

Продукты питания для детей раннего возраста на молочной основе

Группа продуктов	Показатель	Единица измерения	Допустимые уровни			Примечания
			РБ	Единые требования (ЕТ)	Требования в ЕС* ВТО**	
Продукты для питания детей раннего возраста						
Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для детей от 0 до 6 месяцев						В РБ допускается – от 0 до 5 месяцев, от 0 до 12 месяцев В ЕТ - для детей от 0 до 5 месяцев жизни В ЕС – детские смеси
	Белок	г/л	12-17	12-17	1,8-3 г/100ккал*	В РБ и ЕТ -Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока
	Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	50	не нормируется	В ЕТ - за исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка);
	Казеин	% от общего количества белка	не более 50	не нормируется	не нормируется	
	Таурин	мг/л	40-60	не более 80	не более 12 мг/100 ккал*	
	Жир	г/л	30-40	30-40	4,4-6,0 г/100 ккал*	В составе жира адаптированной молочной смеси не

					<p>должны использоваться кунжутное масло и хлопковое масло.</p> <p>Содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от общего содержания жиров.</p> <p>Содержание миристиновой и лауриновой кислот в сумме не должно быть выше 20% от содержания общего жира.</p> <p>При обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1% от общего жира для ω-3 ДЦПНЖК и 2% для ω-6 ДЦПНЖК.</p> <p>Содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозгексаеновой кислоты.</p> <p>В ЕС – Содержание эруковой кислоты не должно превышать 1% от общего содержания жира.</p>
--	--	--	--	--	--

Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	14-20	не нормируется	
То же	мг/л	4000-8000	4000-8000	300-1200 мг/100ккал*	
α -линоленовая кислота	мг/100ккал	не нормируется	не нормируется	не менее 50*	
Отношение линолевая кислота/ α -линоленовая кислота		6-12	не нормируется	5-15*	
Отношение α -токоферол/ПНЖК		1-2	1-2	не нормируется	
Фосфолипиды	г/л	не нормируется	не нормируется	не более 2	
Углеводы	г/л	65-80 Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза. При использовании пребиотиков галактоолигосахаридов и фруктоолигосахаридов их содержание в сумме не должно быть выше 0,8% от массы продукта	65-80 Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20% от общего содержания углеводов; углеводный компонент может содержать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8	9-14 г/100ккал* ЕС -Могут использоваться углеводы: лактоза, мальтоза, мальтодекстрин, крахмальная патока или сухая крахмальная патока, предварительно клейстеризованный крахмал, клейстеризованный крахмал, (не содержат глютен) Предварительно клейстеризованный крахмал и/или клейстеризованный крахмал не более 2г/100мл, и 30% от общего	

			процента от массы продукта) и лактулозу	содержания углеводов. Могут добавляться фрукто-олигосахариды и галакто-олигосахариды – не более 0,8 г/100 мл в соединении с 90% олигогалактосил-лактозой и 10 % высокомолекулярного веса олигофруктосил-сахарозы.	
лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	65 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков)	4,5 г/100ккал*	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-700	не нормируется	60-70 ккал/100мл*	
Минеральные вещества:					
кальций	мг/л	330-700	330-700	50-140 мг/100ккал*	
фосфор	мг/л	150-400	150-400	25-90 мг/100ккал*	
кальций/фосфор		1,2-2,0	1,2-2,0	1-2*	
калий	мг/л	400-800	400-850	60-160 мг/100ккал*	

натрий	мг/л	150-300	150-300	20-60 мг/100ккал*	
калий/натрий		2,5-3	не нормируется	не нормируется	
магний	мг/л	30-90	30-90	5-15 мг/100ккал*	
медь	мкг/л	300-600	300-600	35-100 мкг/100ккал*	
марганец	мкг/л	10-300	10-300	1-100 мкг/100ккал*	
железо	мг/л	3-8	3-9	0,3-1,3 мг/100ккал*	
цинк	мг/л	3-10	3-10	0,5-1,5 мг/100ккал*	
хлориды	мг/л	300-700	300-800	50-160 мг/100ккал*	
йод	мкг/л	50-150	50-150	10-50 мкг/100ккал*	
селен	мкг/л	10-40	10-40	1-9 мкг/100ккал*	
фторид	мкг/100 ккал	не нормируется	не нормируется	не более 100*	
зола	г/л	2,5-4	2,5-4	не нормируется	
Витамины:					
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	400-1000	60-180 мкг-RE/100ккал*	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	4-12	0,5/г-5 мг α-TE /100ккал*	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5-12,5	7,5-12,5	1-2,5 мкг/100ккал*	
витамин К	мкг/л	25-60	25-100	4-25 мкг/100ккал*	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400-1000	400-2100	60-300 мкг/100ккал*	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500-1500	500-2800	80-400 мкг/100ккал*	
пантотеновая кислота	мкг/л	2700-5000	2700-14000	400-2000	

				мкг/100ккал*	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300-1000	300-1000	35-175 мкг/100ккал*	
ниацин (РР)	мкг/л	2000-10000	2000-10000	300-1500 мг/100ккал*	
фолиевая кислота (В _с)	мкг/л	60-150	60-350	10-50 мкг/100ккал*	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0-3,0	1,0-3,0	0,1-0,5 мкг/100ккал*	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	55-150	10-30 мкг/100ккал*	
инозит	мг/л	20-60	20-280	4-40 мг/100ккал	
холин	мг/л	50-150	50-350	7-50 мг/100ккал	
биотин	мкг/л	10-40	10-40	1,5-7,5 мкг/100ккал*	
L-карнитин	мг/л	10-20	не более 20 (при внесении)	не нормируется	
лютеин	мкг/л, не более	не нормируется	250 (при внесении)	не нормируется	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	35	не более 5 мг/100ккал*	при их использовании
Осмоляльность	мОсм/кг	не более 320	не более 320	не нормируется	
Кислотность	⁰ Т, не более	70	60	не нормируется	для жидких кисломолочных
для детей от 6 месяцев последующие адаптированные смеси				последующие смеси	В РБ допускается – от 5 месяцев ЕТ - для детей от 6 до 12 месяцев жизни
	Белок	г/л	15-21	12-21	1,8-3,5

					г/100ккал*	
	Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	40	35	не нормируется	В ЕТ - за исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка);
	Таурин	мг/100ккал	не нормируется	не нормируется	не более 100 (при добавлении)*	
	Жир	г/л	25-40	25-40	4,0-6,0 г/100ккал*	В составе жира не должны использоваться кунжутное масло и хлопковое масло Содержание транс-изомеров не должно превышать 3% от общего содержания жиров. Содержание миристиновой и лауриновой кислот в сумме не должно быть выше 20% от содержания общего жира. При обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1% от общего жира для ω-3

						ДЦПНЖК и 2% для ω-6 ДЦПНЖК. Содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозгексаеновой кислоты. В ЕС – Содержание эруковой кислоты не должно превышать 1% от общего содержания жира.
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	14-20	не нормируется		
	мг/л	4000-8000	4000-8000	300-1200 мг/100ккал*		
α-линоленовая кислота	мг/100ккал	не нормируется	не нормируется	не менее 50*		
Отношение линолевая кислота/ α-линоленовая кислота		не нормируется	не нормируется	5-15*		
Фосфолипиды	г/л	не нормируется	не нормируется	не более 2*		
Углеводы	г/л	70-90 Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза. При использовании пребиотиков галактоолигосахаридов и	70-90 Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20%	9-14 г/100ккал* В ЕС -Сахароза, фруктоза, мед отдельно или полностью не более 20% от общего содержания углеводов. Могут добавляться фрукто-		

		фруктоолигосахаридов их содержание в сумме не должно быть выше 0,8% от массы продукта	от общего содержания углеводов; углеводный компонент может содержать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу	олигосахариды и галактоолигосахариды – не более 0,8 г/100 мл в соединении с 90% олигогалактосиллактозой и 10 % высокомолекулярного веса олигофруктосилсахарозы.	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	50 (не менее 35 для смесей на основе частично гидролизованных белков	4,5 г/100ккал*	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-750	640-750	60-70 ккал/100мл*	
Минеральные вещества:					
кальций	мг/л	400-900	400-900	50-140 мг/100ккал*	
фосфор	то же	200-600	200-600	25-90 мг/100ккал*	
кальций/фосфор		1,2-2,0	1,2-2,0	1-2*	
калий	мг/л	500-1000	500-1000	60-160 мг/100ккал*	
натрий	мг/л	150-300	150-300	20-60 мг/100ккал*	
калий/натрий		2-3	2-3	не нормируется	

магний	мг/л	50-100	50-100	5-15 мг/100ккал*	
медь	мкг/л	400-1000	400-1000	35-100 мкг/100ккал*	
марганец	мкг/л	10-300	10-300	1-100 мкг/100ккал*	
железо	мг/л	7-14	7-14	0,6-2 мг/100ккал*	
цинк	мг/л	4-10	4-10	0,5-1,5 мг/100ккал*	
хлориды	мг/л	300-800	300-800	50-160 мг/100ккал*	
йод	мкг/л	50-150	50-350	10-50 мкг/100ккал*	
селен	мкг/л	10-40	10-40	1-9 мкг/100ккал*	
фторид	мкг/100 ккал	-	-	не более 100*	
зола	г/л	2,5-5	2,5-6	не нормируется	
Витамины:					
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	400-1000	60-180 мкг-RE/100ккал*	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	4-20	0,5/г-5 мг α-TE /100ккал*	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12,5	8-21,0	1-3 мкг/100ккал*	
витамин К	мкг/л	25-60	25-170	4-25 мкг/100ккал*	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400-1000	400-2100	60-300 мкг/100ккал*	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	600-1500	600-2800	80-400 мкг/100ккал*	
пантотеновая кислота	мкг/л	3000-5000	3000-14000	400-2000 мкг/100ккал*	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400-1000	400-1200	35-175 мкг/100ккал*	
ниацин (РР)	мкг/л	3000-10000	3000-10000	300-1500	

				мг/100ккал*			
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-150	60-350	10-50 мкг/100ккал*			
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	1,5-3,0	0,1-0,5 мкг/100ккал*			
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	55-150	10-30 мкг/100ккал*			
холин	мг/л	50-150	50-350	4-40 мг/100ккал*			
биотин	мкг/л	10-40	10-40	1,5-7,5 мг/100ккал*			
лютеин	мкг/л, не более	не нормируется	250 (при внесении)	не нормируется			
инозит	мг/л	20-60	20-280	не нормируется			
L-карнитин	мг/л, не более	20	20 (при внесении)	не нормируется			
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	35	5 мг/100ккал*	при их использовании		
Осмоляльность	мОсм/кг	не более 320	не более 320	не нормируется			
Кислотность	⁰ Т, не более	70	60	не нормируется	для жидких кисломолочных		
для детей от рождения до 12 месяцев жизни		см. адаптированные молочные смеси	для детей от рождения до 12 месяцев жизни	не нормируется			
	Белок					г/л	12,0 ¹ - 21,0
	Белки молочной сыворотки					процент от общего количества белка, не менее	50,0

аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)					
Осмоляльность	мОсм/кг, не более		320,0		
Кислотность	градусов Тернера, не более		60,0		
Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)	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 методов определения			
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг	не допускается	не допускается	0,025*	<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	
	Кадусафос	мг/кг, не более	не нормируется	не нормируется	0,006*	
	Деметон-Сметил/деметон-Сметил Сульфон/оксидеметон-метил (отдельно или в соединении, выраженный как деметон-S-метил)	мг/кг, не более	не нормируется	не нормируется	0,006*	
	Этопрофос	мг/кг, не более	не нормируется	не нормируется	0,008*	
	Фипронил (сумма фипронила и фипронил-десульфонила, выраженная как фипронил)	мг/кг, не более	не нормируется	не нормируется	0,004*	
	Пропинеб/пропиленэфиурея (сумма пропинеба и пропиленэфиуреи)	мг/кг, не более	не нормируется	не нормируется	0,006*	
	бенз(а)пирен	мг/кг, не более	не нормируется	не нормируется	1,0*	
	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	
	Микробиологические показатели:					
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные,	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С;	2×10^3	2×10^3	не нормируется	

кисломолочные)

	не нормируется для кисломолочных				
	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С; не нормируется для кисломолочных	3×10^3	3×10^3	не нормируется	
БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
<i>E. coli</i>	то же	10	10	не нормируется	
<i>S. aureus</i>	то же	10	10	не нормируется	
<i>B. cereus</i>	КОЕ/г, не более	100	100	не нормируется	
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	масса (г), в которой не допускаются	100	100	25*	
<i>E. sakazakii</i>	масса (г), в которой не допускаются	не нормируется	300	10*	В ЕТ - при контроле на <i>E. coli</i> и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к <i>E. coli</i> и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма <i>E. sakazakii</i>
плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	

	дрожжи	КОЕ/г, не более	10	10	не нормируется	
	молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/г (см ³), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷ (при добавлении после сушки) 1x10 ² (без добавления после сушки)	не нормируется	в кисломолочных
	бифидобактерии	КОЕ/г (см ³), не менее	1x10 ⁶	1x10 ⁶	не нормируется	при их использовании
	ацидофильные микроорганизмы	КОЕ/г (см ³), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	при их использовании
Жидкие молочные смеси пресные						
вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой, с асептическим розливом			Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 ⁰ С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: - после термостатной выдержки при температуре 37 ⁰ С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;	не нормируется	

			отсутствие клеток бактерий; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2 ⁰ Т, КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)	- после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 ⁰ Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
Жидкие кисломолочные смеси с асептическим розливом	БГКП (колиформы)	объем (см ³), в котором не допускаются	3	3	не нормируется	
	<i>E. coli</i>	то же	10	10	не нормируется	
	<i>S. aureus</i>	то же	10	10	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	то же	50	50	25*	
	плесени	КОЕ/см ³ , не более	10	10	не нормируется	
	дрожжи	то же	10	10	не нормируется	
	молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/г (см ³), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	
	бифидобактерии	КОЕ/г (см ³), не менее	1x10 ⁶	1x10 ⁶	не нормируется	при их использовании
	ацидофильные микроорганизмы	КОЕ/г (см ³), не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	при их использовании
Последующие смеси, требующие термической обработки после	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	2,5x10 ⁴	2,5x10 ⁴	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	

восстановления	S. aureus	то же	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	масса (г), в которой не допускаются	50	50	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	100	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/г, не более	10	50	не нормируется	
Частично адаптированные молочные смеси, (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для детей в возрасте старше 6 месяцев	Белок	г/л	15-24	15-24	Данная группа не выделена	
	Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	20-50		
	Жир	г/л	25-40	25-40		
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	14		
		мг/л, не менее	4000	4000		
	Углеводы	г/л	60-90	60-90		
	Энергетическая ценность	ккал/л	520-820	520-820		
	Минеральные вещества:					
	кальций	мг/л	600-900	600-900		
	фосфор	то же	200-600	200-600		
	кальций/фосфор	-	1,2-2,0	1,2-2,0		
	калий	то же	400-1000	400-1000		
	натрий	то же	250-350	150-350		
	магний	то же	50-100	50-100		
	медь	мкг/л	400-1000	400-1000		
	марганец	то же	10-500	10-650		
	железо	мг/л	5-14	5-14		
	цинк	то же	4-10	4-10		
	хлориды	то же	600-800	300-800		
	йод	мкг/л	50-120	50-350		

ртуть	мг/кг, не более	0,005	0,005
Антибиотики:		в пределах чувствительности методов определения	
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается
Микотоксины:			
афлатоксин М ₁	мг/кг	не допускается	не допускается
Пестициды (в пересчете на жир) ¹ :			
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	мг/кг, не более	0,02	0,02
ДДТ и его метаболиты	мг/кг, не более	0,01	0,01
Меламин	мг/кг	не допускается	не допускается
Диоксины	мг/кг	не допускается	не допускается
Микробиологические показатели:			
Смеси моментального приготовления	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С	2х10 ³
		КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаем	3х10 ³

<0,01
<0,01
<0,004
<0,5
<0,00002
в пределах чувствительности метода определения <1
В ЕТ Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ

	ых при 70-85 °С		
БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0
<i>E.coli</i>	то же	10	10
<i>S.aureus</i>	то же	10	10
<i>B.cereus</i>	КОЕ/г, не более	100	100
патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	масса (г), в которой не допускаются	100	100
<i>E.sakazakii</i>	масса (г), в которой не допускаются	не нормируется	300
плесени	КОЕ/г, не более	50	50
дрожжи	то же	10	10
Смеси, требующие термической обработки	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	$2,5 \times 10^4$
	<i>S. aureus</i>	то же	1,0
	<i>B. cereus</i>	КОЕ/г, не более	200
	патогенные, в том	масса (г), в	50
			50

проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S.aureus* в нормируемой массе продукта

В ЕТ - при контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii*

В ЕТ Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ

	числе сальмонеллы и L.monocytogenes	которой не допускаются				проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта
	плесени	КОЕ/г, не более	50	100		
	дрожжи	то же	10	50		
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе витаминизированное, пастеризованное	Белок	г	2,8-3,2	2,8-3,2 молоко не менее 2,6 сливки	не нормируется	
	Жир	то же	2,5-4,0	2,0-4,0 молоко не более 10,0 сливки	не нормируется	
		г, не менее	2,0	2,0	не нормируется	для профилактического питания
	зола	г	не нормир.	0,6-0,8	не нормируется	
	Минеральные вещества:					
	кальций	мг	115-140	не менее 100	не нормируется	
	Витамины:					
	ретинол (А)	мкг-экв	100-200	не нормируется	не нормируется	для обогащенных продуктов
	каротин	мг	0,05-0,1	не нормируется	не нормируется	то же
	тиамин (В ₁)	то же	0,1-0,2	не нормируется	не нормируется	то же
	рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,2	не нормируется	не нормируется	то же
	аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	не нормируется	не нормируется	то же
	Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира	4,0	не нормируется	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 методов определения			
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг	не допускается	не допускается	0,025*	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир) ¹ :					
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	
бенз(а)пирен	мг/кг, не более	-	-	1,0*	
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	
Микробиологические показатели:					
для молока стерилизованного, витаминизированного		Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37°С	не нормируется	

			<p>в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате отсутствие клеток бактерий;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности не более чем на 2⁰T, КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³ (г)</p>	<p>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:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2⁰Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³(г)</p>		
для молока пастеризованного, в том числе со сроком годности более 72 часов:	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ , не более	1,5x10 ⁴	1,5x10 ⁴	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	объем (см ³), в котором не допускаются	0,1	0,1	не нормируется	

	E. coli	то же	1,0	1,0	не нормируется	
	S. aureus	то же	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и	то же	50	50	не нормируется	
	L.monocytogenes	то же	50	50	25*	
	B.cereus	КОЕ/см ³ , не более	25	20	не нормируется	
Жидкие кисломолочные продукты (в том числе с плодовоовощными компонентами)	Белок	г	2,0-3,2	2,0-3,2	не нормируется	
		г, не более	4,0	4,0	не нормируется	для профилактического питания
	Жир	г	2,5-4,0	2,0-4,0	не нормируется	
		г, не менее	2	2,6	не нормируется	для профилактического питания
	Углеводы	г	4-12	не более 12	не нормируется	
	в том числе сахар	г, не более	10	10	не нормируется	В ЕТ сахара, допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5г
	Энергетическая ценность	ккал	45-106	не нормируется	не нормируется	
	Зола	г	0,5-0,8	0,5-0,8	не нормируется	
	Минеральные вещества:					
	кальций	мг	60-150	не менее 60	не нормируется	
	Витамины:					
	тиамин (В ₁)	мг	0,05-0,1	не нормируется	не нормируется	для обогащенных продуктов
	рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,2	не нормируется	не нормируется	для обогащенных продуктов
	аскорбиновая кислота (С)	то же	2-8	не нормируется	не нормируется	для обогащенных продуктов
	Кислотность	°Т, не более	100	100	не нормируется	
Показатель	ммоль активного	4,0	не нормируется	контроль в сырье		

окислительной порчи: перекисное число	кислорода/кг жира (для сухих продуктов)				
Токсичные элементы:					
свинец	мг/кг, не более	0,02	0,02	контроль в сырье	
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 методов определения			
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир) ¹ :					
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	
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	
Микробиологические показатели:					

БГКП (колиформы)	объем (см ³), в котором не допускаются	3,0	3,0	не нормируется	
E. coli	то же	10,0	10,0	не нормируется	
S. aureus	то же	10,0	10,0	не нормируется	
патогенные, в том числе сальмонеллы и	то же	50,0	50,0	не нормируется	
L.monocytogenes	то же	50	50	25*	
дрожжи	КОЕ/см ³ , не более	10	10	не нормируется	
	то же, для кефира	10 ⁴	10 ⁴	не нормируется	
плесени	КОЕ/см ³ , не более	10	10	не нормируется	
микроскопический препарат		Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	не нормируется	не нормируется	
молочнокислые микроорганизмы	КОЕ/см ³ , не менее	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	
бифидобактерии	то же	1x10 ⁶	1x10 ⁶	не нормируется	при их использовании
ацидофильные микроорганизмы	то же	1x10 ⁷	1x10 ⁷	не нормируется	при их использовании
Творог, творожные продукты, в том числе с	Белок	г	7-17	7-17	не нормируется
	Жир	то же	3,0-15	3,0-10,0	не нормируется
	Углеводы	г, не более	12	12	не нормируется
	в том числе сахар	то же	10	10	не нормируется

**фруктовыми и
овощными
компонентами**

					сахарозы на фруктозу в количестве не более 5г
Энергетическая ценность	ккал	102-250	не нормируется	не нормируется	
Минеральные вещества:					
кальций	мг	120-200	не менее 85	не нормируется	
натрий	мг, не более	50	не нормируется	не нормируется	
Кислотность	°Т, не более	100	150	не нормируется	
Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира	4,0	4,0	контроль в сырье	
Токсичные элементы:					
свинец	мг/кг, не более	0,02	0,06	контроль в сырье	
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:		в пределах чувствительности методов определения			
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг	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	мг/кг, не более	0,33	0,33	контроль в сырье	то же

метаболиты					
Меламин	мг/кг	не нормируется	не допускается	контроль в сырье	<1
Диоксины	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	
Микробиологические показатели:					
БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	0,3	0,3	не нормируется	
E. coli	то же	1,0	1,0	не нормируется	В ЕТ для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	то же	1,0	1,0	не нормируется	
патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	то же	50	50	не нормируется	
дрожжи	КОЕ/г, не более	10	10	не нормируется	В ЕТ для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	то же	10	10	не нормируется	
микроскопический препарат		Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	Наличие технологической заквасочной микрофлоры; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	не нормируется	
Молоко сухое для детского питания	Белок	г	2,8-3,2	2,8-3,2	не нормируется
	Жир	то же	2,5-4,0	2,0-4,0	не нормируется
	Минеральные вещества:				
	кальций	мг	115-140	не менее 100	не нормируется

Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)	4,0	не нормируется	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 методов определения			
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг	не допускается	не допускается	0,025*	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир) ¹ :					
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	
бенз(а)пирен	мг/кг	-	-	1,0*	
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	

	Микробиологические показатели:					
для молока моментального приготовления	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С	2×10^3	2×10^3	не нормируется	В ЕТ Примечание: 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
		КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С	3×10^3	3×10^3	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	<i>E. coli</i>	то же	10	10	не нормируется	
	<i>S. aureus</i>	то же	10	10	не нормируется	
	<i>B. cereus</i>	КОЕ/г, не более	100	100	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	масса (г), в которой не допускаются	100	100	25*	В ЕТ - при контроле на <i>E. coli</i> и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий <i>Enterobacteriaceae</i> , не относящихся к <i>E. coli</i> и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма <i>E. sakazakii</i> в 300г продукта
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
	дрожжи	то же	10	10	не нормируется	
для молока,	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	$2,5 \times 10^4$	не нормируется	

требующего термической обработки	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	S. aureus	то же	1,0	1,0	не нормируется	
	B. cereus	КОЕ/г, не более	200	200	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и	масса (г), в которой не допускаются	50	50	25*	
	L.monocytogenes	то же	50	50	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	100	не нормируется	
	дрожжи	то же	10	50	не нормируется	
Сухие и жидкие молочные напитки						В РБ для детей от 1 года до 3 лет В ЕТ для детей старше 6 месяцев
	Белок	г	2,0-5,2	не менее 1,8	не нормируется	
	Жир	то же	1,0-4,0	1,0-4,0	не нормируется	
	Углеводы	г	7,0-12,0	не более 12,0	не нормируется	
	в том числе сахар	г, не более	6,0	6,0	не нормируется	В ЕТ сахара, допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 г, контроль по фактической закладке
	Энергетическая ценность	ккал	45-105	не нормируется	не нормируется	
	Минеральные вещества:					
	кальций	мг	105-240	90-240	не нормируется	
	Показатель окислительной порчи: перекисное число	ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)	4,0	не нормируется	контроль в сырье	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
	Токсичные элементы:					

свинец	мг/кг, не более	0,02	0,02	контроль в сырье	
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 методов определения			
левомицетин (хлорамфеникол)	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,01
тетрациклиновая группа	мг/кг	не допускаются	не допускаются	контроль в сырье	<0,01
пенициллин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,004
стрептомицин	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<0,5
Микотоксины:					
афлатоксин М ₁	мг/кг	не допускается	не допускается	контроль в сырье	<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	
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	
Микробиологические показатели:					
Жидкие напитки	КМАФАнМ	КОЕ/см ³ , не более	1,5x10 ⁴	1,5x10 ⁴	не нормируется
	БГКП (колиформы)	объем (см ³), в котором не	0,1	0,1	не нормируется

		допускаются				
	E. coli	то же	1,0	1,0	не нормируется	В ЕТ для продуктов со сроками годности более 72 ч
	S. aureus	то же	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и	то же	50	50	не нормируется	
	L.monocytogenes	то же	50	50	25*	
	B.cereus	КОЕ/см ³ , не более	не нормируется	20	не нормируется	
	дрожжи	КОЕ/см ³ , не более	50	50	не нормируется	В ЕТ для продуктов со сроками годности более 72 ч
	плесени	то же	50	50	не нормируется	
Сухие напитки моментального приготовления	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С	2x10 ³	2x10 ³	не нормируется	В ЕТ Примечание: 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
		КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С	3x10 ³	3x10 ³	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	E.coli	то же	10	10	не нормируется	
	S.aureus	то же	10	10	не нормируется	
	B.cereus	КОЕ/г, не более	100	100	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и	масса (г), в которой не допускаются	100	100		
					В ЕТ * - при контроле на E. coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе	

						продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300г
	L.monocytogenes	то же	100	100	25*	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	50	не нормируется	
	дрожжи	то же	10	10	не нормируется	
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления	КМАФАнМ	КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	$2,5 \times 10^4$	не нормируется	
	БГКП (колиформы)	масса (г), в которой не допускаются	1,0	1,0	не нормируется	
	S. aureus	то же	1,0	1,0	не нормируется	
	патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes	то же	50	50	не нормируется	
	плесени	КОЕ/г, не более	50	100	не нормируется	
	дрожжи	то же	10	50	не нормируется	