

**O wprowadzeniu zmian do Ustawy Federalnej
„Regulamin techniczny na mleko i produkty mleczne”**

Uchwalono przez Dumę Państwową

7 lipca 2010 roku

Artykuł 1

Wprowadzić do Ustawy Federalnej z dnia 12 czerwca 2008 roku Nr 88-Φ3 „Regulamin techniczny na mleko i produkty mleczne” (Zbiór ustaw Federacji Rosyjskiej, 2008, Nr 24, art. 2801) następujące zmiany:

1) część 2 artykułu 2 podać w następującym brzmieniu:

„2. Wykaz mleka i produktów mlecznych, stanowiących obiekty regulacji technicznej niniejszej Ustawy Federalnej, obejmuje:

1) mleko surowe, mleko surowe odtłuszczone i śmietankę surową;

2) produkty mleczne, w tym:

a) produkty mleczne;

b) złożone produkty mleczne;

c) produkty, zawierające mleko;

d) żywność dla dzieci na bazie mleka, mieszanki mleczne (w tym sproszkowane mieszanki mleczne), napoje mleczne (w tym sproszkowane napoje mleczne) dla dzieci w wieku niemowlęcym, kaszki mleczne;

e) produkty uboczne przetwórstwa mlecznego;

3) funkcjonalnie niezbędne składniki.”;

2) w artykule 4:

a) punkt 5 podać w następującym brzmieniu:

„5) produkt, zawierający mleko – produkt spożywczy, wytworzony z mleka i (lub) produktów mlecznych oraz (lub) produktów ubocznych przetwórstwa mlecznego i składników niemlecznych, zgodnie z technologią, która przewiduje zastępowanie tłuszczu mlecznego w ilości jego udziału masowego nie większego, niż 50 procent fazy tłuszczowej, wyłącznie przez substytut tłuszczu mlecznego oraz dopuszcza wykorzystywanie białka, pochodzącego nie z mleka, nie w celach zastępowania białka mlecznego, o udziale masowym substancji suchych mleka w substancjach suchych produktu gotowego nie mniejszym, niż 20 procent;”;

b) punkt 25 podać w następującym brzmieniu:

„25) produkt z mleka sfermentowanego– produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, wytworzony drogą wykorzystania powodującego obniżenie współczynnika kwasowości aktywnej (pH) oraz koagulacji białka zakwaszania mleka i (lub) produktów mlecznych oraz (lub) ich mieszanek z użyciem bakterii zakwaszających, z dodatkiem, nie w celu zastępowania składników mleka, składników niemlecznych (przed lub po zakwaszeniu) lub bez dodatku takich składników, oraz zawierający żywe bakterie zakwaszające w ilości, ustalonej w załącznikach 4, 6, 8 oraz 12 niniejszej Ustawy Federalnej;”

c) w punkcie 26 słowa „wody lub bez jej dodatku” zastąpić słowami „wody, soli lub bez ich dodatku”;

d) w punkcie 38 skreślić słowo „kruchy”;

e) punkt 70 podać w następującym brzmieniu:

„70) plombir¹ – lody (produkt mleczny lub złożony produkt mleczny), w których udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi od 12 procent do 20 procent;”;

f) punkt 72 podać w następującym brzmieniu:

„72) lody z tłuszczem roślinnym – lody (produkt, zawierający mleko), w których udział masowy tłuszczu wynosi nie więcej, niż 12 procent;”;

g) punkt 78 podać w następującym brzmieniu:

¹ Lody wysokogatunkowe (franc. *Glacé Plombières*) (uwaga tłumacza)

„78) produkt mleczny termizowany, pasteryzowany, sterylizowany lub ultrapasteryzowany – produkt mleczny, poddany obróbce termicznej oraz spełniający wymagania niniejszej Ustawy Federalnej w stosunku do dopuszczalnego poziomu zawartości drobnoustrojów w takim produkcie;”;

h) punkt 102 podać w następującym brzmieniu:

„102) produkt mleczny odtłuszczony – produkt mleczny, wytworzony z mleka odtłuszczonego oraz (lub) maślanki, oraz (lub) serwatki, oraz (lub) wytworzonych na ich bazie produktów;”;

i) uzupełnić o punkt 103 następującej treści:

„103) mleko odtłuszczone surowe – mleko odtłuszczone, nie poddawane obróbce termicznej w temperaturze powyżej 45 stopni Celsjusza;”;

j) uzupełnić o punkt 104 następującej treści:

„104) mleko wzbogacone – mleko spożywcze, do którego w celach zwiększenia jego wartości spożywczej wprowadzono dodatkowo, osobno lub w kompleksie, takie substancje, jak białko mleczne, witaminy, mikro- oraz makropierwiastki, włókna spożywcze, wielonienasycone kwasy tłuszczowe, fosfolipidy, prebiotyki;”;

k) uzupełnić o punkt 105 następującej treści:

„105) mleko pełne, skondensowane z cukrem – skoncentrowany lub skondensowany produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy substancji suchych mleka wynosi nie mniej, niż 28,5 procent, udział masowy białka w suchych, odtłuszczonych substancjach mleka – nie mniej, niż 34 procent, a udział masowy tłuszczu – nie mniej, niż 8,5 procent;”;

l) uzupełnić o punkt 106 następującej treści:

„106) mleko odtłuszczone, skondensowane z cukrem – skoncentrowany lub skondensowany produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy substancji suchych mleka wynosi nie mniej, niż 26 procent, udział masowy białka w suchych, odtłuszczonych substancjach mleka – nie mniej, niż 34 procent, a udział masowy tłuszczu – nie więcej, niż 1 procent;”;

m) uzupełnić o punkt 107 następującej treści:

„107) śmietanka skondensowana z cukrem – skoncentrowany lub skondensowany produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy substancji suchych mleka wynosi nie mniej, niż 37 procent, udział masowy białka w suchych, odtłuszczonych substancjach mleka – nie mniej, niż 34 procent, a udział masowy tłuszczu – nie mniej, niż 19 procent;”;

n) uzupełnić o punkt 108 następującej treści:

„108) śmietanka sproszkowana z cukrem – sproszkowany produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy substancji suchych mleka wynosi nie mniej, niż 95 procent, udział masowy białka w suchych, odtłuszczonych substancjach mleka – nie mniej, niż 34 procent, a udział masowy tłuszczu – nie mniej, niż 34 procent;”;

o) uzupełnić o punkt 109 następującej treści:

„109) partia produkcji mlecznej – całość jednostek produkcji, jednolitej pod względem składu oraz jakości, posiadającej tę samą nazwę, znajdującej się w jednolitych opakowaniach zewnętrznych, wytworzonej przez tego samego producenta zgodnie z tym samym dokumentem technicznym na urządzeniach tego samego typu oraz posiadającej tę samą datę produkcji (z wyjątkiem partii produkcji mlecznej, jednocześnie przedstawionej do oceny podczas potwierdzenia spełniania przez nią wymagań niniejszej Ustawy Federalnej). Pod partią produkcji mlecznej do celów potwierdzenia spełniania przez nią wymagań niniejszej Ustawy Federalnej jest rozumiana całość jednostek produkcji, posiadającej tę samą nazwę, wytworzonej przez tego samego producenta w tych samych warunkach zgodnie z tym samym dokumentem technicznym oraz jednocześnie przedstawionej do oceny podczas potwierdzenia jej zgodności.”;

3) w artykule 5:

a) nazwę podać w następującym brzmieniu:

„Artykuł 5. Wymagania w stosunku do bezpieczeństwa mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej ”;

b) część 1 po słowach „mleka surowego” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego ”;

c) część 8 po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego”;

d) część 9 po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego ”;

e) część 10 po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego ”;

4) w artykule 6:

a) nazwę podać w następującym brzmieniu:

„Artykuł 6. Wymagania w stosunku do specjalnych procesów technologicznych podczas wytwarzania, przechowywania, przewożenia, utylizacji mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego i śmietanki surowej ”;

b) część 1 podać w następującym brzmieniu:

„1. Specjalne procesy technologiczne, stosowane podczas wytwarzania mleka surowego, warunki utrzymywania, żywienia, dojenia zwierząt gospodarskich, warunki pozyskiwania, chłodzenia, przechowywania mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej powinny spełniać wymagania ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej, dotyczącego weterynarii.”;

c) część 3 podać w następującym brzmieniu:

„3. Dopuszczalne jest przechowywanie mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego (wliczając w to okres przechowywania mleka surowego, używanego do separacji tłuszczu) w temperaturze 4 stopnie Celsjusza plus-minus 2 stopnie Celsjusza, nie dłużej, niż przez 36 godzin, łącznie z czasem transportowania, przechowywanie śmietanki surowej w temperaturze, nie wyższej, niż 8 stopni Celsjusza, nie dłużej, niż przez 36 godzin, łącznie z czasem transportowania, z wyjątkiem przechowywania mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego (wliczając w to okres przechowywania mleka surowego, używanego do separacji tłuszczu), śmietanki surowej, przeznaczonych do wytwarzania żywności dla dzieci na bazie mleka (dla dzieci w wieku niemowlęcym), mieszanek mlecznych (w tym również sproszkowanych mieszanek mlecznych), napojów mlecznych (w tym również sproszkowanych napojów mlecznych), kaszek mlecznych, które należy przechowywać w temperaturze 4 stopnie Celsjusza plus-minus 2 stopnie Celsjusza nie dłużej, niż przez 24 godziny, łącznie z czasem transportowania.”;

d) część 4 podać w następującym brzmieniu:

„4. Dopuszczalna jest wstępna obróbka termiczna łącznie z pasteryzacją, mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej przez producenta w wypadkach:

1) kwasowości mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego od 19 stopni do 21 stopni Turnera, kwasowości śmietanki surowej od 17 do 19 stopni Turnera;

2) przechowywania mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej dłużej, niż przez 6 godzin;

3) transportowania mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej, czas trwania którego przekracza dopuszczalny okres ich przechowywania, ale nie więcej, niż o 25 procent.”;

e) część 5 po słowie „mleka,” uzupełnić o słowa „mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej,”;

f) część 6 po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego”;

g) część 7 podać w następującym brzmieniu:

„7. Podczas transportowania schłodzonych mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej do miejsca przetwarzania aż do rozpoczęcia ich przetwarzania, temperatura takich produktów nie powinna

przekraczać 10 stopni Celsjusza. Mleko surowe, mleko surowe odtłuszczone, śmietanka surowa, nie spełniające ustalonych wymagań w stosunku do ich temperatury, podlegają natychmiastowemu przetworzeniu.”;

h) część 8 podać w następującym brzmieniu:

„8. Transportowanie mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej odbywa się w pojemnikach ze szczelnie zamykanymi pokrywami, wykonanych z materiałów, dopuszczonych do kontaktu z mlekiem przez organ federalny władzy wykonawczej, pełniący funkcje, związane z kontrolą (nadzorem) w zakresie zapewnienia dobrobytu sanitarno-epidemiologicznego ludności, ochrony praw konsumentów, i oplombowanych. W pojazdach należy zapewnić utrzymywanie temperatury zgodnie z wymaganiami, przewidzianymi przez niniejszą Ustawę Federalną.”;

i) część 9 podać w następującym brzmieniu:

„9. Przechowywaniu oraz przewożeniu mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej towarzyszy deklaracja zgodności oraz informacja, przewidziana przez części 23 i 24 artykułu 36 niniejszej Ustawy Federalnej.”;

j) część 10 podać w następującym brzmieniu:

„10. Producent produktów przetwórstwa mlecznego przechowuje mleko surowe, mleko surowe odtłuszczone, śmietankę surową, poddane wstępnej obróbce termicznej (w tym pasteryzacji) przed rozpoczęciem ich przetwarzania, w osobnych oznakowanych pojemnikach w temperaturze 4 stopnie Celsjusza plus-minus 2 stopnie Celsjusza.”;

k) część 11 po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, , mleka surowego odtłuszczonego”;

5) część 7 artykułu 7 podać w następującym brzmieniu:

„7. Niedopuszczalne jest stosowanie dodatków spożywczych oraz aromatyzatorów, z wyjątkiem funkcjonalnie niezbędnych składników, podczas wytwarzania dietetycznych produktów spożywczych oraz tradycyjnych produktów mlecznych, będących produktami z mleka sfermentowanego (oprócz wytwarzania złożonych produktów mlecznych).”;

6) w artykule 9:

a) w akapicie pierwszym punktu 6 słowa „od 77 do 100” zastąpić słowami „od 77 do 120”;

b) punkt 20 podać w następującym brzmieniu:

„20) schładzanie – proces obniżania temperatury mleka oraz produktów jego przetwórstwa do poziomu, przy którym zostaje wstrzymany rozwój w nich drobnoustrojów oraz procesów utleniania. Schładzania poddanych uprzedniej obróbce termicznej mleka oraz produktów jego przetwórstwa (z wyjątkiem lodów, serów, produktów serowych, serów topionych, topionych produktów serowych, sproszkowanych, skondensowanych, skondensowanych, sterylizowanych produktów przetwórstwa mlecznego) dokonuje się do temperatury nie wyższej, niż 6 stopni Celsjusza, nie dłużej, niż przez dwie godziny.”;

c) punkt 25 podać w następującym brzmieniu:

„25) odtwarzanie – proces, stosowany podczas wytwarzania odtworzonych produktów przetwórstwa mlecznego. Odtwarzania dokonuje się drogą mieszania wody pitnej ze sproszkowanym, skondensowanym lub skondensowanym produktem przetwórstwa mlecznego aż do osiągnięcia odpowiednich właściwości organoleptycznych oraz fizyczno-chemicznych produktu.”;

d) punkt 27 podać w następującym brzmieniu:

„27) ubijanie – proces, stosowany podczas wytwarzania ubitych produktów przetwórstwa mlecznego, któremu towarzyszy zwiększenie ich objętości.”;

7) w artykule 14:

a) część 3 podać w następującym brzmieniu:

„3. Pod żywnością dla dzieci na bazie mleka jest rozumiana żywność dla dzieci (z wyjątkiem mieszanek mlecznych (w tym również sproszkowanych mieszanek mlecznych), napojów mlecznych (w tym również sproszkowanych napojów mlecznych), kaszek mlecznych), wytworzona z mleka krowiego lub mleka innych zwierząt gospodarskich, z dodatkiem przetworów mleczarskich oraz (lub) składników mleka lub bez ich dodatku, a także z dodatkiem składników niemlecznych w ilości nie większej, niż 50 procent masy ogólnej takiego produktu gotowego, lub bez ich dodatku.”;

b) część 5 podać w następującym brzmieniu:

„5. Pod adaptowaną mieszanką mleczną (substytutem mleka kobiecego) jest rozumiana żywność dla dzieci w wieku niemowlęcym, wytworzona w postaci płynnej lub sproszkowanej na bazie mleka krowiego lub mleka innych zwierząt gospodarskich oraz maksymalnie zbliżona pod względem składu chemicznego do mleka kobiecego w celach zaspokajania zapotrzebowania fizjologicznego dzieci w pierwszym roku życia na niezbędne substancje oraz energię.”;

c) część 6 podać w następującym brzmieniu:

„6. Pod produktami dokarmiania jest rozumiana żywność dla dzieci, wprowadzana do racji żywnościowej dzieci w pierwszym roku życia jako uzupełnienie do mleka kobiecego, jego substytutów lub późniejszych mieszanek mlecznych, oraz wytworzona na bazie produktów pochodzenia zwierzęcego oraz (lub) roślinnego z uwzględnieniem wiekowych właściwości fizjologicznych organizmu dziecięcego.”;

d) część 7 podać w następującym brzmieniu:

„7. Pod późniejszą mieszanką mleczną są rozumiane mieszanki adaptowane (maksymalnie zbliżone pod względem składu chemicznego do mleka kobiecego) lub częściowo adaptowane (częściowo zbliżone pod względem składu chemicznego do mleka kobiecego), wytworzone na bazie mleka krowiego lub mleka innych zwierząt gospodarskich oraz przeznaczone do żywienia dzieci w wieku powyżej sześciu miesięcy w połączeniu z produktami dokarmiania.”;

e) część 11 podać w następującym brzmieniu:

„11. Pod kaszkami mlecznymi, gotowymi do spożycia, oraz sproszkowanymi kaszkami mlecznymi (odtwarzonymi do gotowości w warunkach domowych drogą rozcieńczenia wodą pitną), jest rozumiana żywność dla dzieci w wieku niemowlęcym, wytworzona z różnych gatunków kasz oraz (lub) mąki, z mleka, oraz (lub) produktów mlecznych, oraz (lub) produktów, zawierających mleko, z dodatkiem składników niemlecznych lub bez ich dodatku, o udziale masowym substancji suchych mleka w substancjach suchych gotowego do spożycia produktu nie mniejszym, niż 15 procent.”;

f) uzupełnić o część 14 następującej treści:

„14. Pod żywnością dla dzieci na bazie pełnych lub częściowych hydrolizatów białkowych jest rozumiana żywność dla dzieci, wytworzona z poddanych odpowiednio hydrolizie pełnej lub częściowej białek mleka krowiego oraz (lub) białek mleka innych zwierząt gospodarskich.”;

g) uzupełnić o część 15 następującej treści:

„15. Pod żywnością bezglutenową dla dzieci jest rozumiana żywność specjalistyczna dla dzieci, w której zawartość glutenu wynosi nie więcej, niż 20 miligramów na jeden kilogram takiej gotowej do spożycia żywności.”;

h) uzupełnić o część 16 następującej treści:

„16. Pod napojami mlecznymi dla dzieci w wieku niemowlęcym jest rozumiana żywność dla dzieci, gotowa do spożycia, wytworzona z mleka surowego oraz (lub) produktów mlecznych z dodatkiem składników niemlecznych lub bez ich dodatku, z następną obróbką termiczną (co najmniej, pasteryzacją) oraz odpowiadająca potrzebom fizjologicznym dzieci w wieku niemowlęcym.”;

i) uzupełnić o część 17 następującej treści:

„17. Pod sproszkowanymi napojami mlecznymi dla dzieci w wieku niemowlęcym jest rozumiana żywność sproszkowana dla dzieci w wieku niemowlęcym, wytworzona z mleka surowego oraz (lub) produktów mlecznych z dodatkiem składników niemlecznych lub bez ich dodatku, o udziale masowym substancji suchych mleka w

substancjach suchych produktu gotowego nie mniejszym, niż 15 procent, oraz odpowiadająca potrzebom fizjologicznym dzieci w wieku niemowlęcym.”;

j) uzupełnić o część 18 następującej treści:

„18. Pod sproszkowanymi mieszankami z mleka sfermentowanego dla dzieci w wieku niemowlęcym są rozumiane sproszkowane mieszanki mleczne dla dzieci w wieku niemowlęcym, wytworzone drogą wykorzystania powodującego obniżenie wskaźnika kwasowości aktywnej (pH) oraz koagulacji białek mleka z wykorzystaniem drobnoustrojów zakwaszających (bez użycia kwasów organicznych), z następnym dodaniem do sproszkowanej mieszanki mlecznej żywych drobnoustrojów zakwaszających w ilości, ustalonej w załączniku 6 do niniejszej Ustawy Federalnej, lub bez ich dodawania, oraz spełniające wymagania, ustalone przez załącznik 6 do niniejszej Ustawy Federalnej.”;

8) artykuł 15 uzupełnić o część 13 następującej treści:

„13. Niniejszy artykuł obowiązuje również dla mieszanek mlecznych (w tym sproszkowanych mieszanek mlecznych), napojów mlecznych (w tym sproszkowanych napojów mlecznych), kaszek mlecznych.”;

9) artykuł 16 uzupełnić o część 7 następującej treści:

„7. Niniejszy artykuł obowiązuje również dla mieszanek mlecznych (w tym sproszkowanych mieszanek mlecznych), napojów mlecznych (w tym sproszkowanych napojów mlecznych), kaszek mlecznych.”;

10) w artykule 17:

a) część 10 podać w następującym brzmieniu:

„10. Podczas realizacji mleka surowego na rynkach detalicznych (łącznie z rynkami rolnymi) drogą rozlewu z opakowań transportowych lub innych sprzedający (osoby prawne oraz osoby fizyczne, w tym również przedsiębiorcy indywidualni) powinni okazywać konsumentom dokumenty, wydane przez organ władzy wykonawczej podmiotu Federacji Rosyjskiej, uprawniony do sprawowania kontroli (nadzoru) weterynaryjnej w zakresie weterynarii, oraz potwierdzające bezpieczeństwo mleka surowego, a także donieść do konsumentów informację o konieczności obowiązkowego gotowania mleka surowego. Podczas realizacji mleka pasteryzowanego na rynkach detalicznych (łącznie z rynkami rolnymi) drogą rozlewu z opakowań transportowych lub innych sprzedający (osoby prawne oraz przedsiębiorcy indywidualni) powinni okazywać deklarację zgodności oraz donieść do konsumentów informację o konieczności obowiązkowego gotowania mleka pasteryzowanego.”;

b) uzupełnić o część 12 następującej treści:

„12. Podczas dostaw mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej do punktów przyjmowania mleka lub do organizacji, zajmujących się przetwórstwem przemysłowym mleka, osoby prawne oraz osoby fizyczne, w tym również przedsiębiorcy indywidualni okazują dokumenty, wydane przez organ władzy wykonawczej podmiotu Federacji Rosyjskiej, uprawniony do sprawowania kontroli (nadzoru) weterynaryjnej w zakresie weterynarii, oraz potwierdzające bezpieczeństwo mleka surowego na podstawie wyników przeprowadzenia akcji weterynaryjno-profilaktycznych, zgodnie z ustawodawstwem Federacji Rosyjskiej, dotyczącym weterynarii. Okres ważności takich dokumentów jest ustalany w zależności od wyników przeprowadzenia tych akcji oraz ich częstotliwości.”;

c) uzupełnić o część 13 następującej treści:

„13. Realizacji mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej, kierowanych do przetwórstwa przemysłowego, powinna towarzyszyć deklaracja zgodności.”;

11) w artykule 25:

a) punkt 2 części 2 podać w następującym brzmieniu:

„2) organ federalny władzy wykonawczej, pełniący funkcje, związane z kontrolą (nadzorem) w zakresie zapewnienia dobrobytu sanitarno-epidemiologicznego ludności, ochrony praw konsumentów, organy władzy wykonawczej podmiotów Federacji Rosyjskiej, uprawnione do sprawowania kontroli (nadzoru) państwowej w zakresie weterynarii.”;

b) w punkcie 10 części 10 skreślić słowa „certyfikat higieniczny”;

12) w części 2 artykułu 26:

a) akapit pierwszy po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego”;

b) punkt 2 po słowie „mleka,” uzupełnić o słowa „mleka surowego odtłuszczonego oraz”;

13) w artykule 28:

a) punkt 1 podać w następującym brzmieniu:

„1) procesów wytwarzania, przechowywania, przewożenia, realizacji, utylizacji mleka surowego oraz produktów przetwórstwa mlecznego produkcji nieprzemysłowej (produktów przetwórstwa mlecznego, wytworzonych przez osoby fizyczne w warunkach domowych oraz (lub) w prywatnych gospodarstwach przydomowych oraz przeznaczonych do realizacji na rynkach (łącznie z rynkami rolnymi), procesów przewożenia, realizacji, utylizacji mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej – przez organy władzy wykonawczej podmiotów Federacji Rosyjskiej, uprawnione do sprawowania kontroli (nadzoru) w zakresie weterynarii;”;

b) punkt 3 podać w następującym brzmieniu:

„3) mleka oraz produktów jego przetwórstwa w stadium ich obrotu, a w wypadku uznania za prawdziwą informacji o niespełnianiu przez te produkty wymagań niniejszej Ustawy Federalnej – w stadium ich wytwarzania, w tym:

a) mleka surowego oraz produktów przetwórstwa mlecznego produkcji nieprzemysłowej – przez organy władzy wykonawczej podmiotów Federacji Rosyjskiej, uprawnione do sprawowania kontroli (nadzoru) państwowej w zakresie weterynarii;

b) produktów przetwórstwa przemysłowego mleka, wytworzonych przez osoby prawne, przedsiębiorców indywidualnych – przez organ federalny władzy wykonawczej, sprawujący funkcje, związane z kontrolą (nadzorem) w zakresie zapewnienia dobrobytu sanitarno-epidemiologicznego ludności, ochrony praw konsumentów.”;

14) w części 2 artykułu 30 słowa „a także zagraniczne osoby prawne oraz osoby fizyczne” zastąpić słowami „a także zagraniczne osoby prawne oraz zagraniczne osoby fizyczne”;

15) w artykule 31:

a) część 2 po słowie „mleka” uzupełnić o słowa „, mleka surowego odtłuszczonego”;

b) część 3 podać w następującym brzmieniu:

„3. Podczas deklarowania zgodności partii mleka spożywczego lub produktów przetwórstwa mlecznego okres ważności deklaracji zgodności powinien odpowiadać okresowi ważności tych produktów.”;

c) w części 7:

punkt 8 podać w następującym brzmieniu:

„8) dokumenty, potwierdzające organizację i sprawowanie kontroli przemysłowej przez producenta, sprawowanie kontroli państwowej w stosunku do producenta oraz przedstawione:

a) przez organy władzy państwowej podmiotów Federacji Rosyjskiej, uprawnione do sprawowania kontroli (nadzoru) państwowej w zakresie weterynarii, w stosunku do mleka surowego;

b) przez organ federalny władzy wykonawczej, sprawujący funkcje, związane z kontrolą (nadzorem) w zakresie zapewnienia dobrobytu sanitarno-epidemiologicznego ludności, ochrony praw konsumentów, w stosunku do produktów przetwórstwa mlecznego z użyciem któregośkolwiek ze schematów deklarowania zgodności tych produktów, z wyjątkiem schematu 5e²;”;

w punkcie 9 słowa „certyfikat higieniczny” skreślić;

16) w punkcie 7 części 6 artykułu 32 słowa „certyfikat higieniczny” skreślić;

² W numeracji polskiej. W rosyjskiej – 5д (uwaga tłumacza)

17) w artykule 33:

a) część 1 podać w następującym brzmieniu:

„1. Potwierdzenia zgodności mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej z wymaganiami niniejszej Ustawy Federalnej dokonują osoby prawne oraz przedsiębiorcy indywidualni w formie deklarowania zgodności z użyciem któregokolwiek ze schematów, przewidzianych przez niniejszą Ustawę Federalną.”;

b) część 2 podać w następującym brzmieniu:

„2. Deklaracja zgodności mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej z wymaganiami niniejszej Ustawy Federalnej jest przyjmowana przez osobę prawą lub przedsiębiorcę indywidualnego, dokonujących zbiórki mleka w punktach przyjmowania mleka, w tym również od osób fizycznych, pod warunkiem spełnienia przez nich wymagań ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej, dotyczącego weterynarii, wymagań artykułu 5 niniejszej Ustawy Federalnej oraz z uwzględnieniem wyników badań (testów) stanu zdrowia zwierząt, przeprowadzanych przez organy władzy wykonawczej podmiotów Federacji Rosyjskiej, uprawnionych do sprawowania kontroli (nadzoru) państwowej w zakresie weterynarii. Ustalany okres ważności powyższej deklaracji wynosi nie więcej, niż jeden rok.”;

c) uzupełnić o część 2¹ następującej treści:

„2¹. W wypadkach wykrycia niezgodności mleka surowego w stadiach jego wytwarzania lub przechowywania, lub przewożenia, lub realizacji, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej w stadiach ich przewożenia lub realizacji z wymaganiami niniejszej Ustawy Federalnej w stosunku do wskaźników bezpieczeństwa tych produktów, a także powstania na obszarze, na którym dokonuje się zbiórki mleka, zachorowań zwierząt gospodarskich, wobec których wykorzystywanie mleka surowego, mleka surowego odtłuszczonego, śmietanki surowej jest ograniczone lub zakazane, organ władzy wykonawczej podmiotu Federacji Rosyjskiej, uprawniony do sprawowania kontroli (nadzoru) państwowej w zakresie weterynarii, wydaje nakaz wstrzymania realizacji lub dostaw takich produktów w trybie, ustalonym przez ustawodawstwo Federacji Rosyjskiej. Przy tym ważność powyższej deklaracji ustaje.”;

d) uzupełnić o część 7 następującej treści:

„7. Mleko surowe oraz produkty przetwórstwa mlecznego z produkcji nieprzemysłowej, realizowane przez osoby fizyczne na rynkach (w tym również rynkach rolnych), nie podlegają obowiązkowi potwierdzenia spełnienia wymagań niniejszej Ustawy Federalnej.”;

18) w artykule 35:

a) punkt 4 części 2 uzupełnić o słowa „, w tym również twaróg oraz produkty na jego bazie”;

b) część 3 podać w następującym brzmieniu:

„3. Żywność dla dzieci na bazie mleka dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz dzieci w wieku szkolnym powinna być produkowana wyłącznie konfekcjonowana w opakowania hermetyczne. Płynna żywność dla dzieci na bazie mleka dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz dzieci w wieku szkolnym powinna być produkowana w opakowaniach o pojemności nie większej, niż 2 litry, żywność dla dzieci w postaci pasty – nie większej, niż 200 gramów (do bezpośredniego spożywania porcjami).”;

19) w artykule 36:

a) w części 3:

w punkcie 2 słowo „produkcji” zastąpić słowami „produkcji. Dopuszczalne jest podanie adresu prawnego producenta mleka lub produktów mlecznych, wwiezionych na teren Federacji Rosyjskiej, w języku państwowym kraju siedziby danego producenta, a nazwy tego kraju – w języku rosyjskim.”;

punkt 3 uzupełnić o słowa „(o ile istnieje)”;

punkt 4 uzupełnić o słowa „(w razie konieczności)”;

punkt 13 podać w następującym brzmieniu:

„13) napisy ostrzegawcze lub znaki manipulacyjne – „Chronić przed promieniowaniem słonecznym”, „Ograniczenie temperatury”, „Chronić przed wilgocią” (są nanoszone wybiórczo w razie konieczności).”;

b) część 4 podać w następującym brzmieniu:

„4. Przy owijaniu opakowań grupowych lub opakowań transportowych produktów mlecznych w ochronne materiały polimerowe dopuszczalny jest brak naniesienia na nich oznakowania. W danym przypadku informację dla konsumentów stanowi znajdująca się na etykietkach opakowań konsumenckich informacja.”;

c) część 6 uzupełnić o zdania następującej treści: „Szyk słów przy podawaniu odpowiadających pojęciom, ustalonym przez artykuł 4 niniejszej Ustawy Federalnej, nazw mleka oraz produktów jego przetwórstwa w ich oznakowaniu nie jest regulowany (na przykład, „pełne mleko”, „mleko pełne”, „masło śmietankowe”, „śmietankowe masło” oraz podobne pojęcia). Dopuszczalne jest niestosowanie w nazwie masła śmietankowego pojęć „słodkośmietankowe”, „niesolone”, charakteryzujących właściwości jego produkcji, jeżeli podczas produkcji masła śmietankowego nie są wykorzystywane zakwasy oraz sól kuchenna.”;

d) część 14 uzupełnić o zdanie następującej treści: „Przy podawaniu nazwy produktu z mleka sfermentowanego, wytworzonego zgodnie z technologią produkcji kefiru z wykorzystaniem zakwasu, przygotowanego na czystych hodowlach drobnoustrojów fermentacji mlekowej oraz drożdży, w oznakowaniu tego produktu powinny być użyte słowa „produkt kefirowy” w postaci związku wyrazowego, naniesionego jednakową czcionką.”;

e) część 20 podać w następującym brzmieniu:

„20. Oznakowanie zawierających mleko produktów nie powinno zawierać nazw, w których skład wchodzi pojęcia, ustanowione przez niniejszą Ustawę Federalną dla mleka oraz produktów mlecznych (w tym również słów lub ich części, wchodzących w skład tych pojęć, ich różnych kombinacji w znakach asortymentowych oraz nazwach firmowych producentów, na etykietkach, w celach reklamowych lub innych, które mogą wprowadzić w błąd konsumentów).”;

f) uzupełnić o część 20¹ następującej treści:

„20¹. W nazwach produktów spożywczych, nie należących do produktów, zawierających mleko, niedopuszczalne jest używanie pojęć, ustanowionych przez niniejszą Ustawę Federalną dla produktów, zawierających mleko. W nazwach produktów spożywczych, nie będących produktami mlecznymi lub złożonymi produktami mlecznymi, lub produktami, zawierającymi mleko, oraz wytworzonych z dodatkiem mleka oraz (lub) produktów przetwórstwa mlecznego, są podawane pojęcia, stosowane w przemyśle spożywczym (na przykład, „galaretka”, „krem”, „pasta”, „budyń”), poczynając od podania składnika podstawowego receptury, po którym są umieszczane pojęcia (według uznania producenta), charakteryzujące produkt mleczny, który został dodany (na przykład, „pierogi z serem”. „krem orzechowy ze śmietaną”, „budyń owocowy ze śmietanką”, „czekolada mleczna”).”;

g) uzupełnić o część 22¹ następującej treści:

„22¹. Oznakowanie lodów mlecznych, lodów śmietankowych, plombiru, lodów na bazie mleka sfermentowanego, lodów z tłuszczem roślinnym powinno zawierać nazwy tej produkcji, zgodne z pojęciami, ustanowionymi przez punkty 68-72 artykułu 4 niniejszej Ustawy Federalnej. Przy naniesieniu oznakowania tej produkcji na stronie czołowej opakowania konsumenckiego podaje się pełną nazwę tej produkcji jednakową czcionką.”;

h) w części 23:

akapit pierwszy podać w następującym brzmieniu:

„23. Mleku surowemu, mleku surowemu odtuszczonemu, śmietance surowej, realizowanym przez osoby prawne, osoby fizyczne, w tym również przez przedsiębiorców indywidualnych, do przetwarzania (z wyjątkiem dostaw do punktów przyjmowania mleka), powinny towarzyszyć dokumenty towarowo-przewozowe, zawierające następującą informację:”;

punkt 2 podać w następującym brzmieniu:

„2) wskaźniki identyfikacji (z wyjątkiem udziału masowego substancji suchych mleka) takich produktów (dla osób prawnych oraz przedsiębiorców indywidualnych);”;

i) część 24 po słowie „mleko,” uzupełnić o słowa „mleko surowe odtłuszczone,”;

j) w części 25:

punkt 1 podać w następującym brzmieniu:

„1) nazwy takich produktów z użyciem pojęć, przewidzianych przez artykuły 4 oraz 14 niniejszej Ustawy Federalnej, oraz przestrzeganiem wymagań w stosunku do ich stosowania, ustanowionych przez niniejszy artykuł;”;

punkt 2 podać w następującym brzmieniu:

„2) udział masowy tłuszczu w procentach (oprócz odtłuszczonych produktów przetwórstwa mlecznego, sera, produktów serowych, serów topionych, topionych produktów serowych), udział masowy tłuszczu w przeliczeniu na substancję suchą w procentach dla sera, produktów serowych, serów topionych, topionych produktów serowych. Przy naniesieniu na opakowania konsumenckie oznakowania produktów, wytworzonych z mleka pełnego, dopuszczalne jest podanie udziału masowego tłuszczu z użyciem słów „od”, „do” w procentach wraz z informacją dodatkową o udziale masowym tłuszczu w procentach dla każdej partii takich produktów w jakikolwiek dostępny sposób z użyciem jednej z wielkości czcionek, przewidzianych przez część 2 artykułu 37 niniejszej Ustawy Federalnej, oznakowania sproszkowanej żywności dla dzieci na bazie mlecznej, sproszkowanych mieszanek mlecznych, dla³ sproszkowanych napojów mlecznych, sproszkowanych kaszek mlecznych dopuszczalne jest podawanie udziału masowego tłuszczu w gramach po słowach „wartość spożywcza”;”;

punkt 13 po słowach „data produkcji” uzupełnić o słowo „(wytworzenia)”;

punkt 18 podać w następującym brzmieniu:

„18) niedopuszczalne jest używanie pojęcia „mleko” na opakowaniach konsumenckich w nazwach mleka oraz produktów jego przetwórstwa w wypadku wykorzystywania podczas ich wytwarzania sproszkowanego mleka pełnego, sproszkowanego mleka odtłuszczonego;”;

uzupełnić o punkt 19 następującej treści:

„19) informacja o wykorzystaniu tłuszczów niemlecznych podczas wytwarzania produktów, zawierających mleko, zgodnie z technologią, która przewiduje zastąpienie tłuszczu mlecznego tłuszczami pochodzenia niemlecznego (z wyjątkiem spreadów⁴ śmietankowo-roślinnych), jest umieszczana wraz z nazwą pełną odpowiedniego gatunku produktów, zawierających mleko (na przykład, „produkt śmietanowy z tłuszczem roślinnym”, „serek z tłuszczem roślinnym”) na stronie czołowej opakowania konsumenckiego.”;

k) część 27 podać w następującym brzmieniu:

„27. Dopuszczalne jest naniesienie na osłonkę do sera lub powłokę do sera informacji z użyciem niezmywalnej nieszkodliwej farby lub samoprzylepnych oraz w ustalonym trybie dozwolonych do kontaktu z produktami mleczarskimi etykiet, bądź naniesienie w inny dostępny sposób. Ser, ser topiony, produkty serowe, topione produkty serowe powinny posiadać oznakowanie, zawierające następujące informacje dodatkowe:

1) znaki asortymentowe lub nazwy asortymentowe sera („Rosyjski”, „Uglicki”, „Suługuni” oraz podobne nazwy);

2) gatunek podstawowej mikroflory zakwasowej (według uznania producenta) oraz przyrodę pochodzenia koagulujących mleko preparatów fermentacyjnych (dla serów oraz produktów serowych).”;

l) część 28 podać w następującym brzmieniu:

„28. Żywność dla dzieci na bazie mleka, mieszanki mleczne (w tym również sproszkowane mieszanki mleczne), napoje mleczne (w tym również sproszkowane napoje mleczne), kaszki mleczne, przeznaczone do żywienia dzieci w wieku niemowlęcym, zgodnie z pojęciami, ustanowionymi przez artykuł 14 niniejszej Ustawy Federalnej, powinny posiadać oznakowanie, zawierające następujące informacje dodatkowe:

1) zalecenia odnośnie wykorzystywania tych produktów;

³ W oryginale tego słowa nie ma, ale wynika ono z kontekstu (*uwaga tłumacza*)

⁴ Spread (ang) – produkt w postaci pasty (*uwaga tłumacza*)

2) warunki przygotowywania tych produktów (w razie konieczności), warunki przechowywania oraz wykorzystywania tych produktów po otwarciu ich opakowania;

3) wskazanie na wiek dzieci, dla których są przeznaczone te produkty (dopuszczalne jest podawanie wieku dzieci z użyciem cyfr, bez skracania słów):

a) od urodzenia – adaptowane mieszanki mleczne, mieszanki adaptowane z mleka sfermentowanego, mieszanki na bazie częściowych hydrolizatów białka;

b) powyżej sześciu miesięcy (od sześciu miesięcy, poczynając od sześciu miesięcy) – późniejsze adaptowane mieszanki mleczne, późniejsze mieszanki adaptowane na bazie mleka sfermentowanego, częściowo adaptowane mieszanki mleczne, częściowo adaptowane mieszanki na bazie mleka sfermentowanego;

c) powyżej sześciu miesięcy (od sześciu miesięcy, poczynając od sześciu miesięcy) – napoje mleczne, twaróg oraz produkty na jego bazie;

d) powyżej ośmiu miesięcy (od ośmiu miesięcy, poczynając od ośmiu miesięcy) – mleko spożywcze (dopuszczalne jest wykorzystywanie do przygotowywania produktów dokarmiania dla dzieci w wieku niemowlęcym powyżej czterech miesięcy (od czterech miesięcy, poczynając od czterech miesięcy) z podaniem w oznakowaniu tych produktów informacji o ograniczeniach, dotyczących wieku dzieci, w wypadku przeznaczenia dedykowanego tych produktów);

e) powyżej ośmiu miesięcy (od ośmiu miesięcy, poczynając od ośmiu miesięcy) – śmietanka spożywcza (dopuszczalne jest wykorzystywanie do przygotowywania produktów dokarmiania dla dzieci w wieku niemowlęcym powyżej sześciu miesięcy (od sześciu miesięcy, poczynając od sześciu miesięcy) z podaniem w oznakowaniu tych produktów informacji o ograniczeniach, dotyczących wieku dzieci, w wypadku przeznaczenia dedykowanego tych produktów);

f) powyżej ośmiu miesięcy (od ośmiu miesięcy, poczynając od ośmiu miesięcy) – jogurt, kefir oraz inne produkty z mleka sfermentowanego;

g) powyżej dziewięciu miesięcy (od dziewięciu miesięcy, poczynając od dziewięciu miesięcy) – miękki ser twarogowy;

4) skład tych produktów z podaniem nazw użytych olejów roślinnych oraz węglowodanów;

5) wartość spożywcza⁵ tych produktów (w tym również zawartość witamin oraz substancji mineralnych) oraz ich wartość energetyczna (w wypadku ich wzbogacenia – stosunek procentowy do dawki dziennej spożywania substancji, którymi wzbogacono produkt). Informacje ilościowe o zawartości witamin oraz substancji mineralnych są podawane w wypadku, gdy ich zawartość w 100 gramach lub mililitrach, lub centymetrach sześciennych produktu spożywczego wynosi nie mniej, niż 5 procent zalecanej dawki spożycia dziennego, dla produktów bezglutenowych jest podawana informacja o braku zawartości glutenu w tych produktach.”;

m) część 29 uzupełnić o zdanie następującej treści: „Wizerunków dzieci nie wolno nanosić na etykiety opakowań konsumenckich substytutów mleka kobiecego.”;

n) część 30 podać w następującym brzmieniu:

„30. Informacja o innych produktach mlecznych, złożonych produktach mlecznych, zawierających mleko produktach, przeznaczonych do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym lub dzieci w wieku szkolnym, powinna spełniać wymagania, ustanowione przez część 25 niniejszego artykułu, oraz wymagania dokumentów normatywnych i (lub) technicznych, zgodnie z którymi jest wytwarzana taka produkcja mleczna oraz może być dokonana jej identyfikacja.”;

20) w artykule 43:

a) uzupełnić o część 3¹ następującej treści:

„3¹. Deklaracje zgodności, przyjęte przed dniem wejścia w życie niniejszej Ustawy Federalnej, certyfikaty zgodności, świadectwa rejestracji państwowej produktów przetwórstwa mlecznego, inne dokumenty, potwierdzające bezpieczeństwo produktów przetwórstwa mlecznego oraz wydane przed dniem wejścia w życie niniejszej Ustawy Federalnej, są ważne dla realizacji mleka oraz produkcji mleczarskiej aż do wygaśnięcia okresu ich ważności.”;

⁵ Tak (a nie „odżywcza”) jest w oryginale (uwaga tłumacza)

b) uzupełnić o część 3² następującej treści:

„3². Produkty przetwórstwa mlecznego, które zostały wytworzone w Federacji Rosyjskiej lub wwieziona na teren Federacji Rosyjskiej przed dniem wejścia w życie niniejszej Ustawy Federalnej oraz oznakowanie na które zostało naniesione zgodnie z wymaganiami, obowiązującymi przed dniem wejścia w życie niniejszej Ustawy Federalnej, są dopuszczane do obrotu na terenie Federacji Rosyjskiej w ciągu ustalonego terminu ważności.”;

c) część 4 podać w następującym brzmieniu:

„4. Z dniem wejścia w życie niniejszej Ustawy Federalnej wobec mleka oraz produkcji mleczarskiej nie są stosowane postanowienia akapitu drugiego punktu 1, punktów 2 oraz 3 artykułu 13, punktów 4-6 artykułu 15, pierwszego zdania punktu 2 oraz punktu 3 artykułu 16, punktu 2 artykułu 32, artykułu 41 Ustawy Federalnej z dnia 30 marca 1999 roku Nr 52-Ф3 „O dobrobycie sanitarno-epidemiologicznym ludności”, akapitu czwartego punktu 2 artykułu 3, artykułów 9 oraz 12, punktu 2 artykułu 16, punktów 1, 2, 5-7 artykułu 17, punktów 1 oraz 2, akapitu szóstego punktu 3 artykułu 18, punktów 2-4 artykułu 19, punktu 3 artykułu 21 w części udostępnienia dokumentów, poświadczających zgodność jakości oraz bezpieczeństwa mleka i produkcji mleczarskiej z wymaganiami dokumentów normatywnych Ustawy Federalnej z dnia 2 stycznia 2000 roku Nr 29-Ф3 „O jakości i bezpieczeństwie produktów spożywczych”, artykułu 21 Ustawy Federacji Rosyjskiej z dnia 14 maja 1993 roku Nr 4979-I „O weterynarii” w części produktów mlecznych wytwarzania przemysłowego.”;

21) załącznik 1 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 1
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

**Dopuszczalne poziomy zawartości substancji potencjalnie niebezpiecznych
w mleku surowym, mleku surowym odtłuszczonym i śmietance surowej**

Produkt	Substancje potencjalnie niebezpieczne	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l)
Mleko surowe, mleko surowe odtłuszczone, śmietanka surowa	Pierwiastki toksyczne:	
	Ołów	0,1
	Arsen	0,05
	Kadm	0,03
	Rtęć	0,005
	Mykotoksyny:	
	Aflatoksyna M ₁	0,0005
	Antybiotyki:	
	Lewomycetyna	Poniżej 0,01
	Grupa tetracyklinowa	Poniżej 0,01 jedn./g
Streptomycyna	Poniżej 0,5 jedn./g	
Penicylina	Poniżej 0,01 jedn./g	
Substancje hamujące	Niedopuszczalne	
Pestycydy:		
Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery)	0,05 (1,25 dla śmietanki w przeliczeniu na tłuszcz)	
DDT ¹ i jego metabolity	0,05 (1,0 dla śmietanki w przeliczeniu na tłuszcz)	
Radionuklidy:		
Cez-137	100 Bq/l (kg)	
Stront-90	25 Bq/l (kg)	

¹DDT – dwuchlorodwufenylotrójchloroetan, insektycyd.”;

22) załącznik 2 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 2
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Dopuszczalne poziomy zawartości drobnoustrojów i komórek somatycznych w mleku surowym, mleku surowym odtłuszczonym i w śmietance surowej

Produkt	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne		Zawartość komórek somatycznych w 1 cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	Drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	
Mleko surowe, gatunek:				
wyższy	1•10 ⁵	-	25	4•10 ⁵
pierwszy	5•10 ⁵	-	25	1•10 ⁶
drugi	4•10 ⁶	-	25	1•10 ⁶
Mleko surowe odtłuszczone, gatunek:				
wyższy	1•10 ⁵	-	-	-
pierwszy	5•10 ⁵	-	-	-
drugi	4•10 ⁶	-	-	-
Śmietanka surowa, gatunek:				
wyższy	5•10 ⁵	-	-	-
pierwszy	4•10 ⁶	-	-	-
drugi				

¹ IMTWBtM – Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych. mikroorganizmów.

² JTK – jednostki, tworzące kolonie.

³ BGPO – bakterie z grupy pałeczki okrężnicy.”;

23) załącznik 3 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 3
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

**Dopuszczalne poziomy zawartości substancji potencjalnie niebezpiecznych w produktach przetwórstwa
mlecznego**

Grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l, dm ³)
<p>Wszystkie produkty przetwórstwa mlecznego (dla grupy produktów koncentraty białek mlecznych, laktuloza, cukier mleczny, kazeina, kazeiniany, albumina mleczna oraz produkty na jej bazie, hydrolizaty białek mlecznych, z wyjątkiem wskaźnika „antybiotyki”;</p> <p>dla grupy produktów mlecznych, mlecznych złożonych sproszkowanych i sublimowanych w przeliczeniu na produkty odtworzone)</p>	<p>Mykotoksyny: Aflatoksyna M₁</p> <p>Antybiotyki: Lewomycetyna (chloramfenikol) Grupa tetracyklinowa Streptomycyna Penicylina</p>	<p>0,0005</p> <p>Poniżej 0,01</p> <p>Poniżej 0,01 jedn./g</p> <p>Poniżej 0,5 jedn./g</p> <p>Poniżej 0,01 jedn./g</p>
<p>Mleko spożywcze oraz śmietanka spożywcza, maślanka, serwatka mleczna, napój mleczny, płynne produkty z mleka sfermentowanego (ajran, acidofilina, warieniec, kefir, kumys oraz produkt kumysowy, jogurt, mleko zsiadłe, riażenka), śmietana, złożone produkty mleczne na ich bazie, produkty, poddane obróbce termicznej po sfermentowaniu</p>	<p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć</p> <p>Pestycydy: Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>0,1</p> <p>0,05</p> <p>0,03</p> <p>0,005</p> <p>0,05 (1,25 dla śmietanki, śmietany w przeliczeniu na tłuszcz)</p> <p>0,05 (1,0 dla śmietanki, śmietany w przeliczeniu na tłuszcz)</p> <p>100 Bq/l (kg)</p> <p>25 Bq/l (kg)</p>
<p>Twaróg, masa twarogowa, twaróg zziarniony, serek, produkty twarogowe, ser twarogowy, złożone produkty mleczne na ich bazie, albumina mleczna i produkty na jej bazie, produkty mleczne białkowe w postaci pasty, w tym również poddane obróbce termicznej po sfermentowaniu</p>	<p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>0,3</p> <p>0,2</p> <p>0,1</p> <p>0,02</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>100 Bq/kg</p> <p>25 Bq/kg</p>
<p>Mleko, śmietanka, maślanka,</p>	<p>Pierwiastki toksyczne:</p>	

Grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l, dm ³)
serwatka, złożone produkty mleczne na ich bazie skoncentrowane oraz skondensowane z cukrem, mleko skondensowane sterylizowane, konserwy mleczne oraz złożone konserwy mleczne	<p>Ołów Arsen Kadm Rtęć Cyna</p> <p>Chrom</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>0,3 0,15 0,1 0,015</p> <p>200 dla konserw w złożonych opakowaniach blaszanych 0,5 dla konserw w opakowaniach chromowanych</p> <p>1,25 1,0</p> <p>300 Bq/kg 100 Bq/kg</p>
Produkty mleczne, złożone produkty mleczne sproszkowane, sublimowane (mleko, śmietanka, produkty z mleka sfermentowanego, napoje, mieszanki do lodów, serwatka, maślanka, mleko odtłuszczone)	<p>Pierwiastki toksyczne (w przeliczeniu na produkty odtworzone): Ołów Arsen Kadm Rtęć</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>0,1 0,05 0,03 0,005</p> <p>1,25 1,0</p> <p>500 Bq/kg 200 Bq/kg</p>
Koncentraty białek mlecznych, laktuloza, cukier mleczny, kazeina, kazeiniany, hydrolizaty białek mlecznych	<p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>0,3 1,0 0,2 0,03</p> <p>1,25 1,0</p> <p>300 Bq/kg 80 Bq/kg</p>
Sery, produkty serowe: supertwarde, twarde, półtwarde, miękkie, serwatkowo-albuminowe, topione, sproszkowane; pasty, sosy serowe	<p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Benzopiren</p>	<p>0,5 0,3 0,2 0,03</p> <p>0,001 dla produktów wędzonych oraz produktów ze składnikami wędzonymi</p>

Grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l, dm ³)
	<p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>50 Bq/kg 100 Bq/kg</p>
Masło, pasta maślana z mleka krowiego, tłuszcz mleczny	<p>Wskaźniki psucia tlenowego: Kwasowość fazy tłuszczowej</p> <p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Miedź Żelazo Cyna</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p> <p>Radionuklidy: Cez-137 Stront-90</p>	<p>4,0 stopnie Kettstofera (4,5 stopnie Kettstofera dla masła oraz pasty ze składnikami)</p> <p>0,1 (0,3 dla produktów, zawierających kakao) 0,1 0,03 (0,2 dla produktów, zawierających kakao) 0,03 0,4 dla produktów rezerwowanych 1,5 dla produktów rezerwowanych 200 dla masła sterylizowanego w złożonych opakowaniach blaszanych</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>200 Bq/kg (100 dla tłuszczu mlecznego) 60 Bq/kg (80 dla tłuszczu mlecznego)</p>
Spread śmietankowo-roślinny, topiona mieszanka śmietankowo-roślinna	<p>Wskaźniki psucia tlenowego: Liczba nadtlenkowa w tłuszczu, wyizolowanym z produktu Kwasowość fazy tłuszczowej</p> <p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Miedź Żelazo Nikel</p>	<p>10 mmol tlenu aktywnego/kg tłuszczu</p> <p>2,5 stopnia Kettstofera (3,5 stopnia Kettstofera dla spreadu ze składnikami)</p> <p>0,1 (0,3 dla produktów, zawierających kakao) 0,1 0,03 (0,2 dla produktów, zawierających kakao) 0,03 0,4 dla produktów rezerwowanych 1,5 dla produktów rezerwowanych 0,7 dla produktów z tłuszczem hydrogenizowanym</p>

Grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l, dm ³)
	Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity Radionuklidy: Cez-137 Stront-90	1,25 1,0 100 Bq/kg 80 Bq/kg
Lody wszystkich gatunków z mleka oraz na bazie mleka	Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity Radionuklidy: Cez-137 Stront-90	0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 100 Bq/kg 25 Bq/kg
Zakwasy: drobnoustrójce zakwasowe i probiotyczne do wytwarzania produktów z mleka sfermentowanego, masła kwaśno-śmietankowego, serów	Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć	Dla zakwasów płynnych (w tym zamrożonych) / dla suchych 0,1/1,0 0,05/0,2 0,03/0,2 0,005/0,03
Pożywki sproszkowane na bazie mlecznej do hodowli probiotycznej flory zakwasowej	Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity Radionuklidy: Cez-137 Stront-90	0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 160 Bq/kg 80 Bq/kg
Koagulujące mleko preparaty enzymatyczne	Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen	10,0 3,0
Złożone produkty mleczne i produkty, zawierające mleko, z zawartością składników niemlecznych powyżej 35 procent	Wymagania w stosunku do dopuszczalnych poziomów zawartości pierwiastków toksycznych, mykotoksyn, antybiotyków, pestycydów, radionuklidów, wskaźników bezpieczeństwa mikrobiologicznego, psucia tlenowego, ustanawiane z uwzględnieniem zawartości oraz proporcji składników mlecznych i niemlecznych, rodzajów i poziomów zawartości w nich substancji potencjalnie niebezpiecznych	

¹DDT – dwuchlorodwufenylotrójchloroetan, insektycyd.

Uwagi. 1. Dopuszczalne poziomy zawartości nie przewidzianych przez niniejszą Ustawę Federalną pestycydów, antybiotyków, sulfanilamidów oraz dodatków spożywczych o właściwościach antybiotycznych są kontrolowane w trybie, ustalonym przez ustawodawstwo Federacji Rosyjskiej w zakresie zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych.

2. Podczas używania metod chemicznych oznaczania penicyliny, streptomycyny oraz antybiotyków tej grupy przeliczenia ich zawartości faktycznej w jednostkach w gramie dokonuje się, wychodząc z aktywności standardu.”;

24) załącznik 4 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 4
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

**Dopuszczalne poziomy zawartości drobnoustrojów
w produktach przetwórstwa mlecznego przy wypuszczaniu ich do obrotu**

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
1. Mleko spożywcze, śmietanka spożywcza, napój mleczny, serwatka mleczna, maślanka, produkty na ich bazie, poddane obróbce termicznej, w tym: mleko spożywcze, napój mleczny w opakowaniach konsumenckich, w tym:						
pasteryzowane	1•10 ⁵	0,01	25	1	25	-
sterylizowane, ultrapasteryzowane (UHT) (z rozlewem aseptycznym)	Wymagania sterylności przemysłowej: 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 3-5 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji; 2) po wytrzymaniu w termostacie dopuszczalne są zmiany: a) kwasowości miareczkowanej nie więcej, niż o 2 stopnie Turnera; b) IMTWBtM nie więcej, niż 10 JTK/cm ³ (g)					
ultrapasteryzowane (bez rozlewu aseptycznego)	100	10,0	100	10,0	25	-
prażone	2,5•10 ³	0,1	25	-	25	-
wzbogacone witaminami, makro- mikropierwiastkami, laktulozą, prebiotykami	Zgodnie z wymaganiami, ustanowionymi dla mleka spożywczego podczas różnych procesów obróbki termicznej					
w bańkach, w cysternach	2•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-
Serwatka oraz maślanka mleczna w opakowaniach konsumenckich pasteryzowane	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Śmietanka oraz						

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
produkty na jej bazie, w tym: w opakowaniach konsumenckich, w tym:						
pasteryzowane	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
sterylizowane	Wymagania sterylności przemysłowej: 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 3-5 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji; 2) po wytrzymaniu w termostacie dopuszczalne są zmiany: a) kwasowości miareczkowanej nie więcej, niż o 2 stopnie Turnera; b) IMTWBtM nie więcej, niż 10 JTK/cm ³ (g)					
wzbogacone	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
ubite	1•10 ⁵	0,1	25	0,1	25	-
w bańkach, w cysternach	2•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-
Napoje, koktajle, kisiele, galaretki, sosy, kremy, budynie, musy, pasty, suflety, wyprodukowane na bazie mleka, śmietanki, maślanki, serwatki, pasteryzowane	1•10 ⁵	0,1	25	1,0	25	-
2. Produkty z mleka sfermentowanego, produkty na ich bazie, w tym:						
z terminem ważności nie większym, niż 72 godziny:						
bez składników	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustro- jów fermentacji mlekowej	0,01	25	1,0	-	-
ze składnikami	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustro- jów fermentacji mlekowej	0,01	25	1,0	-	-
z okresem ważności powyżej 72 godzin:						
bez składników	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustro- jów	0,1	25	1,0	-	D - 50 ⁴ P - 50

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
	fermentacji mlekowej					
ze składnikami	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustro- jów fermentacji mlekowej	0,01	25	1,0	-	D - 50 ⁴ P - 50
wzbogacone bifidobakteriami oraz innymi drobnoustrojami probiotycznymi	Nie mniej, niż 1•10 ⁶ bifidobakterii oraz (lub) innych drobnoustro- jów probio- tycznych w sumie	0,1	25	1,0	-	D - 50 ⁴ P - 50
Śmietana, produkty na jej bazie, w tym ze składnikami	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustro- jów fermentacji mlekowej dla śmietany	0,001 (0,1 dla poddanych obróbce termicznej po sfermento- waniu produktów śmietano- wych)	25	1,0	-	D - 50 P - 50 dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godzin
Poddane obróbce termicznej sfermentowane produkty mleczne oraz złożone produkty mleczne, w tym:						
bez składników	-	1,0	25	1,0	25	D - 50 P - 50
ze składnikami	-	1,0	25	1,0	25	D - 50 P - 50
3. Twaróg, masa twarogowa, produkty twarogowe, produkty na ich bazie, w tym:						
twaróg bez składników (z wyjątkiem twarogu, wyprodukowanego z zastosowaniem ultrafiltracji, separowania, twarogu zziarnionego), w tym:						

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
z okresem ważności nie większym, niż 72 godziny	Nie mniej, niż 1•10 ⁶ drobnoustro- jów fermentacji mlekowej	0,001	25	0,1	-	-
z okresem ważności powyżej 72 godzin	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
zamrożony	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
Twaróg, twarogu, wyprodukowany z zastosowaniem ultrafiltracji, separowania, w tym:						
z okresem ważności nie większym, niż 72 godziny	-	0,01	25	0,1	-	-
z okresem ważności powyżej 72 godzin	-	0,01	25	0,1	-	D - 50 P - 50
Twaróg zziarniony	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
Twaróg ze składnikami, masa twarogowa, serki twarogowe, w tym:						
z okresem ważności nie większym, niż 72 godziny	-	0,001	25	0,1	-	-
z okresem ważności powyżej 72 godzin	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
zamrożone	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
Produkty twarogowe, w tym:						
z okresem ważności nie większym, niż 72 godziny	-	0,01	25	0,1	-	-
z okresem ważności powyżej 72 godzin	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
zamrożone	-	0,01	25	0,1	-	D - 100 P - 50
Poddane obróbce termicznej produkty twarogowe, w tym ze składnikami	-	0,1	25	1,0	-	50 w sumie

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
4. Albumina mleczna, produkty na jej bazie, oprócz wytworzonych drogą fermentacji	2•10 ⁵	0,1	25	0,1	-	D - 100 P - 50
5. Mleko, śmietanka, maślanka, serwatka, produkty mleczne, złożone produkty mleczne na ich bazie skoncentrowane i skondensowane sterylizowane, konserwacje mleczne, złożone konserwy mleczne, w tym:						
mleko skondensowane, skoncentrowane sterylizowane, śmietanka skondensowana sterylizowana, produkty mleczne oraz złożone produkty mleczne skondensowane sterylizowane	Wymagania sterylności przemysłowej: 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 6 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji; 2) po wytrzymaniu w termostacie: a) niedopuszczalne są zmiany kwasowości miareczkowanej; b) w preparacie mikroskopowym nie powinno być stwierdzonych komórek drobnoustrojów; 3) wymagania dodatkowe w stosunku do żywności dla dzieci – brak przy posiewie próbki grzybów, drożdży, drobnoustrojów fermentacji mlekowej					
mleko, śmietanka skondensowane z cukrem w opakowaniach konsumenckich, w tym:						
bez składników	2•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
ze składnikami	2•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
mleko, śmietanka skondensowane w opakowaniach transportowych	4•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
maślanka, serwatka skondensowane bez cukru oraz z cukrem	5•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
kakao, kawa naturalna z mlekiem skondensowanym lub śmietanką z cukrem	3,5•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
6. Produkty mleczne, złożone produkty mleczne, sproszkowane,						

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
sublimowane (mleko, śmietanka, produkty z mleka sfermentowanego, napoje, mieszanki do lodów, serwatka, maślanka, mleko odtłuszczone), w tym:						
mleko krowie sposzowane pełne	5•10 ⁴	0,1	25	1,0	-	-
mleko sposzowane odtłuszczone, w tym:						
do spożycia bezpośredniego	5•10 ⁴	0,1	25	1,0	-	-
do przetwórstwa przemysłowego	1•10 ⁵	0,1	25	1,0	-	-
napoje mleczne sposzowane	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	-	P - 50
śmietanka sposzowana oraz śmietanka sposzowana z cukrem	7•10 ⁴	0,1	25	1,0	-	-
serwatka mleczna sposzowana	1•10 ⁵	0,1	25	1,0	-	D - 50 P - 100
mieszanki sposzowane do lodów	5•10 ⁴	0,1	25	1,0	25 dla lodów miękkich	-
produkty z mleka sfermentowanego sposzowane	1•10 ⁵	0,1	25	1,0	-	D - 50 P - 100
maślanka, substytut mleka pełnego sposzowane	5•10 ⁴	0,1	25	1,0	-	D - 50 P - 100
7. Koncentraty białek mlecznych, kazeina, cukier mleczny, kazeiniany, hydrolizaty białek mlecznych sposzowane, w tym:						
kazeiniany spożywcze	5•10 ⁴ clostridia, redukujące siarczyny, w 0,01 g niedopuszczal- -ne	0,1	25	-	-	-

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
serwatkowy koncentrat białkowy	5•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	-
koncentrat kazeiny	2,5•10 ³	1,0	25	1,0	-	-
biłko mleczne, kazeiny	1•10 ⁴ clostridia, redukujące siarczyny, w 0,01 g niedopuszczal- ne	1,0	50	1,0	-	D - 10 P - 50
cukier mleczny rafinowany	1•10 ³	1,0	25	1,0	-	D - 50 P - 100
cukier mleczny spożywczy (laktoza spożywcza)	1•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 50 P - 100
koncentrat laktulozy	5•10 ³	1,0	50	1,0	-	D - 50 P - 100
8. Sery, produkty serowe: supertwarde, twarde, półtwarde, miękkie, topione, serwatkowo- albuminowe, twarogowe, sproszkowane; pasty, sosy serowe, w tym:						
sery, produkty serowe: supertwarde, twarde, półtwarde, miękkie, serwatkowo- albuminowe, w tym:						
bez składników	-	0,001	25	0,001	25	-
ze składnikami	-	0,001	25	0,001	25	-
wędzone	-	0,001	25	0,001	25	-
sery i produkty serowe topione, w tym:						
bez składników	5•10 ³	0,1	25	-	-	D - 50 P - 50
ze składnikami	1•10 ⁴	0,1	25	-	-	D - 100 P - 100
wędzone	1•10 ⁴	0,1	25	-	-	D - 100 P - 100
ser twarogowy, w tym:						
bez składników	-	0,1	25	-	-	D - 50 P - 50
ze składnikami	-	0,1	25	-	-	D - 100 P - 100
sosy, pasty serowe	1•10 ⁴	0,1	25	-	-	-

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
sery, produkty serowe sposzokowane	5•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
9. Masło, pasta maślana z mleka krowiego, tłuszcz mleczny, w tym:	W maśle kwaśno- śmietankowym nie są normowane					
Maślo z mleka krowiego: śmietankowe (słodko- śmietankowe, kwaśno- śmietankowe, solone, niesolone), w tym:						
bez składników	1•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 w sumie
ze składnikami	1•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	D – 100 P - 100
sterylizowane	Wymagania sterylności przemysłowej: 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 3-5 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji; 2) po wytrzymaniu w termostacie dopuszczalne są zmiany: a) kwasowości miareczkowanej nie więcej, niż o 0,5 stopnia Kettstofera; b) kwasowości miareczkowanej plazmy mlecznej nie więcej, niż o 2 stopnie Turnera; c) w IMTWBtM nie więcej, niż 100 JTK/g					
masło przetopione	1•10 ³	1,0	25	-	-	P – 200
masło sprosokowane	1•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 w sumie
tłuszcz mleczny	1•10 ³	1,0	25	-	-	P – 200
pasta maślana, w tym:						
bez składników	2•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	D - 100 P - 100
ze składnikami	2•10 ⁵	0,001	25	0,1	25	D - 100 P - 100
10. Spread śmietankowo- roślinny, topiona mieszanka śmietankowo- roślinna, w tym:						
spread śmietankowo- roślinny	1•10 ⁵	0,01	25	0,1	25	D – 100 P – 100

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² /cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
topiona mieszanka śmietankowo- roślinna	1•10 ³	1,0	25	-	-	P – 200
11. Lody mleczne, z mleka sfermentowanego, śmietankowe, plombir, z tłuszczem roślinnym, torty, ciastka, desery z lodów, mieszanki, glazura do lodów:						
lody mleczne, śmietankowe, plombir, z tłuszczem roślinnym zahartowane, w tym ze składnikami, torty, ciastka, desery z lodów	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
lody mleczne, śmietankowe, plombir, z tłuszczem roślinnym miękkie, w tym ze składnikami	1•10 ⁵	0,1	25	1,0	25	-
mieszanki płynne do lodów miękkich	3•10 ⁴	0,01	25	1,0	25	-
lody z mleka sfermentowanego	Nie mniej, niż 1•10 ⁶ drobnoustro- jów fermentacji mlekowej, JTK/g	0,1	25	1,0	25	-
12. Zakwasy (drobnoustroje zakwasowe i probiotyczne do wytwarzania produktów z mleka sfermentowanego, masła kwaśno- śmietankowego oraz serów), w tym:	Ilość drobnoustro- jów fermentacji mlekowej oraz (lub) innych drobnoustro- jów zakwasów, JTK/cm ³ (g)					
zakwasy do kefiru symbiotyczne płynne	Nie mniej, niż 1•10 ⁸	3,0	100	10	-	P - 5
zakwasy z czystych hodowli, w tym:						

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. monocytogenes	
płynne, w tym zamrożone	Nie mniej, niż 1•10 ⁸ ; nie mniej, niż 1•10 ¹⁰ dla zakwasów skoncentrowa- nych	10,0	100	10	-	5 w sumie
sproszkowane	Nie mniej, niż 1•10 ⁹ ; nie mniej, niż 1•10 ¹⁰ dla zakwasów skoncentrowa- nych	1,0	10	1,0	-	5 w sumie
13. Preparaty enzymatyczne, koagulujące mleko, w tym:						
pochodzenia zwierzęcego	1•10 ⁴	1,0 E. coli w 25 g	25 clostridii, redukujących siarczyny ¹ , w 0,01 g	-	-	-
pochodzenia roślinnego	5•10 ⁴	1,0	25	-	-	-
pochodzenia bakteryjnego oraz grzybowego	5•10 ⁴ Nie powinny zawierać żywnych form producentów enzymów, nie powinny posiadać aktywności antybiotycznej . Preparaty enzymatyczne pochodzenia grzybowego nie powinny zawierać mykotoksyn	1,0	25	-	-	-
14. Pożywki do hodowli probiotycznej flory zakwasowej, sproszkowane na bazie mlecznej	5•10 ⁴	0,01	25 clostridii, redukujących siarczyny, w 0,01 g	-	-	-
15. Produkty, zawierające mleko	Wymagania są ustalane z uwzględnieniem zawartości oraz proporcji w produkcie składników mlecznych i niemlecznych					

¹ IMTWBtM – Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów.

² JTK – jednostki, tworzące kolonie.

³ BGPO – bakterie z grupy pałeczki okrężnicy.”.

⁴ Obecność drożdży pod koniec terminu ważności nie mniej, niż $1 \cdot 10^4$ dla ajranu i kefiru, nie mniej, niż $1 \cdot 10^5$ dla kumysu, dopuszczalna jest obecność drożdży w produktach, wytwarzanych z ich wykorzystaniem w zakwasie.

Uwagi. 1. Normatywy higieniczne odnośnie mikrobiologicznych wskaźników bezpieczeństwa oraz wartości spożywczej produktów spożywczych obejmują następujące grupy drobnoustrojów:

1) sanitarno-wskaźnikowe, do których należą ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów – IMTWBtM, bakterie z grupy pałeczki okrężnicy – BGPO (coliformy), bakterie rodziny Enterobacteriaceae, enterokoki;

2) drobnoustroje warunkowo-chorobotwórcze, do których należą E. coli, Staphylococcus aureus, bakterie rodzaju Proteus, B. cereus oraz clostridia, redukujące siarczyny, Vibrio parahaemolyticus;

3) drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle oraz Listeria monocytogenes, bakterie rodzaju Yersinia;

4) drobnoustroje psucia – drożdże, grzyby pleśniowe, drobnoustroje fermentacji mlekowej;

5) drobnoustroje mikroflory zakwasowej oraz drobnoustroje probiotyczne (drobnoustroje fermentacji mlekowej, drobnoustroje fermentacji propionowej, drożdże, bifidobakterie, bakterie acidofilne i inne) w produktach z normowanym poziomem mikroflory biotechnologicznej oraz w produktach probiotycznych.

2. Normowania wskaźników mikrobiologicznych bezpieczeństwa produktów spożywczych dokonuje się dla większości grup drobnoustrojów na zasadzie alternatywnej: normowana jest masa produktu, w której jest niedopuszczalna obecność bakterii z grupy pałeczki okrężnicy, większości drobnoustrojów warunkowo-chorobotwórczych, a także drobnoustrojów chorobotwórczych, w tym salmonelli oraz Listeria monocytogenes. W innych przypadkach normatyw odzwierciedla ilość jednostek, tworzących kolonie w 1 g (cm^3) produktu (JTK/g, cm^3).”;

25) załącznik 5 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 5
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

**Dopuszczalne poziomy psucia tlenowego i zawartości substancji potencjalnie niebezpiecznych w produktach
mlecznych żywienia dzieci w wieku niemowlęcym**

Produkt, grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne i wskaźniki psucia tlenowego	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (1), (dla produktów sproszkowanych w przeliczeniu na produkt odtworzony)
Wszystkie produkty mleczne	Antybiotyki: Lewomycetyna Grupa tetracyklinowa Penicylina Streptomycyna Mykotoksyny: Aflatoksyna M ₁ Radionuklidy (w przeliczeniu na gotowy do spożycia produkt): Cez-137 Stront-90	Poniżej 0,01 Poniżej 0,01 Poniżej 0,004 Poniżej 0,5 0,00002 40 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)
Adaptowane mieszanki mleczne oraz późniejsze mieszanki mleczne (sproszkowane, płynne, prażne oraz z mleka sfermentowanego), produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych, mleko pasteryzowane, ultrapasteryzowane, sterylizowane, w tym wzbogacone, śmietanka sterylizowana, płynne produkty z mleka sfermentowanego, w tym ze składnikami owocowymi oraz (lub) warzywnymi, mleko sproszkowane do żywienia dzieci, sproszkowane oraz płynne napoje mleczne, produkty niskolaktazowe oraz bezlaktazowe	Wskaźnik psucia tlenowego Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity	4,0 mmol tlenu aktywnego/kg tłuszcza (dla produktów sproszkowanych) 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Adaptowane mieszanki mleczne	Osmolalność	320 mOsm/kg
	Kwasowość	60 stopni Turnera dla płynnych produktów z mleka sfermentowanego
Późniejsze mieszanki adaptowane (formuły)	Osmolalność	320 mOsm/kg
	Kwasowość	60 stopni Turnera dla płynnych produktów z mleka sfermentowanego
Późniejsze mieszanki częściowo	Osmolalność	330 mOsm/kg

Produkt, grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne i wskaźniki psucia tlenowego	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (1), (dla produktów sproszkowanych w przeliczeniu na produkt odtworzony)
adaptowane (formuły)	Kwasowość	60 stopni Turnera dla płynnych produktów z mleka sfermentowanego
Kaszki mleczne sproszkowane, wymagające gotowania, oraz kaszki mleczne sproszkowane szybkorozpuszczalne (instant)	<p>Pierwiastki toksyczne (w produkcie sproszkowanym):</p> <p>Ołów 0,3 Arsen 0,2 Kadm 0,06 Rtęć 0,03</p> <p>Mykotoksyny (w produkcie sproszkowanym):</p> <p>Ochratoksyna A 0,0005 Aflatoksyna M₁ 0,00002 Aflatoksyna B₁ 0,00015 Dezoksyniwalenol 0,05 (dla kaszek, zawierających mąkę lub kaszę pszeniczną, kukurydzianą, jęczmienną)</p> <p>Zearalenon 0,005 (dla kaszek, zawierających mąkę lub kaszę pszeniczną, kukurydzianą, jęczmienną)</p> <p>Fumonizyny B₁ i B₂ 0,2 mg/kg (dla kaszek, zawierających mąkę lub kaszę kukurydzianą)</p> <p>T-2 toksyna 0,05</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz w produkcie suchym):</p> <p>Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) 0,01 DDT¹ i jego metabolity 0,01 Benzopiren Poniżej 0,2 µg/kg</p> <p>Zakażenie oraz skażenie zbóż przez szkodniki</p> <p>Domieszki metalowe (w produkcie suchym) 3•10⁻⁴ procent, wielkość poszczególnych cząstek nie powinna przekraczać 0,3 mm dla największego wymiaru liniowego</p>	
Kaszki mleczne sterylizowane i gotowe do spożycia; kaszki mleczne, wyprodukowane w kuchniach mlecznych i gotowe do spożycia	<p>Pierwiastki toksyczne (w produkcie gotowym):</p> <p>Ołów 0,02 Arsen 0,05 Kadm 0,02 Rtęć 0,005</p> <p>Mykotoksyny:</p> <p>Ochratoksyna A 0,0005 Aflatoksyna M₁ 0,00002 Aflatoksyna B₁ 0,00015 Dezoksyniwalenol 0,05 (dla kaszek, zawierających mąkę lub kaszę</p>	

Produkt, grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne i wskaźniki psucia tlenowego	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (1), (dla produktów sproszkowanych w przeliczeniu na produkt odtworzony)
	<p>Zearalenon</p> <p>Fumonizyny B₁ i B₂</p> <p>T-2 toksyna</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity Benzopiren</p> <p>Zakażenie oraz skażenie zbóż przez szkodniki</p> <p>Domieszki metalowe</p>	<p>pszeniczną, kukurydzianą, jęczmienną) 0,005 (dla kaszek, zawierających mąkę lub kaszę pszeniczną, kukurydzianą, jęczmienną) 0,2 mg/kg (dla kaszek, zawierających mąkę lub kaszę kukurydzianą) 0,05</p> <p>0,01</p> <p>0,01</p> <p>Poniżej 0,2 µg/kg</p> <p>Niedopuszczalne</p> <p>3•10⁻⁴ procent, wielkość poszczególnych cząstek nie powinna przekraczać 0,3 mm dla największego wymiaru liniowego</p>
Twaróg i produkty na jego bazie, w tym ze składnikami owocowymi oraz (lub) warzywnymi	<p>Wskaźnik psucia tlenowego</p> <p>Kwasowość</p> <p>Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć</p> <p>Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT¹ i jego metabolity</p>	<p>4,0 mmol tlenu aktywnego/kg tłuszczu dla produktów z zawartością tłuszczu powyżej 5 g/100 g oraz produktów, wzbogaconych olejami roślinnymi</p> <p>150 stopni Turnera</p> <p>0,06</p> <p>0,15</p> <p>0,06</p> <p>0,015</p> <p>0,55</p> <p>0,33</p>

¹DDT - dwuchlorodwufenylotrójchloroetan, insektycyd.”;

26) załącznik 6 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 6
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Dopuszczalne poziomy zawartości drobnoustrojów w produktach mleczarskich żywienia dzieci w wieku niemowlęcym, w tym w produktach, wytworzonych w kuchniach mlecznych

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g. cm ³), w której są niedopuszczalne				Bakterie B. cereus, JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	pałeczki Escherichia coli ⁴	drobnoustroje chorobotwórcze w tym salmonelle i listeria L. monocytogenes ⁴	gronkowce S. aureus		
Adaptowane mieszanki mleczne, w tym sproszkowane mieszanki mleczne instant praśne, z mleka sfermentowanego	2•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 37-50 stopni Celsjusza, 3•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 70-85 stopni Celsjusza. W mieszankach z mleka sfermentowanego: nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów acidofilnych (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem), nie mniej, niż 1•10 ⁶ bifidobakterii (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem), nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów fermentacji mlekowej (w wypadku ich dodania po suszeniu), nie mniej, niż 1•10 ² drobnoustrojów	1,0	10	100	10	100	D - 10 P - 50

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Bakterie B. cereus, JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Drożdże (D), pleśń (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	pałeczki Escherichia coli ⁴	drobnoustroje chorobotwórcze w tym salmonelle i listeria L. monocytogenes ⁴	gronkowce S. aureus		
	fermentacji mlekowej (bez ich dodawania po suszeniu)						
płynne mieszanki mleczne, wytwarzane z ultrapasteryzacją z rozlewem aseptycznym	Wymagania sterylności przemysłowej 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 3-5 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji, w preparacie mikroskopowym – brak komórek bakterii; 2) po wytrzymaniu w termostacie dopuszczalne są: a) zmiana kwasowości miareczkowanej nie więcej, niż o 2 stopnie Turnera; b) IMTWBtM nie więcej, niż 10 JTK/cm ³ (g)						
płynne mieszanki z mleka sfermentowanego z rozlewem aseptycznym, w tym z wykorzystaniem drobnoustrojów acidofilnych lub bifidobakterii	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów fermentacji mlekowej, nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów acidofilnych (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem), nie mniej, niż 1•10 ⁶ bifidobakterii (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem)	3,0	10	50	10	-	D - 10 P - 10
Częściowo adaptowane mieszanki mleczne, w tym:							
mieszanki instant	2•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 37-50 stopni Celsjusza, 3•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 70-85 stopni Celsjusza	1,0	10	100	10	100	D - 10 P - 50
mieszanki, wymagające obróbki termicznej	2,5•10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	D - 50 P - 100

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g. cm ³), w której są niedopuszczalne				Bakterie B. cereus, JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	pałeczki Escherichia coli ⁴	drobnoustroje chorobotwórcze w tym salmonelle i listeria L. monocytogenes ⁴	gronkowce S. aureus		
adaptowane mieszanki mleczne sterylizowane, wytworzone w kuchniach mlecznych	1•10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Mleko oraz śmietanka sterylizowane, ultrapasteryzowane z rozlewem aseptycznym, w tym mleko wzbogacone	Wymagania sterylności przemysłowej: 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 3-5 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji; 2) po wytrzymaniu w termostacie dopuszczalne są zmiany: a) kwasowości miareczkowanej nie więcej, niż o 2 stopnie Turnera; b) IMTWBtM nie więcej, niż 10 JTK/cm ³ (g) 3) w preparacie mikroskopowym – brak komórek drobnoustrojów						
Mleko, śmietanka sterylizowane, wytworzone w kuchniach mlecznych, z rozlewem nieaseptycznym	1•10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Płynne produkty z mleka sfermentowanego, w tym z wykorzystaniem drobnoustrojów acidofilnych lub bifidobakterii	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów fermentacji mlekowej, nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów acidofilnych (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem), nie mniej, niż 1•10 ⁶ bifidobakterii (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	D - 10 P - 10 1•10 ⁴ drożdży dla kefiru
Produkty z mleka sfermentowanego, wytworzone w kuchniach mlecznych, z rozlewem nieaseptycznym	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów acidofilnych (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem), nie mniej, niż	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g. cm ³), w której są niedopuszczalne				Bakterie B. cereus, JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	pałeczki Escherichia coli ⁴	drobnoustroje chorobotwórcze w tym salmonelle i listeria L. monocytogenes ⁴	gronkowce S. aureus		
	1•10 ⁶ bifidobakterii (w wypadku wytwarzania z ich wykorzystaniem)						
Twaróg oraz produkty na jego bazie	Mikroflora, charakterystyczna dla zakwasu twarogowego, brak komórek obcej mikroflory	0,3	1,0	50	1,0	-	D - 10 P - 10
Twaróg oraz produkty na jego bazie, pasta acidofilna, niskolaktozowa pasta białkowa, wytworzone w kuchniach mlecznych	Mikroflora, charakterystyczna dla zakwasu twarogowego, brak komórek obcej mikroflory	0,3	-	50	1,0	-	
Twaróg kalcynowany, wytworzony w kuchniach mlecznych	100	1,0	-	50	1,0	-	
Mleko sproszkowane do żywienia dzieci, w tym:							
mleko instant	2•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 37-50 stopni Celsjusza, 3•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 70-85 stopni Celsjusza	1,0	10	100	10	100	D - 10 P - 50
mleko, wymagające obróbki termicznej	2,5•10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	D - 50 P - 100
Mleko pasteryzowane, w tym z terminem ważności	1,5•10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	25	-

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g. cm ³), w której są niedopuszczalne				Bakterie B. cereus, JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	pałeczki Escherichia coli ⁴	drobnoustroje chorobotwórcze w tym salmonelle i listeria L. monocytogenes ⁴	gronkowce S. aureus		
powyżej 72 godzin							
Sproszkowane oraz płynne napoje mleczne dla dzieci w wieku od 6 miesięcy do 3 lat, w tym:							
napoje płynne	1,5•10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	-	D - 50 P - 50
mieszanki późniejsze, w tym szybko rozpuszczalne (instant)	2•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 37-50 stopni Celsjusza, 3•10 ³ dla mieszanek, odtwarzanych w temperaturze 70-85 stopni Celsjusza	1,0	10	100	10	100	D - 10 P - 50
mieszanki późniejsze, wymagające obróbki termicznej po odtworzeniu	2,5•10 ⁴	1,0	-	50	1,0	-	D - 50 P - 100
Kaszki mleczne sproszkowane, w tym:							
szybko rozpuszczalne (instant)	1•10 ⁴	1,0	-	50	1,0	2•10 ²	D - 50 P - 100
wymagające gotowania	5•10 ⁴	0,1	-	50	-	-	D - 100 P - 200
Kaszki mleczne sterylizowane oraz gotowe do spożycia	Wymagania sterylności przemysłowej: 1) po wytrzymaniu w termostacie w temperaturze 37 stopni Celsjusza w ciągu 3-5 dni – brak widocznych wad oraz oznak psucia (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu zewnętrznego itp.), brak zmian smaku oraz konsystencji; 2) po wytrzymaniu w termostacie dopuszczalne są zmiany: a) kwasowości miareczkowanej nie więcej, niż o 2 stopnie Turnera; b) IMTWBtM nie więcej, niż 10 JTK/cm ³ (g)						
Kaszki mleczne, wytworzone w kuchniach mlecznych i gotowe do spożycia	1•10 ³	1,0	-	50	1,0	-	D - 100 P - 200
Produkty	2,5•10 ⁴	1,0	-	100	1,0	200	D - 50

Produkt, grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Bakterie B. cereus, JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Drożdże (D), pleśń (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	pałeczki Escherichia coli ⁴	drobnoustroje chorobotwórcze w tym salmonelle i listeria L. monocytogenes ⁴	gronkowce S. aureus		
niskolaktazowe oraz bezlaktazowe							P - 100
Sproszkowane wysokobiałkowe produkty mleczne	2,5•10 ⁴	0,3	-	50	1,0	-	D - 50 P - 100
Produkty sproszkowane na bazie mlecznej	-	0,3	-	50	1,0	-	D - 50 P - 100
Mleko sproszkowane do żywienia dzieci	2,5•10 ⁴	1,0		25	1,0	-	

¹ IMTWBtM – Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów.

² JTK – jednostki, tworzące kolonie.

³ BGPO – bakterie z grupy pałeczki okrężnicy.”.

⁴ Podczas kontroli w kierunku obecności E. coli oraz drobnoustrojów chorobotwórczych, w tym salmonelli, oraz w wypadku wykrycia w masie normowanej bakterii Enterobacteriaceae, nie należących do E. coli oraz salmonelli, kontrolowany jest brak drobnoustroju chorobotwórczego E. sakazakii w 300 gramach produktu.

Uwaga. Przy wytwarzaniu sproszkowanej żywności dla dzieci na bazie mlecznej (mleko sproszkowane), napojów sproszkowanych, mieszanek sproszkowanych, w wypadku wykrycia gronkowców w masie normowanej produktu kontrolowany jest brak enterotoksyn gronkowcowych (niedopuszczalne w pięciu próbkach o masie 25 gramów każda).”;

27) załącznik 7 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 7
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Dopuszczalne poziomy psucia tlenowego i zawartości substancji potencjalnie niebezpiecznych w produktach mlecznych, złożonych produktach mlecznych żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i dzieci wieku szkolnym

Produkt, grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczne i wskaźniki psucia tlenowego	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l), (dla produktów sproszkowanych w przeliczeniu na produkt odtworzony)
Wszystkie produkty mleczne	Antybiotyki: Lewomycetyna Grupa tetracyklinowa Penicylina Streptomycyna Mykotoksyny: Aflatoksyna M ₁ Radionuklidy: Cez-137 Stront-90	Poniżej 0,01 Poniżej 0,01 Poniżej 0,004 Poniżej 0,5 0,00002, 0,00005 dla serów 40 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)
Mleko sterylizowane, ultrapasteryzowane, w tym witaminizowane, mleko pasteryzowane, śmietanka sterylizowana, płynne produkty z mleka sfermentowanego, w tym wzbogacone, śmietana, mleko sproszkowane do żywienia dzieci, sproszkowane oraz płynne napoje mleczne, produkty niskolaktosowe oraz bezlaktosowe, mleko i śmietanka skondensowane z cukrem, mleko i śmietanka skoncentrowane	Wskaźnik psucia tlenowego Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rteć Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity	4,0 mmol tlenu aktywnego/kg tłuszczu dla produktów z zawartością tłuszczu powyżej 5 g/100 g oraz produktów, wzbogaconych olejami roślinnymi 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Twaróg i produkty na jego bazie, w tym ze składnikami owocowymi oraz (lub) warzywnymi oraz (lub) poddane obróbce termicznej po sfermentowaniu	Wskaźnik psucia tlenowego Kwasowość Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rteć	4,0 mmol tlenu aktywnego/kg tłuszczu dla produktów z zawartością tłuszczu powyżej 5 g/100 g oraz produktów, wzbogaconych olejami roślinnymi 150 stopni Turnera 0,06 0,15 0,06 0,015

Produkt, grupa produktów	Substancje potencjalnie niebezpieczeństwo i wskaźniki psucia tlenowego	Maksymalny dopuszczalny poziom, mg/kg (l), (dla produktów sproszkowanych w przeliczeniu na produkt odtworzony)
	Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity	0,55 0,33
Masło śmietankowe, pasta maślana gatunku wyższego	Kwasowość fazy tłuszczowej Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity	2,5 stopnia Kettstofera, 3,5 stopnia Kettstofera dla masła oraz pasty ze składnikami 0,1 0,1 0,03 0,03 0,2 0,2
Sery, produkty serowe (twarde, półtwarde, miękkie, solankowe), topione, pasty serowe	Pierwiastki toksyczne: Ołów Arsen Kadm Rtęć Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): Sześciochlorocykloheksan (alfa-, beta-, gamma-izomery) DDT ¹ i jego metabolity	0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2
Składniki pochodzenia niemlecznego	Powinny spełniać wymagania ustawodawstwa Federacji Rosyjskiej w zakresie zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności	

¹DDT - dwuchlorodwufenylotrójchloroetan, insektycyd.”;

28) załącznik 8 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 8
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

**Dopuszczalne poziomy zawartości drobnoustrojów w mlecznych, mlecznych złożonych produktach żywienia
dzieci w wieku przedszkolnym i dzieci w wieku szkolnym**

Grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	Drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. mono- cytogenes	
Mleko pasteryzowane w opakowaniach konsumenckich	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Mleko ultrapasteryzowa- ne bez rozlewu aseptycznego w opakowaniach konsumenckich	100	10,0	100	10,0	25	-
Śmietanka pasteryzowana w opakowaniach konsumenckich	1•10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Śmietanka ultrapasteryzowa- na bez rozlewu aseptycznego w opakowaniach konsumenckich	100	10,0	100	10,0	25	-
Mleko prażone	2,5•10 ³	1,0	25	-	-	-
Mleko i śmietanka sterylizowane, ultrapasteryzowa- ne z rozlewem aseptycznym, w tym wzbogacone	Powinny spełniać wymagania sterylności przemysłowej dla mleka oraz śmietanki sterylizowanych, ultrapasteryzowanych w opakowaniach konsumenckich					
Produkty z mleka sfermentowanego, w tym jogurt, z terminem ważności nie większym, niż 72 godziny	-	0,01	25	1,0	-	-
Produkty z mleka sfermentowanego, w tym jogurt, z terminem ważności powyżej 72 godzin	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów fermentacji mlekowej, dla produktów,	0,1	25	1,0	-	D - 50 P - 50, z wyjątkiem produktów, wytworzonych z użyciem

Grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśnie (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	Drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. mono- cytogenes	
	poddanych obróbce termicznej, nie są normowane					zakwasów, zawierających drożdże
Produkty z mleka sfermentowanego, wzbogacone bifidobakteriami, z terminem ważności powyżej 72 godzin	Nie mniej, niż $1 \cdot 10^7$ drobnoustrojów fermentacji mlekowej, nie mniej, niż $1 \cdot 10^6$ bifidobakterii	0,1	25	1,0	-	D – 50 P - 50, z wyjątkiem produktów, wytworzonych z użyciem zakwasów, zawierających drożdże
Riażenka	Nie mniej, niż $1 \cdot 10^7$ drobnoustrojów fermentacji mlekowej	1,0	25	1,0	-	D – 50 P - 50; normowane dla produkcji z terminem ważności powyżej 72 godzin
Śmietana oraz produkty, wytworzone na jej bazie	Dla śmietany – nie mniej, niż $1 \cdot 10^7$ drobnoustrojów fermentacji mlekowej	0,001; 0,1 dla poddanych obróbce termicznej po sfermento- waniu produktów śmietano- wych	25	1,0	-	D – 50 P - 50 dla produktów z terminem ważności powyżej 72 godzin
Masło śmietankowe, pasta maślana, twaróg oraz produkty na jego bazi, sery, konserwy mleczne	Zgodnie z poziomami, ustanowionymi przez załącznik 4 do niniejszej Ustawy Federalnej					
Produkty, używane w wytwarzaniu żywności dla dzieci:						
mleko sproszkowane o udziale masowym tłuszczu 25 procent, mleko sproszkowane odtłuszczone	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	D – 50 P – 100
koncentrat białek serwatkowych mleka, otrzymywany metodą	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	D – 10 P - 50

Grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	Drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. mono- cytogenes	
elektrodializy (ultrafiltracji i elektrodializy)						
koncentrat węglowodanowo- białkowy	1•10 ⁴	1,0	50	1,0	-	D - 10 P - 50
koncentrat mleczno- białkowy	1•10 ⁴	1,0	50	1,0	-	D - 10 P - 50
sproszkowany moduł węglowodanowo- białkowy z serwatki pokerowej	2,5•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 10 P - 50
sproszkowane moduły węglowodanowo- białkowe z serwatki twarogowej	2,5•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 10 P - 50
koncentrat parakazeinowy płynny	-	3,0	25	1,0	-	D - 50 P - 50
koncentrat parakazeinowy sproszkowany	-	1,0	25	1,0	-	D - 50 P - 50
kazecyt sproszkowany	1•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 10 P - 50
sproszkowany składnik mleczny nietłusty (do sproszkowanej żywności dla dzieci)	1,5•10 ⁴	0,3	25	1,0	-	D - 10 P - 50
sproszkowany składnik mleczny z ekstratem słodowym (do płynnej żywności dla dzieci)	1,5•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 10 P - 50
sproszkowany składnik mleczny z koncentratem węglowodanowo- białkowym (do płynnej żywności dla dzieci)	2,5•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 50 P - 50
sproszkowany	2,5•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 50

Grupa produktów	IMTWBtM ¹ , JTK ² / cm ³ (g), nie więcej, niż	Masa produktu (g, cm ³), w której są niedopuszczalne				Drożdże (D), pleśń (P), JTK/ cm ³ (g), nie więcej, niż
		BGPO ³ (coliformy)	Drobnoustroje chorobotwórcze, w tym salmonelle	gronkowce S. aureus	listeria L. mono- cytogenes	
składnik mleczny nietłusty bez obróbki chemicznej (do sproszkowanej żywności dla dzieci)						P - 50
cukier mleczny rafinowany	1•10 ³	1,0	25	-	-	P - 10
laktoza spożywcza	1•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	P - 100
koncentrat laktozy	1•10 ³	1,0	50	-	-	P - 100
koncentrat laktulozy	1•10 ³	1,0	50	1,0	-	D - 50 P - 100
sproszkowana serwatka mleczna	1•10 ⁴	1,0	25	1,0	-	D - 10 P - 50

¹ IMTWBtM – Ilość mezofili tlenowych i względnie. beztlenowych. mikroorganizmów.

² JTK – jednostki, tworzące kolonie.

³ BGPO – bakterie z grupy pałeczki okrężnicy.”;

29) załącznik 9 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 9
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

1. Wskaźniki identyfikacji surowego mleka krowiego i surowego mleka krowiego odtłuszczonego

Wskaźniki	Parametry	
	Surowe mleko krowie	Surowe mleko krowie odtłuszczone
Udział masowy tłuszczu	2,8- 6,0 procent	Nie więcej, niż 0,5 procent
Udział masowy białka	Nie mniej, niż 2,8 procent	
Udział masowy suchych substancji odtłuszczonych mleka	Nie mniej, niż 8,2 procent	
Konsystencja	Jednorodny płyn bez osadu i płatków. Zamrażanie jest niedopuszczalne	
Smak i zapach	Smak i zapach czyste, bez obcych posmaków i zapachów, nie charakterystycznych dla świeżego mleka. Dopuszczalne są słabo odczuwalne posmak oraz zapach pasz	
Kolor	Od białego do jasnokremowego	Biały z lekkim niebieskawym odcieniem
Kwasowość	16,0-21,0 stopnie Turnera	
Gęstość	Nie mniej, niż 1027,0 kg/m ³ , przy temperaturze 20 stopni Celsjusza i udziale masowym tłuszczu 3,5 procent	Nie mniej, niż 1030,0 kg/m ³ dla gatunku wyższego, nie mniej, niż 1029,0 kg/m ³ dla gatunków pierwszego oraz drugiego przy temperaturze 20 stopni Celsjusza
Temperatura zamrażania (jest używana w wypadku podejrzenia o fałszowanie)	Nie wyższa, niż minus 0,520 stopnia Celsjusza	–

2. Wskaźniki identyfikacji mleka surowego innych zwierząt gospodarskich w partii

Gatunek zwierzęcia	Zawartość składników mleka, procent ¹					Gęstość w temperaturze powyżej 20 stopni Celsjusza	Kwasowość, stopnie Turnera
	Tłuszcz	Białko	Laktoza	Substancje suche, średnio	Substancje mineralne		
Koza	2,8-5,5	2,8-3,8	4,4-4,6	13,4	0,8	1027 -1030	14-20
Owca	6,2-7,2	5,1-5,7	4,2-6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Klacz	1,8-1,9	2,1-2,2	5,8-6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Wielbłądzica	3,0-5,4	3,8-4,0	5,0-5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Bawolica	7,5-7,7	4,2-4,6	4,2-4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Oślica	1,2-1,4	1,7-1,9	6,0-6,2	9,9	0,5	1011	6,0

¹Wartości wskaźników identyfikacji mleka, pozyskanego od różnych zwierząt gospodarskich, przy dojeniach indywidualnych, mogą się wahać w szerszym zakresie.”;

30) załącznik 10 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 10
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Wskaźniki identyfikacji śmietanki surowej

Wskaźniki	Parametry
Udział masowy tłuszczu	Nie mniej, niż 9,0 procent
Kwasowość	14,0-19,0 stopni Turnera
Konsystencja	Jednorodna homogeniczna. Dopuszczalne są poszczególne grudki tłuszczu
Smak i zapach	Wyraźne śmietankowe, czyste, słodkawe. Dopuszczalne są słabo odczuwalne posmak oraz zapach pszczowe
Kolor	Biały z odcieniem kremowym, jednorodny”;

31) załącznik 11 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 11
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Wskaźniki organoleptyczne identyfikacji produktów przetwórstwa mlecznego

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
Mleko spożywcze	Jednorodny nieprzezroczysty płyn, nieciągliwy	Charakterystyczne dla mleka o lekkim posmaku gotowania. Dopuszczalny jest posmak słodkawy	Biały, dopuszczalny z odcieniem niebieskawym dla mleka odtłuszczonego, z odcieniem jasnokremowym dla mleka sterylizowanego, dla mleka wzbogaconego – uwarunkowany kolorem dodanych składników
Śmietanka spożywcza	Jednorodny nieprzezroczysty płyn, w miarę lepki	Charakterystyczne dla śmietanki o lekkim posmaku gotowania. Dopuszczalny jest posmak słodkawo-słonawy	Biały z odcieniem kremowym, równomierny w całej masie, jasnokremowy dla śmietanki sterylizowanej
Riażenka, warienciec	Jednorodny z naruszonym lub nienaruszonym koagulatem bez wydzielania się gazu płyn	Czyste charakterystyczne dla mleka sfermentowanego z wyraźnym posmakiem pasteryzacji	Jasnokremowy równomierny, dla warienciec – od białego do jasnokremowego

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
Acidofilina	Jednorodny płyn ciągliwy	Czysty charakterystyczny dla mleka sfermentowanego, lekko ostry smak	Mleczno-biały równomierny
Kefir, płynne produkty z mleka sfermentowanego	Jednorodny z naruszonym lub nienaruszonym koagulatem płyn. Dla produktów, wytworzonych z użyciem drożdży, dopuszczalne jest wydzielanie się gazu. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością ⁶	Czysty charakterystyczny dla mleka sfermentowanego, lekko ostry smak lub smak i zapach, uwarunkowane składnikami dodanymi. Dla produktów, wytworzonych z użyciem drożdży, dopuszczalny jest posmak drożdżowy	Mleczno-biały równomierny. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Jogurt	Jednorodny w miarę lepki płyn. Przy dodaniu utrwalacza galaretkowaty lub kremowaty. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Charakterystyczny dla mleka sfermentowanego. Przy dodaniu cukru lub słodzików w miarę słodki smak. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Mleczno-biały równomierny. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Twaróg oraz produkty na jego bazie, w tym masa twarogowa	Miękka masa smarowna lub krucha, z obecnością wyraźnych cząstek białka mlecznego lub bez ich obecności. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Czysty charakterystyczny dla mleka sfermentowanego, dopuszczalny jest posmak mleka sproszkowanego. Przy wprowadzeniu cukru lub słodzików smak w miarę słodki. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Biały lub z odcieniem kremowym równomierny. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Śmietana	Jednorodna masa o powierzchni błyszczącej	Czysty charakterystyczny dla mleka sfermentowanego. Dopuszczalny jest posmak masła przetopionego	Biały z odcieniem kremowym, równomierny
Lody	Porcje lodów jednowarstwowych lub wielowarstwowych różnego kształtu, całkowicie lub częściowo pokryte	Czysty, charakterystyczny dla danego gatunku lodów	Charakterystyczny dla danego gatunku lodów, równomierny

⁶ Tak dosłownie jest w oryginale (*uwaga tłumacza*)

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
	glazurą (czekoladą) lub bez glazury (czekolady). Konsystencja zwarta, jednorodna, bez wyraźnych grudek tłuszczu, utrwalcza oraz emulgatora, cząstek białka oraz laktozy, kryształów lodu. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością. W lodach glazurowanych konsystencja glazury (czekolady) jednorodna, bez wyraźnych cząstek cukru, produktów kakaowych, sproszkowanych produktów mlecznych, z obecnością cząstek orzechów, krajanki waflovej przy ich wykorzystaniu	smak	w całej masie lodów jednowarstwowych lub w całej masie każdej warstwy wielowarstwowych. Dla lodów glazurowanych kolor powłoki, charakterystyczny dla danego gatunku glazury
Masło przetopione	Ziarnista lub zwarta masa homogeniczna, w postaci roztopionej – przezroczysty bez osadu płyn	Wytopionego tłuszczu mlecznego bez obcych posmaków oraz zapachów	Od jasnożółtego do żółtego, równomierny
Tłuszcz mleczny	Zwarta masa homogeniczna, w postaci roztopionej – przezroczysty bez osadu płyn	Czysty, neutralny, charakterystyczny dla tłuszczu mlecznego	Od białego do żółtego, jednorodny w całej masie
Masło śmietankowe, pasta maślana	Zwarta, jednorodna, plastyczna, w przekroju błyszcząca powierzchnia. Dopuszczalna jest powierzchnia słabo błyszcząca lub lekko matowa z obecnością poszczególnych bardzo drobnych kropelek wilgoci, konsystencja niewystarczająco zwarta i plastyczna, lekko się krusząca. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Dla masła słodko-śmietankowego oraz pasty maślanej słodko-śmietankowej – wyraźny smak śmietankowy oraz posmak pasteryzacji, bez obcych posmaków oraz zapachów. Dla masła kwaśno-śmietankowego oraz pasty maślanej kwaśno-śmietankowej – wyraźny smak śmietankowy z charakterystycznym dla mleka sfermentowanego posmakiem, bez obcych posmaków oraz zapachów. Dla poserowych masła oraz pasty maślanej dopuszczalny jest posmak serwatkowy. Dla wszystkich gatunków masła oraz pasty dopuszczalne są słaby posmak pasz oraz (lub) niewystarczająco wyraźne posmaki: śmietankowy, pasteryzacji,	Od jasnożółtego do żółtego, jednorodny, równomierny. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
		prepasteryzacji, masła przetopionego, charakterystyczny dla mleka sfermentowanego. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	
Sproszkowane ser, produkt serowy, w tym topione	Kształt opakowania. Konsystencja proszkowata lub twarda, krucha bądź inna. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Serowy, z zapachem oraz posmakami, charakterystycznymi dla konkretnej marki sera. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Od białego do żółtego. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Ser, produkt serowy supertwarde	Kształt różny. Konsystencja krucha, ziarnista lub inna. Bez reliefu lub z oczkami o różnym kształcie oraz rozmieszczeniu. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością.	Serowy, słodkavo-korzenny o różnym stopniu wyraźności, charakterystyczny dla konkretnej marki sera	Od jasnożółtego do żółtego. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Ser, produkt serowy twarde	Kształt kostki, walca lub dowolny inny kształt. Konsystencja jednorodna, zwarta, lekko krucha lub inna. Oczka duże, średnie, drobne lub brak. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Serowy, słodkavo-korzenny o różnym stopniu wyraźności, charakterystyczny dla konkretnej marki sera. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Ser, produkt serowy półtwarde	Kształt kostki, wysokiego lub niskiego walca, kuli, elipsy bądź dowolny inny kształt. Konsystencja jednorodna, elastyczna, plastyczna. Oczka duże, średnie lub drobne, o różnym kształcie oraz rozmieszczeniu lub brak. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Dla serów o wysokiej temperaturze drugiego nagrzewania - serowy, słodkavo-korzenny o różnym stopniu wyraźności, charakterystyczny dla konkretnej marki sera, dla serów o średniej oraz niskiej temperaturze drugiego nagrzewania – serowy, kwaśnawy, lekko korzenny, ostry, o różnym stopniu wyraźności, charakterystyczny dla konkretnej marki sera. Przy użyciu mikroflory pleśniowej lub śluzowcowej.	Od białego do jasnożółtego, równomierny, marmurkowy lub inny. U serów z pleśnią żyłki wprowadzonej pleśni. U serów z pleśnią powierzchniową – jej obecność. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
		Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	
Ser, produkt serowy miękkie	Kształt niskiego walca lub dowolny inny kształt. Konsystencja od miękkiej plastycznej do delikatnej smarownej, połyskliwej. Dopuszczalna jest lekko łamliwa, krusząca się. Reliefu brak. Dopuszczalna jest obecność niewielkiej ilości oczek oraz pustek o kształcie nieregularnym. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Charakterystyczny dla mleka sfermentowanego lub serowy, charakterystyczny dla konkretnej marki sera. Przy wykorzystaniu pleśni lub śluzowców – uwarunkowane gatunkiem mikroflory pleśniowej lub śluzowcowej. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Od białego do żółtego. U serów z pleśnią żyłki wprowadzonej pleśni. U serów z pleśnią powierzchniową – jej obecność. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Ser twarogowy	Kształt opakowania. Konsystencja delikatna, miękka, plastyczna, smarowna, jednorodna w całej masie. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Czysty charakterystyczny dla mleka sfermentowanego, bez obcych posmaków bądź zapachów, lub charakterystyczny dla konkretnej marki sera. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Od białego do jasnokremowego, równomierny. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Ser, produkt serowy topione w plasterkach	Kształt opakowania. Konsystencja od zwartej, lekko sprężystej do plastycznej, jednorodna w całej masie, zachowująca kształt po krojeniu. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Czysty, charakterystyczny dla konkretnej marki sera, u wędzonego – z posmakiem wędzenia. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Od białego do intensywnie żółtego, równomierny, u wędzonego – od jasnożółtego do żółtego, u serów słodkich – od białego do brązowego. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych składników
Ser, produkt serowy topione w postaci pasty	Kształt opakowania. Konsystencja od miękkiej plastycznej do delikatnej, smarownej, kremowej, jednorodna w całej masie. Przy dodaniu używek smakowych z ich obecnością	Czysty, charakterystyczny dla konkretnej marki sera. Przy dodaniu używek smakowych – uwarunkowany dodanymi składnikami	Od białego do intensywnie żółtego, równomierny. U serów słodkich – od białego do brązowego. Przy dodaniu używek smakowych uwarunkowany kolorem dodanych

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
			składników
Mleko sproszkowane	Miałki jednorodny suchy proszek	Czysty, charakterystyczny dla świeżego mleka pasteryzowanego	Biały z odcieniem jasnokremowym
Śmietanka sproszkowana	Miałki jednorodny suchy proszek	Czysty, charakterystyczny dla świeżej śmietanki pasteryzowanej	Biały z odcieniem jasnokremowym
Mleko, śmietanka skoncentrowane	Jednorodny, w miarę lepki płyn	Smak słodkawo-słonawy, charakterystyczny dla mleka prażonego	Jasnokremowy
Mleko, śmietanka skondensowane z cukrem	Jednorodna lepka masa bez obecności wyraźnych kryształów cukru mlecznego. Dopuszczalna jest konsystencja mączysta oraz nieznaczny osad laktozy na dnie opakowania podczas przechowywania	Czysty, słodki, z wyraźnym posmakiem mleka pasteryzowanego. U mleka skondensowanego z cukrem, poddanego dodatkowej obróbce termicznej – posmak karmelowy. Dopuszczalna jest obecność lekkiego posmaku paszowego	Biały z odcieniem kremowym, równomierny. Przy obróbce termicznej oraz wytwarzaniu z dodatkiem kawy kolor brązowy
Serwatka	Jednorodny przezroczysty lub półprzezroczysty płyn	Charakterystyczny dla serwatki, dla serwatki twarogowej – smak kwaśnawy, dla poserowej – słodkawy lub słonawy	Od białozielonego do jasnożółtego
Maślanka	Jednorodny nieprzezroczysty płyn bez osadu oraz płatków	Charakterystyczny dla maślanki, dla maślanki po maśle słodko-śmietankowym – mleczny, dla maślanki po maśle kwaśno-śmietankowym – charakterystyczny dla mleka sfermentowanego. Dopuszczalny jest posmak pasteryzacji lub słaby posmak pasz	Od białego do jasnożółtego
Kazeina	Jednorodny proszek lub suche zwarte bądź porowate ziarno o dowolnym kształcie	Bez zapachu, smak neutralny	Od białego do jasnokremowego
Laktuloza	Drobne kryształy o niejednorodnym kształcie	Bez zapachu, smak słodki	Biały
Koncentrat laktulozy	Jednorodny lepki płyn	Smak od słodkawego do kwaśno-słodkiego. Dopuszczalne są posmak oraz zapach, uwarunkowane	Od jasnożółtego do ciemnożółtego

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki		
	Wygląd zewnętrzny i konsystencja	Smak i zapach	Kolor
		karmelizacją	
Spread śmietankowo-roślinny	Konsystencja plastyczna, zwarta lub miękka, powierzchnia matowa lub słabo błyszcząca, sucha z wyglądu	Smak śmietankowy, słodko-śmietankowy lub kwaśno-śmietankowy	Od białego do jasnożółtego, jednorodny
Topiona mieszanka śmietankowo-roślinna	Ziarnista lub jednorodna, zwarta lub miękka	Topionego tłuszczu mlecznego	Od jasnożółtego do żółtego, równomierny
Złożone produkty mleczne, produkty, zawierające mleko	Zgodnie z opisem, przedstawionym przez producenta, o smaku, kolorze oraz (lub) zapachu, uwarunkowanymi smakiem, kolorem oraz (lub) zapachem dodanych używek smakowych, użyciem glazury lub innych produktów spożywczych”;		

32) załącznik 12 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 12
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Wskaźniki fizyczno-chemiczne identyfikacji produktów przetwórstwa mlecznego

1. Mleko spożywcze, śmietanka, złożone produkty mleczne, produkty z mleka sfermentowanego, skondensowane produkty przetwórstwa mlecznego, sproszkowane produkty przetwórstwa mlecznego

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki			
	Zakres udziału masowego, procent			Drobnoustroje fermentacji mlekowej, drobnoustroje probiotyczne, drożdże, JTK/g (cm ³)
	Tłuszcz	Białko, nie mniej, niż (dla złożonych produktów mlecznych – w bazie mlecznej)	SOOM ¹ , nie mniej, niż (dla złożonych produktów mlecznych – w bazie mlecznej)	
Mleko spożywcze	0,1-8,9	2,8 (2,6 dla mleka o udziale masowym tłuszczu powyżej 4 procent)	8,0	-
Napój mleczny	0,1-6,0	2,6	7,4	-
Koktajle, napoje, galaretki, budynie, musy, pasty, suflety mleczne	0,1-9,5	-	-	-
Śmietanka, w tym wysokotłusta	9,0-34,0	1,8-2,6	5,2-8,0	-
	35,0-58,0	1,2	3,6	-
Produkty z mleka sfermentowanego, z wyjątkiem ajranu oraz innych produktów z mleka sfermentowanego, wytworzonych z dodatkiem wody, jogurtu, śmietany, twarogu, w tym produkty z mleka sfermentowanego z bifidobakteriami oraz innymi drobnoustrojami probiotycznymi	0,1-8,9	2,8 (2,6 dla produktu o udziale masowym tłuszczu powyżej 4 procent)	7,8	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów fermentacji mlekowej. Nie mniej, niż 1•10 ⁶ bifidobakterii oraz (lub) innych drobnoustrojów probiotycznych dla produktów, wzbogaconych bifidobakteriami oraz innymi drobnoustrojami probiotycznymi, w tym jogurtu.
Jogurt	0,1-10,0	3,2, 2,8 z dodatkiem składników	Nie mniej, niż 7,0	Nie mniej, niż 1•10 ⁴ drożdży pod koniec terminu ważności dla ajranu, kefiru oraz nie mniej, niż 1•10 ⁵ dla kumysu

Produkt przetwórstwa mlecznego	Wskaźniki			
	Zakres udziału masowego, procent			Drobnoustroje fermentacji mlekowej, drobnoustroje probiotyczne, drożdże, JTK/g (cm ³)
	Tłuszcz	Białko, nie mniej, niż (dla złożonych produktów mlecznych – w bazie mlecznej)	SOOM ¹ , nie mniej, niż (dla złożonych produktów mlecznych – w bazie mlecznej)	
Śmietana, produkty na jej bazie	9,0-58,0	1,2	3,6	Nie mniej, niż 1•10 ⁷ drobnoustrojów fermentacji mlekowej dla śmietany
Twaróg (z wyjątkiem twarogu, wytworzonego z wykorzystaniem ultrafiltracji, separowania oraz twarogu zziarnionego)	0,1-35,0	12,0 (8,0 dla twarogu o udziale masowym tłuszczu powyżej 18 procent)	13,5 (10,0 dla twarogu o udziale masowym tłuszczu powyżej 18 procent)	-
Twaróg, wytworzony z wykorzystaniem ultrafiltracji, separowania	0,1-25,0	7,0	10,0	-
Twaróg zziarniony	2,0-25,0	8,0	-	-
Masa twarogowa	Nie mniej, niż 0,1	6,0	-	-
Produkty twarogowe ²	0,1- 35,0	-	-	-
Mleko sterylizowane skondensowane	0,2-16,0	6,0	11,5	-
Mleko skondensowane z cukrem	0,2-16,0	5,0	12,0	-
Mleko sterylizowane skoncentrowane	7,0-9,5	8,0	16,0	-
Śmietanka sterylizowana	25,0	2,6	5,3	-
Śmietanka skondensowana z cukrem	19,0-20,0	6,0	18,0	-
Mleko sproszkowane	0,1-26,0	24,0	69,0	-
Śmietanka sproszkowana, w tym wysokotłusta	42,0-45,0	20,0	53,0	-
	75,0-80,0	10,0	15,0	-

¹SOOM – suchy od tłuszczony ostatek mleczny.

²Wskaźniki identyfikacji są ustanawiane przez dokumenty normatywne lub dokumenty techniczne bądź standardy organizacji.

2. Masło i pasta maślana z mleka krowiego

Masło	Udział masowy, procent			Kwasowość miareczkowana plazmy mlecznej produktu, stopnie Turnera		Maksymalna kwasowość fazy tłuszczowej, stopnie Kettstofera
	tłuszczu	wilgoci	solii	słodko-śmietankowego	kwaśno-śmietankowego	

Masło	Udział masowy, procent			Kwasowość miareczkowana plazmy mlecznej produktu, stopnie Turnera		Maksymalna kwasowość fazy tłuszczowej, stopnie Kettstofera
	tłuszczu	wilgoci	solu	słodko-śmietankowego	kwaśno-śmietankowego	
Przetopione	Nie mniej, niż 99,0	Nie więcej, niż 1,0	-			4,0
Śmietankowe, w tym:						
słodko-śmietankowe oraz kwaśno-śmietankowe, w tym:						
niesolone	50,0-85,0 włącznie	14,0-46,0	-	Nie więcej, niż 30,0	40,0-65,0	4,0
solone	50,0-85,0 włącznie	13,0-45,0	1,0	Nie więcej, niż 30,0	40,0-65,0	4,0
ze składnikami	50,0-69,0	16,0-45,0	-	-	-	4,5
Pasta maślana słodko-śmietankowa, kwaśno-śmietankowa, w tym:						
niesolona	39,0-49,0	56,0-47,0	-	33,0	40,0-65,0	4,0
solona	39,0-49,0	55,0-46,0	1,0	33,0	40,0-65,0	4,0
ze składnikami	39,0-49,0	40,0-55,0	-	-	-	4,5
Tłuszcz mleczny	Nie mniej, niż 99,8	Nie więcej, niż 0,2	-	-	-	4,0

3. Spread śmietankowo-roślinny, topiona mieszanka śmietankowo-roślinna

Produkt	Udział masowy tłuszczu ogólnego, procent	Udział masowy tłuszczu mlecznego w fazie tłuszczowej, procent	Udział masowy kwasu linolowego w tłuszczu, wyizolowanym z produktu, procent	Udział masowy transizomerów kwasu oleinowego w tłuszczu, wyizolowanym z produktu, w przeliczeniu na methyl elaidat, procent	Maksymalna temperatura topnienia tłuszczu, stopnie Celsjusza
Spread śmietankowo-roślinny	39-95	Nie mniej, niż 50	10,0-35,0	8,0	36
Topiona mieszanka śmietankowo-roślinna	Nie mniej, niż 99	Nie mniej, niż 50	10,0-35,0	8,0	36

4. Ser, produkt serowy

Produkt	Udział masowy, procent
---------	------------------------

	wilgoci	wilgoci w substancji odtłuszczonej	tłuszczu w substancji suchej	soli
Ser (produkt serowy) sproszkowany	2,0-10,0	Poniżej 15,0	4,0-40,0 włącznie	2,0-6,0
Ser (produkt serowy) supertwardy	30,0-35,0	Poniżej 51,0	1,0-60,0 i więcej	1,0-3,0 włącznie
Ser (produkt serowy) twardy	40,0-42,0	49,0-56,0 włącznie	1,0-60,0 i więcej	0,5-2,5 włącznie
Ser (produkt serowy) półtwardy	36,0-55,0	54,0-69,0 włącznie	1,0-60,0 i więcej	0,5-4,0 włącznie
Ser (produkt serowy) miękki, ser twarogowy	30,0-80,0	Powyżej 67,0	1,0-60,0 i więcej	0,4-5,0 włącznie, 2,0-7,0 włącznie dla sera solankowego, 0,0-5,0 dla sera twarogowego

5. Ser topiony, topionu produkt serowy

Produkt	Udział masowy, procent			
	tłuszczu w substancji suchej	wilgoci	soli kuchennej (oprócz serów słodkich)	sacharozy (dla serów słodkich)
Ser (produkt serowy) topiony w plasterkach	Do 65,0 włącznie	35,0-70,0 włącznie	0,2-4,0 włącznie	Do 30,0 włącznie
Ser (produkt serowy) topiony w postaci pasty	20,0-70,0 włącznie	35,0-70,0 włącznie	0,2-4,0 włącznie	
Ser (produkt serowy) topiony sproszkowany	Do 51,0 włącznie	3,0-7,0 włącznie	2,0-5,0 włącznie	

6. Lody

Gatunek	Udział masowy, procent		Minimalny udział masowy, procent		Maksymalna kwasowość ² , stopnie Turnera	Stopień ubicia, procent
	tłuszczu mlecznego	SOOM ¹	sacharozy lub cukru ogólnego (pomniejszonego o laktozę)	substancji suchych		
Plombir	12,0-4,0	7,0-10,0	14,0	36	21	40-130
Śmietankowe	8,0-11,5	7,0-11,0	14,0	32	22	40-110
Mleczne	Nie więcej, niż 7,5	7,0-11,5	14,5	28	23	40-90
Z mleka sfermentowanego	Nie więcej, niż 7,5	7,0-11,5	17,0	28	90	40-90
Z tłuszczem roślinnym	Nie więcej, niż 12,0 ³	7,0-11,0	14,0	29	22	40-110

¹SOOM – suchy odtłuszczony ostatek mleczny.

²Kwasowość lodów z używkami smakowymi jest ustanawiana przez standardy krajowe, dokumenty techniczne lub standardy organizacji.

³Mieszanki tłuszczu mlecznego i roślinnego.

Uwaga. Wskaźniki identyfikacji złożonych mlecznych oraz zawierających mleko produktów przetwórstwa mlecznego są ustanawiane przez standardy krajowe, dokumenty techniczne lub standardy organizacji.”;

33) załącznik 13 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 13
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Wskaźniki fizyczno-chemiczne identyfikacji produktów na bazie mlecznej dla dzieci w wieku niemowlęcym

1. Adaptowane mieszanki mleczne (suche, płynne, prażsne, z mleka sfermentowanego) i produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych dla dzieci w wieku od urodzenia do sześciu miesięcy (na 100 ml gotowego do spożycia produktu)

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Białko	1,2-1,7 g	+
Białka serwatki mlecznej	Nie mniej, niż 50 procent ilości ogólnej białka ¹	+
Tłuszcz	3,0-4,0 g	+
Kwas linolowy	14-20 procent sumy kwasów tłuszczowych	+
	400-800 mg	
Stosunek alfa-tokoferol/wielonienasycone kwasy tłuszczowe	1-2	-
Węglowodany	6,5-8,0 g	+
Laktoza	Nie mniej, niż 65 procent ilości ogólnej węglowodanów (nie mniej, niż 40 procent ilości ogólnej węglowodanów dla mieszanek na bazie białek częściowo hydrolizowanych)	+
Tauryna	Nie więcej, niż 8,0 mg	+

¹Z wyjątkiem mieszanek adaptowanych z dominacją kazeiny (mieszanek mlecznych o zawartości kazeiny powyżej 50 procent ilości ogólnej białka).

2. Późniejsze adaptowane mieszanki mleczne (suche, płynne, prażone, z mleka sfermentowanego) i produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych dla dzieci w wieku powyżej sześciu miesięcy (na 100 ml gotowego do spożycia produktu)

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Białko	1,2-2,1 g	+
Białka serwatki mlecznej	Nie mniej, niż 35 procent ilości ogólnej białka ¹	-
Tłuszcz	2,5-4,0 g	+
Kwas linolowy	14-20 procent sumy kwasów tłuszczowych	+
	400-800 mg	
Węglowodany	7,0-9,0 g	+
Laktoza	Nie mniej, niż 50 procent ilości ogólnej węglowodanów (nie mniej, niż 35 procent ilości ogólnej węglowodanów dla mieszanek na bazie białek częściowo hydrolizowanych)	+

¹ Z wyjątkiem mieszanek adaptowanych z dominacją kazeiny (mieszanek mlecznych o zawartości kazeiny powyżej 65 procent ilości ogólnej białka).

3. Adaptowane mieszanki mleczne (suche, płynne, prażone, z mleka sfermentowanego) i produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych dla dzieci w wieku od urodzenia do dwunastu miesięcy

**Wskaźniki wartości spożywczej
(na 100 ml gotowego do spożycia produktu)**

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Białko	1,2-2,1 g	+
Białka serwatki mlecznej	Nie mniej, niż 50 procent ilości ogólnej białka ¹	+
Tauryna	Nie więcej, niż 8,0 mg	+
Tłuszcz	3,0-4,0 g	+
Kwas linolowy	14-20 procent sumy kwasów tłuszczowych	+
	400-800 mg	
Stosunek alfa-tokoferol/wielonienasycone kwasy tłuszczowe	1,0-2,0	-
Węglowodany	6,5-8,0 g	+
Laktoza	Nie mniej, niż 65 procent ilości ogólnej węglowodanów (nie mniej, niż 40 procent ilości ogólnej węglowodanów dla mieszanek na bazie białek częściowo hydrolizowanych)	+

¹ Z wyjątkiem mieszanek adaptowanych z dominacją kazeiny (mieszanek mlecznych o zawartości kazeiny powyżej 50 procent ilości ogólnej białka).

4. Późniejsze adaptowane mieszanki mleczne (suche, płynne, praśne, z mleka sfermentowanego) i produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych dla dzieci w wieku powyżej sześciu miesięcy

**Wskaźniki wartości żywieniowej
(na 100 ml gotowego do spożycia produktu)**

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Białko	1,5-2,4 g	+
Białka serwatki mlecznej	Nie mniej, niż 20 procent ilości ogólnej białka	-
Tłuszcz	2,5-4,0 g	+
Kwas linolowy	Nie mniej, niż 14 procent sumy kwasów tłuszczowych	-
	Nie mniej, niż 400 mg	
Węglowodany	6,0-9,0 g	+
Laktoza	Nie mniej, niż 50 procent ilości ogólnej węglowodanów	-

Uwagi. 1. Skład białek adaptowanej mieszanki mlecznej powinien być maksymalnie zbliżony do składu białek mleka kobycego.

2. W składzie tłuszczów adaptowanej mieszanki mlecznej nie powinny być wykorzystywane olej sezamowy oraz olej bawełniany.

3. Zawartość transizomerów nie powinna przekraczać 3 procent zawartości tłuszczów ogólnych.

4. Zawartość kwasów mirystynowego oraz laurynowego nie powinna przekraczać w sumie 20 procent zawartości tłuszczu ogólnego.

5. Stosunek kwasu linolowego do kwasu alfa-linolenowego nie powinien być mniejszy, niż 5, oraz większy, niż 15.

6. W wypadku wzbogacania mieszanek długołańcuchowymi kwasami tłuszczowymi ich zawartość nie powinna przekraczać 1 procentu tłuszczu ogólnego dla w-3 długołańcuchowego wielonienasyconego kwasu tłuszczowego oraz 2 procent dla w-6 długołańcuchowego wielonienasyconego kwasu tłuszczowego.

7. Zawartość kwasu eikozapentaenowego nie powinna być wyższa od zawartości kwasu dokozaheksaenowego.

8. Obok laktozy mogą być wykorzystywane maltodekstryny oraz częściowo hydrolizowana skrobia bezglutenowa; sacharoza i fruktoza – tylko w mieszance początkowej i późniejszych na bazie białek częściowo hydrolizowanych oraz w późniejszych mieszkach częściowo adaptowanych; zawartość sacharozy oraz (lub) fruktozy lub ich suma nie powinny przekraczać 20 procent zawartości ogólnej węglowodanów; glukoza i syrop glukozowy - tylko w mieszankach początkowych oraz późniejszych na bazie białek częściowo hydrolizowanych w ilości nie większej, niż 14 gramów na litr; składnik węglowodanowy może zawierać prebiotyki – galaktooligosacharydy i fruktooligosacharydy (w sumie nie więcej, niż 0,8 procent masy produktu) oraz laktulozę.

**5. Produkty specjalistyczne żywienia leczniczego dzieci w wieku niemowlęcym
(na 100 ml gotowego do spożycia produktu)**

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Produkty niskolaktazowe i bezlaktazowe		
Białko	1,2-2,1 g	+
Tauryna	Nie więcej, niż 8,0 mg	-
L-karnityna	Nie więcej, niż 2,0 mg (przy wprowadzeniu)	-
Tłuszcz	3,0-4,0 g	+
Kwas linolowy	14-20 procent sumy kwasów tłuszczowych	-
	400-800 mg	
Węglowodany	6,5-8,0 g	+
Laktoza	Nie więcej, niż 1,0 g	+
	Nie więcej, niż 0,01 g	+
		W produktach niskolaktazowych
		W produktach bezlaktazowych

**6. Produkty do dokarmiania i produkty dla dzieci w wieku niemowlęcym
(na 100 ml lub 100 g gotowego do spożycia produktu)**

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Mleko spożywcze pasteryzowane, sterylizowane, ultrapasteryzowane, w tym wzbogacone, śmietanka spożywcza sterylizowana		
Białko:		
mleko	2,8-3,2 g	+
śmietanka	Nie mniej, niż 2,6 g	+
Tłuszcz:		
mleko	2,0-4,0 g	+
śmietanka	10,0 g	+
popiół	0,6-0,8 g	-
Substancje mineralne:		
wapń w mleku	Nie mniej, niż 100 mg	-
Produkty z mleka sfermentowanego, w tym ze składnikami owocowymi oraz (lub) warzywnymi		
Białko	2,0-3,2 g, nie więcej, niż 4,0 g, do żywienia profilaktycznego	+
Tłuszcz	2,0-4,0 g	+

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Węglowodany, w tym sacharoza ¹	Nie więcej, niż 12 g Nie więcej, niż 10 g	+
Popiół	0,5-0,8 g	-
Wapń	Nie mniej, niż 60 mg	-
Kwasowość	Nie więcej, niż 110 stopni Turnera	-
Twaróg i produkty na jego bazie, produkty mleczne w postaci pasty, w tym ze składnikami owocowymi oraz (lub) warzywnymi		
Białko	7-17 g	+
Tłuszcz	3-10 g	+
Węglowodany, w tym sacharoza ¹	Nie więcej, niż 12 g Nie więcej, niż 10 g	-
Substancje mineralne:		
wapń	Nie mniej, niż 85 mg	-
Kwasowość	Nie więcej, niż 150 stopni Turnera	-
Sery twarogowe miękkie		
Białko	7-17 g	+
Tłuszcz	Nie więcej, niż 10 g	+
Węglowodany, w tym sacharoza ¹	Nie więcej, niż 12 g Nie więcej, niż 10 g (przy wprowadzeniu)	- -
Sól kuchenna	Nie więcej, niż 0,2 g (przy wprowadzeniu)	-
Substancje mineralne:		
wapń	Nie mniej, niż 85 mg	+
Kwasowość	Nie więcej, niż 150 stopni Turnera	-
Mleko sproszkowane (na 100 ml produktu odtworzonego)		
Białko mleczne	2,8-3,2 g	+
Tłuszcz	2,0-4,0 g	+
Substancje mineralne:		
wapń	Nie mniej, niż 100 mg	-
Sproszkowane (na 100 ml produktu odtworzonego) i płynne napoje mleczne, złożone napoje mleczne i napoje, zawierające mleko (dla dzieci w wieku powyżej sześciu miesięcy)		
Białko	Nie mniej, niż 1,8 g	+
Tłuszcz	1,0-4,0 g	+
Węglowodany, w tym sacharoza ²	Nie więcej, niż 12,0 g Nie więcej, niż 6,0 g	-

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Substancje mineralne:		
wapń	90-240 mg	-
Kaszki suche na bazie mlecznej, wymagające gotowania i szybko rozpuszczalne (instant) (na 100 g produktu sproszkowanego)		
Wilgoć	Nie więcej, niż 8 g	+
Białko	12-20 g	+
	Nie mniej, niż 7,0 g, w kaszkach, wymagających odtwarzania pełnym lub częściowo rozcieńczonym mlekiem krowim	+
Tłuszcz	10-18 g	+
	Nie mniej, niż 5,0 g, w kaszkach na mleku pełnym, którego udział masowy wynosi poniżej 25 procent, pod warunkiem dodania do kaszki odtworzonej masła śmietankowego lub oleju roślinnego	-
	Nie mniej, niż 0,5 g, kaszkach na mleku odtłuszczonej pod warunkiem ich odtworzenia mlekiem pełnym bądź dodania do kaszki odtworzonej masła śmietankowego lub oleju roślinnego	-
Węglowodany, w tym sacharoza ³	60-70 g	-
	Nie więcej, niż 20 g	

¹Dopuszczalne jest zastąpienie sacharozy fruktozą w ilości nie większej, niż 5 gramów.

²Dopuszczalne jest zastąpienie sacharozy fruktozą w ilości nie większej, niż 3 gramy.

³Dopuszczalne jest zastąpienie sacharozy fruktozą w ilości nie większej, niż 10 gramów.”;

34) załącznik 14 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 14
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Wskaźniki fizyczno-chemiczne identyfikacji produktów na bazie mlecznej dla dzieci w wieku przedszkolnym i dzieci w wieku szkolnym

1. Mleko spożywcze, śmietanka spożywcza, produkty z mleka sfermentowanego¹, napoje na bazie mlecznej (sproszkowane i płynne), w tym również wzbogacone (na 100 ml gotowego do spożycia produktu)

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Białko:		
mleko, produkty z mleka sfermentowanego, napoje na bazie mlecznej	2,0-5,0 g	+
śmietana	Nie mniej, niż 2,5 g	+
śmietanka	Nie mniej, niż 2,5 g	+
Tłuszcz:		
mleko, produkty z mleka sfermentowanego, napoje na bazie mlecznej	1,5-4,0 g	+
śmietanka	10-20 g	+
śmietana	10-20 g	+
Węglowodany:		
produkty z mleka sfermentowanego, napoje na bazie mlecznej, w tym dodana sacharoza ²	Nie więcej, niż 16,0 g	+
mleko	Nie więcej, niż 10,0 g	+
śmietana	Nie więcej, niż 4,7 g	+
śmietanka	Nie więcej, niż 3,4 g	+
śmietanka	Nie więcej, niż 3,7 g	+
Substancje mineralne:		
wapń	105-240 mg	+ Dla produktów wzbogaconych

¹Dla produktów złożonych z mleka sfermentowanego dopuszczalne jest regulowanie ich fizykochemicznych wskaźników identyfikacji przez dokumenty normatywne lub dokumenty techniczne, zgodnie z którymi są wytwarzane te produkty.

²Dopuszczalne jest zastąpienie sacharozy fruktozą w ilości nie większej, niż 5 gramów.

2. Sery twarde, półtwarde, miękkie, topione i twarogowe dla dzieci w wieku przedszkolnym i dzieci w wieku szkolnym (na 100 g gotowego do spożycia produktu)

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Udział masowy wilgoci	Nie więcej, niż 70 procent	-

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Udział masowy tłuszczu w substancji suchej	Nie więcej, niż 55 procent	+
dla sera twarogowego dopuszczalny jest udział masowy tłuszczu w substancji suchej	Nie więcej, niż 70 procent	+
Sól kuchenna	Nie więcej, niż 2 g	-

3. Twaróg i produkty na jego bazie, w tym również ze składnikami owocowymi oraz (lub) warzywnymi (na 100 g gotowego do spożycia produktu)

Kryterium i wskaźnik	Poziom dopuszczalny	
	Normowany	Oznaczany
Białko	6,0-17,0 g	+
Tłuszcz	3,5-10,0 g	+
Węglowodany, w tym sacharoza ¹	Nie więcej, niż 16,0 g Nie więcej, niż 10,0 g	+
Kwasowość	Nie więcej, niż 150 stopni Turnera	-

¹Dopuszczalne jest zastąpienie sacharozy fruktozą w ilości nie większej, niż 5 gramów.”;

35) załącznik 15 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 15
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

**Postacie wprowadzanych mikronutrientów, dozwolonych do wykorzystywania w produkcji żywności dla
dzieci w wieku niemowlęcym**

Mikronutrienty	Postać
Witaminy:	
witamina A	Octan retinolu, palmitynian retinolu, beta-karoten
witamina D	D ₂ ergokalcyferol, D ₃ cholekalcyferol
witamina E	D-alfa-tokoferol, DL-alfa-tokoferol, octan D-alfa-tokoferolu, octan DL-alfa-tokoferolu
witamina B ₁	Chlorowodorek tiaminy, bromek tiaminy, monoazotan tiaminy, chlorek tiaminy
witamina B ₂	Ryboflawina, ryboflawin-5-fosforan, sól
witamina PP (niacyna)	Nikotynamid, kwas nikotynowy
witamina B ₆	Chlorowodorek pirydoksyny, pirydoksyno-5-fosforan, dwupalmitynian pirydoksyny
kwas pantotenowy	D-pantotenian wapnia, D- pantotenian sodu, dekspantenol
witamina B ₁₂	Cyjanokobalamina, hydroksobalamina
kwas foliowy (Bc)	Kwas foliowy
witamina C	Kwas L-askorbinowy, L-askorbinian sodu, L- askorbinian wapnia, kwas 6-palmityl-L-askorbinowy (askorbilpalmitian), askorbinian potasu
witamina K	Filochinon (fitomenadion)
biotyna	D-biotyna
cholina	Chlorek choliny, cytrynian choliny, dwuwinian choliny
inozyt	Preparat inozytu
karnityna	L-karnityna, chlorowodorek L-karnityny, L-winian L-karnityny
Sole mineralne (pierwiastek):	
wapń	Węglan wapnia, cytryniany wapnia (E 333), glikonian wapnia (E 578), glicerofosforan wapnia (E 383), mleczan wapnia (E 327), sól wapniowa kwasu ortofosforowego (E 341), chlorek wapnia
sód	Cytrynian sodu, chlorek sodu (E 331), glikonian sodu, dwuwęglan sodu, węglan sodu, mleczan sodu, sole sodowe kwasu ortofosforowego, wodorotlenek sodu
magnez	Węglan magnezu (E 504), chlorek magnezu (E 511), glikonian magnezu (E 580), sole magnezowe kwasu ortofosforowego (E 343), siarczan magnezu (E 518), mleczan magnezu (E 329), cytrynian magnezu (E 345), tlenek magnezu, wodorotlenek magnezu
potas	Cytryniany potasu (E 332), mleczan potasu (E 326), fosforan dwupotasowy (GOST 2493), węglan potasu, dwuwęglan potasu, chlorek potasu, glikonian potasu, wodorotlenek potasu
żelazo	Glikonian żelazawy (E 579), siarczan żelazawy 7-wodny, mleczan żelazawy (E 585), fumaran żelazawy, dwufosforan (pirofosforan) żelazawy, żelazo pierwiastkowe, cytrynian żelaza, siarczan żelaza
miedź	Węglan miedzi, cytrynian miedzi, glikonian miedzi, siarczan miedzi (E 519)
cynk	Octan cynku, siarczan cynku, chlorek cynku, mleczan cynku, cytrynian cynku, glikonian cynku, tlenek cynku
mangan	Węglan manganu, chlorek manganu, cytrynian manganu, glikonian manganu, siarczan manganu
jod	Jodek potasu, jodek sodu, jodan potasu, jodokazeina ¹

Mikronutrienty	Postać
selen	Selenin sodu, selenian sodu

¹Do wzbogacania mleka, przeznaczonego do żywienia dzieci w wieku powyżej dwóch lat.”;

36) załącznik 16 podać w następującym brzmieniu:

„Załącznik 16
do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i produkcję
mleczarską” (w brzmieniu Ustawy Federalnej „O wprowadzeniu
zmian do Ustawy Federalnej „Regulamin techniczny na mleko i
produkcję mleczarską”)

Dopuszczalne poziomy zawartości mikronutrientów w płynnych produktach mlecznych, złożonych produktach mlecznych żywienia dzieci w wieku niemowlęcym

Mikronutrient	Wskaźnik	Konieczność oznakowania
Adaptowane mieszanki mleczne (sproszkowane, płynne, prażne i z mleka sfermentowanego), produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych dla dzieci w wieku od urodzenia do sześciu miesięcy (mieszanki początkowe)		
Substancje mineralne:		
wapń	330-700 mg/l	+
fosfor	150-400 mg/l	+
wapń/fosfor	1,2-2,0	-
potas	400-850 mg/l	+
sód	150-300 mg/l	+
magnez	30-90 mg/l	+
miedź	300-600 µg/l	+
mangan	10-300 µg/l	+
żelazo	3-9 mg/l	+
cynk	3-10 mg/l	+
chlorki	300-800 mg/l	+
jod	50-150 µg/l	+
selen	10-40 µg/l	+
popiół	2,5-4 g/l	-
Witaminy:		
retynol (A)	400 – 1000 µval/l	+
tokoferol (E)	4 – 12 mg/l	+
kalcyferol (D)	7,5-12,5 µg/l	+
witamina K	25-100 µg/l	+
tiamina (B ₁)	400-2100 µg/l	+
ryboflawina (B ₂)	500-2800 µg/l	+
kwas pantotenowy	2700-14000 µg/l	+
pirydoksyna (B ₆)	300-1000 µg/l	+
niacyna (PP)	2000-10000 µg/l	+
kwas foliowy (Bc)	60-350 µg/l	+
cyjanokobalamina (B ₁₂)	1,0-3,0 µg/l	+
kwas askorbinowy (C)	55-150 mg/l	+
inozyt	20-280 mg/l	+

Mikronutrient	Wskaźnik	Konieczność oznakowania
cholina	50-350 mg/l	+
biotyna	10-40 µg/l	+
L-karnityna	Nie więcej, niż 20 mg/l (przy wprowadzeniu)	+
luteina	Nie więcej, niż 250 µg/l (przy wprowadzeniu)	+
nukleotydy (suma monofosforanów cytydyny, urydyny, adenozyiny, guanozyiny i inozyny-5)	Nie więcej, niż 35 mg/l (przy wprowadzeniu)	+
Późniejsze adaptowane mieszanki mleczne (sproszkowane, płynne, prażone i z mleka sfermentowanego), produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych do żywienia dzieci w wieku powyżej sześciu miesięcy		
Substancje mineralne:		
wapń	400-900 mg/l	+
fosfor	200-600 mg/l	+
wapń/fosfor	1,2-2,0	-
potas	500-1000 mg/l	+
sód	150-300 mg/l	+
magnez	50-100 mg/l	+
miedź	400-1000 µg/l	+
mangan	10-300 µg/l	+
żelazo	7-14 mg/l	+
cynk	4-10 mg/l	+
clorki	300-800 mg/l	+
jod	50-350 µg/l	+
selen	10-40 µg/l	+
popiół	2,5-6 g/l	-
retynol (A)	400-1000 µval/l	+
tokoferol (E)	4-20 mg/l	+
kalcyferol (D)	8-21 µg/l	+
witamina K	25-170 µg/l	+
tiamina (B ₁)	400-2100 µg/l	+
ryboflawina (B ₂)	500-2800 µg/l	+
kwas pantotenowy	3000-14000 µg/l	+
pirydoksyna (B ₆)	400-1200 µg/l	+
niacyna (PP)	3000-10000 µg/l	+
kwas foliowy (Bc)	60-350 µg/l	+

Mikronutrient	Wskaźnik	Konieczność oznakowania
cyjanokobalamina (B ₁₂)	1,5-3,0 µg/l	+
kwask askorbinowy (C)	55-150 mg/l	+
cholina	50-350 mg/l	+
biotyna	10-40 µg/l	+
inozyt	20-280 mg/l	+
L-karnityna	Nie więcej, niż 20 mg/l (przy wprowadzeniu)	+
luteina	Nie więcej, niż 250 µg/l (przy wprowadzeniu)	+
nukleotydy (suma monofosforanów cytydyny, urydyny, adenozyiny, guanozyiny i inozyny-5)	Nie więcej, niż 35 mg/l (przy wprowadzeniu)	+
Adaptowane mieszanki mleczne (sproszkowane, płynne, prażane i z mleka sfermentowanego), produkty na bazie białek częściowo hydrolizowanych dla dzieci w wieku od urodzenia do jednego roku		
Substancje mineralne:		
wapń	400-900 mg/l	+
fosfor	200-600 mg/l	+
wapń/fosfor	1,2-2,0	-
potas	400-800 mg/l	+
sód	150-300 mg/l	+
magnez	40-100 mg/l	+
miedź	300 – 1000 µg/l	+
mangan	10-300 µg/l	+
żelazo	6-10 mg/l	+
cynk	3-10 mg/l	+
chlorki	300-800 mg/l	+
jod	50-350 µg/l	+
selen	10-40 µg/l	+
popiół	2,5-6,0 g/l	+
Witaminy:		
retynol (A)	400-1000 µval/l	+
tokoferol (E)	4-12 mg/l	+
kalcyferol (D)	8-21 µg/l	+
witamina K	25-170 µg/l	+
tiamina (B ₁)	0,4-2,1 mg/l	+
ryboflawina (B ₂)	0,5-2,8 mg/l	+
kwask pantotenowy	2,7-14,0 mg/l	+
pirydoksyna (B ₆)	0,3-1,2 mg/l	+
niacyna (PP)	3,0-10,0 mg/l	+
kwask foliowy (Bc)	60-350 µg/l	+
cyjanokobalamina (B ₁₂)	1,5-3,0 µg/l	+
kwask askorbinowy (C)	55-150 mg/l	+
inozyt	20-280 mg/l	+
cholina	50-350 mg/l	+
biotyna	10-40 µg/l	+
L-karnityna	Nie więcej, niż 20 mg/l (przy wprowadzeniu)	+
luteina	Nie więcej, niż 250 µg/l (przy wprowadzeniu)	+

Mikronutrient	Wskaźnik	Konieczność oznakowania
nukleotydy (suma monofosforanów cytydyny, urydyny, adenozyiny, guanozyiny i inozyny-5)	Nie więcej, niż 35 mg/l (przy wprowadzeniu)	+
Późniejsze częściowo adaptowane mieszanki mleczne (sproszkowane, płynne, prażne i z mleka sfermentowanego) dla dzieci w wieku powyżej sześciu miesięcy		
Substancje mineralne:		
wapń	600-900 mg/l	+
fosfor	200-600 mg/l	+
wapń/fosfor	1,2-2,0	-
potas	400-1000 mg/l	+
sód	150-350 mg/l	+
magnez	50-100 mg/l	+
miedź	400-1000 µg/l	+
mangan	10-650 µg/l	+
żelazo	5-14 mg/l	+
cynk	4-10 mg/l	+
chlorki	300-800 mg/l	+
jod	50-350 µg/l	+
popiół	2,5-6,0 g/l	+
Witaminy:		
retynol (A)	400-1000 µval/l	+
tokoferol (E)	4-12 mg/l	+
kalcyferol (D)	7-21 µg/l	+
tiamina (B ₁)	0,4-2,1 mg/l	+
ryboflawina (B ₂)	0,5-2,8 mg/l	+
kwask pantotenowy	2,5-14,0 mg/l	+
pirydoksyna (B ₆)	0,4-1,2 mg/l	+
niacyna (PP)	3,0-10,0 mg/l	+
kwask foliowy (Bc)	60-350 µg/l	+
cyjanokobalamina (B ₁₂)	1,5-3,0 µg/l	+
kwask askorbinowy (C)	55-150 mg/l	+";

37) nazwę załącznika 17 podać w następującym brzmieniu:

„Wykaz używek smakowych i aromatyzatorów, dopuszczalnych w wytwarzaniu produktów mlecznych lub na bazie mleka dla dzieci w pierwszym roku życia i dzieci w wieku od jednego do trzech lat”;

38) załącznik 18 uzupełnić o uwagę następującej treści:

„Uwaga. Wskaźniki faktyczne udziału masowego tłuszczu, białek, węglowodanów, kwasów organicznych, alkoholu, błonnika, kwasów tłuszczowych, witamin oraz substancji mineralnych powinny spełniać wymagania dokumentów normatywnych lub dokumentów technicznych bądź standardów organizacji, zgodnie z którymi są wytwarzane oraz mogą być zidentyfikowane produkty przetwórstwa mleka.”.

Artykuł 2

1. Niniejsza Ustawa Federalna wchodzi w życie z dniem jej opublikowania oficjalnego, z wyjątkiem przepisów, dla których niniejszym artykułem został ustalony inny termin wejścia w życie.

2. Podpunkt „a” punktu 2, punkty 5 oraz 7, podpunkty „e”, „f”, „g”, akapity dziewiąty oraz dziesiąty podpunktu „k”, podpunkty „m”, „n” punktu 19 artykułu 1 niniejszej Ustawy Federalnej wchodzi w życie po upływie jednego roku od dnia wejścia w życie niniejszej Ustawy Federalnej.

Prezydent
Federacji Rosyjskiej

D. Miedwiediew