

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
университет имени И. Т. Трубилина»**

Факультет перерабатывающих технологий

**Кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции**

**РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ АСПЕКТЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Методические указания

по выполнению лабораторных работ для обучающихся
по направлению подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Краснодар
КубГАУ
2020

Составители: Патиева А.М. , Патиева С.В.

Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения : метод. указания по выполнению лабораторных работ / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 49 с.

Методические указания включают в себя: теоретическую часть, цель, задачи и этапы выполнения работы, контрольные вопросы, требования к выполнению отчета и список литературы.

Предназначены для студентов, обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского ГАУ, протокол № 8 от 18 марта 2020 г.

Председатель
методической комиссии

Е. В. Щербакова

© Патиева А.М., Патиева С.В.,
составление, 2020

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	4
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1	
Изучение требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»(ТР ТС 034/2013) по разделам	6
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2	
Изучение требований к вопросам нормативных показателей безопасности продуктов убоя и мясной продукции	16
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3	
Изучение требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТРТС 033/2013) по разделам	41
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4	
Изучение нормативных показателей безопасности молока и молочной продукции	44
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	48

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Безопасность пищевой продукции, являясь современной актуальной проблемой, обуславливает необходимость создания методической основы для оценки рисков, связанных с опасными ситуациями при потреблении пищевой продукции.

В связи с этим техническое регулирование является базовым элементом интеграции в Таможенном союзе (ТС) и едином экономическом пространстве (ЕЭП). Установление единых обязательных требований к продукции в технических регламентах (ТР) является первостепенной задачей обеспечения безопасности сырья и продуктов его переработки.

Ключевым является Соглашение о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан, Российской Федерации от 18 ноября 2010 г.

С 1 июля 2013 года вступило в силу семь ТР ТС в отношении пищевой продукции, в том числе ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в 40 статьях которого изложены общие требования безопасности пищевой продукции : пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной, при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции связанных с требованиями её безопасности, изготовители должны разработать, внедрить и поддерживать принципы ХАССП, ИСО.

С 1 мая 2014 года вступили в силу регламенты: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», которые разработаны в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных и устанавливают обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования

безопасности к молоку и молочной продукции, продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке сырья и продуктов его переработки.

Приложения к техническим регламентам содержат допустимые уровни микробиологических, физико-химических показателей, и показателей безопасности, а также максимально допустимые уровни пестицидов, тяжелых металлов, антибиотиков и др.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Тема: Изучение требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»(ТР ТС 034/2013) по разделам

– Область применения.

Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя и мясной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) продукты убоя и мясная продукция:

–мясо;

–субпродукты;

–жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;

–кровь и продукты ее переработки;

–кость и продукты ее переработки;

–мясо механической обвалки (дообвалки);

–сырье кишечное;

–сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);

–мясные и мясосодержащие продукты из мяса;

–мясные и мясосодержащие колбасные изделия;

– мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;

–мясные и мясосодержащие консервы;

- бульоны мясные и мясосодержащие;
- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика;
- продукты убоя для детского питания;
- мясная продукция для детского питания;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза

Основные понятия и определения

Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные «(ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 (далее - технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), (ТР ТС 022/2011).

Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

Для целей отнесения продуктов убоя и мясной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а

также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя и мясной продукции, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренными пунктом 5 настоящего технического регламента наименованиями продуктов убоя и мясной продукции.

В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами мясная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям N 1-3.

Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями» (ТР ТС 021/2011).

Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя и (или) мясной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

На всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

Требования к продуктам убоя и процессам их производства

Процесс производства продуктов убоя включает подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных, разделку, обвалку и жиловку туш, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

Требования к мясной продукции и процессам ее производства

Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Тема: Изучение требований к вопросам нормативных показателей безопасности продуктов убоя и мясной продукции

Цель занятия: Изучить требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции по нормативам безопасности продуктов убоя и мясной продукции (Приложение 1 к ТР ТС 034/2013)

Задание 1. Изучить показатели микробиологической безопасности продуктов убоя и мясных продуктов и записать результаты в таблицу по образцу (табл. 1) по заданному варианту

Таблица 1 – Показатели микробиологической безопасности.

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1. Мясо парное и охлажденное:			
а) парное в тушах, полутушах, четвертинках, отрубях	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ */г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	10 не допускаются	

Варианты заданий:

1. Мясо замороженное
2. Полуфабрикаты мясные для питания дошкольников и школьников.
3. Кровь пищевая
4. Продукты переработки крови
5. Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) полукопченые и варено-копченые
6. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски
7. Кулинарные изделия для питания дошкольников и школьников
8. Кровяные изделия
9. Зельцы, сальтисоны
10. Ливерные колбасы
11. Паштеты
12. Студни, холодцы, заливные и т.д.

Задание 2. Изучить микробиологические нормативы безопасности (промышленной стерильности) консервов

Таблица 2 – Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов.

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)

Варианты заданий:

1. Мезофильные клостридии
2. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи
3. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы

4. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. Cereus* и (или) *B. Polymyxa*

Задание 3. Изучить гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания

Таблица 3 – Гигиенические требования безопасности продуктов из мяса, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы		
Свинец	0,1	Для детей до 3 лет
	0,2	Для детей старше 3 лет
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,01	Для детей до 3 лет
	0,02	Для детей старше 3 лет
Хром	10	Для консервов в хромированной таре
Антибиотики:		
Левомецетин	Не допускается	< 0,0003 мг/кг
Тетрациклиновая группа бацитрацин	Не допускается	< 001 мг/кг
	Не допускается	<0,02 мг/кг
Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	Для детей до 3 лет
	0,015	Для детей старше 3 лет
ДДТ и его метаболиты	0,01	Для детей до 3 лет
	0,015	Для детей старше 3 лет
Диоксины	Не допускаются	

Задание 4. Изучить требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Таблица 4 – Требования к физико-химическим показателям мясных консервов для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1.Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	
2.Белок	г	8,5-15	
3.Жир	г	3-12	
4.Поваренная соль	г, не более	0,4	
5.Крахмал	г, не более	3	Как загуститель
6.Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	Как загуститель
7.Нитриты	Мг/кг	Не допускаются	< 0,5

Варианты заданий:

1.Мясорастительные консервы для питания детей раннего возраста

2.Пастеризованные мясные колбаски для питания детей от полутора лет

3.Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

4.Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

5.Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

6.Пащтеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Тема: Изучение требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТРТС 033/2013) по разделам

Область применения

Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Настоящий технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза и используемые в пищевых целях, включая:

а) сырое молоко - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) - сырье, сливки (сырые и термически обработанные) - сырье;

б) молочную продукцию, в том числе:

молочные продукты;

молочные составные продукты;

молокосодержащие продукты;

молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;

побочные продукты переработки молока;

продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие

кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

в) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции;

г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

Основные понятия

Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 (далее - технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

«айран» - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки) и дрожжей с добавлением воды, поваренной соли или без их добавления;

«альбумин» - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

«ацидофилин» - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибах);

«варенец»- кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре $97^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) до достижения характерных органолептических свойств;

«восстановленное молоко» - молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды;

«вторичное молочное сырье» - побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

«закваски для производства продуктов переработки молока» - специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых);

«зерненный творог» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

«йогурт» - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов

(термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

«казеин» - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока;

«казеинат» - продукт переработки молока, произведенный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки;

«кефир» - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей;

«кисломолочное мороженое» - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

«кисломолочный продукт» - молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту;

«кислосливочная масляная паста» - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

«кислосливочное масло» - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

«концентрат сывороточных белков» - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

«концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко» - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процента;

«концентрированное или сгущенное цельное молоко» - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 7,5 процента;

«концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко» - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7,5 процента;

«кумыс» - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей;

«кумысный продукт» - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

«лактоулоза» - продукт переработки лактозы, произведенный из лактозосодержащего молочного сырья путем изомеризации лактозы;

«масло из коровьего молока» - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

«масляная паста» - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля жира составляет от 39 до 49 процентов включительно и который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением или без добавления немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока;

«мечниковская простокваша» - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

«молоко» - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

«молокосодержащий продукт» - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые

добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» - продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания - с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии творожного сырка, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт глазурью, массой не более 150 г;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее;

«молочная плазма» - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;

«молочная продукция» - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, побочный продукт переработки молока, продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

«молочная сыворотка подсырная, творожная или казеиновая» - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) или казеина (казеиновая сыворотка);

«молочное мороженое» - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента;

«молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних

условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста» - пищевая продукция для детского питания, произведенная из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15 процентов;

«молочные напитки для питания детей раннего возраста» - молочная продукция для питания детей раннего возраста, готовая к употреблению, произведенная из сырого молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

«молочные консервы», «молочные составные консервы», «молокосодержащие консервы», «молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира» - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;

«молочный жир» - молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;

«молочный напиток» - молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и (или) составных частей молока, и (или) молочных продуктов, в том числе из концентрированных и (или) сгущенных, и (или) сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов или немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих

обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента (для молочного продукта);

«молочный продукт» - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

«молочный сахар» - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы;

«молочный составной продукт» - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов;

«мороженое закаленное» - мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°C после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации;

«мороженое мягкое» - мороженое, которое имеет температуру от минус 5°С до минус 7°С и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере;

«мороженое с заменителем молочного жира» - мороженое (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира) с массовой долей жира не более 12 процентов;

«мороженое» - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты;

«национальный молочный продукт» - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства - члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта);

«немолочные компоненты» - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения;

«нормализованное молоко» - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока;

«обезжиренное молоко» - сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения молочного жира от молока;

«обогащенное молоко» - сырье или питьевое молоко, в которое для повышения пищевой ценности продукта по

сравнению с естественным (исходным) содержанием введены дополнительно, отдельно или в комплексе молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;

«пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко» - молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности;

«пахта» - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

«питьевое молоко» - молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное - молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару;

«питьевые сливки» - сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации, и расфасованные в потребительскую тару;

«плавленый сыр» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

«пломбир» - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов;

«побочный продукт переработки молока» - сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока;

«подсырная масляная паста» - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

«продукт переработки молока безлактозный» - продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена;

«продукт переработки молока взбитый» - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

«продукт переработки молока восстановленный» - продукт переработки молока (кроме питьевого молока), произведенный из концентрированного (сгущенного) или сухого продукта переработки молока и воды с добавлением или без добавления других молочных продуктов;

«продукт переработки молока концентрированный с сахаром» - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

«продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный» - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 20 процентов;

«продукт переработки молока низколактозный» - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена;

«продукт переработки молока нормализованный» - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены

в соответствии с показателями, установленными документами на соответствующий продукт;

«продукт переработки молока обезжиренный» - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;

«продукт переработки молока обогащенный» - продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе;

«продукт переработки молока рекомбинированный» - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;

«продукт переработки молока сублимированный» - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;

«продукт переработки молока сухой» - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов;

«продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно-обработанный» - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

«продукты на основе частичных гидролизатов белка» - молочная продукция для детского питания, произведенная из

белков молока сельскохозяйственных животных, подвергнутых частичному гидролизу;

«продукты переработки молока на основе полных или частичных гидролизатов белка» - молочная продукция, произведенная из белка коровьего молока, подвергнутого полному или частичному гидролизу;

«продукция детского питания на молочной основе» - пищевая продукция для детского питания (за исключением сухих и жидких молочных смесей, молочных напитков и молочных каш), произведенная из молока сельскохозяйственных животных с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и (или) составных частей молока, а также с добавлением или без добавления немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы готового продукта;

«простокваша» - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков);

«ряженка» - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки;

«сгущенное с сахаром обезжиренное молоко» - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1 процента;

«сгущенное с сахаром цельное молоко» - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока

составляет не менее 28,5 процента, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 8,5 процента;

«сгущенное с сахаром частично обезжиренное молоко» - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - более 1, но менее 8,5 процента;

"сгущенные с сахаром сливки" - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 37 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 19 процентов;

«скващенный продукт» - молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанные после сквашивания, или молокосодержащий продукт и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющие сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, не подвергнутых термической обработке после сквашивания - с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;

«сладкосливочная масляная паста» - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

«сладкосливочное масло» - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

«сливки сухие» - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 42 процентов;

«сливки» - молочный продукт (сырьё), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов;

«сливочное масло» - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов;

«сливочное мороженое» - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

«сливочное подсырное масло» - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

«сливочно-растительная топленая смесь» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

«сливочно-растительный спред» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;

«сливочный продукт» - молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей жира более 10 процентов, изготовленный преимущественно из сливок;

«смесь для мороженого жидкая» - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий

продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

«смесь для мороженого сухая» - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

«смесь для мороженого с заменителем молочного жира жидкая» - жидкий молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого с заменителем молочного жира;

«смесь для мороженого с заменителем молочного жира сухая» - сухой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого с заменителем молочного жира или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого с заменителем молочного жира после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

«сметана» - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов;

«составные части молока» - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;

«сухие кисломолочные смеси для питания детей раннего возраста» - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная в соответствии с технологией

производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении N 2 к настоящему техническому регламенту;

«сухие молочные напитки для питания детей раннего возраста» - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная из коровьего молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 15 процентов и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

«сухое обезжиренное молоко» - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процента;

«сухое цельное молоко» - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 26 и не более 42 процентов;

«сухой молочный остаток» - составные части молока, за исключением воды;

«сухой обезжиренный молочный остаток» - составные части молока, за исключением молочного жира и воды;

«сыворожка молочная сухая» - сухой молочный продукт, произведенный путем частичного удаления воды из молочной сыворотки, полученной при изготовлении сыра способом коагуляции белков под воздействием молокосвертывающих

ферментных препаратов, а также при изготовлении сыра, казеина и творога способом коагуляции белка в результате образования молочной кислоты или термокислотным способом, до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;

«сывороточный белок» - белок молока, остающийся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

«сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра копченые» - сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов коптильных;

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, с

плесенью» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра;

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, слизневые» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра;

«сыр» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

«сырое молоко» - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40°C или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

«сырое обезжиренное молоко» - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 45°C, полученное в результате отделения молочного жира от молока;

«сырок» - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г;

«сырые сливки» - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45°С;

«творог» - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов;

«творожная масса» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

«творожный продукт» - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее;

«творожный сырок» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г;

«топленое масло» - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

«топленое молоко» - сырье или питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85°С до 99°С с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических органолептических свойств;

«ферментные препараты для производства продуктов переработки молока» - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока;

«функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока» - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферментные препараты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;

«цельное молоко» - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования;

«частично обезжиренное сухое молоко» - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - более 1,5 процента, но менее 26 процентов.

– Идентификация молока и молочной продукции

Идентификация молока и молочной продукции осуществляется по следующим правилам:

а) для целей отнесения молока и молочной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация

молока и молочной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) по наименованию путем установления соответствия наименований молока и молочной продукции, указанных в составе маркировки или товаросопроводительной документации, с наименованиями молока и молочной продукции, установленными в разделе II настоящего технического регламента, а также в других технических регламентах Таможенного союза, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам

Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.

Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок

Процессы, применяемые при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, включая условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, должны обеспечивать их соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Требования безопасности к молочной продукции

Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока

Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и должны обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

Технологические процессы, применяемые при производстве молока и молочной продукции, должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Требования безопасности к продукции детского питания на молочной основе, адаптированным или частично адаптированным начальным или последующим молочным смесям (в том числе сухим), сухим кисломолочным смесям, молочным напиткам (в том числе сухим) для питания детей раннего возраста, молочным кашам, готовым к употреблению, и молочным кашам сухим (восстанавливаемым до готовности в

домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста

Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, а также требованиям, установленным в статье 8 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и должны быть безопасными для здоровья детей.

Требования к упаковке молочной продукции

Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности.

Требования к маркировке молока и молочной продукции

Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента.

Обеспечение соответствия требованиям безопасности

Соответствие молока и молочной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований, а также требований других технических

регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции

Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в следующих формах:

а) декларирование соответствия;

б) государственная регистрация продуктов детского питания - в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

в) государственная регистрация молочной продукции нового вида - в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

г) ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки.

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия требованиям, установленным в разделе XIV настоящего технического регламента, должны иметь маркировку единым знаком

обращения продукции на рынке государств - членов
Таможенного союза.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Тема: Изучение нормативных показателей безопасности молока и молочной продукции

Цель занятия: Изучить требования ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Приложение 1)

Задание 1. Изучить физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока и записать результаты в таблицу по образцу (табл. 5) по заданному варианту

Таблица 5 – Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция

Наименование продукта переработки молока	Диапазон массовой доли, %			Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи
	жир	белок, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	СОМО*, не менее (для молочных составных продуктов – в молочной основе)	
Питьевое молоко	01-9,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 % - 2,6)	8	-

Варианты заданий:

1. Молочный коктейль
2. Молочный напиток
3. Желе

- 4.Суфле
- 5.Сливки
- 6.Йогурт
- 7.Творог

Таблица 6 – Масло и масляная паста из коровьего молока

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т	
	жира	влаги	соли	сладко-сливочного	кислосливочного
Масло сливочное, в том числе:					
сладкосливочное и кислосливочное	-	-	-	не более 30	40-65
несоленое	50 и более	14-46	-	-	-
Соленое	50 и более	13-45	1	-	-
с компонентами	50-69	16-45	-	-	-

Варианты заданий:

- 1.Масло топленое
- 2.Паста масляная сладкосливочная и кислосливочная
- 3.Жир молочный

Таблица 7 – Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра	2-10	менее 15	1-40 включитель но	2-6

Варианты заданий:

1. Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые

2. Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые

3. Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые

4. Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие

Таблица 8 – Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не более		Кислотность**, °Т, не более	Взбитость, %
	жира молочного	СОМО*	Сахарозы или общего сахара(за вычетом лактозы)	Сухих веществ		
Пломбир	не менее 12	7-10	14	36	21	30-130

Варианты заданий:

1.Сливочное

2.Молочное

3.Кисоомолочное

4.С заменителем молочного жира

Таблица 9 – Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8.2

Продолжение таблицы 9

1	2
Консистенция	однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку
Цвет	от белого до светло-кремового
Кислотность, °Т	16-21
Плотность (кг/м ³), не менее	1027 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, °С (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	- 0,505

Варианты заданий:

1. Молоко козы
2. Молоко овцы
3. Молоко кобылье
4. Молоко верблюдицы
5. Молоко буйволицы
6. Молоко ослицы

Задание 2. Изучить допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции

Таблица 10 – Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки и вся молочная продукция	Антибиотики:	
	левомецитин (хлормфеникол)	не допускается (менее 0,01) не допускается (менее 0,0003)
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)

СПИСОК ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-209-03421-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html> (дата обращения: 11.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 219 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html> (дата обращения: 11.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Регламент Совета ЕС 510/2006 от 20.03.2006 г. о защите наименований мест происхождения и обозначении происхождения сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов / перевод Н. А. Сидорова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 23 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/1239.html> (дата обращения: 11.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>

6. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года) [Электронный ресурс] : Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/>

7. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ УПАКОВКИ" (ТР ТС 005/2011) [Электронный ресурс] : Режим доступа : <http://www.eurotest.ru/upload/iblock/>

8. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под редакцией В. М. Позняковский. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — ISBN 978-5-379-02013-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html> (дата обращения: 11.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

**РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ АСПЕКТЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Методические рекомендации

Составители: **Патиева** Светлана Владимировна,
Патиева Александра Михайловна

Подписано в печать 10.08..2020 Формат 60×84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 2,8 Уч.-изд. л. – 2,2.

Кубанский государственный аграрный университет.
350044, г. Краснодар, ул.Калинина,13