продуктів його переробки вимогам цього Технічного регламенту.

83. Підтвердження відповідності молока та продуктів його переробки для виробника, постачальника або центрального органу виконавчої влади з питань оцінки відповідності вимогам цього Технічного регламенту в Україні є обов'язковим.

84. Відповідність молока та продуктів його переробки вимогам цього Технічного регламенту здійснюють у двох формах:

- прийняття декларації про відповідність;
- сертифікації продукції.

85. Обов'язковій сертифікації підлягає молочна продукція згідно з чинним законодавством.

86. Не підлягає обов'язковому підтвердженню відповідності у формі декларування відповідності або сертифікації молочна сировини та побічні продукти переробки молока, які не призначені для вживання у їжу.

87. Виробник зобов'язаний наносити національний знак відповідності на пакування або етикетку продукції, відповідність якій він засвідчив декларацією про відповідність.

88. Правила застосування та опис національного знаку відповідності встановлюють згідно з чинними вимогами.

89. У разі підтвердження відповідності продукції органом, який здійснює оцінку відповідності продукції, до національного знаку відповідності додається ідентифікаційний номер цього органу.

90. Виробник забезпечує підтвердження відповідності молочної продукції та складає декларацію про відповідність (додаток 10).

91. Декларація про відповідність має містити наступну інформацію:

1) назву та поштові реквізити виробника молочної продукції;

2) визначення молочної продукції (назву, тип або номер моделі, будь-яку додаткову інформацію, наприклад номер партії або серійний номер, назви складових частин);

3) вимоги технічних регламентів, яким відповідає продукція, включаючи посилання на відповідні національні стандарти;

4) додаткову інформацію (сорт або категорію продукції) відповідно до технічного регламенту;

5) дату випуску декларації, назву, адресу, статус та підпис виробника або його уповноваженого представника;

6) заяву, що декларація видана під виключну відповідальність виробника;

7) назву, адресу та ідентифікаційний код органу з оцінки відповідності, що провів процедуру оцінки відповідності;

8) назву та адресу, за якою зберігається технічна документація з підтвердження відповідності.

92. Інші вимоги щодо змісту і форми декларації про відповідність визначає центральний орган виконавчої влади з питань оцінки відповідності.

93. Строк дії декларації про відповідність встановлюється відповідно до вимог чинного законодавства.

94. Декларація про відповідність, оформлена відповідно до вимог чинного законодавства, підлягає обов'язковій реєстрації в центральному органі виконавчої влади з питань оцінки відповідності.

95. Для підтвердження відповідності молока та продуктів його переробки вимогам цього регламенту встановлюють наступні схеми декларування відповідності:

1) 2д – декларування відповідності молока або продуктів його переробки на підставі власних доказів та позитивних результатів досліджень (випробовувань) зразків цих продуктів, отриманих за участю третьої сторони;

2) 3д - декларування відповідності молока або продуктів його переробки на підставі власних доказів та позитивних результатів досліджень (випробовувань) зразків цих продуктів, отриманих за участю третьої сторони, та сертифіката системи якості на стадії виробництва цих продуктів;

3) 4д – декларування відповідності молока або продуктів його переробки на підставі позитивних результатів досліджень (випробовувань) зразків цих продуктів, отриманих за участю третьої сторони, та сертифіката системи якості на стадії контролю та випробування цих продуктів;

4) 5д – декларування відповідності партії молока або продуктів його переробки на підставі позитивних результатів досліджень (випробовувань), отриманих шляхом репрезентативної вибірки зразків з партії цих продуктів за участю третьої сторони;

5) 7д – декларування відповідності партії молока або продуктів його переробки на підставі позитивних результатів досліджень (випробовувань) зразків цих продуктів, проведених власними силами або з залученням інших організацій за дорученням заявника, та сертифіката системи якості на стадії проектування та виробництва цих продуктів.

96. Виробник зобов'язаний :

1) забезпечити споживачів молочної продукції відповідною інформацією для оцінки ризиків, пов'язаних з цією продукцією, якщо такі ризики не є очевидними без попереджень, та вжити заходів для запобігання таким ризикам;

2) зберігати декларацію про відповідність та/або сертифікати відповідності, іншу технічну документацію, що підтверджує відповідність цьому Технічному регламенту упродовж передбачуваного періоду використання продуктів переробки молока, введених в обіг;

3) вилучати з обігу продукцію, якщо вона не відповідає вимогам цього Технічного регламенту;

4) відшкодувати збитки споживачам продукції, процесів і послуг у разі, коли доведена їх невідповідність вимогам цього Технічного регламенту, вказаних в декларації про відповідність та/або сертифікаті відповідності.

97. У випадку виявлення порушень вимог цього Технічного регламенту центральні органи виконавчої влади, на які покладено функції контролю та нагляду мають право:

1) приймати передбачені законодавством України заходи з метою запобігання спричиненню шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних та юридичних осіб, державному або муніципальному майну, довкіллю, життю та здоров'ю тварин і рослин;

2) притягувати виробника (продавця) до відповідальності, передбаченої законодавством України.

Вимоги охорони довкілля

98. Виробництво продуктів переробки молока забезпечують дотриманням умов, заборон, обмежень, інших обов'язкових вимог, спрямованих на охорону довкілля і вона повинна відповідати вимогам чинного законодавства України.

99. Під час виробництва продуктів переробки молока виробник повинен дотримуватися вимог чинного законодавства з охорони довкілля.

100. Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами, очищення стічних вод від виробництва продуктів переробки молока, контроль викидів шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з вимогами санітарно-гігієнічних правил та норм.

101. Продукти переробки молока, що призначені до утилізації, необхідно утилізувати способом, що відповідає еколого-гігієнічним вимогам, згідно з чинним законодавством України та Європейського Співтовариства і не повинен бути прямим або непрямим джерелом забруднення довкілля.

Державний нагляд

102. Державний нагляд (контроль) за виконанням вимог цього Технічного регламенту здійснюють органи виконавчої влади, відповідальні за нагляд у сфері безпечності та якості харчових продуктів у порядку, встановленим чинним законодавством України.

103. Державний нагляд (контроль) за дотриманням вимог цього Технічного регламенту здійснюють за планами органів державного нагляду (контролю) або на мотивовану вимогу інших органів виконавчої влади, виконавчих органів місцевих рад, прокуратури або за зверненням громадян.

104. За планами органів державного нагляду (контролю) здійснюють перевірки за дотриманням вимог цього Технічного регламенту відносно об'єктів виробництва, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації, не частіше одного разу на 2 роки. Комплексна перевірка за участю декількох органів державного нагляду (контролю) – не частіше одного разу на 5 років.

105. Результати перевірок оформляють актом.

106. При проведенні державного нагляду (контролю) дотримуються правил і методів досліджень та вимірювань, правил відбору зразків згідно з вимогами чинного законодавства України.

107. Забороняють вимагати від виробника (продавця) підтвердження відповідності продукції вимогам, крім встановлених цим Технічним регламентом.

108. У разі виявлення порушення вимог цього Технічного регламенту (в тому числі виявлення фальсифікованих молока та продуктів його переробки) органи державного нагляду (контролю) здійснюють заходи згідно наданих повноважень.

Прикінцеві положення

109. Цей Технічний регламент набирає чинності через 6 місяців після його офіційного опублікування.

110. Всі чинні документи, область поширення яких співпадає з даним Технічним регламентом, повинні бути приведені у відповідність з нормами цього Технічного регламенту не пізніше, ніж через 6 місяців після його опублікування.

111. На період 6 місяців з дня надання чинності цього Технічного регламенту застосовують норми чинного законодавства України.

Додаток 1
до Технічного регламенту «Вимоги щодо
виробництва молока та молочних
продуктів»

Перелік нормативних документів на молоко та продукти його переробки

1. ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництва молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять
2. ДСТУ 2661–94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови
3. ДСТУ 3662–97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі
4. ДСТУ 3718:2007 Концентрати харчові. Солодкі страви. Желе, муси, пудинги, концентрати молочні. Загальні технічні умови
5. ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови
6. ДСТУ 4274:2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови
7. ДСТУ 4275:2003 Консерви молочні. Молоко згущене з цукром та какао. Технічні умови
8. ДСТУ 4324:2004 Молочна промисловість. Виробництво молочних консервів. Терміни та визначення понять
9. ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови
10. ДСТУ 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови
11. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
12. ДСТУ 4404:2005 Консерви молочні. Молоко згущене стерилізоване в банках. Загальні технічні умови
13. ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови
14. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови
15. ДСТУ 4420:2005 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять
16. ДСТУ 4421:2005 Сири тверді (український асортимент). Технічні умови
17. ДСТУ 4445:2005 Спреди та суміші жирів. Загальні технічні умови
18. ДСТУ 4458:2005 Концентрати білкові молочні. Технічні умови
19. ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови
20. ДСТУ 4539:2006 Простокваша. Технічні умови
21. ДСТУ 4541:2006 Продукти молочні для дитячого харчування. Вершки стерилізовані для дітей. Технічні умови
22. ДСТУ 4552:2006 Сироватка молочна суха. Технічні умови
23. ДСТУ 4553:2006 Сироватка молочна згущена. Технічні умови
24. ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови
25. ДСТУ 4555:2006 Маслянка суха. Технічні умови
26. ДСТУ 4556:2006 Молоко сухе швидкорозчинне. Технічні умови
27. ДСТУ 4558:2006 Сир пошехонський. Технічні умови
28. ДСТУ 4592:2006 Масло вершкове з наповнювачами. Технічні умови
29. ДСТУ 4635:2006 Сири плавлені. Загальні технічні умови
30. ДСТУ 4639:2006 Казеїн технічний. Технічні умови
31. ДСТУ 4669:2006 Сири напівтверді. Загальні технічні умови
32. ДСТУ 4699:2006 Продукти молочні. Продукт згущений з соєвим екстрактом та цукром. Технічні умови
33. ДСТУ 4702:2006 Продукти молочні. Продукт згущений з олією та цукром. Технічні умови
34. ДСТУ 4733:2007 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови
35. ДСТУ 4734:2007 Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні

умови

36. **ДСТУ 4735:2007** Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови
37. **ДСТУ 4873:2007** Цукор молочний. Технічні умови
38. **СОУ 15.5-37-093:2004** Каші сухі молочні для дитячого харчування. Технічні умови

1. Мікробіологічні та фізико-хімічні показники молока-сировини

Назва показника, гатунок	Норма для молока-сировини				
	КМАФАМ*, тис. КУО**/см ³	Кількість соматичних клітин, тис/см ³	Масова частка сухих речовин, %	Кислотність, °Т	Точка замерзання, не вище ніж, °С
екстра	≤100	≤400	≥ 12,2	від 16 до 17	мінус 0,520
вищий	≤300	≤400	> 11,8		
перший	≤500	≤600	> 11,5	≤19	
другий	≤3000	≤800	≥ 10,6	≤ 20	

Примітка 1. Фактичні масові частки жиру та білка в молоці встановлюють під час приймання.
Примітка 2. Молоко усіх гатунків повинно мати густину не менше ніж 1027 кг/м³ за температури 20 °С

2. Мікробіологічні показники та титрована кислотність вершків-сировини

Назва показника, гатунок	Норма для вершків-сировини						
	КМАФАМ, тис. КУО/см ³	Кількість соматичних клітин, тис/см ³	Титрована кислотність, °Т :				
			для вершків з масовою часткою жиру, %				
			Від 8,0 до 20,0 вкл.	Понад 20,0 до 30,0 вкл.	Понад 30,0 до 40,0 вкл.	Понад 40,0 до 50,0 вкл.	Понад 50,0 до 55,0 вкл.
екстра	≤100	≤400	Від 14,0 до 16,0	Від 13,0 до 15,0	Від 12,0 до 14,0	Від 11,0 до 13,0	Від 10,0 до 12,0
вищий	≤300		Від 14,0 до 17,0	Від 13,0 до 16,0	Від 12,0 до 15,0	Від 11,0 до 14,0	Від 10,0 до 13,0
перший	≤500	≤500	Від 14,0 до 19,0	Від 13,0 до 17,0	Від 12,0 до 16,0	Від 11,0 до 15,0	Від 10,0 до 14,0

* КМАФАМ – Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів

** КУО – колонієутворювальних одиниць

до Технічного регламенту «Вимоги щодо виробництва молока та молочних продуктів»

1. Органолептичні показники ідентифікації молока-сировини коров'ячого

Назва показника	Характеристика
Консистенція	Однорідна рідина без пластівців білка та осаду Заморожування не дозволено
Смак і запах	Чистий, притаманний свіжому молоку, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Від білого до світло кремового

2. Показники ідентифікації вершків-сировини

Назва показника, одиниця вимірювання	Норма для вершків				
	Від 8,0 до 20,0 вкл	Від 20,0 до 30,0 вкл.	Від 30,0 до 40,0 вкл	Від 40,0 до 50,0 вкл	Від 50,0 до 55,0 вкл
Масова частка жиру, %	Від 7,5 до 6,7 вкл.	Від 6,7 до 5,8 вкл.	Від 5,8 до 5,0 вкл.	Від 5,0 до 4,2 вкл.	Від 4,2 до 3,8 вкл.
сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ), %	Від 1020,0 до 1008,0 вкл.	Від 1008,0 до 997,0 вкл.	Від 997,0 до 987,0 вкл.	Від 987,0 до 976,0 вкл.	Від 976,0 до 971,0 вкл
Смак і запах, для вершків усіх гатунків	Вершковий, чистий, солодкуватий, без сторонніх присмаків і запахів				
Консистенція для вершків, гатунків:					
екстра та вищий	Однорідна рідина, без грудочок жиру та пластівців білку		Заморожування не дозволено		
перший	Однорідна рідина з поодинокими грудочками жиру				
Колір	Білий, з кремовим відтінком, однорідний за всією масою				

Органолептичні показники ідентифікації продуктів переробки молока

Назва продукту	Показники			
	консистенція	зовнішній вигляд	смак та запах	колір
Молоко питне (нормалізоване)	Однорідна рідина без осаду, пластівців білка та грудочок жиру		Чисті, без сторонніх, не притаманних свіжому молоку присмаків та запахів, з легким присмаком пастеризації. Для пряженого та стерилізованого молока – виражений присмак пастеризації	Білий, рівномірний за всією масою, трохи з жовтуватим відтінком; для пряженого та стерилізованого – з кремовим відтінком; для знежиреного – злегка синюватий відтінок
Вершки питні	Однорідна непрозора рідина	Однорідна в міру в'язка	Характерний для вершків з легким присмаком кип'ятіння. Допустимо солодкувато-солонуватий присмак	Білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою, світло-кремовий для стерилізованих вершків
Ряжанка, варенець	Однорідна в міру щільна, з непорушеним згустком (за термостатного способу виробництва) або порушеним згустком (за резервуарного способу виробництва). Дозволено наявність молочних плівок		Чистий, кисло-молочний з вираженим присмаком: пряженого молока (для ряжанки) або пастеризованого молока (для варенця)	Рівномірний за всією масою: від кремового до темно-кремового (для ряжанки), від молочно-білого до світло-кремового (для варенця)
Напої ацидофільні	Однорідна в'язка, з непорушеним або порушеним згустком. Дозволено для ацидофіліну та ацидофільно-дріжджового молока газоутворення у вигляді окремих бульбашок газу		Чистий кисло-молочний, без сторонніх присмаків та запахів, освіжаючий, ледь гострий з незначним дріжджовим запахом	Молочно-білий. Рівномірний за всією масою

Назва продукту	Показники			
	консистенція	зовнішній вигляд	смак та запах	Колір
Кефір, кисломолочні продукти рідкі	Однорідна в'язка, з порушеним або непорушеним згустком. Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки		Чистий кисломолочний. Смак щипкий (для кефіру), без сторонніх присмаків та запахів	Молочно-білий, рівномірний за всією масою
Йогурт	Однорідна, ніжна з порушеним або непорушеним згустком, в міру щільна, без газоутворення		Чистий кисломолочний. без сторонніх присмаків та запахів або з присмаком, притаманним відповідному наповнювачу, в міру солодкий	Обумовлений кольором застосованого наповнювача
Сир кисломолочний	М'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено: незначну крупинчатість та незначне виділення сироватки.		Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів	Білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою
Вироби сиркові	Консистенція сирків, маси сиркової, тортів, тістечок - однорідна, ніжна, в міру щільна. Кремів, десертів, паст сиркових - однорідна, ніжна, пластична, в міру мазка. Допустиме наявність часток засто-сованих наповнювачів		Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу	Білий, білий з кремовим відтінком або обумовлений кольором введеного наповнювача
Сметана	Однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа. Дозволено недостатньо густа, наявність поодинокіх пухирців повітря, незначна крупинчатість		Чистий кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту	Білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою
Морозиво	Однорідна, достатньо щільна, пастоподібна або кремоподібна без відчутних грудочок жиру та стабілізатора (стабілізатора-емульгатора). Під час використання наповнювачів цілими або у вигляді "шма-	Порції одношарового або багатошарового морозива різної форми, повністю або частково покриті глазуррю або без неї	Характерний для певного виду морозива без сторонніх присмаків та запахів	Характерний для певного виду морозива, рівномірний по всій масі одношарового або по всій масі кожного прошарку багатошарового морозива. Для глазурованого морозива колір покриття, характерний для

Назва продукту	Показники			
	консистенція	зовнішній вигляд	смак та запах	Колір
	точків, “прожилки”, “прошарки”, “стержня”, “спіралевидного малюнку” і інших – з наявністю їх вкраплень.			даного виду глазури
Масло вершкове	Однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча, суха. Дозволено: недотатньо щільна і пластична, поверхня на розрізі злегка матова з наявністю поодиноких дрібних крапель вологи розміром до 1 мм		Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації та кислomолочний. В міру солонуватий для солоного масла. Дозволено для усіх видів масла: недостатньо виражений або невиражений присмаки: вершковий, слабо кормовий, пастеризації, перепастеризації, топленого масла, кислomолочний	Від світло-жовтого до жовтого, однорідний за всією масою
Топлене масло(молочний жир)	Щільна, гомогенна або зерниста за температури (12±2) °С, у розтопленому стані – прозора, без осаду. Дозволено: для зернистої – недостатньо однорідна, мазка, з наявністю рідкого жиру; для гомогенної – мучниста, м’яка		Чистий, добре виражений, характерний для витопленого молочного жиру. Дозволено: недостатньо виражений присмак витопленого молочного жиру	Від світло-жовтого до темно-жовтого, однорідний за всією масою
Сир твердий	Форма бруска, циліндру, сфери та інші форми. Консистенція пластична, ніжна, однорідна за всією масою, Дозволено злегка щільна. Вічка круглі, овальної форми або неправильної, вугластої та щілиноподібної форми. Поверхня чиста, рівна, покрита захисним покриттям.		Сирний, злегка солодкуватокислуватий або кислуватий, пряний, з різним ступенем виразності, характерний для конкретного виду сиру	Від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою
Сир напів-	Форма бруска, циліндру, сфери		Специфічний	Від білого до

Назва продукту	Показники			
	консистенція	зовнішній вигляд	смак та запах	Колір
твердий	тощо. Консистенція пластична, однорідна, що зберігає форму. Дозволено відсутність рисунку, наявність невеликих пустот, щілин та наявність внесених смакових наповнювачів		сирний, без сторонніх смаків та запахів	жовтого, чи обумовлений кольором внесених смакових наповнювачів
Сир м'який	Форма низького циліндру. Консистенція ніжна, в міру тверда. Дозволено злегка ламка, але не крихка. Рисунок відсутній, Дозволено наявність вічок неправильної форми		Чистий кисло-молочний, характерний для конкретного виду сиру, або обумовлений введеннями смаковими наповнювачами	Від білого до кремового або слабо-жовтого
Сири плавлені	В міру щільна, пружна пластична. Для пастоподібних – ніжна, злегка мазка. Однорідна за всією масою. Поверхня чиста, без сторонніх нашарувань та плісняви		Виражений сирний, в міру гострий. Дозволено присмак харчосмакових наповнювачів	Від світло-жовтого до жовтого або обумовлений кольором введеного наповнювача
Молоко сухе	Однорідний порошок	Дрібний сухий порошок	Притаманні свіжому пастеризованому молоку, без сторонніх присмаків та запахів	Однорідний, білий або з кремовим відтінком
Вершки сухі	Однорідний порошок	Дрібний сухий порошок	Чистий, властивий свіжим пастеризованим вершкам	Білий з кремовим відтінком
Молоко згущене стерилізоване	Однорідна, рідка. Допускають незначний осад		Характерний солодкувато-солонуватий присмак, притаманний пряженому молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Під час внесення нізину допускають менш виражений присмак пряженого молока	Однорідний, схожий на колір молока або з кремовим відтінком
Молоко, вершки згущені з цукром	Однорідна в'язка маса, без наявності відчутних органолептичних кристалів молочного цукру. Допустимо незначна		Солодкий чистий з вираженим смаком пастеризованого молока,	Білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Під час

Назва продукту	Показники			
	консистенція	зовнішній вигляд	смак та запах	Колір
	мучниста консистенція та незначний осад лактози на дні банки під час зберігання		без сторонніх присмаків і запахів. Дозволяється наявність легкого кормового присмаку	термічного оброблення та виготовлення з кавою та какао коричньовий
Сироватка молочна	Однорідна рідина, дозволено незначний осад білка.		Чистий, властивий молочній сироватці від кислуватого до солонуватого	Зеленуватий
Маслянка	Непрозора рідина без осаду та пластівців	Рідина, однорідна	Характерний для кислої пахти – кисломолочний смак. Дозволено присмак пастеризації або слабокормовий	Від білого до слабо-жовтого
Казеїн	Сухі щільні або шпаристі гранули будь-якої форми		Специфічний для казеїну, без сторонніх присмаків та запахів	Від білого до світло-кремового
Спреди	Однорідна пластична щільна або м'яка. Дозволено незначні: мучнистість, крихкість		Чистий вершковий, солодко-вершковий, кисловершковий. При використанні харчосмакових компонентів з їх наявністю	Від світло-жовтого до жовтого, однорідний
Суміші жирові	Однорідна або зерниста, щільна		Специфічний присмак та запах молочного жиру	Від світло-жовтого до жовтого, однорідний
Молочні комбіновані (молоковмісні) продукти	У відповідності з описом, представленим виробником, зі смаком, кольором та(або) запахом, обумовленим доданими харчосмаковими компонентами, використанням глазури або інших харчових продуктів			

Фізико-хімічні та мікробіологічні показники ідентифікації продуктів перероблення молока

1. Питне молоко, вершки, кисломолочні продукти, згущені молочні консерви, сухі молочні продукти

Назва продукту	Показники			
	масова частка, %			молочнокислі мікроорганізми, дріжджі в кінці терміну придатності
	жиру,	білка, не менше ніж	СЗМЗ* (С), вологи (В), густина (Г)	
1	2	3	4	5
Питне молоко	від 1,0 до 6,0	2,8	Г – від 1024 до 1030 кг/м ³	-
Вершки питні	від 10,0 до 35,0	-	Г – не менше ніж 1018 кг/м ³	-
Кисломолочні продукти, крім йогурту, сметани, сиру кисломолочного, в тому числі продукти з біфідобактеріями та іншими пробіотичними мікроорганізмами	від 0 до 8,0	2,7	-	Молочнокислі мікроорганізми – не менше ніж 1·10 ⁶ КУО. Для продуктів, збага- чених біфідобактеріями та іншими пробіотичними мікроорганізмами – не менше ніж 1·10 ⁶ КУО. Дріжджі наприкінці тер- міну придатності для кефіру, ацидофіліну – не менше ніж 1·10 ³ КУО, для кумису - 1·10 ⁴ КУО.
Йогурт	До 1,0 включно від 1,5 понад 6,0	-	сухих знежирених речовин, не менше - 9,5	Дріжджі наприкінці тер- міну придатності для кефіру, ацидофіліну – не менше ніж 1·10 ³ КУО, для кумису - 1·10 ⁴ КУО.
Сметана	Від 15 до 40	-	-	Молочнокислі мікроорганізми – не менше ніж 1·10 ⁷ КУО.
Сир кисломолочний	від 2,0 до 18,0	14,0	В – від 65 до 80	Молочнокислі мікроорганізми – не менше ніж 1·10 ⁶ КУО.

1	2	3	4	5
Вироби сиркові, в тому числі:				
сирки, маса сир- кова, паста сир- кова, торти (тістечка)	не більше 26	-	В - не більше 78	Молочнокислі мікроорганізми – не менше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО (для нетермізованих сиркових виро- бів). Для термі- зованих – не нормують
креми та десерти сиркові	не більше 8	-	В - не більше 75	
Молоко стерилі- зоване згущене	7,8	-	сухих речовин, не менше 25,5	-
Вершки стерилізовані	25,0	2,6	СЗМЗ – не менше 5,3	-
Вершки згущені з цукром	від 19,0 до 20,0	-	СЗМЗ – не менше 18,0	-
Молоко незби- ране згущене з цукром	8,5	-	В -26,5 С - 20	-
Молоко сухе	від 1,5 до 25,0	32,0 –для сухого знежиреного молока	В – від 4,0 до 5,0	-
Вершки сухі	не більше 42,0	-	В – не більше 4,0	-

* СЗМЗ – сухий знежирений молочний залишок

2. Масло вершкове

Назва продукту	Масова частка , %		Титрована кислотність або рН плазми масла				Кислотність жирової фази масла, градусів Кеттстофера, не більше
	жиру	солі,* не більше ніж	солодко-вершкового		кисло-вершкового		
			градусів Тернера, не більше ніж	одиниць рН, не менше ніж	градусі в Тернера	одиниць рН	
Масло вершкове екстра	Від 80,0 до 85,0	1,0	23	6,25	Від 26 до 55	Від 6,12 до 4,5	2,5
Масло вершкове селянське	Від 72,5 до 79,9						
Масло вершкове бутербродне	Від 61,5 до 72,4						
Топлене масло (молочний жир)	99,0 (99,8)	-	-				2,5

*Показник нормують тільки для солоних видів масла

3. Спреди, суміші жирів

Назва продукту	Масова частка загального жиру, %	Масова частка молочного жиру, %, не менше	Масова частка транс-ізомерів олеїнової кислоти в жирі, в перерахунку на метіллаїдат, %, не більше	Температура плавлення жиру, °С
Спреди	Від 50,0 до 85,0	25,0	8,0	Від 27 до 36
Суміші жирів	Не менше ніж 99,0	25,0	8,0	Від 27 до 36

4. Сир

Назва продукту	Масова частка, %		
	вологи	жиру в сухій речовині	кухонної солі
Сири тверді	Від 42,0 до 48,0	Від 30,0 до 50,0	Від 1,5 до 2,5
Сири напівтверді	не більше ніж 50,0	Від 35,0 до 55,0	не більше ніж 3,0
Сири м'які	не більше ніж 62,0	від 40,0 до 50,0	не більше ніж 4,0

5. Сир плавлений

Назва продукту	Масова частка, %			
	жиру в сухій речовині, не менше ніж	вологи, не більше ніж	солі кухонної, не більше ніж	сахарози, не менше ніж
Сири скибкові	20,0	66,0	3,0	-
Сири пастоподібні				20,0
Сири солодкі				

6. Морозиво

Вид морозива	Норми				
	Масова частка сухих речовин, %, не менше	Масова частка, %		Кислотність, * °Т	Збитість, %
		Жиру	Загальних цукрів, не менше		
Морозиво, в тому числі:					
молочне	28,0	Від 0,5 до 7,5	від 14,5 до 15,5	Від 22 до 26	Визначають під час виробництва та регламентують в залежності від технічних можливостей обладнання
вершкове	32,0	Від 8,0 до 11,5	14,0	Від 22 до 26	
пломбір	36,0	Від 12,0 до 20,0	14,0	Від 22 до 26	
з комбінованим складом сировини	28,0	Від 0,5 до 15,0**	14,0	Від 24 до 80	

* Кислотність морозива (молочне, вершкове, пломбір) з наповнювачами (фрукти, овочі, закваски, йогурт) в залежності від їх виду - в межах від 50 до 60 градусів Тернера. Для кисломолочного морозива показник «Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів» не визначають

**Суміші молочного та рослинних жирів

Мікробіологічні показники молока та продуктів його переробки під час випуску їх у обіг

Назва продукту	КМАФАМ, КУО /см ³ не більше	Дріжджі(Д), пліснява (П), КУО/г, не більше	Масса продукту, см ³ (г), в якій не дозволено БГКП * (колі-форми)
1	2	3	4
1. Молоко питне, вершки питні, сироватка молочна, маслянка, продукти на їх основі, термічно оброблені, в тому числі:			
молоко питне в споживчому пакованні, в тому числі:			
пастеризоване	1·10 ⁵	-	0,1
стерилізоване, УВТ оброблене (ультрапастеризоване)	Повинно задовольняти вимогам промислової стерильності		
пряжене	1·10 ³	-	0,1
збагачене харчовими добавками та (або) мікроорганізмами	У відповідності з вимогами, встановленими для молока питного за різних процесів термічного оброблення		
Вершки та продукти на їх основі, в тому числі:			
в споживчій тарі, в тому числі пастеризовані	1·10 ⁵	-	0,01
стерилізовані	Повинні задовольняти вимогам промислової стерильності		
збиті	1·10 ⁵	-	0,01
у флягах	2·10 ⁵	-	0,1
2. Продукти кисломолочні рідкі, сметана, в тому числі:			
з строком зберігання не більше 72 годин	Молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж 1·10 ⁷	Д**	0,1

1	2	3	4
з строком зберігання понад 72 години	Молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж $1 \cdot 10^7$	Д – 50 П - 50	0,1
збагачені біфідобактеріями, в тому числі і йогурт	Біфідобактерій, не менше ніж $1 \cdot 10^6$	Д- 50 П- 50	0,1
сметана	Для сметани молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж $1 \cdot 10^7$	Для продуктів з строком придатності більше ніж 72 години - Д- 50 П- 50	0,001
термічно оброблені молочні комбіновані продукти	-	Д- 50 П- 50	1,0
3. Сир кисломолочний, вироби сиркові, в тому числі:			
сир кисломолочний:			
з строком придатності до споживання не більше 72 годин	Молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж $1 \cdot 10^6$	-	0,001
з строком придатності до споживання понад 72 години	Молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж $1 \cdot 10^6$	Д- 100 П- 50	0,01
вироби сиркові:			
з строком придатності до споживання не більше 72 годин	Молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж $1 \cdot 10^6$	-	0,001
з строком придатності до споживання понад 72 години	Молочнокислих мікроорганізмів не менше ніж $1 \cdot 10^6$	Д- 100 П- 50	0,001
термізовані сиркові вироби	-	Д- 50 П- 50	0,001
4.Альбумінні вироби	$2 \cdot 10^5$	Д – 100 П - 50	0,1

1	2	3	4
5. Молоко, вершки, маслянка, сироватка, продукти на їх основі концентровані та згущені з цукром молочні консерви, в тому числі:			
молоко згущене стерилізоване, вершки згущені стерилізовані у банках	Повинно задовольняти вимогам промислової стерильності		
молоко незбиране згущене з цукром, молоко нежирне згущене з цукром:			
- в спожитковій тарі	$2,5 \cdot 10^4$	-	1,0
- в транспортній тарі	$2,5 \cdot 10^4$	-	0,3
молоко, вершки згущені з цукром та какао або кавою	$3,5 \cdot 10^4$	-	1,0
сироватка молочна згущена	$5,0 \cdot 10^5$	-	0,3
6. Продукти молочні сухі, в тому числі:			
молоко сухе незбиране:			
першого гатунку	$7,0 \cdot 10^4$	-	0,1
вищого гатунку	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
молоко сухе знежирене:		-	
в спожитковій тарі	$1,0 \cdot 10^5$		0,1
в транспортній тарі	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
вершки сухі:		-	
першого гатунку	$7,0 \cdot 10^4$		0,1
вищого гатунку	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
молоко сухе швидкорозчинне	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
сироватка молочна суха	$1 \cdot 10^5$	Д -50 П -100	0,1
маслянка суха	$5,0 \cdot 10^4$	Д -50 П -100	0,1

1	2	3	4
суміші сухі для морозива	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
7. Концентрати молочних білків, казеїн, казеїнати, цукор молочний, сухі, в тому числі			
казеїн харчовий	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
казеїнати харчові	$5,0 \cdot 10^4$	-	0,1
цукор молочний рафінований	$1 \cdot 10^3$	Д в 1 г – не дозволено П - 10	1,0
цукор молочний фармакопейний			
цукор молочний харчовий		Д – 50 П - 100	
8. Сири, сирні продукти (тверді, напівтверді, м'які), плавлені, сирні плавлені продукти, в тому числі:			
сири (тверді, напівтверді, м'які),	-	-	0,01 (0,001-для напівтвердих сирів)
сири плавлені, в тому числі копчені	$5 \cdot 10^4$	Д – 50 П - 50	0,01
9. Масло з коров'ячого молока, молочний жир, в тому числі:			
масло вершкове екстра та селянське	$1 \cdot 10^5$	Д + П в сумі 100	0,01
масло вершкове бутербродне	$5 \cdot 10^5$	Д + П в сумі 100	0,01
масло топлене молочний жир	$1 \cdot 10^3$	Д - 200	1,0
10. Спреди та суміші жирів, в тому числі:			
спреди з масовою часткою загального жиру від 70,0 до 85, 0 відсотків:			
солодковершковий та солоний солодковершковий	$1 \cdot 10^5$	Дріжджі, плісняві гриби в сумі 100	0,01

1	2	3	4
солодковершковий та солоний солодковершковий	$1 \cdot 10^5$	Дріжджі, плісняві гриби в сумі 100	0,01
кисловершковий та солоний кисловершковий	-	Дріжджі, плісняві гриби в сумі 100	0,01
спреди з масовою часткою загального жиру від 50,0 до 69,5 відсотків:			
солодковершковий та солоний солодковершковий	$5 \cdot 10^5$	Дріжджі, плісняві гриби в сумі 100	0,01
кисловершковий та солоний кисловершковий	-	Дріжджі, плісняві гриби в сумі 100	0,01
суміші жирові	$1 \cdot 10^3$	Д- 200	1,0
11. Морозиво, в тому числі:			
молочне, вершкове, пломбір	$1 \cdot 10^5$	Д-100 П - 500	0,1 (0,01 – для морозива з наповнювачами)
з комбінованим складом сировини	$1 \cdot 10^5$	Д-100 П - 500	0,1 (0,01 – для морозива з наповнювачами)
12. Закваски, заквасочні та пробіотичні мікроорганізми для виготовлення кисломолочних продуктів, масла кисло вершкового, сирів, в тому числі:			
закваски на чистих культурах (рідкі)	Відсутність сторонньої мікрофлори під час засіву на щільне поживне середовище	-	10,0
закваски сухі	-	в 1 г недопустимо	1,0
13. Ферментні препарати	в 1 г не більше $8 \cdot 10^3$	-	1,0

1	2	3	4
14. Пепсини харчові	в 1 г не більше $1 \cdot 10^4$	-	в 1,0 г не дозволено (пепсин яловичий) в 3,0 г не дозволено (пепсини свинячий та курячий)
15. Молочні комбіновані (молоковмісні) продукти	Вимоги встановлюються з урахуванням вмісту та співвідношення у продуктах молочних та немолочних компонентів		
<p>Примітка 1. Допустимі рівні вмісту мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, токсичних елементів, радіонуклідів, не передбачених цим регламентом, контролюються у порядку, встановленому законодавством України щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</p>			

* БГКП – бактерії групи кишкової палички

Д**- наявність дріжджів в кінці терміну придатності до споживання, не більше ніж $1 \cdot 10^3$ для кефіру, ацидофіліну та ацидофільно-дріжджового молока, не менше ніж $1 \cdot 10^4$ - для кумису, допустимо наявність дріжджів у продуктах, які виробляють з їх використанням у заквасці (дата виготовлення та строк придатності до споживання вказується під час маркування).

“-“ – показник не нормується

**Мікробіологічні показники продуктів дитячого харчування на молочній
основі (для дітей раннього віку)**

Назва продукту	КМАФАМ, КУО г/см ³ не більше	Дріжджі(Д), пліснява (П), КУО/г, не більше	Маса продукту, см ³ (г), в якій не дозволено БГКП * (колі-форми)
1	2	3	4
Адаптовані молочні суміші, в тому числі:	2,5·10 ⁴	Д - 50 П-100	
суміш молочна адаптована суха	2·10 ³	Д - 10 П-50	1,0
швидкого приготування	3·10 ³	Д - 10 П-50	
суміш молочна адаптована рідка (кисломолочна), в тому числі з використанням біфідобактерій	Молочнокислі мікроорганізми не менше ніж 1·10 ⁷ , біфідобактерії не менше 1·10 ⁶ (під час виготовлення з їх використанням)	Д-10 П-50	3,0
Молочні продукти рідкі та пастоподібні, в тому числі:	1,5·10 ⁴	Д-50 П-50	0,1
молоко стерилізоване	100	-	10
кисломолочні продукти рідкі, в тому числі: з використанням ацидофільних мікроорганізмів або біфідобактерій	Молочнокислі мікроорганізми не менше ніж 1·10 ⁷ , ацидофільні мікроорганізми не менше ніж 1·10 ⁷ , біфідобактерії не менше 1·10 ⁶ (під час виготовлення з їх використанням)	П - 10 Д -10, для кефіру, кефірних напоїв дріжджі 1·10 ³	3,0
1	2	3	4

Сир кисломолочний	Молочнокислі мікроорганізми не менше ніж $1 \cdot 10^6$	Д-10 П-10	3,0
Каші сухі молочні, які потребують варіння	$5 \cdot 10^4$	Д-100 П-200	0,1
Каші сухі молочні швидкого приготування	$1 \cdot 10^4$	Д -50 П-100	0,1
Низьколактозні та безлактозні продукти	$2,5 \cdot 10^4$	Д -50 П-100	1,0
Сухі продукти на молочній основі	-	Д -50 П-100	0,3
Сухі продукти на молочній основі, що підлягають термічній обробці	$2,5 \cdot 10^4$	Д -50 П-100	1,0
<p>Примітка 1. Для виробництва продуктів дитячого харчування забороняється використання сировини, яка містить пестициди, важкі метали, радіонукліди, антибіотики, гормональні препарати, генетично модифіковані організми та інші небезпечні речовини, наявність яких не допускається державними санітарними нормами або рівні яких перевищують максимально допустимі.</p>			

**Форми мінеральних речовин та вітамінів, які дозволені під час
виробництва продуктів дитячого харчування на молочній основі
для дітей раннього віку**

Найменування	Форма
Мінеральні речовини	
Кальцій	Кальцій вуглекислий (E 170) Кальцій лимоннокислий тризаміщений (E 333) Кальцій лимоннокислий двох заміщений (E 345) Глюконат кальцію (E 578) Гліцерофосфат кальцію (E 383) Лактат кальцію (E 327) Кальцієві солі ортофосфорної кислоти (E 341)
Натрій	Цитрат натрію (331) (натрій лимоннокислий 5,5-водний, натрій двовуглекислий) Хлорид натрію
Магній	Карбонат магнію (E 504) Хлорид магнію (E 511) Глюконат магнію (580) Магнієва сіль ортофосфорної кислоти (E 343) Лактат магнію (E 329) Сульфат магнію (E 518)
Калій	Цитрат калію (332) Калій лимоннокислий 1-водний Лактат калію Калієві солі ортофосфорної кислоти (E 340)
Залізо	Глюконат заліза (II) (E 579) Залізо (II) сірчаноокисле 7-водне Лактат заліза (II) (E 585) Фумарат заліза (II) Дифосфат (пірофосфат) заліза (II) Елементарне залізо
Мідь	Карбонат міді Цитрат міді Глюконат міді Сульфат міді (E 519)
Цинк	Ацетат цинку (цинк сірчаноокислий 7-водний) Сульфат цинку Хлорид цинку Лактат цинку
Марганець	Карбонат марганцю Хлорид марганцю Цитрат марганцю Глюконат марганцю Сульфат марганцю
Найменування	Форма

Йод	Йодид калію, йодит калію, йодит натрію, йодказеїн використовують під час виробництва молока питного тільки для харчування дітей віком від двох років
Селен	Селеніт натрію (селеніт натрію безводний, селеніт натрію 5-водний)
Вітаміни	
Ретинол (А)	Ретинолацетат Ретинолпальмітат Бета-каротін
Кальциферол (Д)	Д2 ергокальциферол Д3 холекальциферол
Токоферол (Е)	Д - токоферол ДL – альфа-токоферол Д - альфа-токоферола ацетат
Тіамін (В ₁)	Тіаміну гідрохлорид Тіаміну бромід Тіаміну мононітрат Тіаміну хлорид
Рибофлавін (В ₂)	Рибофлавін Рибофлавін-5-фосфат натрію
Ніацин (РР)	Нікотинамід Нікотинова кислота
Піридоксин (В ₆)	Піридоксин гідрохлорид Піридоксин-5-фосфат Піридоксин дипальмітат
Пантотенова кислота (В ₅)	Д-пантотенат кальцію
	Д-пантотенат натрію
	Декспантенол
Ціанкобаламін (В ₁₂)	Ціанкобаламін Гідроксоціанкобаламін
Фолієва кислота (В _с)	Фолієва кислота
Аскорбінова кислота (С)	L-аскорбінова кислота L-аскорбат натрію L- аскорбат кальцію 6-пальмітил-L-аскорбінова кислота (аскорбітпальмітат) Аскорбат калію
Вітамін К	Філлохінон (фітоменадіон)
Біотин	Д-біотин
Холін	Холіну хлорид Холіну цитрат Холіну бітарtrat
Інозит	Препарат інозиту
Карнітін	L-карнітіну L-карнітіну хлоргидрат L-карнітіну тарtrat
Премікс вітамінний водорозчинний	
Премікс мінеральний водорозчинний	
Вітамін В ₃ кальція Д пантотенат	

**Вміст мінеральних речовин та вітамінів
в рідких молочних, молочних комбінованих продуктах дитячого
харчування для дітей раннього віку**

Найменування	Одиниця вимірювання	Показник	Показник за CODEX, на 100 калорій, мкг	Обов'язкове маркування
Адаптовані молочні суміші				
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг/л	300-800	90 – Н.В.*	+
Фосфор	мг/л	200-600	60 – Н.В.	+
Кальцій/ фосфор**	співвідношення	1,2-2,0	-	-
Калій	мг/л	500-1050	80 – Н.В.	
Натрій	мг/л	150-350	20-85	+
Калій/натрій	співвідношення	2-3	-	-
Магній	мг/л	40-90	6,0 – Н.В.	+
Мідь	мкг/л	300-600	-	+
Марганець	мкг/л	20-100	-	+
Залізо	мг/л	3-8	1-2	+
Цинк	мг/л	2-10	0,5 – Н.В.	+
Хлориди	мг/л	300-800	55 - Н.В.	+
Йод	мкг/л	40-100	5,0 - Н.В.	+
Зола	г/л	3-4	-	-
Вітаміни				
Ретинол (А)	мкг-екв/л	500-800	75-150	+
Токоферол (Е)	мг/л	4-12	0,7 М.О**./г лінолієвої кислоти –Н.В.	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	40 М.О.-100 М.О.	+
Вітамін К	мкг/л	25-50	4 – Н.В.	+
Тіамін (В ₁)	мкг/л	350-700	40- Н.В.	+
Рибофлавін (В ₂)	мкг/л	500-1000	60- Н.В.	+
Пантотенова кислота (В ₅)	мкг/л	2500-4000	300 - Н.В.	+
Піридоксин (В ₆)	мкг/л	300-500	45 - Н.В.	+
Ніацин (РР)	мкг/л	3000-8000	-	+
Фолієва кислота (В ₉)	мкг/л	50-100	4 – Н.В.	+
Ціанкобаламін (В ₁₂)	мкг/л	1,5-5,0	0,15 – Н.В.	+
Аскорбінова кислота (С)	мг/л	40-100	8 мг – Н.В.	+
Інозит	мг/л	20-30	-	+
Холін	мг/л	50-100	-	+
Біотин	мкг/л	10-20	1,5- Н.В.	+
L-карнітін	мг/л	10-20	-	+

Найменування	Одиниця вимірювання	Показник	Показник за CODEX, на 100 калорій, мкг	Обов'язкове маркування
Молочні суміші, адаптовані для харчування дітей віком від шести місяців				
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг/л	600-900	90 – Н.В.	+
Фосфор	мг/л	300-630	60 – Н.В.	+
Кальцій/ фосфор**	співвідношення	1,2-2,0	-	-
Калій	мг/л	600-950	80 – Н.В.	
Натрій	мг/л	250-350	20-85	+
Калій/натрій	співвідношення	2-3	-	-
Магній	мг/л	50-105	6,0 – Н.В.	+
Мідь	мкг/л	400-1000	-	+
Марганець	мкг/л	20-170	-	+
Залізо	мг/л	5-14	1-2	+
Цинк	мг/л	2,8-10	0,5 – Н.В.	+
Хлориди	мг/л	600-800	55 - Н.В.	+
Йод	мкг/л	40-120	5,0 - Н.В.	+
Зола	г/л	4-5	-	-
Вітаміни				
Ретинол (А)	мкг-екв/л	600-800	75-225	+
Токоферол (Е)	мг/л	5-12	0,7 М.О./г лінолієвої кислоти –Н.У.	+
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	1-3	+
Вітамін К	мкг/л	25-60	4 – Н.В.	+
Тіамін (В ₁)	мкг/л	400-800	40- Н.В.	+
Рибофлавін (В ₂)	мкг/л	600-1000	60- Н.В.	+
Пантотенова кислота (В ₅)	мкг/л	2500-3500	300 - Н.В.	+
Піридоксин (В ₆)	мкг/л	500-700	45 - Н.В.	+
Ніацин (РР)	мкг/л	3000-8000	-	+
Фолієва кислота (В ₉)	мкг/л	50-150	4 – Н.В.	+
Ціанкобаламін (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	0,15 – Н.В.	+
Аскорбінова кислота (С)	мг/л	50-100	8 мг – Н.В.	+
Інозит	мг/л	20-60	-	+
Холін	мг/л	50-80	-	+
Біотин	мкг/л	10-40	1,5- Н.В.	+
L-карнітін	мг/л	10-15	-	+
Каші сухі молочні, які потребують варіння, каші швидкорозчинні				
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг/кг	3000-3500	-	
Натрій	мг, не більше	6 - 10	-	
Фосфор	мг/кг	3100-4500	-	

Найменування	Одиниця вимірювання	Показник	Показник за CODEX, на 100 калорій, мкг	Обов'язкове маркування
Залізо	мг/кг, для збагачених	20-131	-	
Йод	мкг, для збагачених	40-80	-	
Вітаміни				
Ретинол (А)	мкг /кг	3,0-6,0	-	
Токоферол (Е)	мкг /кг	45-30	-	
Тіамін (В ₁)	мкг /кг	2,0-6,0	-	
Рибофлавін (В ₂)	мкг /кг	3,0-8,0	-	
Ніацин (РР)	мкг /кг	25,0-80,0	-	
Аскорбінова кислота (С)	мкг /кг	30-1000	-	

* Н.В. – Не встановлено

** М.О. – Міжнародні одиниці

Типова форма декларації про відповідність

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

_____ (повна назва виробника або його уповноваженої особи, які є резидентами України, або постачальника;

_____ їх місцезнаходження, код ЄДРПОУ (за наявності))

в особі _____ (посада, прізвище, ім'я та по батькові уповноваженої особи)

підтверджує, що _____ (повна назва продукції, тип, марка, модель),

яка випускається за _____ (назва та позначення документації),

відповідає _____ (назва(и) Технічного(их) регламенту(ів) на продукцію, процеси, послуги)

а також _____ (назва та позначення нормативних документів, добровільне застосування яких

_____ є доказом відповідності продукції вимогам Технічного(их) регламенту(ів))

а процедури оцінки відповідності проведені згідно з зазначеним(и) Технічним(и) регламентом(ами).

Сертифікат відповідності *

_____ (номер сертифіката відповідності, дата його реєстрації, термін дії, назва та місцезнаходження

_____ (призначеного органу з оцінки відповідності)

Декларацію складено під цілковиту відповідальність виробника/уповноваженої особи/постачальника.

_____ (посада)

_____ (підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

МП

_____ (дата)

_____ * Наведений абзац застосовується за умови наявності у технічному регламенті процедури підтвердження відповідності призначеними органами з оцінки відповідності.

Місце для позначки про реєстрацію
декларації про відповідність