

Приложение N 12
 к [техническому регламенту](#)
 Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Физико-химические показатели

идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
1	2	3	4
1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте от 0 до 6 месяцев			
Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,2-1,7	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*(1)	+
Жир	г	3-4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	мг	400-800	-
	-	1-2	-
Углеводы	г	6,5-8	+
Лактоза	% от общего количества	65	+

Таурин	углеводов*(2), не менее мг, не более	8	+
2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей в возрасте старше 6 месяцев			
Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,2-2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	35*(3)	-
Жир	г	2,5-4,0	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+
Углеводы	мг	400-800	+
Лактоза	г	7-9	+
	% от общего количества углеводов*(2), не менее	50	+
3. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков для питания детей от 0 до 12 месяцев			
Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,2-2,1	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50*(3)	-
Таурин	мг, не более	8	-
Жир	г	3-4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	-
Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	мг	400 - 800	+
	-	1-2	-
Углеводы	г	6,5-8	+
Лактоза	% от общего количества углеводов*(2), не менее	65	+
4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев			

Показатели пищевой ценности (на 100 мл готового к употреблению продукта)			
Белок	г	1,5-2,4	+
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	20	-
Жир	г	2,5-4	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
Углеводы	мг, не менее	400	+
Лактоза	г	6-9	+
	% от общего количества углеводов, не менее	50	+

5. Продукты прикорма и продукты для питания детей раннего возраста (на 100 мл или 100 г готового к употреблению продукта)

Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые

Белок:			
молоко	г	2,8-3,2	+
сливки	г, не менее	2,6	+
Жир:			
молоко	г	2-4	+
сливки	г	10	+
Зола	г	0,6-0,8	-
Кальций	мг, не менее	100	-

6. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Белок	г	2-3,2	+
		для профилактического питания - не более 4	
Жир	г	2-4	+
Углеводы,	г, не более	12	+
в том числе сахара* ⁽⁴⁾	г, не более	10	+
Зола	г	0,5-0,8	-
Кальций	мг, не менее	60	+
Кислотность	°Т, не более	110	-

7. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

Белок	г	7-17	+
Жир	г	3-10	+

Углеводы, в том числе сахара*(4)	г, не более	12	+
Кальций	г, не более	10	+
Кислотность	мг, не менее	85	+
	°Т, не более	150	-
8. Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)			
Белок молочный	г	2,8-3,2	+
Жир	г	2-4	+
Кальций	мг, не менее	100	-
9. Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)			
Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1-4	+
Углеводы, в том числе сахара*(5)	г, не более	12	-
Кальций	г, не более	6	+
	мг	90-240	+
10. Каши сухие на молочной основе, требующие варки и быстрорастворимые (моментального приготовления) (на 100 г сухого продукта)			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12-20	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7	
Жир	г	10-18	+
	г, не менее - в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25%, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5	+
	г, не менее - в кашах на обезжиренном молоке при условии их	0,5	+

Углеводы, в том числе сахара*(6)	восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла г г, не более	60-70 20	+ +
-------------------------------------	--	-------------	--------

Примечания: 1. Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.

2. В составе жира адаптированной молочной смеси не используются кунжутное масло и хлопковое масло.

3. Содержание трансизомеров не должно превышать 3% от содержания общих жиров.

4. Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно быть выше 20% от содержания общего жира.

5. Отношение линолевой кислоты к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15.

6. При обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1% от общего жира для " $\omega-3$ " длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты и 2% для " $\omega-6$ " длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты.

7. Содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

8. Помимо лактозы используются мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал, сахаразы и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахаразы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л, углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды, фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л) и лактулозу.

*(1) За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50% от общего количества белка).

*(2) За исключением продуктов на основе частично гидролизованных белков.

*(3) За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65% от общего количества белка).

*(4) Допускается замена сахаразы на фруктозу в количестве не более 5 г.

*(5) Допускается замена сахаразы на фруктозу в количестве не более 3 г.

*(6) Допускается замена сахаразы на фруктозу в количестве не более 10 г.