

Продукты питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			СНПиГН 63-2009	Единые требования (ЕТ)	Требования в ЕС*, ВТО**	
Молоко, сливки, кисломолочные продукты, в том числе йогурты; напитки на молочной основе	Белок	г	2,0-5,0 молоко, кисломолочные продукты	2,0-5,0 молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	не нормируется	
		г, не менее	2,7 сливки	2,5 сливки, сметана	не нормируется	
	Жир	г	1,5-4,0 молоко, кисломолочные продукты	1,5-4,0 молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	не нормируется	
		то же	10-20 сливки	10-20 сливки, сметана	не нормируется	
	Углеводы,	г	4,0-12,0 молоко, кисломолочные продукты	не менее 4, 7 молоко не менее 3,4 сметана не более 16,0 кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	не нормируется	
		г	10,1-19,9 сливки	не менее 3,7	не нормируется	

			сливки		
в том числе сахар	г, не более	10 кисломолочные продукты, напитки	10	не нормируется	В ЕТ сахароза, допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5г, контроль по фактической закладке
Минеральные вещества:					
кальций	мг	105-240	105-240	не нормируется	для обогащенных продуктов
Кислотность	°Т, не более	100	не нормируется	не нормируется	
Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами	4,0	4,0	контроль в сырье	
Токсичные элементы:					
свинец	мг/кг, не более	0,02	0,02	0,02**	
мышьяк	мг/кг, не более	0,05	0,05	контроль в сырье	
кадмий	мг/кг, не более	0,02	0,02	контроль в сырье	
ртуть	мг/кг, не более	0,005	0,005	контроль в сырье	
Антибиотики:		в пределах чувствительности			

		метода определения			
левомецетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01 мг/кг
тетрациклиновой группы	мг/кг	не допускаются	не допускается	контроль в сырье	<0,01 мг/кг
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004 мг/кг
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5 мг/кг
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁		не допускается	не допускается	0,5**	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир):					
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	мг/кг, не более	0,02	0,02	контроль в сырье	
ДДТ и его метаболиты	мг/кг, не более	0,01	0,01	контроль в сырье	
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	мг/кг	не допускается	не нормируется	контроль в сырье	
Меламин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	в пределах чувствительности метода определения <1
Диоксины	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	
Микробиологически е показатели					В ЕТ -Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах

						массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков <i>S.aureus</i> в нормируемой массе продукта
Молоко пастеризованное, в потребительской таре	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	1x10 ⁵	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,01	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	<i>S. aureus</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	<i>L. monocytogenes</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
Сливки пастеризованные, в потребительской таре	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	1x10 ⁵	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,01	не нормируется	
	патогенные, в том	масса продукта	25	25	не нормируется	

	числе сальмонеллы	(г, см ³), в которой не допускаются				
	<i>S. aureus</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	<i>L. monocytogenes</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
Молоко топленое	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	2,5x10 ³	2,5x10 ³	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	<i>L. monocytogenes</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	не нормируется	не нормируется	
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом в т. ч. обоощ			Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности Требования промышленной стерильности: после	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие	не нормируется	

			термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)	видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	не нормируется	100	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	10,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в	не нормируется	100	не нормируется	

		которой не допускаются				
	<i>S. aureus</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	10,0	не нормируется	
	<i>L. monocytogenes</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	25	не нормируется	
Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	не нормируется	100	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	10,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	100	не нормируется	
	<i>S. aureus</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	10,0	не нормируется	
	<i>L. monocytogenes</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	не нормируется	25	не нормируется	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,01	0,01	не нормируется	
	<i>S. aureus</i>	масса продукта	1,0	1,0	не нормируется	

часов		(г, см ³), в которой не допускаются				
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 часов	Количество молочнокислых микроорганизмов	КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	Для термически обработанных продуктов не нормируется.
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	Кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные	Количество молочнокислых микроорганизмов	КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	
	бифидобактерии	КОЕ/см ³ (г), не	1x10 ⁶	1x10 ⁶	не нормируется	

бифидобактериями со сроками годности более 72 часов		менее				
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	Кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
Ряженка	Количество молочнокислых микроорганизмов	КОЕ/г, не менее	не нормируется	1х10 ⁷	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в	25	25	не нормируется	

		которой не допускаются				
	дрожжи	КОЕ/г, не более	не нормируется	50	не нормируется	В ЕТ - Нормируется для продукции со сроком годности более 72ч
	плесени	КОЕ/г, не более	не нормируется	50	не нормируется	
Сметана и продукты на ее основе	Количество молочнокислых микроорганизмов,	КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	Для сметаны
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,001 0,1 ⁽⁴⁾ ⁽⁴⁾ Для термически обработанных продуктов	0,001 0,1 ⁽⁴⁾ ⁽⁴⁾ Для термически обработанных продуктов	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	Для продуктов со сроком годности более 72 часов
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	Для продуктов со сроком годности более 72 часов
Творог, творожные продукты, в том числе с фруктовыми и	Белок	г	7-17	6-17	не нормируется	
	Жир	то же	3,5-15	3,5-10	не нормируется	
	Углеводы,	г, не более	12	16	не нормируется	
	в т.ч. сахара	г, не более	10	10	не нормируется	В ЕТ сахара, допускается замена

**ОВОЩНЫМИ
КОМПОНЕНТАМИ**

					сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 г, контроль по фактической закладке
Энергетическая ценность	ккал	105-250	не нормируется	не нормируется	
Кислотность	⁰ T, не более	150	150	не нормируется	
Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами	4,0	4,0	контроль в сырье	
Токсичные элементы:					
свинец	мг/кг, не более	0,02	0,06	контроль в сырье	
		0,06 с фруктовыми или овощными наполнителями			
мышьяк	мг/кг, не более	0,15	0,15	контроль в сырье	
кадмий	мг/кг, не более	0,06	0,06	контроль в сырье	
ртуть	мг/кг, не более	0,015	0,015	контроль в сырье	
Антибиотики ¹ :		в пределах чувствительности метода определения			
левомицетин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01 мг/кг

	(хлорамфеникол)					
	тетрациклиновой группы	мг/кг	не допускаются	не допускается	контроль в сырье	<0,01 мг/кг
	пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5 мг/кг
	Микотоксины:					
	афлатоксин М ₁		не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,00002
	Пестициды					
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	мг/кг, не более	0,55	0,55	контроль в сырье	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	мг/кг, не более	0,33	0,33	контроль в сырье	то же
	2,4-Д кислота, её соли, эфиры	мг/кг	не допускается	не нормируется	контроль в сырье	
	Меламин	мг/кг	не нормируется	не допускается	контроль в сырье	в пределах чувствительности метода определения <1
	Диоксины	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	
	Микробиологические показатели					
Творог, творожная масса, зерненный творог, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов без компонентов	Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности	КОЕ /г, не менее	1x10 ⁶	не нормируется	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта	0,001	0,001	не нормируется	

		(г, см ³), в которой не допускаются				
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	50	не нормируется	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	не нормируется	не нормируется	
со сроком годности не более 72 часов с компонентами	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,001	0,001	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	100	не нормируется	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	не нормируется	не нормируется	
со сроком годности более 72 часов без компонентов, с компонентами	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,01	0,01	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в	0,1	0,1	не нормируется	

		которой не допускаются				
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	100	100	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
замороженные	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,01	не нормируется	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	не нормируется	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	100	не нормируется	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	не нормируется	не нормируется	
термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	
	<i>S. aureus</i>	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи и плесени	КОЕ/г, не более в сумме	50	50	не нормируется	
Сыры, сырные	Массовая доля влаги	%, не более	60	70	не нормируется	

продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые), сырные пасты

Массовая доля жира в сухом веществе	то же	50	55 70 допускается для творожного сыра	не нормируется	
Поваренная соль	г, не более	2	2	не нормируется	
Токсичные элементы:					
свинец	мг/кг (л), не более	0,2	0,2	контроль в сырье	
мышьяк	мг/кг (л), не более	0,15	0,15	контроль в сырье	
кадмий	мг/кг (л), не более	0,1	0,1	контроль в сырье	
ртуть	мг/кг (л), не более	0,03	0,03	контроль в сырье	
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг (л)	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,0005
Антибиотики:		в пределах чувствительности и метода определения			
левомецетин (хлорамфеникол)	мг/кг (л)	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг (л)	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01 ед/г
стрептомицин	мг/кг (л)	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01 ед/г
пенициллин	мг/кг (л)	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5 ед/г
Пестициды:					
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	мг/кг (л), не более	0,6	0,6	контроль в сырье	в пересчете на жир
ДДТ и его	мг/кг (л), не	0,2	0,2	контроль в сырье	в пересчете на

	метаболиты	более				жир
	Хлорофос	мг/кг (л)	не допускается	не нормируется	контроль в сырье	в пересчете на жир
	ДДВД	мг/кг (л)	не допускается	не нормируется	контроль в сырье	в пересчете на жир
	Меламин	мг/кг	не нормируется	не допускается	контроль в сырье	<1
	Диоксины	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	
	Микробиологические показатели					В ЕТ -Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта
Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие) без компонентов, с компонентами	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,001	0,001	не нормируется	
	S. aureus	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,001	-	не нормируется	
		КОЕ/г не более	-	500	не нормируется	
	патогенные, в том	масса продукта	25	25	не нормируется	

	числе сальмонеллы	(г, см ³), в которой не допускаются				
	<i>L. monocytogenes</i> *	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	100	не нормируется	В ЕТ * при контроле на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма <i>E.sakazakii</i> в 300г продукта
	<i>E. coli</i> (контроль на этапе созревания сыра – в начале и окончании данного периода)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	не нормируется	не нормируется	
Сыры плавленные:						
без компонентов	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ³	5x10 ³	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	

	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
с компонентами	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	1x10 ⁴	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	25	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	100	100	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	100	100	не нормируется	
Сырные продукты плавленые	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	не нормируется	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	не нормируется	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	не нормируется	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	100	не нормируется	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	100	не нормируется	не нормируется	
Сырные пасты соусы,	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	не нормируется	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта	0,1	не нормируется	не нормируется	

		(г, см ³), в которой не допускаются				
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	не нормируется	не нормируется	
Сыры, сырные продукты сухие	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	не нормируется	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	1,0	не нормируется	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	не нормируется	не нормируется	
Сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	не нормируется	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	0,1	не нормируется	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы	масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются	25	не нормируется	не нормируется	