ПРИНЯТ
Решением Совета Евразийской
экономической комиссии
от 15 июня 2012 г. № 34

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 027/2012

О БЕЗОПАСНОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Содержание

Предисловие	……	3
Статья 1	Область применения…….……..	3
Статья 2	Объекты технического регулирования…….……	4
Статья 3	Правила идентификации…….……	4
Статья 4	Определения…….	5
Статья 5	Правила обращения на рынке..……....	6
Статья 6	Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания…….....	6
Статья 7	Требования к упаковке и маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.....	8
Статья 8	Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания…..…….....	10
Статья 9	Обеспечение соответствия требованиям безопасности…….....	10
Статья 10	Оценка соответствия……..	11
Статья 11	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза…….....	11
Статья 12	Защитительная оговорка…….....	12
Приложение 1	…….....	13
Приложение 2	……	19
Приложение 3	……	20

Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (далее – Технический регламент) разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

2. Настоящий Технический регламент разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к отдельным видам специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, обеспечения свободного перемещения выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Если в отношении отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к ней, то отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Статья 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящий Технический регламент устанавливает:

1) объекты технического регулирования;

2) требования безопасности (в том числе санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования) к объектам технического регулирования;

3) правила идентификации объектов технического регулирования;

4) формы и правила оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента.

2. Целями принятия настоящего Технического регламента являются:

защита жизни и (или) здоровья человека;

предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).

3. При применении настоящего Технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в том числе упаковке, и

используемому продовольственному сырью, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

4. При применении настоящего Технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих обязательные требования к пищевой продукции и ее отдельным видам.

Статья 2. ОБЪЕКТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

1. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение и находящиеся в обращении на единой таможенной территории государств-членов Таможенного союза:

специализированная пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;

пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе для детского питания.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:

пищевую продукцию для детского питания, за исключением пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания;

пищевую продукцию, изготовленную предприятиями питания (общественного питания, в организованных коллективах);

минеральную природную, лечебно-столовую, лечебную минеральную воду с минерализацией свыше 1 мг/дм^3 или при меньшей минерализации, содержащие биологически активные компоненты в количестве не ниже бальнеологических норм;

биологически активные добавки к пище.

Статья 3. ПРАВИЛА ИДЕНТИФИКАЦИИ

1. Для целей отнесения отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.

2. Идентификация отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, проводится в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Статья 4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем Техническом регламенте используются определения, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также следующие термины и определения:

1) пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

2) пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

3) пищевая продукция для питания спортсменов – специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам;

4) пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин – специализированная пищевая продукция, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, предназначенная для удовлетворения физиологической потребности организма беременной и кормящей женщины;

5) пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения организма в пищевых веществах и энергии обычным способом;

6) пищевая продукция диабетического питания – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, в которой отсутствуют или снижено содержание легкоусвояемых углеводов (моносахаридов – глюкоза, фруктоза, галактоза, и дисахаридов – сахароза, лактоза) относительно их содержания в аналогичной пищевой продукции и (или) изменен углеводный состав;

7) антирефлюксные смеси – смеси, содержащие загуститель (загустители) и предназначенные для предотвращения срыгивания пищи у детей раннего возраста;

8) смеси для питания недоношенных и (или) маловесных детей – пищевая продукция для детского питания, произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и (или) продукции переработки молока и предназначенная для удовлетворения физиологических потребностей недоношенных и (или) маловесных детей;

9) пищевая продукция низколактозная (безлактозная) – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и (или) продукции переработки молока, в которой снижено содержание лактозы по сравнению с аналогичной пищевой продукцией;

10) пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, полученная на основе гидролизатов белков, освобожденных (или с низким содержанием) от отдельных аминокислот и (или) из смеси аминокислот без фенилаланина, и (или) с использованием компонентов с пониженным содержанием фенилаланина.

Статья 5. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1. Специализированная пищевая продукция, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, указанная в пункте 1 статьи 2 настоящего Технического регламента, выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему Техническому регламенту, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

2. Специализированная пищевая продукция, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, указанная в пункте 1 статьи 2 настоящего Технического регламента, соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ОТДЕЛЬНЫМ ВИДАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

1. Продовольственное сырье, пищевые добавки, используемые при производстве отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания должно соответствовать требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

При производстве отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания разрешается использовать пищевые добавки, соответствующие требованиям настоящего Технического регламента и технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

2. Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания должна удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать установленным гигиеническим требованиям по допустимому содержанию контаминантов и биологически активных веществ и соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

3. Не допускается:

1) использование для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

2) использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО и (или) компоненты, полученные из ГМО, для производства пищевой продукции для беременных и кормящих женщин, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания.

4. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту.

5. Отдельные виды продукции детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания для детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

6. Состав заменителей соли должен соответствовать требованиям, установленным в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

Содержание натрия в заменителях соли не должно превышать 120 мг/100 г массы смеси заменителей соли.

7. Добавление йодосодержащих соединений к соли и заменителям соли должно соответствовать нормам национального законодательства государства-члена Таможенного союза, в которой продукция реализуется.

8. Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе для питания спортсменов не должны содержать в своем составе психотропных, наркотических, ядовитых, сильнодействующих, допинговых средств и/или их метаболитов, других запрещенных веществ, входящих в список ВАДА (Всемирное Антидопинговое Агенство).

9. Отдельные виды специализированной пищевой продукции без глютена должны состоять или быть изготовлены из одного или более компонентов, которые не содержат пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов (полученные путем их скрещивания) и (или) должны состоять или быть изготовлены специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов, и в которых уровень глютена в готовой к употреблению продукции составляет не более 20 мг/кг.

10. Отдельные виды специализированной пищевой продукции с низким содержанием глютена должны состоять или быть изготовлены специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов, и в которых уровень глютена в готовом к употреблению продукции составляет более 20 мг/кг, но не более 100 мг/кг.

Глава 3. МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 7. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

1. Упаковка и маркировка отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза «Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки» и «О безопасности упаковки».

2. Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания должны быть расфасованы и упакованы способом, позволяющим обеспечить их безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока годности при соблюдении условий их перевозки и хранения.

3. При упаковке отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания должны применяться материалы и изделия,

соответствующие требованиям безопасности к материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукции, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

4. Скоропортящаяся пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания должна выпускаться только в фасованном виде в мелкоштучной упаковке для разового потребления.

5. Маркировка отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания должна содержать сведения о назначении продукции в соответствии с определениями, установленными в статье 4 настоящего Технического регламента, категории лиц, для которых они предназначены и (или) сведения об изменении состава такой продукции, рекомендации по их использованию.

6. Инструкции по хранению пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания после вскрытия упаковки должны быть приведены в маркировке, если это необходимо для обеспечения полноты свойств и питательности продукции. Если продукцию нельзя хранить после открытия упаковки, или нельзя хранить в упаковке после открытия, об этом должно содержаться соответствующее предостережение.

7. В дополнение ко всем указаниям по маркировке, касающимся диетической продукции с низким содержанием натрия (за исключением заменителей соли как таковых), должны выполняться следующие особые указания по маркировке:

1) при наличии заменителей должно быть указано наличие заменителей соли, перечисленных в приложении 4 настоящего Технического регламента;

2) при добавлении заменителя соли, полностью или частично состоящего из соли калия, необходимо указывать на маркировке суммарное содержание калия, выраженное в миллиграммах катиона на 100 грамм продукции.

8. Заменители соли должны называться «заменителем соли с низким содержанием натрия» или «диетическая соль с низким содержанием натрия». На маркировке заменителей соли должен содержаться полный список ингредиентов, а также содержание катионов (натрия, калия, кальция, магния, аммония и холина) на 100 грамм массы смеси заменителей.

9. Маркировка пищевой продукции для питания спортсменов должна включать следующую дополнительную информацию:

- для продукции, имеющей заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящей из набора нутриентов или представленных их отдельными видами, указывается информация: «специализированная пищевая продукция для питания спортсменов»;

- на потребительскую упаковку дополнительно выносится информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукции, доля от физиологической потребности; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения.

Глава 4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Статья 8. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

1. Процессы производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, обеспечивающие их безопасность, должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Все сыпучие компоненты перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

3. Для работы с живыми микроорганизмами выделяются отдельные помещения.

Глава 5. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ

Статья 9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Соответствие отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности.

2. Методы исследований (испытаний) и измерений отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, устанавливаются в стандартах, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего

Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Статья 10. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

1. Оценка соответствия отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания требованиям настоящего Технического регламента осуществляется в форме государственной регистрации в соответствии с порядком, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. При государственной регистрации продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания предоставляется документ(ы), подтверждающий(е) заявленные лечебные и (или) профилактические свойства.

3. Оценка соответствия процессов производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим Техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требований к пищевой продукции.

Статья 11. МАРКИРОВКА ЕДИНЫМ ЗНАКОМ ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ ГОСУДАРСТВ – ЧЛЕНОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

1. Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, соответствующие требованиям безопасности настоящего Технического регламента и прошедшие процедуру оценки соответствия должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания в обращение на рынке.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на каждую единицу продукции (потребительскую тару, и (или) ярлык, и (или) этикетку) и (или) товаросопроводительную документацию. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом,

обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности продукции.

Глава 6. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА

Статья 12. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять меры по недопущению выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия из обращения отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента.

2. Уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Евразийскую экономическую комиссию и уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Основанием для применения настоящей статьи могут быть следующие случаи:

невыполнение требований настоящего Технического регламента;

неправильное применение взаимосвязанных с настоящим Техническим регламентом стандартов, если данные стандарты были применены.

Приложение 1
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного
и диетического профилактического питания»

Микробиологические нормативы безопасности (условно патогенные)

В отдельных видах специализированной пищевой продукции, вырабатываемых с использованием технологической и/или пробиотической микрофлоры, нормируется содержание и видовой состав молочнокислых и пробиотических микроорганизмов - таблица 1.

В отдельных видах специализированной неконсервированной пищевой продукции, подвергнутых переработке перед реализацией, нормируются условно-патогенные микроорганизмы, санитарно-показательные микроорганизмы и микроорганизмы-возбудители порчи, характеризующие безопасность, санитарно - гигиеническое состояние производства и стабильность продукции в хранении - таблица 2.

Соответствие указанным показателям оценивается на стадии обращения отдельных видов специализированной пищевой продукции в течение всего срока их годности.

Таблица 1

Требования к содержанию биотехнологических и пробиотических микроорганизмов в отдельных видах специализированной пищевой продукции

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium)	$1x10^6$	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин.

Таблица 2

Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевой продукции

2.1 Мясо и мясная продукция, птица, и продукция их переработки

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$1x10^3$	Мясо (все виды животных): охлажденное – для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукции, г	0,1	Мясо (все виды животных): охлажденное – для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукции, г	1,0	Мясо (все виды животных): охлажденное - для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания.

2.2. Другая продукция

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	Пектин для продукции диетического питания
	$5x10^3$	Сухая продукция для диетического профилактического питания – смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	$1x10^4$	Желатин пищевой для продукции диетического питания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукции, г	0,1	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	1,0	Пектин для продукции диетического питания; Желатин пищевой для продукции диетического питания
S.aureus, не допускаются в массе продукции, г	1	Сухая продукция для диетического профилактического питания – смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
B.sereus, КОЕ/г, не более	10	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)
	50	Пектин (для продукции диетического питания
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Пектин (для продукции диетического питания)
	100	Сухая продукция для диетического профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии).

2.3. Продукция для питания беременных и кормящих женщин

Показатели	**Допустимые уровни**	**Группы продукции**
Количество мезофильных аэробных и факультативно	$5x10^3$	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	$2,5x10^4$	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)

анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$5x10^4$	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукции, г	3,0 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	1,0 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции); Травяные инстантные чаи
	0,1 г	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
E.coli не допускаются в массе продукции, г	10 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
S.aureus не допускаются в массе продукции, г	10 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	1,0 г	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
Плесени, КОЕ/г, не более	10	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	50	Травяные инстантные чаи
	100	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)
	200	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	50	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции); травяные инстантные чаи (на растительной основе)
	100	Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)
B.cereus, не допускаются в объеме продукции, $см^3$	1,0	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция, кисломолочная и на сквашенной соевой основе
B.cereus, КОЕ/г, не более	В 1,0 г не допускается	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе
	100	Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

	$2x10^2$	Продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)

2.4. Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей

Показатели	Допустимые уровни	Группы продукции
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	$1x10^2$	Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива, творог кальцинированный, изготовленные на молочных кухнях
	$2x10^2$	Пастеризованные колбаски на мясной основе
	$5x10^2$	Смеси восстановленные пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях.
	$2x10^3$	Продукция на основе изолята соевого белка. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка; продукция без фенилаланина или с низким его содержанием; продукция для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемая при 37-50°С
	$3x10^3$	Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция), продукция для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемая при 70-85°С
	$1x10^4$	Сублимированная продукция на мясной основе для детей до 2 лет.
	$1,5x10^4$	Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет
	$2,5x10^4$	Низколактозная и безлактозная продукция, сухая молочная высокобелковая продукция
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы не допускаются в массе продукции, г)	1,0	Низколактозная и безлактозная продукция. Продукция на основе изолята соевого белка. Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция). Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Сублимированная продукция на мясной основе. Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
	0,3	Сухая молочная высокобелковая продукция. Сублимированная продукция на молочной основе (творог и др.)
E.coli не допускаются в массе продукции, г	10	Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
S.aureus не допускаются в массе продукции, г	10	Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
	1,0	Низколактозная и безлактозная продукция. Сухая молочная высокобелковая продукция. Продукция на основе изолята соевого белка,. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Сублимированная продукция на мясной и молочной основе (творог и др.)
	0,1	Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция)

Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукции, г	0,1	Сублимированная продукция на мясной основе
Плесени, КОЕ/г	10	Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия).
	50	Продукция на основе изолята соевого белка. Сублимированная продукция на мясной основе для детей до 2 лет. Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Низкобелковая продукция (кроме крахмалов, круп и макаронных изделий)
	100	Низколактозная и безлактозная продукция. Сухая молочная высокобелковая продукция. Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет. Сублимированная продукция на молочной основе (творог и др.)
Дрожжи, КОЕ/г	10	Продукция на основе изолята соевого белка, Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей. Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием.
	50	Низколактозная и безлактозная продукция. Сухая молочная высокобелковая продукция, Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция). Сублимированная продукция на мясной и молочной основе (творог и др). Сублимированная продукция на мясной и молочной основе (творог и др.)
	100	Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет
B.cereus, КОЕ/г	100	Продукция на основе изолята соевого белка. Низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция). Продукция на основе полных или частичных гидролизатов белка. Продукция без фенилаланина или с низким его содержанием. Сублимированная продукция на мясной основе для детей до 2 лет. Продукция для недоношенных и (или) маловесных детей
	$2x10^2$	Низколактозная и безлактозная продукция. Сублимированная продукция на мясной основе для детей старше 2 лет

Приложение 2
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

Состав заменителей соли

Состав заменителей соли	Условия применения
1	2
а) сульфат калия, калиевые, кальциевые и аммониевые соли адипиновой, глютаминовой и угольной , янтарной, молочной, винной, лимонной, уксусной, соляной, ортофосфорной кислот	Не ограничено, однако содержание фосфора в смеси заменителей не должно превышать 4%, а NH_4+ 3% от общей массы заменителей.
б) магниевые соли адипиновой, глютаминовой, угольной, лимонной, янтарной, уксусной, винной, молочной, соляной и ортофосфорной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими магния	Содержание Mg^{++} не должно превышать 20% по массе от общего содержания катионов К+, Са , NH_4 , присутствующих в смеси заменителей, а содержание Р не должно превышать 4% от общей массы заменителей.
в) холиновые соли уксусной, угольной молочной, винной, лимонной и соляной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими холин,	Содержание холина не должно превышать 3% от массы смеси заменителей
г) свободные адипиновая, глютаминовая, лимонная, молочная, и малоновая кислоты	Не ограничено

Заменители соли могут также содержать:

1) коллоидный кремний или силикат кальция не более 1% от массы смеси заменителей, индивидуально или в комбинации;
2) наполнители: безопасная и подходящая пищевая продукция общего употребления (например, сахар, мука зерновых).

Приложение 3
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности отдельных видов
специализированной пищевой продукции,
в том числе диетического лечебного и
диетического профилактического питания»

Требования к пищевой ценности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания для детей раннего возраста

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Пищевая продукция низколактозная (безлактозная)	**НИЗКОЛАКТОЗНАЯ И БЕЗЛАКТОЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ**			
	Белок	г/л	12-21	
	Таурин	мг/л, не более	80	
	L-карнитин	То же	20 (при внесении)	
	Жир	г/л	30-40	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	
		мг/л, не более	4000-8000	
	Углеводы	г/л	65-80	
	Лактоза	г/л, не более	10	В низколактозной продукции
		то же	0,1	В безлактозной продукции
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	330-700	
	фосфор	То же	150-400	
	калий	То же	400-800	
	натрий	То же	150 - 300	
	магний	То же	30-90	
	медь	То же	0,3-1,0	
	марганец	мкг/л	10-300	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
	железо	мг/л	3-14	
	цинк	То же	3-10	
	хлориды	То же	400-800	
	йод	мкг/л	50-150	
	зола	г/л	3-5	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	
	токоферол (Е)	мг/л	4-12	
	кальциферол (Д)	мкг/л	7,5-12,5	
	витамин К	То же	25-60	
	тиамин (В1)	То же	400-1000	
	рибофлавин (В2)	То же	500-1500	
	пиридоксин (В6)	То же	300-1000	
	Пантотеновая кислота	То же	2700-5000	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	60-150	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,0-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	2-10	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	
	биотин	мкг/л	10-40	
	карнитин	мг/л	10-20	
	инозит	мг/л	20-60	
	холин	То же	50-150	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	
	НИЗКОЛАКТОЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА			
	Белок	г/л	40-47	
	Казеин/сывороточные белки	-	80:20	
	Жир	г/л	20-38	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	
		мг/л	5000-6000	
	Углеводы	г/л	60-65	
	Глюкоза	То же	25-28	
	Галактоза	То же	6-7	
	Лактоза	г/л, не более	16	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
	Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	
Смеси на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста	Белок	г/л	15-20	
	Метионин	то же	0,25-0,35	
	Жир	г/л	30-38	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	
		мг/л, не менее	4000	
	Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-80	
	Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	450-750	
	фосфор	То же	250-500	
	калий	То же	500-800	
	натрий	То же	200-320	
	магний	То же	40-80	
	медь	То же	0,4-1,0	
	железо	мг/л	6-14	
	цинк	То же	4-10	
	зола	г/л	3-5	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	
	токоферол (Е)	мг/л	5-15	
	кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	
	витамин К	То же	25-100	
	тиамин (В1)	То же	300-600	
	рибофлавин (В2)	То же	600-1000	
	пиридоксин (В6)	То же	300-700	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	60-150	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	4-8	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	
	Таурин	мг/л	45-55	
	L-карнитин	То же	10-20	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
Смеси на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста	Белок (экв.)	г/л	12-22	
	Таурин	мг/л	40-55	
	L-карнитин	То же	10-25	
	Жир	г/л	25-35	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	
		мг/л, не менее	4000	
	Углеводы	г/л	70-95	
	Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	330-980	
	фосфор	То же	150-600	
	калий	То же	400-1000	
	натрий	То же	150-350	
	магний	То же	50-100	
	медь	То же	0,3-1,0	
	железо	мг/л	6-14	
	цинк	То же	3-10	
	зола	г/л	4-5	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	
	токоферол (Е)	мг/л	6-14	
	кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	
	тиамин (В1)	То же	400-600	
	рибофлавин (В2)	То же	600-1000	
	пиридоксин (В6)	То же	500-700	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	3-8	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	
Смеси без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей	Белок (экв.)	г/л	16-20	
	Фенилаланин	мг/л, не более	500	В продукции на основе смеси аминокислот-

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
первого года жизни				отсутствие
	Таурин	мг/л	40-55	
	L-карнитин	То же	10-25	
	Жир	г/л	30-38	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	
		мг/л, не менее	5000	
	Углеводы	г/л	65-80	
	Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	300-700	
	фосфор	То же	300-500	
	калий	То же	500-800	
	натрий	То же	150-300	
	магний	То же	40-60	
	медь	То же	0,3-1,0	
	железо	мг/л	3-14	
	цинк	То же	4-10	
	зола	г/л	4-5	
	йод	мкг/л	50-120	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	
	токоферол (Е)	мг/л	4-12	
	кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	
	тиамин (В1)	То же	350-700	
	рибофлавин (В2)	То же	500-1000	
	пиридоксин (В6)	То же	300-700	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5-3,0	
	ниацин (РР)	мг/л	3-8	
	Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	
Смеси для питания недоношенных и (или)	Белок	г/л	19 - 31	
	Таурин	мг/л	Не более 90	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
маловесных детей	Жир	г/л	33 - 45	
	Линолевая кислота	г/л	2,6 – 10,5	
	Альфа-линоленовая кислота	мг/л	Не менее 375	
	Докозагексоеновая кислота	мг/л	80 – 205	
	Арахидоновая кислота	мг/л	120 – 295	
	Эйкозапентоеновая кислота	%	Не более 30 от уровня докозагексоеновой кислоты	
	Углеводы	г/л	72 - 94	
	Энергетическая ценность	ккал/л	660 - 890	
	Минеральные вещества:			
	кальций	мг/л	800 - 1400	
	фосфор	То же	400 - 700	
	калий	То же	450 - 1200	
	натрий	То же	300 - 800	
	магний	То же	50 - 130	
	медь	То же	0,6 – 1,6	
	железо	мг/л	13 - 20	
	цинк	То же	7 - 13	
	хлориды	То же	400 - 1200	
	марганец	мкг/л	45 - 200	
	йод	То же	75 - 325	
	селен	То же	13 - 70	
	Витамины:			
	ретинол (А)	мкг-экв/л	1500 - 3000	
	токоферол(Е)	мг/л	15 - 60	
	кальциферол (Д)	мкг/л	15 - 60	
	Витамин К	То же	30 - 200	
	тиамин (В1)	То же	750 - 2000	
	рибофлавин (В2)	То же	600 - 4000	
	пантотеновая кислота	мг/л	2,3 – 14,0	
	пиридоксин (В6)	То же	200 - 2000	
	фолиевая кислота (Вс)	То же	225 - 600	
	цианкобаламин (В12)	мкг/л	0,6 – 5,3	

Наименование продукции	Показатели пищевой ценности в 100 г продукции, готовой к употреблению	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания
	ниацин(РР)	мг/л	2,5 - 38	
	аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60 - 300	
	инозит	То же	30 - 350	
	биотин	мкг/л	10 - 300	
	холин	мг/л	50 - 350	
	L-карнитин	мг/л	15 – 45 (при внесении)	
	нуклеотиды	мг/л	Не более 35(при внесении)	
	Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	

Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.