

Приложение N 2
к **техническому регламенту**
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях

| Продукт, группа продуктов | КМАФАнМ*(1), КОЕ/см ³ *(2) (г), | Объем (масса) продукта, см ³ (г), в которой не допускаются | | | | Бактерии В. сereus, КОЕ/см ³ *(2) (г), не более | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более | Примечание |
|--|--|---|-----------------------|---|-------------------------|--|--|------------|
| | | БГКП (колиформы)* (3) | ишерихи и E. coli*(4) | патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes*(4) | стафил ококки S. aureus | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I. Адаптированные молочные смеси | | | | | | | | |
| 1. Сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочные | 2 × 10 ³ (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37-50°C), 3 × 10 ³ (для смесей, | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10 П-50 | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>2. Жидкие молочные смеси, вырабатываемые с ультрапастеризацией с асептическим розливом</p> | <p>восстанавливаемых при температуре 70 - 85°C). В кисломолочных смесях: ацидофильные микроорганизмы - не менее 1×10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7 (при добавлении после сушки), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^2 (без добавления после сушки)</p> | | | | | | | <p>требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3 - 5 суток - отсутствие</p> |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|---|----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------------------|---|
| <p>3. Жидкие кисломолочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с</p> | <p>молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7, ацидофильные микроорганизмы - не</p> | <p>3</p> | <p>10</p> | <p>50</p> | <p>10</p> | <p>-</p> | <p>Д-10 П-10</p> | <p>видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате - отсутствие клеток бактерий б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности - не более чем на 2°Т КМАФАнМ - не более 10 КОЕ/см³ (г)</p> |
|--|---|----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------------------|---|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий | менее 1×10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием) | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

II. Частично адаптированные молочные смеси

| | | | | | | | |
|---|---|----|----|-----|----|-----|----------------|
| 4. Смеси моментального приготовления | 2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 - 50°C), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 - 85°C) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10 П-50 |
| 5. Смеси, требующие термической обработки | 2.5×10^4 | 1 | - | 50 | 1 | 200 | Д-50, П-100 |
| 6. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, произведенные на молочных кухнях | 1×10^2 | 10 | 10 | 100 | 10 | - | - |

III. Молоко и сливки стерилизованные

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| 7. Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризов анные с асептическим | | | | | | | | требования промышленной стерильности: а) после термостатной выдержки при |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|

розливом, в том
числе молоко
обогащенное

температуре
37°C - в
течение 3 - 5
суток
отсутствие
видимых
дефектов и
признаков
порчи (вздутие
упаковки,
изменение
внешнего вида
и другие),
отсутствие
изменений
вкуса и
консистенции
б) после
термостатной
выдержки
допускаются:
изменение
титруемой
кислотности -
не более чем на
2°Т;
КМАФАнМ -
не более 10
КОЕ/см³ (г)
в)
микроскопичес-
кий препарат -
отсутствие
клеток
микроорганизм
ов

| | | | | | | | |
|--|---|-----|----|-----|----|---|--|
| 8. Молоко, сливки стерилизованные, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива | 1×10^2 | 10 | 10 | 100 | 10 | - | - |
| IV. Кисломолочные продукты | | | | | | | |
| 9. Жидкие кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий | молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7 , ацидофильные микроорганизмы - не менее 1×10^7 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии - не менее 1×10^6 (при изготовлении с их использованием) | 3 | 10 | 50 | 10 | - | Д-10 П-10 для кефира Д - 1×10^4 |
| 10. Кисломолочные продукты, изготовленные на молочных кухнях, неасептического розлива | ацидофильные микроорганизмы - не менее 1×10^7 (при изготовлении с их использованием), бифидобактерии - не менее 1×10^6 (при изготовлении с их использованием) | 3 | 10 | 50 | 10 | - | - |
| V. Творог, творожные продукты | | | | | | | |
| 11. Творог, творожные | микробиота, характерная для | 0,3 | 1 | 50 | 1 | - | Д-10 П-10 |

| | | | | | | | | |
|---|--|-----|---|----|---|---|---|--|
| продукты | творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры | | | | | | | |
| 12. Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях | характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры | 0,3 | - | 50 | 1 | - | - | |
| 13. Творог кальцинированны й, изготовленный на молочных кухнях | 100 | 1 | - | 50 | 1 | - | - | |

VI. Молоко сухое для детского питания

| | | | | | | | |
|---|---|---|----|-----|----|-----|---------------|
| 14. Молоко сухое для детского питания | 2.5×10^4 | 1 | - | 25 | 1 | - | Д-50 П-100 |
| 15. Молоко сухое для детского питания моментального приготовления | 2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50°C), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85°C) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10 П-50 |
| 16. Молоко сухое для детского питания, требующее термической обработки | 2.5×10^4 | 1 | - | 50 | 1 | 200 | Д-50 П-100 |

VII. Молоко пастеризованное

| | | | | | | | |
|--|-------------------|-----|---|----|---|----|---|
| 17. Молоко пастеризованное, в том числе со сроком годности более 72 ч. | 1.5×10^4 | 0,1 | 1 | 50 | 1 | 25 | - |
|--|-------------------|-----|---|----|---|----|---|

VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет

| | | | | | | | |
|---|-------------------|-----|---|----|---|---|--------------|
| 18. Жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет | 1.5×10^4 | 0,1 | 1 | 50 | 1 | - | Д-50 П-50 |
|---|-------------------|-----|---|----|---|---|--------------|

IX. Последующие смеси

| | | | | | | | |
|---|--|---|----|-----|----|-----|---------------|
| 19. Последующие смеси, быстрорастворимые (моментального приготовления) | 2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C) | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-10 П-50 |
| 20. Последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления | 2.5×10^4 | 1 | - | 50 | 1 | - | Д-50 П-100 |

X. Каши сухие молочные

| | | | | | | | |
|---|-----------------|---|---|----|---|-----------------|---------------|
| 21. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления) | 1×10^4 | 1 | - | 50 | 1 | 2×10^2 | Д-50 П-100 |
|---|-----------------|---|---|----|---|-----------------|---------------|

| | | | | | | | |
|--|-----------------|-----|---|----|---|---|----------------|
| 22. Каши сухие молочные, требующие варки | 5×10^4 | 0,1 | - | 50 | - | - | Д-100 П-200 |
|--|-----------------|-----|---|----|---|---|----------------|

XI. Каши молочные, готовые к употреблению

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---|
| 23. Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные | | | | | | | <p>требования промышленной стерильности:</p> <p>а) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции</p> <p>б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности - не более чем на 2°Т</p> <p>КМАФАнМ -</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | | |
|---|-------------------|-----|----|-----|----|-----|---------------|-------------------------------------|
| 24. Каши молочные, готовые к употреблению, изготовленные на молочных кухнях | 1×10^3 | 1 | - | 50 | 1 | - | - | не более 10 КОЕ/см ³ (Г) |
| ГАРАНТ: | | | | | | | | |
| Нумерация разделов приводится в соответствии с источником | | | | | | | | |
| XIII. Низколактозные и безлактозные продукты | | | | | | | | |
| 25. Низколактозные* продукты (5) | 2×10^3 | 1 | - | 100 | 10 | 100 | Д-50 П-100 | |
| 26. Безлактозные продукты*(5) | 2×10^3 | 1 | 10 | 100 | 10 | 100 | Д-50 П-100 | |
| XIV. Сухие молочные высокобелковые продукты | | | | | | | | |
| 27. Сухие молочные высокобелковые продукты | 2.5×10^4 | 0,3 | - | 50 | 1 | - | Д-50 П-100 | |
| XV. Сухие продукты на молочной основе | | | | | | | | |
| 28. Сухие продукты на молочной основе | - | 0,3 | - | 50 | 1 | - | Д-50 П-100 | |

* (1) КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

* (2) КОЕ - колониобразующие единицы.

* (3) БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

* (4) Для сухих адаптированных молочных смесей - для смесей, предназначенных для питания детей с первых дней до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев - при контроле на E.coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E.coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие

патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Для каш сухих молочных моментального приготовления - при контроле каш, предназначенных для питания детей до 6 месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Для сухих молочных высокобелковых продуктов - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, сальмонеллы и бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Для смесей на молочной основе, восстановленных, пастеризованных, произведенных на детских молочных кухнях, предназначенных для детей до 6 месяцев - при контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E.coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

При производстве детских сухих продуктов на молочной основе (смеси, напитки, молоко сухое) при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в 5 образцах массой 25 г каждый).

*(5) Уточняется по показателям технического регламента "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012), принятого [Решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34.