

Таблица 1 . Микробиологические показатели безопасности молока и молочных продуктов в Республике Беларусь, Российской Федерации и Странах Евросоюза

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
		САНПиН	ТР РБ «Молоко и молочные продукты. Безопасность»		
<b>1. Молоко сырое:</b> 1.1.высший сорт	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Соматические клетки в 1 см <sup>3</sup> не более	1×10 <sup>5</sup>  25  200 000	Сорт. «Экстра» 1×10 <sup>5</sup>  25  300 000	1×10 <sup>5</sup>  25  200 000	1×10 <sup>5</sup>    400 000
1.2.первый сорт	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Соматические клетки в 1 см <sup>3</sup> не более	5×10 <sup>5</sup>  25  750 000	высший сорт 3×10 <sup>5</sup>  25  500 000	5×10 <sup>5</sup>  25  1000 000	Указанная категория продукции не установлена
1.3.второй сорт	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допуска-</b>	4×10 <sup>6</sup>	первый сорт 5×10 <sup>5</sup> второй сорт 1×10 <sup>6</sup>	4×10 <sup>6</sup>	Указанная категория продукции не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	<b>ются:</b> Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Соматические клетки в 1 см <sup>3</sup> не более	25  1000 000	25  750 000 -  25  750 000	25  1000 000	
<b>2. Сливки сырые</b> 2.1.высший сорт	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$		$5 \times 10^5$	Указанная категория продукции не установлена
2.2. первый сорт	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$4 \times 10^6$		$4 \times 10^6$	Указанная категория продукции не установлена
<b>3. Молоко, сывотка молочная,</b>					<u><b>Данный норматив</b></u>

<sup>1 1</sup> Здесь и далее:

*n* – общее число обследованных образцов

*c* – число образцов, которые могут быть меньше *M*, но больше *m*

*m* – уровень (значение), которое свидетельствует об удовлетворительном состоянии производства

*M* - уровень (значение), которое свидетельствует об недопустимом состоянии производства

Критерии оценки:

- удовлетворительно, если во всех объемах определенные показатели не превышают *m*;

- допустимо, если максимум «*c*» образцов из «*n*» находятся в пределах между *m* и *M*, остальные значения – менее *m*;

- неудовлетворительно, если более чем «*c*» образцов из «*n*» находятся в пределах между *m* и *M* или хотя бы одно из определенных значений более *M*.

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
<b>пахта, продукты на их основе пастеризованные:</b> 3.1.в потребительской таре	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	$1 \times 10^5$	$1 \times 10^5$	<b><u>применим к пастеризованному молоку и другим пастеризованным жидким молочным продуктам</u></b> Не нормируется
	<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)	0,1	0,1 Enterobacteriaceae n-5, c-1, m-<1 в мл, М – 5 в мл <sup>1</sup> с 1.01.2012 г	0,1	Не норм. Enterobacteriaceae n-5, c-1, m-<1 в мл, М – 5 в мл <sup>2</sup>
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	25	25	Не нормируется
	S.aureus	1,0	1,0	1,0	Не нормируется
	L. monocytogenes	25	До выпуска продукта из предприятия: n = 5,	25	Не нормируется

<sup>2 2</sup> Здесь и далее:

*n* – общее число обследованных образцов

*c* – число образцов, которые могут быть меньше *M*, но больше *m*

*m* – уровень (значение), которое свидетельствует об удовлетворительном состоянии производства

*M* – уровень (значение), которое свидетельствует об недопустимом состоянии производства

Критерии оценки:

- удовлетворительно, если во всех объемах определенные показатели не превышают *m*;

- допустимо, если максимум «с» образцов из «n» находятся в пределах между *m* и *M*, остальные значения – менее *m*;

- неудовлетворительно, если более чем «с» образцов из «n» находятся в пределах между *m* и *M* или хотя бы одно из определенных значений более *M*.

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
			<p>с=0, m отсутствие в 25г, m=M с 1.01.2012 г</p> <p>При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, с=0, m =100 КОЕ/г, m=M с 1.01.2012 г</p>		<p>До выпуска продукта из предприятия: n = 5, с=0, m отсутствие в 25г, m=M</p> <p>При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, с=0, m =100 КОЕ/г, m=M</p>
3.2. во флягах и цистернах	<p>КМАФАнМ КОЕ/г, не более</p> <p><b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes</p>	<p><math>2 \times 10^5</math></p> <p>0,1</p> <p>25</p> <p>1,0</p> <p>25</p>	<p><math>2 \times 10^5</math></p> <p>0,1</p> <p>25</p> <p>1,0</p> <p>25</p>	<p><math>2 \times 10^5</math></p> <p>0,1</p> <p>25</p> <p>1,0</p> <p>25</p>	<p>Указанная категория продукции не установлена</p>
3.3. Ультрапастеризованное (без асептического розлива)	<p>КМАФАнМ КОЕ/г, не более</p> <p><b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе</p>	<p>100</p> <p>10,0</p>	<p>По п. 3.1.</p>	<p>100</p> <p>10,0</p>	<p>По п. 3.1.</p>

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	100 10 25		100 10 25	
<b>4. Сливки пастеризованные:</b> 4.1.в потребительской таре	КМАФАнМ КОЕ/г, не более  <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	1×10 <sup>5</sup>  0,1  25 1,0 25	По п. 3.1.	1×10 <sup>5</sup>  0,1  25 1,0 25	По п.3.1.
4.2.во флягах	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	2×10 <sup>5</sup>  0,01  25 1,0 25	2×10 <sup>5</sup>  0,01  25 1,0 25	2×10 <sup>5</sup>  0,01  25 1,0 25	Указанная категория продукции не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
4.3.обогащенные	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	$1 \times 10^5$ 0,01 25 1,0 25	$1 \times 10^5$ 0,01 25 1,0 25	$1 \times 10^5$ 0,01 25 1,0 25	Указанная категория продукции отдельно не установлена
4.4.взбитые	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	$1 \times 10^5$ 0,1 25 0,1 25	$1 \times 10^5$ 0,1 25 0,1 25	$1 \times 10^5$ 0,1 25 0,1 25	Указанная категория продукции отдельно не установлена
5. Молоко топленое	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus	$2,5 \times 10^3$ 1,0 25 1,0	$2,5 \times 10^3$ 1,0 25 1,0	$2,5 \times 10^3$ 1,0 25 1,0	Указанная категория продукции отдельно не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	<i>L. monocytogenes</i>	25	25	25	
<b>6. Молоко и сливки стерилизованные и УВТ – обработанные</b>		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>1</sup>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>1</sup>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>1</sup>	Указанная категория продукции отдельно не установлена
<b>7. Напитки, коктейли, кисели молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, пастеризованные</b>	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы <i>S.aureus</i> <i>L. monocytogenes</i>	2,5x10 <sup>3</sup>  1,0  25 1,0 25	2,5x10 <sup>3</sup>  1,0  25 1,0 До выпуска продукта из предприятия: n = 5, c=0, m отсутствие в 25г, m=M с 1.01.2012 г  При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, c=0, m =100 КОЕ/г, m=M с 1.01.2012 г	2,5x10 <sup>3</sup>  1,0  25 1,0 25	Не нормируется  Не нормируется  Не нормируется Не нормируется До выпуска продукта из предприятия: n = 5, c=0, m отсутствие в 25г, m=M  При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, c=0, m =100 КОЕ/г, m=M
<b>8. Молоко, сливки,</b>					

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
<b>пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные, сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:</b>					
8.1. молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты составные, сгущенные, сливки		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>1</sup>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>1</sup>	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности <sup>1</sup>	Указанная категория продукции отдельно не установлена
8.2. молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, без компонентов, с компонентами	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	2×10 <sup>4</sup>  1,0  25	2×10 <sup>4</sup>  1,0  25	2×10 <sup>4</sup>  1,0  25	Указанная категория продукции отдельно не установлена
8.3. молоко, сливки сгущенные с сахаром	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	4×10 <sup>4</sup>	4×10 <sup>4</sup>	4×10 <sup>4</sup>	Указанная категория продукции отдельно не



Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
в транспортной таре	<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	1,0 25	1,0 25	1,0 25	установлена
8.4. пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	$5 \times 10^4$ 1,0 25	$5 \times 10^4$ 1,0 25	$5 \times 10^4$ 1,0 25	Указанная категория продукции отдельно не установлена
8.5. какао, кофе натуральный со сгущенным молоком, сливки с сахаром	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)  Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	$3,5 \times 10^4$ 1,0 25	$3,5 \times 10^4$ 1,0 25	$3,5 \times 10^4$ 1,0 25	Указанная категория продукции отдельно не установлена
<b>9. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки,</b>					

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
<b>кисломолочные продукты, молоко обезжиренное), в том числе:</b>					
9.1. Молоко коровье сухое цельное: высший сорт	<p>КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы</p> <p>S.aureus</p> <p>L. monocytogenes</p>	<p><math>5 \times 10^4</math></p> <p>0,1</p> <p>25</p> <p>1,0</p> <p>Не нормируется</p>	<p><math>\times 10^4</math></p> <p>0,1</p> <p>Enterobacteriaceae в конце технологического процесса: <math>n = 5</math>, <math>c=0</math>, <math>m = 10</math> КОЕ/мл, <math>m=M</math> с 1.01.2012 г</p> <p>При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: <math>n = 5</math>, <math>c=0</math>, <math>m</math> -отсутствие в 25г, <math>m=M</math> с 1.01.2012 г</p> <p>В конце технологического процесса: <math>n=5</math>, <math>c=2</math>, <math>m=10</math> КОЕ/г, <math>M = 100</math> КОЕ/г с 1.01.2012 г</p> <p>При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности</p>	<p><math>5 \times 10^4</math></p> <p>0,1</p> <p>25</p> <p>1,0</p> <p>Не нормируется</p>	<p>Не нормируется</p> <p>Не норм. Enterobacteriaceae в конце технологического процесса: <math>n = 5</math>, <math>c=0</math>, <math>m = 10</math> КОЕ/мл, <math>m=M</math></p> <p>При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: <math>n = 5</math>, <math>c=0</math>, <math>m</math> -отсутствие в 25г, <math>m=M</math></p> <p>В конце технологического процесса: <math>n=5</math>, <math>c=2</math>, <math>m=10</math> КОЕ/г, <math>M = 100</math> КОЕ/г</p> <p>При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности</p>

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
			ности: $n = 5, c=0, m =100$ КОЕ/г, $m=M$ с 1.01.2012 г		сти: $n = 5, c=0, m =100$ КОЕ/г, $m=M$
9.2. первый сорт	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	$7 \times 10^4$  0,1  25 1,0 Не нормируется	$7 \times 10^4$  0,1  25 1,0 Не нормируется	$7 \times 10^4$  0,1  25 1,0 Не нормируется	Указанная категория продукции отдельно не установлена
9.3. Молоко сухое обезжиренное: для непосредственного употребления	КМАФАнМ КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)  Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus  L. monocytogenes	$5 \times 10^4$  0,1  25 1,0  Не нормируется	По п. 9.1.	$5 \times 10^4$  0,1  25 1,0  Не нормируется	По п. 9.1.
9.4. для промышленной переработки	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	$1 \times 10^5$	$1 \times 10^5$	Указанная категория продукции отдельно не

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы <i>S.aureus</i> <i>L. monocytogenes</i>	0,1  25 1,0 Не нормируется	0,1  25 1,0 Не нормируется	0,1  25 1,0 Не нормируется	установлена
<b>10. Сливки сухие и сливки с сахаром</b>	КМАФАнМ КОЕ/г, не более  <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)  Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы <i>S.aureus</i> <i>L. monocytogenes</i>	$7 \times 10^4$  0,1  25 1,0 Не нормируется	По п. 9.1.	$7 \times 10^4$  0,1  25 1,0 Не нормируется	По п. 9.1.
<b>11. Продукты кисломолочные сухие</b>	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допуска-</b>	$1 \times 10^5$ 100 50	$1 \times 10^5$ 100 50	$1 \times 10^5$ 100 50	Указанная категория продукции не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	<b>ются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы <i>S.aureus</i> <i>L. monocytogenes</i>	0,1  25 1,0 Не нормируется	0,1  25 1,0 Не нормируется	0,1  25 1,0 Не нормируется	
<b>12. Сыры (твердые, мягкие), плавленые, без компонентов, с компонентами<sup>2</sup></b>	<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)  Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы  <i>S.aureus</i>	0,001  25  0,001	0,001 Е.coli (во время технологического этапа, на котором возможно максимальное количество Е.coli): n = 5, c=2, m - 100 КОЕ/мл, М - 1000/ мл с 1.01.2012 г  При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, c=0, m - отсутствие в 25г, m=M с 1.01.2012 г  Твердые: во время технологического этапа, на котором возможно мак-	0,001  25  0,001	Не норм. Е.coli (во время технологического этапа, на котором возможно максимальное количество Е.coli): n = 5, c=2, m - 100 КОЕ/мл, М - 1000/ мл  При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, c=0, m - отсутствие в 25г, m=M  Твердые: во время технологического этапа, на котором возможно максимальное количество

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	L. monocytogenes	25	симальное количество St.aureus: n = 5, c=2, m - 100 КОЕ/мл, М - 1000 КОЕ/мл Мягкие: завершение техно- логического про- цесса: n = 5, c=2, m - 10 КОЕ/мл, М - 100 КОЕ/мл с 1.01.2012 г	25	St.aureus: n = 5, c=2, m - 100 КОЕ/мл, М - 1000 КОЕ/мл Мягкие: завершение техно- логического процесса: n = 5, c=2, m - 10 КОЕ/мл, М - 100 КОЕ/мл
	Стафилококковый эн- теротоксин	Не до- пускается	При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, c=0, m =100 КОЕ/г, m=M с 1.01.2012 г n = 5, c=0, m – отсутствие в 25г, m=M с 1.01.2012 г	Не допус- кается	При реализации продукта в торговой сети в течение срока годности: n = 5, c=0, m =100 КОЕ/г, m=M  n = 5, c=0, m – отсутствие в 25г, m=M
12.1. сыры плавлен- ные: без компонен- тов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени КОЕ/г, не бо- лее Дрожжи КОЕ/г, не бо- лее <b>Масса продукта (г), в которой не допуска- ются:</b> БГКП (коли-формы)	5×10 <sup>3</sup>  50  50  0,1	По п.12.	5×10 <sup>3</sup>  50  50  0,1	По п.12.

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25		25	
12.2. с компонентами	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	$1 \times 10^4$ 100 100 1,0 25	По п.12.	$1 \times 10^4$ 100 100 1,0 25	По п.12.
<b>13.Масло коровье</b> , в том числе: масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое: без компонентов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени и дрожжи (в сумме) КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	$1 \times 10^5$ 100 0,01 25 0,1 25	$1 \times 10^5$ 100 0,01 25 0,1 25	$1 \times 10^5$ 100 0,01 25 0,1 25	<b><u>Нормирование только для масла, изготовленного из сырого молока или молока с термообработкой, меньшей чем пастеризация, указанная категория продукции в РБ не производится</u></b>

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
13.1 с компонентами	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus L. monocytogenes	$1 \times 10^5$ 100 100 0,01 25 0,1 25	П.13	$1 \times 10^5$ 100 100 0,01 25 0,1 25	П.13
13.2 марочное, в том числе вологодское	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы L. monocytogenes	$1 \times 10^4$ 100 100 0,1 25 25	П.13	$1 \times 10^4$ 100 100 0,1 25 25	П.13



Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ		РФ	ЕС
13.3. масло топленое	КМАФАнМ КОЕ/г, не более Плесени КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	$1 \times 10^3$ 100 1,0 25	П.13.	$1 \times 10^3$ 100 1,0 25	П.13.

<sup>1</sup> После термостатной выдержки при температуре 37<sup>0</sup> Цельсия в течение 3-5 суток:

отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;

допускаются изменение титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера, КМАФАнМ КОЕ/г, не более 10 КОЕ г(см<sup>3</sup>), в продуктах детского питания - плесени, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы – не допускаются.

<sup>2</sup> В сырах с коротким сроком созревания - стафилококковые энтеротоксины не допускаются, E. coli в 0,1 г - не допускается (контроль на этапе созревания сыра – в начале и окончании данного периода).

### Продолжение таблицы

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ	ТР	РФ	ЕС
14. Жидкие кисломолочные продукты, продукты на их основе в том числе: со сроком годности не более 72 часов без компонентов и с компонентами	Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)	$1 \times 10^7$ 0,01	$1 \times 10^7$ 0,01	$1 \times 10^7$ 0,01	По п.3.1.

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ	ТР	РФ	ЕС
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus  L. monocytogenes	25 1,0  Не нормируется	25 1,0  Не нормируется	25 1,0  Не нормируется	
14.1.со сроком годности более 72 часов: без компонентов	Количество молочно-кислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus	$1 \times 10^7$ 50 50 0,1 25 1,0	$1 \times 10^7$ 50 50 0,1 25 1,0	$1 \times 10^7$ 50 50 0,1 25 1,0	По п.3.1.
14.2. с компонентами	Количество молочно-кислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допуска-</b>	$1 \times 10^7$ 50 50	$1 \times 10^7$ 50 50	$1 \times 10^7$ 50 50	По п.3.1.

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ	ТР	РФ	ЕС
	<b>ются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus	0,01  25 1,0	0,01  25 1,0	0,01  25 1,0	
15. Обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурт	<p>Количество молочно-кислых микроорганизмов в конце срока годности, КОЕ /г, не менее</p> <p>Плесени КОЕ/г, не более</p> <p>Дрожжи КОЕ/г, не более<sup>1</sup></p> <p><b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b>            БГКП (коли-формы)            Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы            S.aureus</p>	<p>Бифидобактерий и(или) других пробиотических микроорганизмов 1х10<sup>6</sup> (в сумме)</p> <p>50</p> <p>50</p> <p>0,1</p> <p>25 1,0</p>	<p>Бифидобактерий и(или) других пробиотических микроорганизмов 1х10<sup>6</sup> (в сумме)</p> <p>50</p> <p>50</p> <p>0,1</p> <p>25 1,0</p>	<p>Бифидобактерий и(или) других пробиотических микроорганизмов 1х10<sup>6</sup> (в сумме)</p> <p>50</p> <p>50</p> <p>0,1</p> <p>25 1,0</p>	По п.3.1.
16. Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Количество молочно-кислых микроорганизмов в конце срока годности				Указанная категория продукции не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ	ТР	РФ	ЕС
	ности, КОЕ /г, не менее Плесени КОЕ/г, не более <sup>4</sup> Дрожжи КОЕ/г, не более <sup>4</sup> <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы)  Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus	$1 \times 10^{7(2)}$ 100 100  $0,001^{2/0,1}_3$ 25 1,0	$1 \times 10^{7(2)}$ 100 100  $0,001^{2/0,1}_3$ 25 1,0	$1 \times 10^{7(2)}$ 100 100  $0,001^{2/0,1}_3$ 25 1,0	
17. Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, без компонентов и с компонентами	Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не более <b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b> БГКП (коли-формы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы S.aureus	50 50  1,0 25 1,0	50 50  1,0 25 1,0	50 50  1,0 25 1,0	Указанная категория продукции не установлена
18. 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 Плесени КОЕ/г, не более Дрожжи КОЕ/г, не бо-	$1 \times 10^6$ 50	$1 \times 10^6$ 50	$1 \times 10^6$ 50	Указанная категория продукции не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ	ТР	РФ	ЕС
	<p>лее</p> <p><b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b></p> <p>БГКП (коли-формы)</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы</p> <p><i>S.aureus</i></p>	<p>50</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>0,1</p>	<p>50</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>0,1</p>	<p>50</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>0,1</p>	
18.1 с компонентами	<p>Плесени КОЕ/г, не более</p> <p>Дрожжи КОЕ/г, не более</p> <p><b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b></p> <p>БГКП (коли-формы)</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы</p> <p><i>S.aureus</i></p>	<p>50</p> <p>100</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>0,1</p>	<p>50</p> <p>100</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>0,1</p>	<p>50</p> <p>100</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>0,1</p>	Указанная категория продукции не установлена
18.2. со сроком годности более 72 часов без компонентов, с компонентами	<p>Плесени КОЕ/г, не более</p> <p>Дрожжи КОЕ/г, не более</p> <p><b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b></p> <p>БГКП (коли-формы)</p> <p>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы</p> <p><i>S.aureus</i></p>	<p>50</p> <p>100</p> <p>0,01</p> <p>25</p>	<p>50</p> <p>100</p> <p>0,01</p> <p>25</p>	<p>50</p> <p>100</p> <p>0,01</p> <p>25</p>	Указанная категория продукции не установлена

Наименование вида продукции	Перечень показателей	РБ	ТР	РФ	ЕС
		0,1	0,1	0,1	
18.3. замороженные	Плесени КОЕ/г, не более	50	50	50	Указанная категория продукции не установлена
	Дрожжи КОЕ/г, не более	100	100	100	
	<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b>				
	БГКП (коли-формы)	0,01	0,01	0,01	
18.4. термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	25	25	Указанная категория продукции не установлена
	Плесени и дрожжи (в сумме) КОЕ/г, не более	50	50	50	
	<b>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</b>				
	БГКП (коли-формы)	0,1	0,1	0,1	
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	25	25	
	S.aureus	1,0	1,0	1,0	

<sup>1</sup> Наличие дрожжей на конец срока годности - не менее  $1 \times 10^4$  для айрана и кефира, не менее  $1 \times 10^5$  - для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске.

<sup>2</sup> Для сметаны.

<sup>3</sup> Для термизированных продуктов.

<sup>4</sup> Для продуктов со сроком годности более 72 час.

.