

"Süt ve Süt Ürünleri İçin Teknik Düzenlemeler"

Rusya Federasyonu'nun 12 Haziran 2008 Tarih ve 88- 03 Sayılı Federal Kanunu

20 Haziran 2008'de yayınlanmıştır.

23 Mayıs 2008 Meclis ve 30 Mayıs 2008 Federasyon

Konseyi Onaylıdır.

Bölüm 1. Genel Hükümler

Madde 1. Mevcut Federal Kanunun Kapsamı

1. Bu Federal Kanunun düzenledikleri:

- 1) Aşağıda listelenmiş ve tanımlanmış teknik düzenleme konuları;
- 2) Teknik düzenleme konularının güvenlik zorunlulukları;
- 3) Mevcut Federal Kanunun uygulanması amacıyla teknik düzenleme konularının tespitine ilişkili kurallar;
- 4) Teknik düzenleme konularının kanuna uygunluğunu değerlendirmek ve belgelemekle ilgili kurallar ile formlar;
- 5) Ambalaj üzerinde ve ilgili yan belgelerde belirtilen tüketici bilgileri, içerik maddeleri ve tüketici uyarıları dahil süt ve süt ürünleri paket ve işaretleri yükümlülükleri;

2. Bu Federal Kanun aynı zamanda burada düzenlenen konulara müdahil tarafların haklarını ve sorumluluklarını tertipler.

Madde 2. Teknik Yönetmelik Konuları Listesi ve Tanımları

1. Teknik düzenlemeye tabî konular ve açıklamaları:

- 1) Süt içeren çocuk gıdaları dahil Rusya Federasyonu'nda dağıtılacak süt ve sütlü ürünler;
- 2) Süt ve sütlü ürünlerin üretimi, depolanması, sevkıyatı, satışı ve imhası.

2. Bu teknik yönetmeliğe tabî süt ve süt ürünleri konularına aşağıdakiler de dahildir:

- 1) ham süt ve ham krema;
- 2) sıvı süt ve sıvı krema;
- 3) sıvı fermente edilmiş süt ürünleri;
- 4) lorlar ve lor ürünleri;
- 5) ekşi krema ve ekşi krema içeren;
- 6) inek sütü tereyağı;
- 7) tereyağ kaymağı;
- 8) sürülebilir sebze-krema ve sebze-krema karışımları;
- 9) peynir ve peynir ürünleri;
- 10) konserve süt ve süt içeren konserveler;
- 11) dondurma ve dondurma karışımları;
- 12) işlemler için gerekli katkı maddeleri;
- 13) süt içeren çocuk gıdaları;
- 14) süt işlemleri yan ürünleri.

Madde 3. Mevcut Federal Kanun'un Amaçları

Amaçlar:

- 1) Vatandaşların hayatını ve sağlığını korumak;
- 2) Tüketicileri yanlış yönlendirecek eylemleri engellemek, süt ve süt ürünleri içeriği ve tüketici bilgilerinin doğruluğunu sağlamak.

Madde 4. Kullanılan Temel Kavramlar

Mevcut Federal Kanun amaçları doğrultusunda, 27 Aralık 2002 tarih ve 184-CP3 sayılı Federal Kanun'un Madde 2(bundan böyle, Teknik Düzenleme Hakkındaki Kanun), ve 29-<D3 sayılı Federal Kanun(bundan böyle, Gıda Maddeleri Güvenliği Hakkındaki Kanun) Madde 1'inde belirlenmiş temel kavramların yanısıra aşağıdaki temel kavramlar kullanılmıştır:

- 1) süt - madde katkıları veya çıkartmalarına tabî bırakılmamış olup laktasyon dönemindeki memeli büyük ve küçükbaş sürü hayvanlarının birinden veya birkaçından bir veya birden fazla sağım yoluyla elde edilen normal fizyolojik salgı ürünü;
- 2) sütlü ürünler - sütlü mandıra ürünleri, süt temelli mandıra katla ürünleri, süt içeren ürünler, süt işlem yan ürünleri dahil süttten üretilmiş mamuller;
- 3) mandıra süt ürünü - süttten ve/veya süt maddelerinden, siityağı veya proteini olmayan madde kullanmaksızın ve işlemleri gerçekleştirebilmek için zorunlu katkı malzemelerini kullanarak yapılan yiyecek;
- 4) süt bileşkeli ürün - süt işlemi yan ürünleri ve/veya süttün yerini almamak amacıyla eklenmiş süt temelli olmayan bileşkeler ile süttten veya mandıra ürünlerinden yapılmış yiyecek. Ek olarak, nihai ürünlerde süt bileşkeleri %50'den, ve dondurma ile sütlü işlem şekerli ürünlerde %40'dan fazla olmalıdır;
- 5) süt içeren ürün - süt ve/veya mandıra ürünlerinden ve/veya mandıra ürünleri ile süt işlemi yan ürünlerinden, ve süt temelli olmayan yağ, proteinler dahil nihai ürünlerdeki katı maddelerin kullanılan süttün %20'sinden az olmamak kaydıyla üretilmiş gıda;
- 6) ikincil maıdırı/sütlü ürün ham maddesi - süt işlemi yan ürünleri ve belirleyici özellikleri veya tüketim vasıfları(raf ömrü dolmadan önce toplatılmış fakat gıda hammaddesi güvenlik koşullarına uyan ürünler dahil) kısmen kaybolmuş olup tekrar işlemden geçirilerek kullanılacak ürünler;
- 7) süt işlemi yan ürünü - süt işlemleri ürünler imalat esnasında mecburen elde edilen yan çıktılar;
- 8) ham süt - 40C'den yüksek ısı veya bileşkeleri niteliklerini değiştirecek işleme tabi kalmamış süt;
- 9) tam(bütün) süt - herhangi bir tertiple bileşkeleri değiştirilmemiş süt;
- 10) yağsız süt - yağı alınarak içindeki yağ kütlesi %0.5'den az olan süt;
- 11) sıvı süt- %9'a kadar yağ kütlesi bulduran ve/veya ısı içermeyen veya bileşkeleri değiştirilmemiş(tam süt tozu veya yağsız süt tozu kullanmaksızın) ham süttten yapılmış süt;
- 12) pişmiş süt - en az üç saat 85-99C hararetden belirli organoleptik özellikler kazanılncaya kadar ısı işlemde tutulmuş sıvı süt;
- 13) pastörize süt, sterilize süt, ultra-pastörize(UHT işlemleri) süt- mevzuat mikrobiyolojik güvenlik gerekliliklerine uyan ısı işlem görmüş sıvı süt;
- 14) süt ieeği- yoğunlaştırılmış veya buharlaştırılmış süttten, veya ya tanı süt tozu ya da yağsız süt tozu ve sudan yapılmış süt ürünü;
- 15) zenginleştirilmiş süt ieeği - iine ayrı ayrı veya bileşik olarak protein, vitaminler, mikro ve makro maddeler, besin lifleri, doymamış yağlı asitler, fosfolipitler, probiyotikler ve

prebiyotikler gibi ek maddeler katılmış süt ürünü;

16) yoğunlaştırılmış veya buharı alınmış tam süt - içindeki kuru kütle miktarı en az %25, kuru yağsız süt kütlelerinde protein miktarı en az %34, yağ kütleleri ise en az %7 olan yoğunlaştırılmış veya buharlaştırılmış süt ürünü;

17) yoğunlaştırılmış veya buharı alınmış yağsız süt - içindeki kuru kütle miktarı en az %20, kuru yağsız süt kütlelerinde protein miktarı en az %34 olan ve yağ kütleleri ise %1.5'u aşmayan yoğunlaştırılmış veya buharlaştırılmış süt ürünü;

18) kondense süt - içindeki yağsız süt tozu protein kütle miktarı en az %34 olan şekerli yoğunlaştırılmış veya buharı alınmış süt ürünü;

19) tam süt tozu- içindeki kuru kütle miktarı en az %95, yağsız süt tozu protein miktarı en az %34 ve yağ kütleleri en az %20 olan kuru süt ürünü;

19) yağsız süt tozu - içindeki kuru kütle miktarı en az %95, yağsız süt tozu protein miktarı en az %34 olan ve yağ kütleleri %1.5'u aşmayan kuru süt ürünü;

20) sütlü olmayan katkı maddeleri- işlenmiş sütlere katılan yiyecekler(mantarlar, sosisler ve et ürünleri, deniz gıdaları, bal, sebzeler, kabuklu yemişler, meyveler, yumurtalar, reçeller, konserveler, çikolata, diğer şekerlemeler, kahve, çay, likör, rhum, şeker, tuz, baharatlar, diğer gıda maddeleri, gıda katkı maddeleri, vitaminler, mikro ve makro katkılar, proteinler, yağlar, süt kaynaklı olmayan karbohidratlar);

21) krema - içindeki yağ kütleleri en az %9 ve süt ve/veya sütlü ürünlerden yapılmış yağ ve süt plazma emülsiyonu olan süt;

22) ham krema - 45C'dan daha fazla ısıda işlem görmemiş krema;

23) yarım-ve-yarım(half-and-half) - ısıtılmış işlem görmüş(en azından pastörize edilmiş) ve tüketici için paketlenmiş krema;

24) fermente süt ürünü - süt, sütlü ürünler ve/veya bunların karışımından faal asit pH'ını ve protein pıhtılaşmasını düşürmek amacıyla mikroorganizmaların kullanılarak, ve sonrasında sütlü yerini almamak şartıyla süt kaynaklı olmayan maddeler katarak veya katmayarak üretilen, ve içinde bu yönetmelik Ekleri 4, 6, 8 ve 12'de belirtilmiş miktarlardan fazla başlatıcı mikroorganizmalar bulundurmeyen süt ürünü veya süt katkı ürünü;

25) ayran - başlatıcı mikroorganizmalar(termofilik laktik streptokok!, bulgar basilusu ve maya kullanılarak) karışık fermentasyonla(laktat ve alkol) üretilmiş ve müteakiben su katılmış veya katılmamış süt ürünü;

28) asidofilus süt - eşit miktarlarda başlatıcı mikroorganizmalar(asidofilus basilus, laktokolci ve kefir mantarından hazırlanmış fermenteler) kullanılarak yapılan fermente süt ürünü;

29) varenetler - önce sterilize veya başka biçimde 97C +/- 2C'de ısıtılmış işlem gören kültürlü süt ve/veya süt ürünlerinden, ve mikroorganizmalardan termofilik laktik streptokoki kullanılarak özel organoleptik vasıflar elde edilinceye kadar fermentasyona tabi bırakılmış fermente süt ürünü;

30) yoğurt - yoğun kuru yağsız süt katıları içeren ve başlatıcı mikroorganizmalar termofilik laktik streptokoki ile bulgar basilusu karışımı kullanılarak yapılan fermente süt ürünü;

kefir - kefir mantarı kullanılarak ve saf laktat mikroorganizmalar ile maya kullanmaksızın karışık fermentasyon(laktat ve alkol) yoluyla yapılan fermente süt ürünü;

31) kıymız - karışık fermentasyon(laktat ve alkol) yolu ile başlatıcı mikroorganizmalar bulgar ile asidofilus basilus ve maya ile kültürlenerek kısrak sütünden yapılmış süt ürünü;

32) kıymız ürünü - inek sütünden kıymız yöntemi ile yapılmış fermente süt ürünü;

33) lorlanmış(ekşitilmiş) süt - laktokoki ve/veya termofilik laktik streptokoki başlatıcı mikroorganizmaları kullanılarak yapılmış fermente süt ürünü;

34) Meçnikov lorlanmış(ekşitilmiş) süt - termofilik laktik streptokoki ve bulgar basilusu başlatıcı mikroorganizmalar kullanılarak yapılmış fermente süt ürünü;

35) razenka(ryazhenka) - süt ürünleri katılmaksızın pişmiş sütü başlatıcı mikroorganizmalar termofilik laktik streptokoki ve bulgar basilusu katılarak veya katılmadan kültürleyerek yapılan fermente süt ürünü;

36) ekşi krema - kremaya süt ürünleri katarak veya katmayarak kültürlenmiş ve başlatıcı mikroorganizmalar laktokoki veya laktokoki ile termofilik laktik streptokoki karışımı kullanılarak yapılan ve içinde en az %9 yağ kütleleri bulunan fermente süt ürünü;

- 37) lorlar - başlatıcı mikroorganizmalar laktokoki veya bir laktokoki ve termofilik laktik streptokoki karışımı ile asitli veya asitli abomasal protein pıhtılaştırma yöntemleri, ve kendi ağırlığı altında baskı, bastırma, santrifüj ve/veya ultrafiltrasyon ile peynir altı suyunun tahliyesi kullanılarak yapılmış fermente süt ürünü;
- 38) taneli lorlar(tulum?) - krema ve tuz eklenerek lordan yapılan dağılgan(kırılğan) süt ürünü. Hazır ürüne ısıl işlem uygulamak veya yoğunluk düzenleyiciler katmak yasaktır;
- 39) lor kütlesi - tereyağ, krema, yoğunlaştırılmış süt, şeker ve/veya tuz katarak veya katılmaksızın, sütün yerini almamak şartıyla süt ürünü olmayan malzeme katarak veya katmayarak lordan yapılmış süt ürünü veya süt ürün katkı maddesi. Hazır ürüne ısıl işlem uygulamak veya yoğunluk düzenleyiciler katmak yasaktır;
- 40) lor ürünü - lorldan ve/veya süt işlem ürünlerinden lor yöntemi kullanılarak ve süt ürünleri, süt ürünü olmayan yağlar ve proteinler katarak veya katmayarak ve müteakiben ısıl işleme tabi veya olmayarak yapılan süt ürünü, süt katkı ürünü veya sütlü ürün. Eğer mamul süt veya sütlü olmayan katkı lor ürünü en az %75 süt malzemesi içeriyorsa ve bunlar belirli organoleptik iie fizyokimyasal özellikler amacıyla ısıl işleme sokularak olgunlaştırıldılarsa bunlar 'lor peyniri' olarak anılır;
- 41) tatlı lor peyniri - lor kütlesinden biçimlendirilerek ve gıda sırası ile kaplanarak veya kaplanmayarak ve 150gm'ı aşmayan süt veya süt ürün katkısı ürün;
- 42) kalıplanmış lor peynir - lor kütlesinden biçimlendirilerek ve gıda sırası ile kaplanarak veya kaplanmayarak ve 150gm'ı aşmayan süt veya süt ürün katkısı ürün;
- 43) kültürlenmiş ürün - süt ve sütlü katkı fermente süt ürünü olup kültürlenme sonrası ısıl işleme tabi tutulmuş veya fermente süt ürünleri yöntemine göre yapılarak benzer organoleptik ve fizyokimyasal vasıflara sahip fermente süt ürünü;
- 44) inek sütü tereyağı - inek sütü, süt ürünleri ve/veya süt işlem yan ürünlerinden yağ fazını ayırarak, süt plasmasını yağ fazına eşit dağıtmak için fakat sütün yerini almamak şartıyla süt temelli olmayan katkı maddeleri katarak veya katmayarak üretilen ve ana bileşkesi süt ürünü veya süt ürünü maddesi olan yağ esaslı emülsiyon;
- 45) süt tereyağı — içindeki yağ kütle miktarı %50-85 olup inek sütünden yapılan tereyağ;
- 46) tatlı krema tereyağ - pastörize kremadan yapılan süt tereyağı;
- 47) kültür tereyağı - pastörize kremadan laktat mikroorganizmaları kullanılarak yapılan süt tereyağı;
- 48) peynir altı su krema tereyağı - peynir yapımında elde edilen kremadan yapılmış süt tereyağı;
- 49) safı tereyağ- yağ fazından ve belirli organoleptik özelliklere sahip ve en az %99 yağ kütlesi içermek şartıyla inek sütünden yapılan süt tereyağı;
- 50) tereyağ macunu - yağ kütle miktarı %39-49 olup inek sütünden, sütlü ürünlerden ve/veya süt işlem yan ürünlerinden düzenleyiciler ve süt bileşkelerinin yerini almamak kaydıyla süt temelli olmayan katkı maddeleri kul l arak veya kullanmayarak yapılan yağ esaslı emülsiyon sütlü ürün veya sütlü katkı ürünü;
- 51) tatlı-krema tereyağ macunu - pastörize kremadan yapılmış tereyağ macunu;
- 52) ekşi-krema tereyağ macunu - laktat mikroorganizmaları kullanılarak pastörize kremadan yapılan tereyağ macunu;
- 53) peynir altı suyu tereyağ macunu(labne?) - peynir yapımında elde edilen kremadan yapılan tereyağ macunu;
- 54) süt yağı - yağ kütle miktarı %99,8, tarafsız tadı ve kokusu olup süt ve/veya sütlü ürünlerden süt plasması arındırılarak yapılan süt ürünü;
- 55) sürülebilir sebze-krema - toplam yağ kütle miktarı %39-95, yağ fazında süt yağ kütle miktarı %50-95 olup emülsiyon yağ tabanlı süt işlem çıktısı;
- 56) sebze-kremalı karışım -yağ kütle oranı en az %99 olup yağ fazından veya diğer üretim yöntemleri ile sürülebilir kremalı-sebzeden yapılan süt işlem ürünü;
- 57) peynir- süt bileşkelerinin yerini almamak kaydıyla süt esaslı olmayan katkı maddeleri kullanarak veya kullanmayarak, süt, süt ürünleri,ve/veya süt işlem yan ürünlerinden özel başlatıcılar(mayalar) ve süt proteinlerini pıhtılaştırıcı süt-pıhtılaştırıcı fermenteler, ve asitli veya termoasitli yöntem kullanılarak yapılan, müteakiben peynir-altı suyu alınarak,

biçimlendirilerek, bastırılarak, tuz]ayarak, peynir kütlesini olgunlaştırarak veya olgunlaştırmayarak yapılan süt ürünü veya sütlü ürün;

58) işlenmiş peynir - peynir ve/veya lorlardan sütlü ürünler ve/veya süt işlem yanürünleri, emülsifiye edici tuzlar veya yapı oluşturucu aramaddeleri kullanarak yapılan ancak sütün yerini almamak kaydıyla süt esaslı olmayan katkı maddeleri katarak veya katmayarak karışım işlemi için dağıtmak, karıştırmak, sıvılaştırmak ve emülsifiye amaçlı süt ürünü veya süt katkı ürünü;

59) peynir ürünü - peynir üretim yöntemine göre yapılmış süt içeren ürün;

60) işlenmiş peynir ürünü - işlenmiş peynir yöntemine göre yapılmış süt içeren ürün;

61) salamura peynir, peynir ürünü -tuzlu suda tutulmuş ve/veya olgunlaştımlmış peynir, peynir ürünü;

62) yumuşak, orta-sert, katı peynir, peynir ürünü - Ekler 11 ve 12'ye uygun belirli organoleptik ve fizyokimyasal özellikleri olan peynir veya peynir ürünü;

63) küflü peynir, peynir ürünü - mamul peynir içinde ve/veya yüzeyinde küf mantarı ile yapılmış hazır peynir veya peynir ürünü;

64) salgılı peynir, peynir ürünü - hazır mamul peynir veya peynir ürün yüzeyinde oluşan salgı üretici mikroorganizmalar kullanılarak yapılan peynir veya peynir ürünü;

65) dumanlanmış peynir, işlenmiş peynir, peynir ürünü, işlenmiş peynir ürünü - dumanlanmış gıdalara has belirli organoleptik özellikleri olan dumanlanmış peynir, işlenmiş peynir, peynir ürünü,;

66) konserve süt, süt katkı maddesi, süt içeren konserve mamuller- kuru veya yoğunlaştırılmış süt paketi, süt katkı maddesi ve süt içeren ürünler;

67) dondurma - don olarak kullanılan çırpılmış ve dondurulmuş tatlı süt ürünü, süt katkı ürünü veya süt içeren ürün;

68) buzlu süt - süt yağ kütle oranı %7.5'u aşmayan dondurma(süt ürünü veya süt katkı ürünü);

69) dondurulmuş krema - süt yağ kütle oram %8-11.5 arasında olan dondurma(süt ürünü veya süt ürün katkı ürünü);

70) plombir - süt yağ kütle oranı % 12-20 arasında olan dondurma(süt ürünü veya sütlü ürün);

71) ekşi sütlü dondurma -süt yağ kütle oranı %7.5'u aşmayan, başlatıcı mikroorganizmalar veya fermente süt ürünleri ile yapılan dondurma(süt ürünü veya süt katkı ürünü);

72) sebze(bitkisel?) yağlı dondurma - bitkisel yağ veya bitkisel yağ-süt yağı karışım kütle orami % 12'den fazla olmayan dondurma(süt içeren ürün);

73) yumuşak dondurma - Isısı -5 ila -7C arasında olan ve doğrudan dondurucudan satılan dondurma;

74) katılaştırılmış dondurma - dondurucuya konulup -18C'a veya aşağısına soğutulmuş, ısısını depoda, sevkiyatta ve satış esnasında muhafaza eden dondurma;

75) sıvı dondurma karışımı - dondurma yapımı için gerekli bütün maddeleri içeren sıvı süt ürünü, süt katkı maddesi veya süt içeren ürün;

76) kuru dondurma karışım - sıvı dondurma karışımını kurutarak veya gerekli kuru maddeleri, kremayı ve/veya sıvısı kullanılarak yapılan kuru süt ürünü, kuru süt katkı ürünü veya kuru süt-içeren ürün;

77) standartlaştırılmış süt işlem ürünü - yağ, protein ve/veya kuru yağsız süt kütle oranları veya federasyon makamlar standartları ile yönetmelikler, faaliyet kodeksleri ve/veya teknik belgelerde belirlenen parametrelerine uygun boyutlarda olan süt işlem ürünü;

78) pastörize, sterilize veya ultra-pastörize süt işleme ürünü- ısıl işlem görmüş ve mevcut Federal Kanun gereksinimlerine uygun seviyede ürünlerde bulunabilecek mikroorganizmalar içeren süt işleme ürünü;

79) yoğunlaştırılmış, kondense, buharlaştırılmış veya dondurulmuş süt işleme ürünü - içindeki kuru katılar oranını en az %20'e yükseltecek şekilde suyu kısmen alınarak yapılmış süt işleme ürünü;

80) şekerli yoğunlaştırılmış süt işlem ürünü - sukroz ve/veya diğer türden şekerler katılarak yoğunlaştırılmış süt işlem ürünü;

- 81) kuru süt işleme ürünü - kuru kütleler oranı en az %90 olacak biçimde kısmen suyu alınmış süt işleme ürünü;
- 82) arındırılmış süt işleme ürünü - dondurulmuş süt işleme ürününden su alınarak içindeki kuru katılar miktar oranı en az %95'e yükseltilmiş süt işleme ürünü;
- 83) yapılandırılmış süt işleme ürünü - yoğunlatırılmı veya kurutulmuş süt işleme ürünü ile su karıştırılarak yapılan süt işleme ürünü;
- 84) zenginletirilmı süt işleme ürünü - ayrı ayrı veya bileşik olarak eklenen protein, vitaminler, mikro ve makromaddeler, besin lifleri, doymamış yağlı asitler, fosfolipidler, probiyotik ve prebiyotik gibi malzemeler katılmış süt işleme ürünü;
- 85) ırpılmı süt işleme ürünü - çırpılarak yapılan süt işleme ürünü;
- 86) yeniden birletirilmı süt işleme ürünü - süt işleme ürünleri ve/veya bunların farklı bilekeleri ile sudan yapılmış süt işleme ürünü;
- 87) düşük-laktoz süt işleme ürünü - içindeki laktozu kısmen hidrolize veya arındırılmış süt işleme ürünü;
- 88) laktozsuz süt işleme ürünü - içindeki laktoz tamamen hidrolize edilmiş veya arındırılmış süt işleme ürünü;
- 89) tamamen veya kısmen protein hidrolizatlarına dayalı ürünler - tamamen veya kısmen hidrolize edilmiş inek sütü ve soya proteini ile yapılmış süt işleme ürünleri;
- 90) yağst - inek sütünden tereyağı yaparken elde edilen süt işleme yan ürünü;
- 91) süt altsuyu(peynir, lor veya kazein suyu) - peynir(peyniraltı), lorlar(loraltı) ve kazein(kazeinaltı) yapılırken elde edilen süt işleme yan ürünü;
- 92) milli süt ürünü - yaygın olarak kullanıldığı coğrafi yöreden adını alan, mayası oraya özgü, özel belirli yöntemler kullanımı ile tanımlanan, ve tarihçesi ile adı Rusya Federasyonu'nda ekillenmi süt ürünü;
- 93) biyolojik ürün(bundan böyle - biyoürün) - maya mikroorganizmaları ile veya kültürleme esnasında veya sonrasında monokltrler içinde canlı probiyotikler ve/veya prebiyotikler bilekeleri eklenmesiyle zenginletirilerek yapılan süt işleme ürünü;
- 94) süt bileşimleri - kuru katılar(süt yağı, süt proteini, süt ekeri(laktoz), fermenteler, vitaminler, mineraller), su;
- 95) kalıntı süt katıları - su dışındaki süt bilekeleri;
- 96) kalıntı yağsız süt katıları - yağ ve su dışındaki süt bilekeleri;
- 97) süt plazması - süt proteinleri, laktoz, mineraller, fermenteler ve su fazındaki vitaminlerin kolloid sistemi;
- 98) altsu proteinleri - kazein çökeltimi sonrasında süt içinde kalan süt proteinleri;
- 99) altsu protein yoğuntusu - yoğunlaştırma veya ultrafiltrasyon aracılığı ile süt altsuyundan elde edilen altsu proteinleri;
- 100) kazein - yağsız sütten yapılan ve süt proteinlerinin ana bileşkesi olan süt işleme ürünü;
- 101) albumin - süt altsuyundan yapılan ve yoğunlatırılmı süt altsuyu proteinleri olan süt işleme ürünü;
- 102) ikame süt - kısmen veya tamamen süt esaslı olmayan bilekelerden yapılmış fakat süt ürünü gibi aynı amaçlarla kullanılan gıda.

Bölüm 2. Ham Süt ve Ham Süt Kullanan rnler İçin Gereklilikler

Madde 5. Ham Süt ve Ham Krema için Güvenlik Gereklilikleri

1. Besi hayvanlarından süt elde etme, sevkiyat, ham süt ile ham krema kullanma ve satma koşulları, ve ticari olmayan süt rnleri Rusya Federasyonu hayvan sağlığı yasalarına uygun olacaktır.
2. Ham süt, insanlar ve hayvanlarda görülen bulaşıcı ve diğer hastalıkların olmadığı yörelerdeki sağlıklı besi hayvanlarından elde edilecektir.
3. Hastalıklı veya karantinaya alınmış hayvanlardan, ve doğum öncesi be, doğum sonrası ilk yedi gün içinde hayvanlardan alınan ham sütü gıdalarda kullanmak yasaktır.
4. İmalatçılar, ham sütün güvenilirliği açısından, ve hayvan bakımında besi, tedbir veya

tedavi amaçlı kullanılan engelleyiciler(bastırıcılar), deterjanlar, dezenfektanlar, veya nötrölize edici maddeler, hayvan büyüme teşvik ediciler(hormon preparatları dahil), veya ilaçların(antibiyotikler dahil) iz(kalıntı) miktarlarda bulunmamasını sağlamakla yükümlüdürler.

5. İnek sütü hariç, çeşitli besi hayvanlarından elde edilen sütler, federal makamların standartlar ve yönetmelikler, faaliyet kodeksleri ve/veya teknik belgelerinde belirledikleri parametrelere uygun olacaktır.

6. Kuru yağsız süt katılar kütle oranı inek sütünde en az %8.2 olacaktır. Yağ kütle oranı %3.5 olan inek sütünün yoğunluğu, 20C'de, bir metreküp'te en az 1,027kg veya en azından yağ kütle oranı farklı sütününe eşdeğer olacaktır.

7. Belirli tüketici vasıfları olan gıdalar yapamak için kullanılan ham süte aşağıdaki ek gereklilikler getirilmiştir:

1) süte dayalı çocuk gıda ürünleri yapmak için kullanılan çiftlik hayvanı ham sütü mevcut Madde'ye ek olarak şu gerekliliklere de uymalıdır:

- milli standarda uygun olarak en azından birinci sınıf saflık ve en azından alkol testine dayalı olarak üçüncü sınıf ısı istikrarı;
- mesofilik arobik mikroorganizma kolonileri ve fakültatif anarobik mikroorganizmalar sayısı bu belge Ek 2'sinde en üst sınıf ham süt ve birinci sınıf ham süt için belirlenmiş seviyeleri aşmayacaktır;
- somatik hücreler sayısı Ek 2'de en üst sınıf ham süt için belirlenmiş seviyeyi aşmayacaktır;
- süt içeren çocuk gıda ürünlerinde kullanılacak olan ham süt Madde 6'ya uygun ayrı muhafazalar içinde depolanacak ve sevk edilecektir;
- sütün elde edildiği hayvanların türüne uymayan ham süt kimlik parametrelili veya güvenlik parametreleri bu Mevzuata uymayan ham sütlerin kullanılması yasaktır;

2) koyulaştırılmış veya buharlaştırılmış stler dahil sterilize süt üretim amaçlı ham inek sütü bu Madde'ye uyacak ve milli standarda uygun alkol testine dayalı üçüncü sınıf ısı istikrarına sahip olacaktır;

3) peynir üretim amaçlı ham inek sütü bu Madde gerekliliklerine ve aynı zamanda da aşağıdakilere uygun olacaktır:

- I ve IIinci kategori rennet fermentasyon testleri;
- milli standarda uygun I ve IIinci kategori redüktöz testlerine dayalı bakteri nüfusları; mesofilik arobik mikroorganizmalar ve anarobik mikroorganizmalar koloni sayıları santimetreküp başına $1 \cdot 10^6$ koloni-olusturucu birimi aşmayacaktır;
- mesofilik anarobik laktat-fermenteci bütirik mikroorganizmalar spor sayısı: haşlanma(kaynama) ısısı düşük peynirler için desimetreküp başına 13000 sporu, kaynama ısısı yüksek peynirler için desimetreküp başına 2500 sporu aşmayacaktır.
- asitlik 19 Terrier derecesini aşmayacaktır;
- en az %2.8 protein kütle oranı olacaktır.

4) perhiz gıda ürünleri üretim amaçlı ham inek sütü bu Madde'ye ve aşağıdaki gerekliliklere uyacaktır:

- mesofilik arobik mikroorganizmalar ve fakültatif anarobik mikroorganizmalar koloniler sayısı santimetreküp başına $5 \cdot 10^5$ koloni-olusturucu birimi aşmayacaktır;
- somatik hücreler sayısı santimetreküp başına $5 \cdot 10^5$ den fazla olmayacaktır;
- milli standarda uygun alkole dayalı en az ikinci kategori ısı istikrar testi.

8. Ham inek sütü ve ham krema kimyasal ve radyolojik güvenlik parametreleri Ek 1'de belirlenmiş düzeyde olacaktır.

9. Ham süt ve ham krema somatik hücre içeriği mikrobiyolojik güvenlik parametreleri

Ek 2'de belirlenmiş düzeyde olacaktır.

10. Güvenlik seviyelerini aşan tehlikeli maddeler, mikroorganizmalar ve somatik hücreler içeren ham sütün ve ham kremanın imalatçılarca kullanma kararları üreticiler tarafından Rusya Federasyonu kamu sağlığı, hayvan sağlığı ve çevre güvenliği yasalarına uygun olarak alınacaktır.

Madde 6. Ham Süt ve Ham Krema için Üretim, Depolama, Sevkiyat ve İmhası ile İlgili Özel Teknolojik Süreçler Gereklilikleri

1. Ham süt üretimi, çiftlik hayvanlarının bakımında, beslenmesinde ve sağılmasında, ham süt ile ham krema toplanmasında, soğutulmasında ve depolanmasında kullanılan özel teknolojik süreçler Rusya Federasyonu hayvan sağlığı mevzuatına uygun olacaktır.
2. Çiftlik hayvanlarının sağılmasından sonra ham süt rafine edilecek ve 2 saat içinde +/-2C olarak 4C ısıya soğutulacaktır.
3. Üreticiler ham sütü, +/-2C olarak 4C'de sevkiyat süresi dahil olmak üzere 24 saate kadar, ham kremayı ise yine sevkiyat süresi dahil 8C'yi aşmayan ısıda 36 saate kadar muhafaza edebilirler.
4. Üreticiler, ham sütü, pastörizasyon dahil ön ısı işlemine aşağıdakilere göre tabî tutabilirler:
 - 1) ham sütün asitliği 19-21 arasında iset;
 - 2) ham süt 6 saatten fazla depolandı ise;
 - 3) ham süt sevkiyat süresi soğutulmuş ham süt muhafaza süresini aşıyorsa ancak %25'den fazla değilse;
5. Pastörizasyon dahil ham süt ön ısı işlemine tutulduğunda, ısı işlemi (hararet, süre) sevkiyat belgelerinde belirtecektir.
6. Ham süt ve ham krema üretiminde, tarım ürünü üreticileri, kamu sağlığı, hastalık kontrol ve tüketici koruma federal denetim makamlarınca süt ürünleri ile temasına izin verilmiş teçhizat ve malzemeler kullanacaklardır.
7. Soğutulmuş ham süt veya ham kremanın ısı işleyici tesise sevkiyat sırasında ve işlem başlangıcına kadar IOC'yi aşmayacaktır. Belirlenen ısı gerekliliklerini karşılamayan ham süt ve ham krema derhal işlenecektir.
8. Ham süt ve ham krema, sıkıca kapanan ve mühürlü kapaklarının yapıldığı malzemelerin federal makamlarca süt ile temasında sakınca görülmeyen kaplarda sevk edilecektir. Sevk araçları burada belirlenen ısıyı sağlayacak soğutma sistemleri ile donatılmış olacaktır.
9. Ham süt ve ham krema depolanması ile sevkiyatı buradaki Madde 36'nın 23 ve 24 bendlerinde belirlenmiş güvenlik bilgileri belgelerince eşlik edilecektir.
10. İşlenmesi öncesinde, süt işlem ürünleri imalatçıları ham sütü, ısı işlem görmüş sütü ve ham kremayı ayrı ayrı işaretlenmiş kaplarda ve 4C +/- 2C ısıda ürün kullanım süresi sonuna kadar depolayacaklardır.
11. Üreticiler veya satıcılar, mevcut Federal kamu sağlığı, hayvan sağlığı, hastalık kontrol ve çevre güvenlik mevzuatına uymayan ham süt veya ham kremayı bu yasalarda belirlenen biçimde imha edeceklerdir.

Madde 7. Süt İşlem Ürünleri için Gereklilikler

1. Süt işlem ürünleri burada belirlenen güvenlik gerekliliklerine uygun ısı işlem görmüş sütün yapılacağı ve buradaki gerekliliklere uyacaktır.
2. Satışı amaçlanan süt işlem ürünlerinin toksik unsurları, myotoksinler, antibiyotikler, haşerat zehirleri, radyonüklideler veya mikroorganizmalar ve oksidatif bozulma buradaki standartları aşmamalıdır.

3. Süt işlem ürünlerinin kimyasal ve radyolojik güvenlik parametreleri Ek 3'te belirlenen seviyeler içinde olacaktır.
4. Süt işlem ürünlerinin mikrobiyolojik güvenlik parametreleri Ek 4'te belirlenmiş seviyeler içinde olacaktır.
5. Yeni süt işlem ürünleri uluslararası, milli, veya endüstri standartlarına uygun olarak geliştirilecek ve üretilecektir. Bu tür ürünler veya bunların üretimi, depolanması, sevkiyatı, satışı ve imhası ile ilgili standartların gereksinimleri burada belirlenenlere uygun olacaktır. Rusya Federasyonu'nda yapılan veya Rusya Federasyonu'na ilk defa ithal edilen ürünler Rusya Federasyon kamu sağlığı ve hastalık kontrol mevzuatına göre milli tescile tabi olacaktır.
6. Süt işlem ürünlerinde kullanılan süt esaslı olmayan maddeler Rusya Federasyon gıda kalite ve güvenlik yasalarına uygun olacaktır.
7. İşlemler için gerekli maddeler hariç, perhiz gıdaları ve milli süt ürünleri üretiminde gıda katkı maddeleri veya tatlandırıcı maddeler kullanmak yasaktır.
8. Zenginleştirilmiş süt işlem ürünlerindeki probiyotik ve prebiyotik içerik seviyeleri ilgili yöntemler kullanılarak takip edilecektir.
9. Bu Madde'nin güvenlik gerekliliklerine uymayan süt işlem ürünlerini kullanma kararı üreticiler ve satıcılar tarafından Rusya Federasyonu kamu sağlığı, hastalık kontrol, hayvan sağlığı ve çevre güvenlik mevzuatlarına göre alınacaktır.

Bölüm 3. Süt İşleme Ürünlerinin Üretimi ve/veya Satışı ile İlgili Üretim ve Özel Teknolojik Süreçler Gereklilikleri

Madde 8. Süt İşlem Ürünlerinin İmalatı ile İlgili Genel Gereklilikler

1. Süt işlem ürünlerinin imalat gereklilikleri Rusya Federasyonu içinde süt üretim ve/veya satışı ile iştigal eden tüm yasal tüzel ve gerçek kişilere uygulanacaktır.
2. Süt işlem ürünleri ile süt işlem ürünleri üretimi, kullanımı, depolanması, sevkiyatı, satışı, imhası ve tehlikeli atık maddeler üretimi ve imhası teknolojik süreçleri Rusya Federasyonu kamu sağlığı, hastalık kontrolü, hayvan sağlığı ve çevre güvenlik mevzuatlarına uygun olacaktır.
3. Süt işlem ürünleri ile üretim, depolama ve satışı esnasında doğrudan teması olan teçhizat, envanter, ambalaj ve paketleme malzemeleri süt ürünleri ile temasına Federal kamu sağlığı, hastalık kontrolü, tüketici korunması denetim makamlarınca izin verilen malzemelerden Rusya Federasyonu yasaları uyarınca imal edilecektir.
5. Süt işlem ürünlerinin üretim ve satış süreçleri, planlanmaları aşamalarında güvenlik gerekliliklerine uygunlukları bakımından değerlendirileceklerdir. Üreticiler imalatın organizasyonu ve üretimin her kademesinde(süt işlem ürünlerinin imalat, depolama, sevkiyat, satış ve uygun olmayan süt işlem ürünlerinin ve atık maddelerin imhası) gerekliliklere uygunluğu gözeteceklerdir.
6. Süt işlem ürünlerinin gerekliliklere uygun olmasını sağlamak açısından bunların imalatına aromalama, baktörij, fermentleme, çırpma, yeniden birleştirme, hazırlama, hidrolizleme, sıklama, homojenleme, havasızlaştırma, mineralsizlendirme, maddeler katma, dondurmayı katılaştırma, dondurma, izomerleştirme, pıhtılaştırma, koyulaştırma, dumanlama, zar zenginleştirme, standartlaştırma, zenginleştirme, soğutma, rafinasyon, pastörizasyon, sevkiyat, eritme, yüksek yağlı kremayı dönüştürme, bastırma, ayırma, bileşkeleme, kendi ağırlığı altında baskılama, çalkalama, karıştırma, pıhtılaştırma, buharlaştırma, ayırıştırma, kültürlenme, olgunlaştırma, istikrarlaştırma, sterilizasyon, kurutma, ılıştırma(ılıklaştırma), ısıtma, ultra-pastörizasyon, önpaketleme, ambalajlama, filitreleme, şekillendirme, dondurma(dondurma süt ürünü), depolama, kaşarlanma, emülsifikasyon, yayma, dağıtım ve diğer süreçler dahildir. Ham süt ve süt işlemleri ürünleri üretimi süreçleri ile ilgili zorunlu gereklilikler ve kavramları mevcut Federal Kanun tanımlamıştır.

Madde 9. Süt İşlem Ürünleri Üretim Süreçleri ve Süreçler Gereklikler Kavramları ve Ham Süt ve İşlemi Ürünleri ile İlgili Zorunlu Yükümlülükler

Aşağıdaki kavramlar ve gereklikler ham süt ve işlemi ürünleri üretim süreçleri açısından tanımlanmışlardır:

- 1) rafine ham süt - ham sütü mekanik gayri-safılıkler ve/veya mikroorganizmalardan arındırmak için yapılır. Ham süt üreticileri veya süt işlem ürünler imalatçıları ham sütün saflık gerekliklerine uyması için santrifüj güç kullanmadan rafine edecekler, veya ham sütü gerekliklere uygun saflıkta kılmak için santrifüj güç ve özel teçhizat kullanarak temizleyecek ve mikroorganizmalardan arındıracaklardır;
- 2) filitreleme - ham sütü ve süt işlem ürünlerini mekanik gayri saflıklardan arındırmak için yapılır. Filtreleme santrifüj güç kullanmaz;
- 3) ayırım- ham süt veya süt işlem ürünlerini, azaltılmış veya çoğaltılmış yağ içerikliler olarak, iki kısma bölmek;
- 4) standartlaştırmak - ham süt veya süt işlem ürünleri içeriklerini ve oranlarını federal makam standartlarında, yönetmeliklerinde, faaliyet kodekslerinde ve/veya teknik belgelerinde belirtilmiş olan parametreleri elde etmek için düzenlemektir. Standartlaştırma, yağ kütle oranlarını, protein kütle oranlarını ve/veya kuru katı kütle oranlarını azaltmak veya çoğaltmak için bir ürüne süt ve sütlü ürünler bileşenleri ve/veya farklı bileşenler katarak veya çıkartılarak elde edilir;
- 5) ısılama(termizasyon) - ham süt veya süt işlem ürünlerini ısıl işleme sokmaktır. Isılama, sütün alkalın fosfataz faaliyeti muhafaza edilirken 30 saniyeye kadar 60-68C arasındaki sıcaklıkta yapılacaktır;
- 6) pastörizasyon - ham sütü veya işlemi ürünlerini ısıl işleme sokmaktır. Pastörizasyon, farklı koşullarda(ısı, süre) ve 63C-120C arasındaki sıcaklıkta yeterli bir süre için, ham süt veya işlemi ürünleri içindeki insan sağlığına zararlı patojenik mikroorganizmalar sayılarını tehlikeli seviyeler altına indirmek için yapılacaktır. Düşük ısılı pastörizasyon 76C aşmayan sıcaklıkta yapılacak ve alkalın fosfatazı durduracaktır. Yüksek ısılı pastörizasyon farklı biçimlerde(sıcaklık, süre) 77C-100C arasında yapılacak ve hem fosfatazı hem de peroksidadı durduracaktır. Pastörizasyonun etkinliği şu yöntemlerden birisi ile gözetilecektir:

a) biyokimyasal yöntem(pastörizasyonu sıcaklığına bağlı olarak, süt veya işlemi ürünleri numuneleri üzerinde fosfataz veya peroksidad, enzim testleri). Numuneler, muhafaza tankları pastörize ürünler ile doldurulduktan sonra her tanktan seçilecektir;

b) mikrobiyolojik yöntem(sıhhi gösterge mikroorganizmalarının süt veya süt işlem ürünleri numunelerinde tespiti). Numuneler ısıl işlem görmüş ürünler soğutulduktan sonra seçilecektir. Pastörizasyon etkinlik gözetimleri sıklığı bir üretim izleme programı tarafından belirlenecektir;

sterilizasyon - ham süt veya işlemi ürünlerinin ısıl işleme sokulması. Sterilizasyon, hazır süt işlem ürününü 100C üzerinde sıcaklıkta ve yeterli bir süre tutarak endüstriyel sterilizasyon gerekliklerine uygun kılmaktır. Sterilizasyon etkinliğinin endüstriyel sterilizasyon gerekliklerine uygunluğunu saptamak için süt ve işlemi ürünlerinin numunelerinin test edilmesiyle izlenecektir. Sterilizasyon ve ultra-pastörizasyon etkinlik gözetimleri sıklığı bir üretim izleme programı tarafından belirlenecektir;

7) ultra-pastörizasyon - ham süt ve işlemi ürünlerinin ısıl işleme sokulmasıdır. Ultra-pastörizasyon kapalı bir sistemde ve akış içinde en az iki saniye şu yöntemlerden birisi kullanılarak yapılacaktır:

a) ürünü, ısısı 125C-140C olan bir yüzeyle temas ettirerek;

b) ürüne, 135C-140C sıcaklıktaki bir sterilize buharı doğrudan karıştırarak. Ultra-pastörizasyon ve müteakip aseptik paketleme ürünü endüstriyel sterilizasyon gerekliklerine uygun kılacaktır. Ultra-pastörizasyon etkinliğinin buradaki gerekliklere uygunluğunu saptamak için süt ve işlemi ürünlerinin numunelerinin test edilmesiyle

izlenecektir. Ultra-pastörizasyon eticilik gözetimleri sıklığı bir üretim izleme programı tarafından belirlenecektir;

9) olgunlaştırma - süt, krema ve diğer süt işlem ürünlerini veya karışımlarını belirli koşullarda muhafaza etmek. Olgunlaştırmanın amacı bir ürünün organoleptik, mikrobiyolojik, fizyokimyasal veya yapısal-mekanik niteliklerini ortaya çıkarmaktır;

10) kültürleme — süt ve işlemi ürünlerinde başlatıcı mikroorganizmalar kullanarak süt pıhtıları oluşturmaktır. Kültürleme fiili asitliği(pH) azaltır ve süt asiti içeriğini artırır;

11) pıhtılaştırma - süt ve işlemi ürünleri içindeki proteini kümeleştirmektir. Pıhtılaştırma, süt-pıhtılaştırıcı enzim preparatları ve diğer maddeler, ve protein yoğunlaşmasını teşvik edici faktörler ile yapılır;

12) ısıtma - süt veya işlemi ürünlerine organoleptik nitelikler -ak veya uçuk kahverengi, belirli bir tat ve koku kazandırmak için yüksek sıcaklıkta tutmaktır. Süt işlem ürünleri(tereyağı ve yapılmış karışımlar dışında) 85-99C arasında en az 3 saat veya 105C sıcaklığın üstünde de en az 15 dakika işlenmelidir;

13) yüksek yağlı krema dönüştürümü - emülsiyon tarzını 'süt plazması içinde yağ'dan 'yağ içinde süt plazması'na dönüştürerek süt tereyağı elde etmektir. Yüksek yağlı krema şiddetli termodinamik veya termomekanik etki ile dönüştürülür;

14) yayık tereyağı - yağ fazını kremadan ayırarak tereyağı kütlesi biçiminde süt yağı elde etmektir. Yağ 7-16C arasında yayıklarılır(işlenir), müteakiben külçelenir ve mekanik etki ile plastisize edilir;

15) kendince-baskı - süt işlem ürününün biçimini değiştirmek. Kendince-baskı, sıvı fazının ürünün kendi ağırlığının etkisi altında çıkarılması ile yapılır;

16) bastırma - süt işlem ürününün biçiminin değiştirilmesi. Bastırma, ürün üstüne dışarıdan fiziki etki yapılarak sıvı fazının çıkarılması ile yapılır;

17) eritme - süt işlem ürününün katı halden sıvı hale değişmesi için ısı ile etkilemektir. İşlenmiş peynir ve işlenmiş peynir ürünleri yapmak için birincil ürünlerin en az 83C'de yönetmelik ve/veya teknik belgelerde belirtilen biçimde eritilecektir;

18) dumanlanmış peynir - peynir, işlenmiş peynir, peynir ürünlerini kuru reçinesiz ağaç türlerinden elde edilen dumanla işlenmiş. Dumanlama, yönetmelikler ve/veya teknik belgelerde belirlenmiş olan ısı-nem koşullarını sağlayan Özel teçhizat içinde yapılacaktır. Yapay duman tat vericilerin kullanılması yasaktır;

19) zenginleştirme - süt ve işlem ürünlerine vitaminler, mikro ve makro maddeler, prebiyotik maddeler, proteinler, besin lifleri, doymamış yağlı asitler, fosfolipitler, ve probiyotik mikroorganizmalar eklemektir;

20) soğutma - süt ve işlemi ürünlerinin ısını, mikroorganizmalar ve oksidatif süreçlerinin durdurulması için azaltmaktır. Isıl işlem görmüş süt ve işlemi ürünleri(dondurma, peynir, peynir ürünleri, ve kuru, yoğunlaştırılmış, buharlaştırılmış ile sterilize süt işlem ürünleri hariç) 6C'den yüksek olmayan ısıda iki saat soğutulacaktır. Fermente süt ürünleri üretimi esnasında, süt, krema veya birincil süt işlem ürünlerinin standartlaştırılmış karışımının ısısı pastörizasyon sonrası kültürlenme hararetine düşürülecektir. Pastörize sütü, kremayı veya standartlaştırılmış birincil süt işlem ürünleri karışımını fermente etmeksizin kültürlenme ısısında tutmak yasaktır. Dondurma karışımları iki saate kadar 3C, +/-3C ısıda soğutulacaktır. Soğutulmuş dondurma karışımı aşağıdakilerden daha uzun depolanmayacaktır:

a) 0-2C'de 48 saat;

b) 2-4C'de 36 saat;

c) 4-6C'de 24 saat;

21) dondurma(dondurma ürünü) - dondurma karışımını aynı anda karıştırmak ve dondurmaktır;

22) koyulaştırma(buharlaştırma) - koyulaştırılmış ve buharlaştırılmış süt işlem ürünleri yapımında kullanılan süreç. Koyulaştırma(buharlaştırma) süt işlem ürünündeki suyun kısmen çıkartarak kuru katılar kütle oranını %20-90 arasına getirilerek yapılır;

23) kurutma- kuru süt işlem ürünleri yapımında kullanılan süreçtir. Kurutma süt işlem ürününden nem çıkararak kuru katı kütle oranını %90 veya daha yükseğine çıkararak yapılır;

24) emmeli kurutma(sublimasyon) - Sublime edilmiş süt işlem ürünlerinin yapımında kullanılan bir süreçtir. Emmeli kurutma(sublimation), dondurulmuş bir süt işlem ürününden

vakum emme kullanılarak nemin alınmasını müteakiben nihai kurutulmasının 45C'yi aşmayan hararete yapıp kuru katı kütle oranının %95 veya daha yükseğe çıkarılmasıdır;

25) yeniden oluşturma - yeniden oluşturulan süt işlem ürünleri yapımında kullanılan bir süreçtir. Yeniden oluşturma içme suyunun koyulaştırılmış, buharlaştırılmış veya kuru süt işlem ürününe eklenerek daha önceden koyulaştırılmamış, buharlaştırılmamış veya kurutulmamış ürüne uygun organoleptik ve fizyokimyasal niteliklerin oluşturulmasıdır;

26) yeniden bileştirme - süt veya süt ürünleri, sütlü ürünler, süt içeren ürünler ve su bileşkelerinden süt işlem ürünleri yapmaktır;

27) çırpma - çırpılmış süt işlem ürünleri yapımında kullanılan bir süreçtir. Çırpma ürünün hacmini artırmak için şiddetli karıştırma ile elde edilir;

28) kaşarlaştırma(cheddarize) - doğrudan süt asitleştirme sırasında başlatıcı laktat mikroflora veya organik asitler(sirke, süt, limon) ile süt şekerini(laktoz) fermente edilmişinde oluşan laktik asit kullanılarak süt ve/veya peynir kütleindeki kazeinat-kalsiyum fosfat kompleksi minerallerinin yüksek düzeyde azaltılmasıdır. Kaşarlanma, orta-sert ve yumuşak peynir yapımında belirli organoleptik nitelikler kazandırmak için kullanılır;

29) süt işleme ürünleri raf hayatları boyunca üreticiler tarafından belirlenen koşullarda muhafaza edilecek ve buradaki Madde 7'de belirtilen güvenlik parametrelerince korunması temin edilecektir;

30) süt işlem ürünleri imalatçılarca belirlenen koşullar altında ve Rusya Federasyonu gıda kalite ile güvenlik mevzuatı uyarınca sevk edilecek ve satılacaktır.

Madde 10. Üretim Alanlarının ve Teçhizatın Yıkama ve Dezenfektasyonu ile İlgili Gereklilikler

1. Üretim alanlarının, teçhizatının, envanter, kaplar ile sevkiyat araçlarının temizliği ve dezenfektasyonu süt işlem ürünlerinin güvenliğini temin edecek, bunların sonradan kirlenme olasılığını ortadan kaldıracak ve üretim gözetim programınca belirtildiği sıklıkta gerçekleştirilecektir.
2. Kullanılan yıkama ve dezenfektasyon araçları çevre açısından güvenli ve federal denetim makamlarınca gıda endüstrisinde kullanımına izin verilmiş olacaktır.
3. Süt ve işlem ürünlerinin yapımında ve depolanmasında kullanılan tanklar boşaltılmalarını müteakip 2 saat içinde yıkanacak ve dezenfekte edileceklerdir. Yıkama ve dezenfektasyon sonrasında 6 saatten fazla kullanılmayan teçhizat yeni bir işlem öncesinde yeniden dezenfekte edilecektir.
4. Eğer teçhizat 2 saatten fazla kullanılmadıysa, pastörize süt veya standartlaştırılmış birincil işlem ürünleri karışımı tekrar pastörizasyona gönderilecek ve borular ile teçhizat titizlikle yıkanacak ve dezenfekte edilecektir.
5. Yıkama ve dezenfektasyonu etkinliği, kapsamı ve sıklığı üretim gözetim programınca belirlenmiş laboratuvar testleri ile tespit edilecektir.

Bölüm 4. Süt İşlem Ürünleri İmalatında Kullanılan İşlem İçin Gerekli Maddeler ile İlgili Gereklilikler

Madde 11. İşlem İçin Gerekli Maddeler

1. İşlem için gerekli maddelerden, süt işlem ürünlerinin yapımı esnasında kullanılan ve onlar olmaksızın belirli bir süt işlem ürününün yapılamayacağı fermenteler, probiyotik mikroorganizmalar, prebiyotik maddeler, enzim preparatları ve süt esaslı olmayan malzemeler anlaşılacaktır.

2. Ferment, süt işlem ürünleri yapımı için özel seçilerek kullanılan patojenik ve toksik olmayan mikroorganizmalar ve/veya çoğunlukla laktat türden mikroorganizmalar kümesi anlaşılacaktır.
3. Probiyotik mikroorganizmalardan(probiyotikler), patojenik ve toksik olmayan, insan sindirim sistemine gıda yoluyla giren, insan bedeninde olumlu etkisi olan, sindirim kanalındaki mikrofloranın biyolojik faaliyetlerini ve bileşimini normalize eden mikroorganizmalar(genel olarak, Bifidobakteriyum, Laktobasilus, Propiyonibakterium, Laktokokkus mikroorganizma türü) anlaşılacaktır.
4. Prebiyotik maddelerden(prebiyotikler), gıdalar içinde sistematik olarak tüketildiğinde, insan bedeni gelişmesinde ve/veya sindirim kanalının doğal mikroflorasının biyolojik faaliyetlerini artırmakta olumlu etkisi olan madde veya maddeler bileşkesi anlaşılacaktır.
5. Enzim preparatlarından, süt işlem ürünleri yapımı esnasında yer alan biyokimyasal süreçlerce gerekli olan protein maddeler anlaşılacaktır.

Madde 12. Fermentler ve Enzim Preparatlar İçin Gereklikler

1. Probiyotikler dahil, monokltrlerde veya süt işlem ürünleri yapımında fermentlerin parçası olarak kullanılan mikroorganizmalar tespit edilebilir, nonpatojen, nontoksik olacak ve bu mevzuat gerekliklerine uygun süt işlem ürünleri yapımı için gerekli niteliklere sahip olacaktır.
2. Süt işlem ürünleri yapımında kullanılan enzim preparatları belirli bir üretim süreci için gerekli faaliyet ve özelliğe sahip, ve federal makamların standartlarına, yönetmelikleri, faaliyet kodekslerine ve/veya teknik belgelerine uygun olacaktır.
3. Fermentlerin, enzim preparatların ve başlatıcı ve probiyotik mikroorganizmaların türetim kültür ortamı mikrobiyolojik güvenliği Ek 4'de belirtilmiş seviye içinde olacaktır.
4. Fermentlerin, probiyotik mikroorganizmalar, prebiyotik maddeler, enzim preparatları ile fermentler yapımında kullanılan kültür ortamlarının diğer güvenlik parametreleri Rusya Federasyonu gıda ve güvenlik mevzuatı ile gerekliklerine uygun olacaktır.

Madde 13. Ferment ve Probiyotik Mikroorganizma retimi Tesisleri ile İlgili Gereklikler

1. Kullanıma-hazır fermentler ve probiyotik mikroorganizmalar diğer firmalardan ayrı kuruluşlarda veya firmaların farklı üretim tesislerinde retileceklerdir. Süt işlem ürünleri imalatçıları kullanıma hazır fermentlerden, ticari fermentleri ve probiyotik mikroorganizmaları özel üretim tesislerinde ve federal makam standartları ve yönetmelikleri, faaliyet kodekslerinde ve/veya teknik belgelerde belirtilen gerekliklere uygun olarak üreteceklerdir.
2. Süt işlem ürünleri imalatçıları, fermentler, probiyotik mikroorganizmalar ve bunların üretimi, ve bunlardan ticari fermentler yapımı uygunluğu ile ilgili olarak tesislerin tasarımı(mahal, tesisler sayısı ve durumu), kurumsal düzenlemelerle(iş akışı, üretim denetimi) mikroorganizmalar ile çalışma koşulları ve teizat durumları sağlık ve hastalık kontrol tedbirlerini alarak güvenliği sağlayacaklardır.
3. Süt işlem ürünleri imalatçıları ticari fermentler ve/veya probiyotik mikroorganizmalar üretimlerini aşağdaki şartlara uyan özel tesislerde yapacaklardır:
 - 1) aynı binada bulunan ancak ticari fermentlerin ve/veya probiyotik mikroorganizmaların içinde kullanıldığı ana bölümden ayrılmış bir tesis'de;
 - 2) fermentlerin ve/veya probiyotik mikroorganizmaların istenmeyen mikroorganizmalar, bakteriofajlar, ve diğer benzer dış organizmalarca enfekte edilmekten korunmalarını sağlayan ve muhafaza eden bir kaç üretim tesisinin mevcut olması;
 - 3) dengeli bir havalandırma, etkin hava arındırma ve oluşturum;
 - 4) retim her aşamasında, süt işlem ürünleri imalatçıları, fermentler ve/veya probiyotik mikroorganizmalar güvenliğini üretimler esnasında gözetecek, ve bunlardan

ticari fermentler ve faalleştirilmiş bakteriyel imalatını özel eğitilmiş ve belgelenmiş çalışanlarla yapılacaktır.

4. Ticari fermenteler ve/veya probiyotik mikroorganizmaların tüm üretim süreci(kuru kültür ortamı veya kuru sütün oluşturulması, pastörizasyon ve/veya sterilizasyon, soğutma, ekşitme, üretme ve fermentlerin soğutulması dahil) kapalı bir sistem içinde gerçekleştirilecektir.
5. Bu Madde'nin 3 kısmında anılan üretim tesisleri, teçhizatın ve envanterin yıkanması ve dezenfektasyonu işlemi mevcut Federal Kanun Madde 10'da ve üretim gözetim programında belirtilen gerekliliklere uygun olacaktır.
6. Burada belirtilen şartlara uymayan, tamamen tüketilmemiş açık paketlerden veya kullanım tarihi geçmiş ticari fermentelerin ve/veya probiyotik mikroorganizmaların kullanımı yasaktır.
7. Bu Madde kısım 3'te anılan ve tesisden başka üretim tesislerine sevk edilecek ticari fermenteler ve/veya probiyotik mikroorganizmaların her partisi üretim saatini, bileşkesini, uygulamayı, hacmini ve faaliyeti belirten belgelerce eşlik edilecektir.

Bölüm 5. Süt-Esash Çocuk Gıda Ürünleri ve Üretimi ile İlgili Gereklilikler

Madde 14. Çocuk Gıda Ürünleri Kavramları

1. Bu Madde, çocuk gıdaları ürünlerini niteleyen genel kavramları içermektedir. Çocuk gıda ürünlerini niteleyen kavramlar, çocuk gıda ürünleri dahil süt işlem ürünleri temel kavramlarını kullanan milli standartlar ve mevcut Federal Kanun ile belirlenecektir.
2. Çocuk gıda ürünleri'nden, 14 yaşına kadar olan çocuklar için ve bir çocuk bedeninin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan gıda ürünleri anlaşılacaktır.
3. Süt-esash çocuk gıda ürünleri'nden, inek sütü veya diğer çiftlik hayvanları sütünden ve süt temelli olmayan katkı maddelerinin ürün toplam ağırlığının %20'sini aşmamak şartıyla eklenerek veya eklenmeyerek yapılan çocuk gıdaları anlaşılacaktır.
5. Bebek gıda ürünlerinden, doğmuş bebekten üç yaşına kadar olan çocuklar için yapılmış gıda ürünleri anlaşılacaktır.
6. Uyarlanmış bebek formülü'nden(ana sütü taklidi, ana sütünün yakın kimyasal kompozisyona ve özelliklere sahip), çiftlik hayvanları sütünden ve soya proteininden(genetik olarak değiştirilmiş organizmalar içeren ham maddelerden elde edilmiş proteinler hariç) sıvı veya toz olarak üretilmiş bebek gıda ürünleri anlaşılacaktır.
7. Destekleyici besleme'den, anne sütünün takviye edici uyarlanmış bebek formülü beslenmesi ile hayvansal ve/veya bitkisel ürünlerden yapılmış olup çocukların yaşlarına uygun fizyolojik özelliklere göre yapılmış takip-eden gıda formülleri anlaşılacaktır.
8. Takip-eden formül'den, çiftlik hayvanı sütlerinden ve soya proteini(genetik olarak değiştirilmiş organizmalar içeren ham maddelerden elde edilmiş proteinler hariç) ile altı aydan büyük bebekler için tamamen veya kısmen uyarlanmış çocuk gıdaları anlaşılacaktır.
9. Hazırlanabilir bebek gıdaları'ndan, evde içme suyu, süt, uyarlanmış bebek formülü veya meyve suyu ile sulandırılarak oluşturulan ve ısısı 30C altında olması gereken kuru bebek gıdaları anlaşılacaktır. 'Hazır ürün' kavramını kullanmak yasaktır.
10. Okul-öncesi çocuk gıda ürünü'nden, üç yaş ile altı yaş çocukları için çocuk gıdaları anlaşılacaktır.
11. Okul-çağı çocuk gıda ürünleri'nden, altı ila 14 yaş çocukları için gıdalar anlaşılacaktır.
12. Kullanıma-hazır süt-temelli lapalar'dan, farklı tahıllardan, süt ürünlerinden ve/veya süt-içeren ürünlerden süt-temelli olmayan maddeler katılarak veya katılmaksızın yapılan süt-esash bebek gıdaları anlaşılacaktır.
13. Laktozsuz ürünler'den, kullanıma-hazır ürün litresi başına 0.1gm'dan fazla laktoz içeriği olmayan ve çocuklar için özel yapılmış gıda ürünleri anlaşılacaktır.
14. Düşük-laktoz ürünler'den, kullanıma-hazır ürün litresi başına 10gm'dan fazla laktoz içeriği olmayan ve çocuklar için özel yapılmış gıda ürünleri anlaşılacaktır.

Madde 15. Süt-esaslı Çocuk Gıda Ürünler Gereklilikleri

1. Süt-esaslı çocuk gıda ürünlerinin besin değerleri yaşa bağlı olarak çocuk beden işlevsel durumuna uygun olmalıdır. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri çocuk sağlığı açısından güvenli olacaktır.
2. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri ve bunların bileşikleri mevcut Federal Kanun ve Rusya Federasyonu gıda kalite ve güvenlik mevzuatı besin gerekliliklerine uygun olacaktır.
3. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri genetik olarak değiştirilmiş organizmalardan elde edilmiş bileşenler veya yapay renklendiriciler veya tatlandırıcılar bulundurmamalıdır.
4. Süt-esaslı bebek gıda ürünleri içindeki muhtemelen tehlikeliler ile oksidatif bozulmaya elverişli maddeler güvenlik parametreleri Ek 5'de belirlenmiş seviyeler arasında olacaktır.
5. Süt-esaslı bebek gıda ürünleri içindeki mikrobiyolojik güvenlik parametreleri Ek 6'da belirlenmiş seviyeler arasında olacaktır.
6. Anne sütü doğal bileşimine yakın olabilmeleri için uyarlanmış süt formülü ve takip-edilen formüller içeriğine sadece L-amino asit, taurine, nükleotidler, prebiyotik(galakto-ve fructo-oligosakarid, laktuloz), bifidobakteriyum, ve diğer probiyotikler ile balık yağı, ve diğer doymamış yağlı asit konsantrasyonları katılabilir.
7. Buradaki Ek 15, süt-esaslı bebek gıda ürünleri yapımında kullanılan vitaminler ve minerallerin yapılarını belirtmektedir. Çocuk gıda ürünleri vitamin ve mineral içeriği Ek 16'da belirtilmiş seviyelere tekabül edecektir.
8. Ek 17'de listelenmiş gıda katkı maddeleri süt-esaslı bebek gıda ürünleri yapımında kullanılabilir.
10. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri, sütlü ürünler, süt bileşke ürünleri, ve süt içeren ürünlerin besin değerleri gereklilikleri farklı yaş gruplarının(bebekler, okul öncesi çocuklar ve okul-çağı çocuklar) yaşa bağlı olarak sağlık risklerinin değerlendirilmesine dayalı olacaktır.
11. Okul Öncesi ve okul çağı çocukların süt-esaslı gıda ürünlerinde oksidatif bozulma, kimyasal ve radyolojik güven parametreleri Ek 7^A'de belirlenmiş seviyeler arasında olacaktır.
12. Okul öncesi ve okul çağı çocuklar süt-esaslı gıda ürünlerinin mikrobiyolojik güvenlik parametreleri Ek 8'de belirlenmiş seviyeler arasında olacaktır.
13. Çocuk gıda ürünleri üretiminde kullanılan süt-temelli olmayan bileşimler Rusya Federasyonu gıda kalite ve güvenlik mevzuatına uygun olacaktır.

Madde 16. Süt-Esaslı Çocuk Gıda Ürünleri Üretim ve Üretim Süreçleri Teşkilatlanması Gereklilikleri

1. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri firmalarda veya firmaların, farklı diğer firmalar ile ilişkili olmayan, ayrı imalat tesislerinde üretilecektir .
2. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri yapan firmaların ve üretim tesislerinin mahalleri, diğer firmalar ve üretim tesislerinin muhtemel ters etkilerini engelleyecek biçimde olmalıdır. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri yapılan işyerleri ve tesisler bu amaca yönelik olmayan bina ve yapılarıdaki işyerleri ve tesislerle bir arada olmayacaktır. Bu işyerleri ve üretim tesisleri Rusya Federasyonu kamu sağlığı ve hastalık kontrol, gıda kalitesi ve güvenlik mevzuatına uygunluğu sağlayacak tedbirlerle teçhiz edilecektir. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri için eğer gerekirse ayrı üretim, sterilizasyon, önpaketleme, veya soğutma tesisleri sağlanacaktır. Bu üretim tesisleri su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir, kaygan olmayan, çatlaksız ve toksik olmayan malzemeler ile yapılacaktır. Bu tür üretim tesislerinin sayısı yüksek kalitede süt-esaslı çocuk gıdaları imalatına uygun olacaktır.
3. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri imal eden firmalar ve üretim tesisleri şunlara sahip olmalıdır:
 - 1) en az 80C ısıda sıcak su dahil su kaynağı;

- 2) insanlara zararlı olan veya kullanıldığında süt-esaslı çocuk gıda ürünlerini etkileyecek zararlı maddeler içermeyen, buhar yapan ve tedarik eden bir sistem;
 - 3) farklı özel bir renkle işaretlenmiş ve tamamen ayrı bir endüstriyel su tahliye sistemi;
 - 4) ışıklandırma, havalandırma ve su tesisatı.
4. Tesis, teçhizat(ürün boruları, su ve buhar boruları dahil)including product pipes, water pipes and steam pipes) ve envanter işaretlenmiş, hijyen standartlarına uygun temizlik için erişimli, mükerrer temizliğe ve dezenfektasyona, gıda ile temasına izin verilmiş, yabancı koku ve tatları olmayan, süt-esaslı çocuk gıda ürünlerine etki etmeyecek, çürümeyen ve toksik olmayan malzemelerden yapılmış olacaktır.
5. Okul-öncesi ve okul-çağı çocuklar için süt-esaslı gıda ürünleri, benzeri süt işlem ürünleri üretim gerekliliklerine uygun endüstriyel tesislerde imal edileceklerdir(vardiya başlangıcında veya teçhizat ve envanter yıkama ve dezenfekte edildikten sonra başka bir vardiyada).
6. Süt-esaslı çocuk gıda ürünleri paketleri buradaki Madde 36'da belirtilmiş bilgileri taşıyacaktır.

Bölüm 6. Süt ve İşlemi Ürünlerinin Satış ve İmhası Gereklilikleri

Madde 17. Süt ve İşlemi Ürünleri Satış Gereklilikleri

1. Rusya Federasyonu gıda kalite ve güvenlik mevzuatına ve mevcut Federal Kanun'a uygun süt işlem ürünleri satışa sunulabilir.
2. Bir üretici veya yabancı bir üretici adına iş yapan kişi bir satıcıya süt işlem ürünler teslimatı yaptığı anda ürünlerin mevcut Federal Kanun'a uygun olduğunu belirten belgelerin kopyalarını da verecektir.
3. Süt işlem ürünleri satış öncesinde satıcılar, burada belirtilmiş olup kendilerine verilmiş olan ürün bilgilerinde bulunduğunu, ve üretici belgelerine uygun olduğunu doğrulayacaklardır.
4. Ambalajlarına herhangi bir ürün bilgisi eklenmiş olan süt işlem ürünleri satarken satıcılar bu tür bilgileri tüketiciye sağlayacaklardır.
5. Satıcılar, üretici tarafından belirlenmiş süt işlem ürünleri muhafaza ve satış koşullarına uyacaklardır.
6. Süt-esaslı bebek gıda ürünleri, sadece, üretici tarafından belirlenmiş ürün muhafaza koşullarına sahip perakendecilerde, eczanelerde ve dağıtım kanallarında satılabilir.
7. Üretici tarafından belirlenmiş ürün muhafaza koşullarını karşılayamayan satıcıların süt işlem ürünleri satması yasaktır.
8. Süt işlem ürünleri satıcılarının üretici tarafından belirlenmiş son kullanım tarihinin ötesinde son-satım tarihi belirleme hakları yoktur. Tarihi geçmiş süt işlem ürünlerini satmak yasaktır.
9. Tek kişilik kuruluşlar dahil endüstriyel olmayan süt işlem ürünlerini çiftçi pazarları ve diğerlerinde satan kişiler ürünlerinin Federal Kanun güvenlik ve nitelikler gerekliliklerine uygunluğunu temin edecekler ve aynı zamanda tüketicilere üretim tesisi adresini, ürün adlarını ve üretim tarihi bilgilerini sağlayacaklardır.
10. Çiftçi pazarlarında ham süt satanlar, tüketicilere, Rusya Federasyonu makamlarınca verilmiş ham süt güvenlik belgesini takdim edecekler ve aynı zamanda tüketicileri ham sütün kaynatılmasının şart olduğu konusunda uyaracaklardır.
11. Süt işlem ürünleri bu ürünlerin üreticileri ve satıcıları tarafından, veya federal makamlarca zorunlu görüldüğünde gönüllü olarak toplatılacaktır.

Madde 18. Süt İşlem Ürünleri Üretimi ve Satışının Durdurulması

1. Rusya Federasyonu gıda kalite ve güvenlik mevzuatına, Rusya Federasyonu tüketici hakları yasalarına, veya mevcut Federal Kanuna uygun olmayıp, vatandaşların sağlığını, hayatını veya mülklerini, çevreyi veya hayvanların sağlığını ve hayatlarını tehlikeye sokan süt işlem ürünleri bu ürünlerin üreticileri veya satıcılarınca gönüllü olarak, veya kamu sağlığı ve hastalıklar ile tüketici haklarını gözetim federal makamların emri ile, veya Rusya Federasyonu mevzuatınca belirlenmiş usule, biçime göre ve süre için mahkeme kararı ile durdurulacaktır.

2. Eğer kamu sağlığı, hastalık kontrol ve tüketici hakları federal gözetim ve denetiminden sorumlu makamlar burada belirlenmiş gerekliliklere uygun olmayan süt işlem ürünleri hakkında bilgi alırlarsa bu ürünlerin satışını, akredite olmuş bir merkez laboratuardan test raporları alabilmeleri için belirleyecekleri bir süre boyunca, satışları durdurma hakkına sahip olacak bu ürünlerin satışını durdurma emrini vereceklerdir.

Madde 19. Süt İşlem Ürünleri İmhası Gereklilikleri

1. Mevcut Federal Kanun'a ayları düşen süt işlem ürünleri üreticileri ve satıcıları bu ürünleri Rusya Federasyonu kamu sağlığı ve hastalık kontrol yasaları, Rusya Federasyonu hayvan sağlığı yasaları ve çevre güvenlik mevzuatında belirlenmiş usul ve biçimde imha edeceklerdir.

2. Süt işlem ürünlerinin imha yöntemi kamu sağlığı ve hastalık kontrol, tüketici hakları, hayvan sağlığı denetim ve/veya milli çevre sağlığı güvenlik federal makamlarınca onaylanacaktır.

3. Zorunlu olarak geri çağırılmış süt işlem ürünlerinin imhasını emretmiş federal makamlar, bu ürünlerin imhasını, kamu sağlığı veya hayvan sağlığına tehlikeli olabilecek bulaşıcı ve zararlı hastalıkların ve çevre kirliliğinin önlenmesi bakımından, bizzat gözeteceklerdir.

Bölüm 7. Üretim Gözetimi Oluşturma Gereklilikleri

Madde 20. Üreticilerin ve Satıcıların Üretim Gözetimi Oluşturma Yükümlülükleri

1. Rusya Federasyonu içinde süt işlem ürünleri yapan üreticiler ve/veya satıcılar kendi içlerinde ve/veya akredite olmuş bir laboratuvar yardımı ile mevcut Federal Kanun'a uygun üretim izleme/kontrol programı teşkil edecekler ve Federal Kanun'a uygun gözetim kuracaklardır.

2. Üretim gözetim programı bir firma yetkilisi yönetici, kuruluş sahibi veya kanuni usullere göre yetkilendirilmiş bir kişi tarafından onaylanacaktır.

3. Süt işlem ürünleri imalatçısı ve/veya satıcısı tüzel kişiler ve bireysel girişimciler federal kamu sağlığı ve hastalık kontrol, tüketici hakları ve Rusya Federasyonu'nun denetimlerden sorumlu yetkili makamlarına ürünler üretim gözetim verilerini talep edildiğinde vermek zorundadırlar.

4. Acil durum veya tehlike durumunda, veya vatandaşların hayatını ve sağlığını tehlikeye atacak, gerçek kişilerin veya tüzel kişiliklerin mülklerine, federal veya yerel makamlar mülklerine, çevreye, hayvanlara ve bitkilere zarar verecek biçimde üretim süreçlerinin kesintiye uğraması halinde, üreticiler ve satıcılar, kamu sağlığı ve hastalık kontrol, hayvan sağlığı denetim, tüketici hakları gözetim, çevre güvenliği federal makamlarını, ve yerel idareyi bilgilendireceklerdir.

Madde 21. Üretim Gözetimi Programı'nın İçeriği

1. Üretim, yukarıdaki Madde 20 Bend 2'de belirtilmiş programa göre gözetilecektir.
2. Bir üretim programı şunları şart koşacaktır:
 - 1) bu düzenlemede belirlenen süt ürünlerinin üretim süreçleri zorunlu gereklilikleri ile ilgili uygulama parametreleri, gözetimin kapsamı ve sıklığı;
 - 2) ham maddenin kalitesi ve güvenliği, bileşkeler ve hazır süt ürünlerinin güvenlik, tanıtım/işaret, muhafaza ve sevkiyat koşulları, ham madde, bileşkeler ve hazır ürün raf ömrü ile ilgili parametreler, gözetim sıklığı ve gözetimin kapsamı;
 - 3) üretim tesislerinin, teçhizatının ve envanterinin sağlığa uygun kılınması, temizliği, dezenfeksiyonu, ve farelerden/sıçanlardan arındırılması takvimleri ve işlemler süreçleri;
 - 4) teçhizat ve envanter bakımı takvimleri ve işlemler süreçleri;
 - 5) ham madde ve hazır süt ürünlerinin geri çağırılması, iyileştirilmesi ve tekrar işlenmesi yöntemleri;
 - 6) üretim süreçlerinin organizasyonu ile uygulanmasını engelleyebilecek kesintilerin belirlenmesi ve önlenmesi tedbirleri;
 - 7) sağlık/hijyen tedbirleri;
 - 8) üretim süreçlerinin gözetilen aşamaları(kritik kontrol noktaları);
 - 9) vatandaşların hayatına ve sağlığına, gerçek veya tüzel kişilerin mülklerine, milli veya yerel mülklere, çevreye, veya hayvanlar ile bitkiler sağlığına olabilecek zararları engelleyici tedbirler;
 - 10) mevzuat hükümlerine uymayan süt işlem ürünlerinin imhası yöntemleri;
 - 11) diğer ilgili üretim süreçleri, programları ve yöntemleri tedbirleri;
 - 12) üretim gözetim programından şahsen sorumlu yetkililerin listesi.
3. teşkilatlanma, üretim şartları, üretim süreçlerinde mühendislik veya teknik koşullarında, ve/veya süt işlem ürünlerinin satışı koşullarında değişiklikler olması durumunda üretim gözetim programı düzenlemeleri değişimlere uyulanacaktır.

Bölüm 8. Süt ve İşlemleri Ürünleri Üreticileri ve Satıcılarının Çalışanları ile İlgili Gereklilikler

Madde 22. Süt ve işlemleri ürünlerinin üretimi, muhafazası, sevkiyatı, satışı ve imhası ile uğraşan üreticiler veya satıcılar çalışanlarının sağlık/temizlik gereklilikleri şunlara uyacaktır:

- 1) işe alım öncesinde ve sonrasında düzenli tıbbi kontroller;
- 2) işe başlama öncesinde sağlık/hijyen/temizlik eğitimi almak ve uygun şekilde belgelendirilme;
- 3) normal sağlık tıbbi geçmişine ve standart kayıt sahibi olmak.

Madde 23. Süt ve İşlemleri Ürünleri Üreticileri ve Satıcılarının Çalışanları ile İlgili Nitelikler Gereklilikleri

Süt ve işlemleri ürünlerinin üretimi, muhafazası, sevkiyatı, satışı ve imhası ile uğraşan üreticiler veya satıcılar çalışanları şunları karşılayacaktır:

- 1) profesyonel eğitime, ve iş konumu nitelikler gerekliliklerini karşılayacak, Rusya Federasyonu'na belirtilmiş tarzda onaylanmış beceriler klavuzlarında belirlenmiş meslek özelliklerine, diplomalara sahip olacaklardır;
- 2) iş tanımlarını, teknoloji yönergelerini, sağlık ve hayvan sağlığı kurallarını, gıda kalitesi ve güvenlik standartlarını bilecek ve takip edeceklerdir;
- 3) süt ve süt ürünleri üretim teçhizatı işletim kurallarını takip edecekler;
- 4) Rusya Federasyonu mevzuatınca belirlenmiş olup vatandaşların hayatını ve sağlığını,

gerecek ve tüzel kişiler mülklerini, hayvanlar ve bitkiler sağlığını koruyucu tedbirleri alacaklardır.

Bölüm 9. Süt ve İşlemi Ürünlerinin Tespiti ve Tanımlanması

Madde 24. Süt ve Süt İşlem Ürünlerinin Tespit ve Tanımlanması Amaçları

1. Süt ve işlemi ürünleri şu amaçlarla tespit edilir:

- 1) süt ve işlemi ürünlerini mevcut Federal Kanun kapsamında konumlandırmak;
- 2) süt ve işlemi ürünlerinin uygunluğunu belirlemek, buradaki gerekliliklere göre adlarını, tanımlarını ve parametrelerini tespit etmek;
- 3) süt ve işlemi ürünlerinin tüketici bilgilerine, uygunluk beyanlarına, veya üreticiler veya satıcılar tarafından temin edilen uygunluk belgelerine uygunluğunu tespit etmek.

2. Süt ve işlemi ürünlerine eşlik eden belgeler veya etiket bilgilerinin mevcut Federal Kanun'ca belirlenmiş isim veya belirleyici parametrelere uygunsuzluğu veya yanlışlığı bunlara müdahale edilmiş olarak kabul edilecek ve ürünler zorunlu geri çağırma konu olacaklardır.

3. Rusya Federasyonu mevzuatınca belirtildiği tarzda, kamu sağlığı ve hastalık kontrol, tüketici hakları gözetim ve denetim makamları müdahale edilmiş süt ve süt işlem ürünlerinin imalatı ve satışını durdurmak için tedbirler alacak ve tüketicileri alman eylemler hakkında bilgilendireceklerdir.

Madde 25. Süt ve İşlemi Ürünlerinin Tespit/Tanım Kuralları ve Yöntemleri

1. Süt ve işlemi ürünleri buradaki gerekliliklere uygunluğun değerlendirilmesi ve doğrulanması sırasında ve belli bir ürün bilgisinin eksik tanımlama bulundurması durumunda tespit edileceklerdir.
2. Süt ve işlemi ürünlerini tespit edecek olanlar:
 - 1) ürünlerin mevcut Federal Kanun'a uygun olduğunu belgeleyen kurumlar;
 - 2) kamu sağlığı ve hastalık kontrol, tüketici hakları gözetim, hayvan sağlığı gözetim ve denetim, ve Rusya Federasyonu anayasal yetkili kurumlar makamları;
 - 3) uygun tüzel oluşumlar veya gerçek kişilerce bu ürünlerin verilen bilgilere uygunluğunu gösteren, aynı zamanda bu tür bilgilerin veya bu ürünlerin ilk değerlendirmesini yürütenler.
3. Süt ve işlemi ürünleri Ek 9-14'te belirlenmiş nitelikler dikkate alınarak ve üreticiler tarafından verilen ürün tanımlarına göre tespit edilecektir.
4. Süt ve işlemi ürünlerin tanımlanmasında federal makamların yönetmelik, uluslararası veya endüstrisi standartlar, eşlik eden belgeler, tedarik anlaşmaları, mukavaleler, ürün şartnamaları, perakende ürünler bilgi ve diğer açıklayıcı belgeler kullanılabilir.
5. Süt ve işlemi ürünlerinin amacı ve özel niteliğine bağlı olarak aşağıdaki tespit yöntemleri kullanılacaktır:
 - 1) belirli bir ürünün uygun olduğu belgelerin uzman değerlendirmesi;
 - 2) ürün testleri;
 - 3) bu bölümün Bend 1'inde belirtilmiş belgelerin uzman değerlendirmesi ve ürün test sonuçları.
6. Süt ve işlemi ürünleri bu Madde Bend 5 paragraf 1'inde belirtilmiş belgelerin uzman değerlendirmesi aracılığı ile tespit edilirken, süt ve işlemi ürünlerine eşlik eden belgeler ile bunların perakende paket ve sevkiyat kolisi üzerindeki işaretlerin ürünün ve ambalajın

görünümüne tekabüliyeti incelenerek ürünün belirli bir türe ve belirli bir partiye uygun olduğu tespit edilecek, ürün partisinin karışık tertipte olmadığı belgelenecektir.

7. Bu Madde Bend 5 paragraf l'de belirtilen belgelerin uzman değerlendirmesinden alınan bilgiler yetersiz veya yanlışsa, ve aynı zamanda süt ve işleme ürünleri mevcut Federal Kanun'a uygun olarak belgeleneiyorsa, süt ürünleri buradaki Madde 26 gereği parametrelere göre kontrol(test) edilecektir.

8. Süt veya işleme ürünlerinin müdahaleye maruz kalmış olduğunu teyit etmek gerekli olursa bunlar aşağıda belirlenen tespite göre ve burada belirtilmiş diğer ilgili parametreler dikkate alınarak kontrol(test) edileceklerdir:

- 1) hazır sütlü ürün, süt bileşkesi ürünü veya süt-içeren ürün içindeki kuru süt katılarının(kurutulmuş süt kalıntısı) içeriği ve bunların bu tür hazır ürünlerdeki kütleli yüzdelik oranları(süt yağı bulunduran süt işleme ürünleri hariç);
 - 2) süt esaslı olmayan yağların mevcudiyeti ve içerikleri, ve bunların süt ve işleme ürünlerindeki kütleli yüzdelik oranları;
 - 3) süt işleme ürünlerinin yağ fazı yağlı asit bileşimi(yağ kütle oranı % 1.5'den az olan süt işleme ürünleri, ve yağ kütle oranı %8'i aşmayan dondurma hariç);
 - 4) konserve(metal kutu) içindeki süt ve süt-içeren gıdalar kuru süt kütlesinin protein içeriği, ve kütleli oranının yüzdeleri;
 - 5) metal kutu içindeki süt ve süt-içeren gıdalardaki altsu protein oranı.
9. Süt ve süt işleme ürünleri tespit parametrelerinin belirlenmesinde tarafsız ve doğru kontrol(test) sonuçları verecek tescilli ölçüm yöntemleri kullanılacaktır.

10. Belirli bir süt işleme ürününün tespit sonuçları bir tespit raporu biçiminde analiz edilecek ve belgelenecek ve şunları dahil edecektir:

- 1) süt veya süt işleme ürünlerini tespit eden kurum hakkında bilgiler;
- 2) süt veya süt ürünü üreticisi hakkında mahal(adres), tüzel kişi temas ayrıntıları, veya gerçek kişi soyadı, adı, adresi ve aile lakabı ile bireysel girişimci bilgileri;
- 3) ürün adı ve sınıflandırma niteliklerinin adı;
- 4) tespit için gerekli olan süt veya süt ürünü hakkında bilgiler;
- 5) süt veya süt işleme ürününün imalat tarihi, son kullanım tarihi, muhafaza süresi(var ise), son satış tarihi(var ise), muhafaza koşulları, özel işaretleme talimatı, ve özel işareti(var ise);
- 6) organoleptik parametre testleri dahil ürünün akredite(merkez) (eğer gerekli ise) bir laboratuardan kontrol(testler) sonuçları;
- 7) ambalajlama türü dahil, pakete pakete veya sevki kolisi içindeki ürün net ağırlığı veya hacim bilgileri;
- 8) ürün parti büyüklüğü;
- 9) işaretleme(etiket, belirtim) mevcut Federal Kanun'a uygunluğu hakkında bilgiler;
- 10) ürünün uyumlu olduğu standartlar, yönetmelikler ve/veya teknik belgelerin adları, veya ürünün tanımını, Rusya Federasyonu'na ithal edilmiş bir ürün dahil, tedarik sözleşmesi, sağlık belgesi, menşei belgesi, ürünün güvenlik parametreleri belgesi, kalite belgesi ve ürün şartnamesini içeren diğer belgeler;
- 11) ek kontroller(testler) icrası hakkında bulgular (eğer gerekli ise);
- 12) ürünün beyan edilmiş adına ve /veya belirli parti ve beyan edilmiş parametrelerine uygunluğu hakkındaki bulgular.

Madde 26. Süt, İşleme Ürünleri, Fermenteler, Probiyotik Mikroorganizmalar ve Enzim Preparatları Parametrelerinin Tespiti

1. Süt, işleme ürünleri, fermenteler, probiyotik mikroorganizmalar, ve enzim preparatları tespitinde aşağıdaki nitelik parametreleri grupları kullanılacaktır:
 - 1) organoleptik - ürünün görünümü, kıvamı, tadı, kokusu, rengi ve belirli bir ürün üretimi standartları ve yönetmelikler ve/veya teknik ve/veya ürün tanımını içeren diğer

- belgelerde belirtilmiş organoleptik parametreler;
- 2) fizyokimyasal - süt ve işleme ürününün bileşke kütle oranları, asitliği, yoğunluğu, ısısı, çözülürlük endeksi, akışkanlığı, ve belirli bir ürün üretimi standartlar ve yönetmelikler ve/veya teknik ve/veya ürün tanımını içeren diğer belgelerde belirtilmiş fizyokimyasal parametreler;
- 3) mikrobiyolojik - mevcut Federal Kanun'a, standartlar ve yönetmelikler ve/veya teknik ve/veya ürün tanımını içeren diğer belgelere uygun bir belirli ürünün birim ağırlığı veya hacimi içindeki mikroorganizmalar bileşim türü ve genumu, belirli bir tür veya genuma ait mikroorganizmalar sayısı.
- 2.Ham süt tespitinde aşağıdaki parametreler kullanılacaktır:
- 1) Ek 9'da belirtilen çeşitli çiftlik hayvanlarından elde edilen sütün tespit parametreleri ve tür adlarının belirtilmesi(inek sütü, keçi sütü, koyun sütü, kısrak sütü, manda sütü);
- 2) Ek 9 ve 10'da belirtilen organoleptik ve fizyokimyasal göstergeler ham inek sütü ve kreması tespitinde kullanılır;
- 3) diğer türden çiftlik hayvanlarından elde edilen süt tespitinde standartlar, yönetmelikler ve/veya teknik belgelerde belirtilmiş göstergeler kullanılır.
3. Süt işlem ürünleri tespitinde aşağıdaki parametreler kullanılacaktır:
- 1) bu Madde Bend 1 paragraf 1 'de belirtilen ve Ek 11 parametreleri de dahil organoleptik göstergeler;
- 2) bu Madde Bend 2 paragraf 1'de belirtilen ve Ek 12 parametreleri dahil fizyokimyasal ve mikrobiyolojik parametreler.
4. Sırlanmış ve süslenmiş süt işlem ürünlerinin tespiti sırasında, kullanılmış olan mevcut sıvı ve süs gıda maddeleri(süt işlem ürün bileşimli olmayan gofretler, çikolata, süt veya meyve sırrı, karamel, kuru yemişler, bisküitler, şekerlendirilmiş meyveler, ve diğer gıda maddeleri) dikkate alınmayacaktır.
5. Zenginleştirilmiş süt işlem ürünlerinin tespiti sırasında ürüne eklenmiş maddelerin mevcudiyeti ve içerik seviyesi ile bu maddeler seviyesinin etiket veya ambalaj üzerindeki bilgilere müteakibiyeti tetkik edilecektir.
6. Süt-esaslı çocuk gıda ürünlerinin tespiti Ek 13'de belirtilmiş fizyokimyasal parametreler dikkate alınarak yapılacaktır. Okul öncesi ve okul çağı çocukların süt-esaslı gıda ürünleri Ek 14'de belirtilmiş fizyokimyasal parametreler dikkate alınarak tespit edilecektir.
7. Enzim preparatları tespiti, mevcut Federal Kanun Madde 25 Bend 1 paragraf 5'de belirtilmiş üretici belgelerinin aşağıdaki parametreler dikkate alınarak uzman değerlendirmesi ile yapılacaktır:
- 1) mayalanabilir madde özgülüğü(substrate specificity);
- 2) enzim faaliyeti;
- 3) enzim menşei türü(doğası).
8. Fermenteler ve probiyotik mikroorganizmalar(probiyotikler) tespiti, mevcut Federal Kanun Madde 25 Bend 1 paragraf 5'de belirtilmiş üretici belgelerinin aşağıdaki parametreler dikkate alınarak uzman değerlendirmesi ile yapılacaktır:
- 1) mikroorganizma menşei türü(doğası);
- 2) mikroorganizma bileşiminin türü(specie) ve genumu(genus);
- 3) ferment faaliyetinin bir gramı veya birimi içindeki sağlıklı(geçerli) hücreler sayısı.

Bölüm 10. Süt ve İşleme Ürünlerinin Mevcut Federal Kanun'a Uygunluk Değerlendirmesi

Madde 27. Süt ve İşleme Ürünlerinin Mevcut Federal Kanun'a Uygunluk Değerlendirmesi için Kurallar

1. Süt ve işleme ürünleri ile bunların mevcut Federal Kanun'ca belirlenmiş zorunlu gerekliliklere tabi üretim süreçlerinin uygunluk değerlendirilmesi devlet denetiminde ve Bölüm

11'de belirtilmiş olan zorunlu gereklilikler kapsamında süt ve işlemleri ürünlerin uygunluğunun doğrulanması tarzında yapılacaktır".

2. Süt ve işlemleri ürünleri ile bunların mevcut Federal Kanun'ca belirlenmiş zorunlu gerekliliklere tabi üretim süreçlerinin uygunluk devlet değerlendirmesi kamu sağlığı, hastalık kontrol, tüketici hakları, hayvan sağlığı federal makamları ve diğer Rusya Federasyonu anayasal yetkili kurumların denetiminde ve belirtilmiş olan zorunlu gereklilikler kapsamında yapılacaktır.

3. Eğer mevcut Federal Kanun ihlalleri tespit edilmişse, bu Madde'nin 2nci Bendinde belirtilmiş denetim işlevlerini icra eden federal makamlar şu haklara sahiptirler:

- 1) ihlal düzeltme emri yayınlamak ve ihlalin niteliğini dikkate alarak makul bir düzeltim süresi vermek;
- 2) Rusya Federasyonu mevzuatı kapsamında vatandaşların hayatına veya sağlığına, gerçek ve tüzel kişilerinle milli veya yerel mülklere, çevreye veya hayvan ve bitki sağlığına gelebilecek zararları engellemek için gerekli tedbirleri almak;
- 3) uygunluk belgesini vermiş veya uygunluk beyanını tescil etmiş kurumları uygunluk beyanı veya belgesi geçerliliğinin askıya alınması veya iptal edilmesi gerekliliği konusunda bilgilendirmek;
- 4) üreticiyi(satıcıyı, bir yabancı üretici adına hareket eden kişiyi) Rusya Federasyonu yasaları nezdinde sorumlu tutmak;
- 5) mevcut Federal Kanun'a uygunsuz süt ve işlemleri ürünlerin zorunlu toplatılması ile ilgili hukuki yollarını kararlaştırmak.

4. Maddeler 31 ve 32'de belirlenmiş olanlar dışında, süt ve işlemleri ürünlerinin mevcut Federal Kanun'a uygunluğunu değerlendiren ve belgeleyen belgelerin üreticilerden talep edilmesi yasaktır.

Madde 28. Devlet Denetim(Gözetim) Konuları

Mevcut Federal Kanun'a uygunluk devlet denetimi şunlarla ilgili olarak icra edilecektir:

- 1) endüstriyel olmayan ham süt, ham krema ve süt işlemleri ürünleri imalat süreçleri, muhafaza, sevkiyat, satış ve imhası - hayvan sağlığı izleme ve gözetim federal makamları, Rusya Federasyonu'nun hayvan sağlığını gözetmekle yükümlü yetkili yasal kurumlarınca;
- 2) gıda amaçlı süt ve işlemleri ürünlerinin üretim süreçleri, muhafazası, sevkiyatı, satış ve imhası(endüstriyel tesislerin kabulü ve işleme geçiş aşamalarında ve üreticinin(satıcının, yabancı bir üretici adına faaliyet gösteren kişinin) mevcut Federal Kanun'a uyumunun aralıklarla denetimi ve muhtemel zararların engellenmesi düzenlemeleri) - kamu sağlığı ve hastalık kontrolü, tüketici hakları denetim ve gözetim makamları;
- 3) buradaki yükümlülüklere uygunsuzluğu bilgileri üretim aşamasında doğrulanmış ise dolaşımdaki süt ve işlemleri ürünleri - kamu sağlığı ve hastalık kontrol, tüketici hakları gözetim federal makamları ile Rusya Federasyonu'nun hayvan sağlığını gözetmekle yükümlü yetkili yasal kurumlarınca.

Bölüm 11. Süt ve İşlemleri Ürünlerinin Mevcut Federal Kanun'a Uygunluğunun Doğrulması

Madde 29. Süt ve İşlemleri Ürünlerinin Mevcut Federal Kanun'a Uygunluğunun Doğrulması Biçimleri

1. Rusya Federasyonu içinde satılan süt ve işlemleri ürünleri mevcut Federal Kanun'a uygunlukları bakımından zorunlu uygunluk doğrulamasına(teyidine) tabi olup uygunluk beyanının(bundan böyle- beyan edilmiş uygunluk) kabulü veya burada belirlendiği gibi zorunlu doğrulama(teyit) biçiminde olacaktır.

2. Gıda amaçlı olmayan ikincil süt hammaddeleri ve süt işlem yan ürünleri zorunlu uygunluk doğrulmasına uygunluk beyanı veya belgelemesine tabi olmayacaklardır.
3. Süt ve işlemi ürünlerinin mevcut Federal Kanun'a uygunluklarına ek olarak, diğer uygunluk delillerinin yamsıra, uygunluk doğrulaması ve benzeri gereklilikleri belirten uluslararası ve/veya standartlar uygunluk delilleri kullanılabilir.
4. Bir beyancı, milli, endüstri standartlarına, faaliyet kodekslerine, gönüllü belgeleme sistemlerine veya süt ve işlemi ürünleri ile üretim süreçleri, muhafaza, sevkiyat, satış ve imhası sözleşme şartlarına uygunluk açısından gönüllü olarak uygunluk doğrulaması biçiminde belgeleme başlatacaktır.
5. Süt ve işlemi ürünleri ile imalat süreçleri, muhafaza, sevkiyat, satış ve imhasının gönüllü uygunluk belgelemesi beyancı ve belgeleyen kurum arasındaki sözleşme şartlarına dayalı olacaktır.
6. Süt ve işlemi ürünleri ile imalat süreçleri, muhafaza, sevkiyat, satış ve imhasının gönüllü uygunluk belgelemesi buradaki zorunlu uygunluk doğrulama gerekliliklerine üstün kabul edilmeyecektir.

Madde 30. Süt ve İşlemi rnlerinin Mevcut Federal Kanun'a Uygunluk Doğrulaması
Beyancıların Hakları ve Sorumlulukları

1. Süt ve işlemi ürünlerinin uygunluğu beyancısı, Rusya Federasyonu'nda üretim ve/veya satış yapan tescilli tüzel kişilik veya bireysel girişimci, veya yabancı bir üretici tarafından arz edilen süt ve işlemi ürünlerinin bu mevzuat gerekliliklere uygunluğunu temin edecek bir sözleşmeli olabilir.
2. Süt ve işlemi ürünlerinin bu mevzuat gerekliliklerine uygunluğu beyanatısı, bu Madde Bend l'de belirtilen kişiler gibi, Rusya Federasyonu kanunları nezdinde resmileştirilmiş tedarik sözleşmelerinin bu Federal Kanun gerekliliklerine uygun olacağı yükümlülüğünü ve uygun olmaması halinde sorumluluğunu üstlenmiş yabancı gerçek ve tüzel kişiler olabilirler.
3. Beyancı, burada belirlenmiş süt ve işlemi ürünleri uygunluk doğrulama biçimi ile uygunluk doğrulama takvimini seçmek hakkına sahiptir.
4. Beyancı, süt ve işlemi ürünlerinin buradaki gerekliliklere uygunluğunu temin edecektir.
5. Beyancı'nın Rusya Federasyonu mevzuatı altında başka hakları ve sorumlulukları olabilir.

Madde 31. Süt ve İşlemi rnlerinin Uygunluk Beyan Biçiminde Zorunlu Uygunluk
Doğrulaması

1. Süt ve işlemi ürünlerinin uygunluk beyanı, uygunluk beyanın gönüllü ispatına, ve/veya bir belgeleme kurumu işbirliği ile elde edilmiş delillere ve/veya bir akredite laboratuardan(merkez)(bundan böyle-üçüncü taraflar) alınmişlar aracılığı ile yürürlüğe girecektir.
2. Uzun vadeli tedarik sözleşmeleri gereği veya mukaveleler dahilinde partiler olarak satılan ham süt veya ham krema uygunluk beyannamesi geçerlilik süresi bir yılı aşmayacaktır.
3. Süt veya işlemi ürünleri bir partisinin uygunluk beyanı geçerliliği o ürünlerin raf ömürleri ile rtyecektir.
4. Ticari olarak imal edilmiş süt işlem ürünleri uygunluk beyan geçerliliği beş yılı aşmayacaktır.
5. Bir uygunluk beyanı, bir parti süt veya ayını zorunlu uygunluk gerekliliklerine tabi bir parti benzeri süt ürünlerine uygulanabilir.
6. Bu mevzuatla belirtilmiş gerekliliklere süt ve süt ürünleri uygunluğunu doğrulama için aşağıdaki uygunluk beyan yöntemi kullanılacaktır:

- 1) 2d - gönüllü temin edilmiş delile ve süt ile işleme ürünleri numularının üçüncü taraf katılımı ile elde edilmiş olumlu kontrol(test) sonuçlarına dayalı uygunluk beyanı;
- 2) 3d - süt ile işleme ürünleri numularının üçüncü taraf katılımı ile elde edilmiş olumlu kontrol(test) sonuçlarına dayalı ve ürünlerin üretim aşamasında alınmış kalite sistem belgesine dayalı uygunluk beyanı;
- 3) 4d - süt ile işleme ürünleri numularının üçüncü taraf katılımı ile elde edilmiş olumlu kontrol(test) sonuçlarına dayalı ve ürünlerin muayene ve test aşamasında alınmış kalite sistem belgesine dayalı uygunluk beyanı;
- 4) 5d - süt ile işleme ürünler partileri temsili numular aracılığı ve üçüncü taraf katılımı ile elde edilmiş olumlu kontrol(test) sonuçlarına dayalı uygunluk beyanı;
- 5) 7d - süt ile işleme ürünleri numularının kuruluş içinde veya beyancı'nın talimatıyla üçüncü taraf katılımı ile elde edilmiş olumlu kontrol(test) sonuçlarına dayalı ve ürünlerin planlama ve üretim aşamasında alınmış kalite sistem belgesine dayalı uygunluk beyanı.

7. Süt veya işleme ürünler uygunluk beyan yöntemi seçilmesi sonrasında beyancı şunları da içerecek belgeleri derleyecektir:

- 1) beyancının tescil belgeleri ve temas bilgileri;
- 2) ürünlerin adı, genel tanımı ve amacı(gerektiğinde);
- 3) süt veya işleme ürünleri(Rus üreticiler) için gönüllü kullanılan milli veya endüstri standartlar, veya uluslararası standart veya buradaki gerekliliklere uygunluğu sağlama amacıyla kullanılan ürünlerin ana niteliklerini, muhafaza koşulları, ve raf ömrünü(yabancı üreticiler) belirten ayrıntılı tanımı;
- 4) bir akredite laboratuvarında(merkez) yapılmış süt ve işleme ürünleri numuneleri kontrol(testler) ve ölçümler raporları - 2d, 3d ve 4d yöntemlerini kullanarak ürünlerin buradaki gerekliliklere uygunluğu beyanı, veya akredite laboratuvarında ürünlerin temsili numuneleri aracılığı ile elde edilmiş sonuç ve ölçüm raporları - buradaki gerekliliklere yöntem 5d kullanarak uygunluk beyanı veya kuruluş kendi laboratuvarında veya üretici talimatı ile diğer firmaların katılımıyla ürünlerden elde edilmiş sonuç ve ölçüm raporları- 7d yöntemi kullanılarak yapılmış uygunluk beyanı;
- 5) ürünlerin imalat aşamasında alınmış kalite sistem belgesi - yöntem 3d kullanarak süt veya süt işleme ürünleri uygunluk beyanı;
- 6) ürünlerin muayene, test ve ölçüm aşamasındaki kalite sistem belgesi - 4d yöntemi kullanılarak uygunluk beyanı;
- 7) ürünlerin planlama(geliştirme) ve üretim aşamasındaki kalite sistem belgesi - 7d yöntemi kullanılarak uygunluk beyanı;
- 8) beyancının üretim denetim ve gözetim teşkilatlanması ve yürütme belgeleri, beyancının federal makamlar veya devlet tarafından denetimleri ile ilgili düzenlemeler belgeleri - 5d yöntemi dışında herhangi bir uygunluk beyanı için;
- 6) sevkiyat belgeleri, Rusya Federasyonu mevzuatınca resmileştirilmiş süt veya işleme ürünleri tedarik sözleşmeleri, ürünler menşei belgesi, sağlık belgesi, yeni formüle edilmiş veya ilk defa ithal(tedarik) edilen süt işleme ürünlerinin gerekliliklere uygunluğunu doğrulayan resmi tescil belgeleri - 5d yöntemini kullanarak uygunluk doğrulama;
- 10) hayvan sağlığı belgeleri veya ham süt ile ham kremanın gerekliliklere uyduğunu doğrulayan mevzuat belgeleri.

8. Süt veya işleme ürünlerinin niteliklerinin belirlenmesine ek olarak numuneler veya temsil edici numuneler kontrol(testler) ve ölçümleri raporları şunları içermelidir:

- 1) süt ve işleme ürünlerinin doğrudan tanımı veya uydukları milli, endüstri veya uluslararası standartlara atıf yapan bir biçimde;
- 2) bu tür ürünlerin uyduğu mevcut Federal Kanun ve bu Madde'nin 3ncü bendi paragraf 7'de belirtilen belgeler gerekliliklerine süt veya süt işleme ürünleri numunelerinin veya temsil edici numunelerin uygunluğuna ait bulgular;
- 3) üçüncü bir taraf kullanarak kuruluş içinde yapılan doğrudan veya temsil edici numuneler test sonuçları veya bunların beyancı kuruluş talimatına binaen başka bir kurumca 7d yöntemi kullanılarak doğrulanması belgeleri.

9. Eğer seçilmiş uygunluk beyan yöntemi bir kalite sistem belgesi gerekli kılıyor ve böyle bir belge

yok ise, beyanet kalite sistem belgesi için bir belgeleme kurumuna başvuru yapacaktır. Belgeleme kurumu kalite sistemini onaylayacak ve eğer sonuçlar olumlu ise bir belge tahsis edecektir.

10. Bir uygunluk beyan yöntemi seçildiğinde, beyancı süt ve işlem ürünlerinin üretimi ve satışının bu mevzuattaki gerekliliklere uygunluğunu temin edecek tedbirleri alacaktır.

11. Beyancı uygunluk beyanını kabul edecek ve gerektiği biçimde Rusya Federasyonu mevzuatı kapsamında tescil ettirecektir.

12. Beyancı kabul edilmiş beyana uygun işareti ilgili süt ve işlemi ürünlerinde belirtecektir.

13. Kalite sistem belgeleme kurumu belgelenmiş kalite sistemini yöntemler 3d, 4d ve 7d'de belirtilmiş aşamalarda ve beyancı ile belgeleme kurumu anlaşmasında belirlenmiş aralıklarla fakat yılda en az bir kere teftiş edecektir.

14. Beyancı, uygunluk beyanını ve ilgili belgelerini uygunluk beyan son tarihini müteakip üç yıl boyunca muhafaza edecektir. Uygunluk beyanının bir kopyası beyanlar tescil kütüğü oluşturan ve sürdüren federal makamda muhafaza edilecektir.

Madde 32. Süt İşlem Ürünlerinin Zorunlu Belgelenmesi Biçiminde Zorunlu Uygunluk Doğrulaması

1. Süt işlem ürünlerinin zorunlu belgelenmesi, akreditasyonu yetkileri süt işlem ürünleri dahil gıda alanlarına uzanan bir belgeleme kurumu tarafından burada belirtilen yöntemlere göre, beyancı ve belgeleyici kurum arasındaki bir anlaşmaya dayalı olarak yapılacaktır.

2. Belgeleyici kurum, ticari olarak yapılmış süt işlem ürünleri için, ürünlerin imalat durumu ve kalite istikrarına dayalı olarak üç yılı aşmayan bir süreyle uygunluk belgesi verecektir.

3. Süt ürünlerinin bir partisi için bunların raf ömrü süresi boyunca uygunluk belgesi verilecektir.

4. Beyancı kendi uygunluk belgesini, ve belgeleyici kurum da uygunluk belgesi ve ilgili destekleyici vesaiyi beyan son tarihini müteakip en az iki yıl boyunca muhafaza edeceklerdir.

5. Süt ürünlerinin bu mevzuat gerekliliklerine uygunluğunun belgelenmesi için aşağıdaki zorunlu belgeleme yöntemler belirlenmiştir:

1) 3s - süt işlem ürünleri akredite bir laboratuvar(merkez) katılımı ile yapılmış testler olumlu sonuçlarına dayalı olarak belgelendirilecek ve belgelenmiş süt işlem ürünleri müteakiben belgeleyici kurum tarafından gözetim altında tutulacaktır;

2) 4s - ticari olarak imal edilmiş süt işlem ürünleri akredite bir laboratuvar(merkez) katılımı ile yapılmış testler olumlu sonuçlarına ve ürünlerin imalat durumu incelemelerine dayalı olarak belgelendirilecek ve belgelenmiş süt işlem ürünleri ile bunların üretim durumları müteakiben belgeleyici kurum tarafından gözetim altında tutulacaktır;

3) 5s - ticari olarak imal edilmiş süt işlem ürünleri akredite bir laboratuvar(merkez) katılımı ile yapılmış testler olumlu sonuçlarına, ürünlerin imalat durumu incelemelerine ve beyancının kalite kontrol sisteminin belgelendirilmesine dayalı olarak belgelendirilecek ve belgelenmiş süt işlem ürünleri ile bunların üretim durumları yanısıra beyancının belgelenmiş kalite kontrol sistemi müteakiben ilgili belgeleyici kurumlar tarafından gözetim altında tutulacaktır;

4) 6s - ticari olarak imal edilmiş süt işlem ürünler partilerinden akredite bir laboratuvar(merkez) katılımı ile alınmış temsili numuneler üzerindeki testlerin olumlu sonuçlarına dayalı olarak belgelendirilecektir.

6. Süt işlem ürünleri için zorunlu belgeleme yöntemi seçilmesini müteakiben beyancı aşağıdakileri de ihtiva edecek belgeleri derleyecektir:

1) beyancının tescil belgeleri ve temas bilgileri;

2) ürünlerin adı, genel tanımları ve amacı(gerekli ise);

3) süt veya işlem ürünleri(Rus üreticiler) için gönüllü kullanılan milli veya endüstri standartlar, veya uluslararası standart veya buradaki gerekliliklere uygunluğu sağlama amacıyla kullanılan ürünlerin ana niteliklerini, muhafaza koşulları, ve raf

ömrünü(yabancı üreticiler) belirten ayrıntılı tanımı;

4) süt işleme ürünleri yapımında kullanılan ham madde bileşikleri ve ambalajlama malzemelerinin uygunluk belgeleri ve/veya uygunluk beyanları;

5) üreticinin kalite kontrol sistemi uygunluk belgesi - yöntem 5s için. Belge olmaması durumunda beyancı, akredite bir kalite kontrol sistem belgeleyici kuruma başvuracaktır. Belgeleyici kurum üreticinin kalite kontrol sistemi denetleme sonuçlarının olumlu olması durumunda belge tahsis edecektir;

6) üretici tarafından üretim gözetim teşkilatlanma ve uygulama belgeleri ile 6s yöntemi hariç, kamu sağlığı yetkilileri ve diğer federal makamların gözetimleri ile ilgili olarak düzenlenmiş belgeler;

7) sevkiyat belgeleri, Rusya Federasyonu mevzuatınca resmileştirilmiş süt veya işleme ürünleri tedarik sözleşmeleri, ürünler menşei belgesi, sağlık belgesi, yeni formüle edilmiş veya ilk defa ithal(tedarik) edilen süt işleme ürünlerinin gerekliliklere uygunluğunu doğrulayan resmi tescil belgeleri - 6s yöntemi için.

7. Zorunlu belgeleme yöntemi seçildiğinde, beyancı, süt ürünlerini belgeleme başvurusu yapacak ve aynı zamanda bu Madde 6ncı bendinde belirtilmiş belgeleri akredite bir ürün belgeleyici kuruma teslim edecektir.

8. Ürün belgeleyici kurum, beyancı tarafından teslim edilen belgeleri inceleyecek ve başvuru hakkında karar verecektir. Başvuru kabul edilirse belgeleyici kurum ticari olarak yapılmış süt ürünü numunelerini veya bu tür ürünlerin partilerinden temsili numuneler alacak, bunları tespit edecek, test programı oluşturacak ve numuneleri akredite olmuş bir laboratuara(merkez) testler için gönderecektir.

9. Akredite laboratuvar numuneleri test edecek, testler ve ölçümler raporlarını yayınlayacaktır.

10. Süt işleme ürünleri numuneleri nitelikleri tanımına ek olarak, testler ve ölçümler raporu ürünlerin doğrudan veya bu ürünlerin uygun olduğu milli, endüstriyel veya uluslararası standartlara atfen tanımını yapacaktır.

11. Yöntem 3s kullanılarak yapılan süt ürünleri belgelemesi akredite laboratuvar olumlu test sonuçları ve teslim edilmiş ilgili belgelerin incelenmesine dayalı olarak yapılacak ve ürün belgeleyici kurum beyancıya uygunluk belgesini üç yılı aşmayan bir süre için beyancının süreçlerini dikkate alarak tahsis edecektir.

12. Yöntem 4s kullanılarak yapılan süt işleme ürünleri belgelemesi, belgeleyici kurumca ürünlerin üretim durumunu, bunların satışı koşulları ile ilgili belirlenmiş gerekliliklere uygunluğu, teslim edilmiş belgeler ve akredite laboratuvar sonuçları incelenerek yapılacak ve olumlu sonuçlara dayalı olarak beyancıya uygunluk belgesini verecektir.

13. Yöntem 5s kullanılarak yapılan süt işleme ürünleri belgelemesi, belgeleyici kurumca ürünlerin üretim durumunu, bunların satışı koşulları ile ilgili belirlenmiş gerekliliklere uygunluğu, teslim edilmiş belgeler ve akredite laboratuvar sonuçları incelenerek yapılacak ve olumlu sonuçlara dayalı olarak beyancıya uygunluk belgesi, bir kalite kontrol sistem belgesinin elde edilmesi koşuluyla verilecektir.

14. Yöntem 6s kullanılarak yapılan süt işleme ürünleri belgelemesi, belgeleyici kurumca ürünlerin üretim durumunu, bunların satışı koşulları ile ilgili belirlenmiş gerekliliklere uygunluğu, teslim edilmiş belgeler ve kontrol(test) edilen dorudan veya temsil edici numuneler akredite laboratuvar(merkez) sonuçları incelenerek yapılacak ve olumlu sonuçlara dayalı olarak beyancıya uygunluk belgesini verecektir.

15. Beyancı, uygunluk belgesini aldıktan sonra süt işleme ürünlerine uygunluk işaretlerini kaoyacaktır.

16. Beyancı, süt işleme ürünleri imalatı ve satışının bu mevzuat hükümlerine uygunluğunun sağlanması için gerekli tedbirleri alacaktır.

17. Uygunluk belgesinin geçerli olduğu dönem boyunca, ürün belgeleyici kurum, belgelemiş süt işleme ürünlerini(eğer ürünler yöntemler 4s ve 5s kullanıldı ise), üreticinin veya üretici ve satıcı hazır ürünler deposundan(eğer ürünler 3s yöntemiyle belgelendirildilerse) zaman zaman alacağı ürün numuneleri aracılığı ile ve üzerinde anlaşılması bir gözetim programına uygun olarak denetleyecek, ve gerektiğinde, ürünlerin üretim koşullarını(eğer ürünler 4s yöntemiyle belgelendilerse) yeniden değerlendirecektir.

18. Süt işlem ürünlerinin gözetimi sonuçlarına dayalı olarak belgeleyici kurum ilgili ürünler için aşağıdaki kararlardan birisini alacaktır:
- 1) uygunluk belgesinin geçerliliğinin teyiti;
 - 2) uygunluk belgesinin askıya alınması;
 - 3) uygunluk belgesinin geçersiz kılınması.
19. Beyancının kalite sistemini belgeleyen kalite kontrol sistem belgeleyicisi kurum beyancının belgelenmiş kalite kontrol sistemini gözlemleyecektir.

Madde 33.Süt ve İşlemi Ürünlerinin Mevcut Federal Kanun'a Göre Uygunluğunun Doğrulanması ile İlgili Özel Hususlar

1. Ham süt ve ham kremanın buradaki gerekliliklere uygunluğunun doğrulanması burada belirtilmiş yöntemlerden birisi tarzındaki uygunluk beyanı ile geçerli kılınacaktır.
2. Üretici, ham süt ve ham krema gerekliliklerine uygunluk beyanını eğer Rusya Federasyonu hayvan sağlığı mevzuatına ve buradaki Madde 5'e uygunsuz ve makamlarca her yıl yapılan hayvan sağlığı kontroller(testler) sonuçlarını dikkate alarak yapacaktır.
3. Sıvı süt ve raf ömrü 30 güne kadar olan süt işlemi ürünlerinin buradaki gerekliliklere uygunluğunun doğrulanması, yöntemler 3d, 4d veya 7d kullanan uygunluk beyanı, veya, 4s veya 5s yöntemi kullanan zorunlu belgeleme biçiminde doğrulanacaktır.
4. Sıvı süt ve raf ömrü 30 günden uzun olan süt işlem ürünlerinin buradaki gerekliliklere uygunluğunun doğrulanması, yöntemler 3d, 4d, 5d veya 7d kullanan uygunluk beyanı, veya, yöntemler 4s, 5s veya 6s kullanan zorunlu belgeleme biçiminde doğrulanacaktır.
5. Süt-esaslı çocuk gıda ürünlerinin buradaki gerekliliklere uygunluğu yöntemler 3d veya 4d kullanan uygunluk beyanı ile doğrulanacak, veya, yöntemler 4s, 5s veya 6s kullanan zorunlu belgeleme biçiminde doğrulanacaktır.
6. Devlet ihtiyaçları için temin edilen süt işlemi ürünlerinin buradaki gerekliliklere uygunluğu yöntem 5d kullanan uygunluk beyanı veya yöntem 6s kullanan zorunlu belgeleme biçiminde doğrulanacaktır.

Madde 34. Uygunluk Doğrulama Sonuçlarının Kabulü

1. Uygunluk beyanları ve uygunluk belgeleri kanunlar uzerinde, kullanılan zorunlu doğrulama yöntemlerine bakılmaksızın, eşdeğerdir ve Rusya Federasyonu'nda geçerlidir.
2. Rusya Federasyonu dışında elde edilmiş uygunluk doğrulama sonuçları Teknik Yönetmelik' hakkındaki Federal Kanun'un Madde 30'una göre kabul edilecektir.

Bölüm 12. Süt ve İşlemi Ürünlerinin Ambalajlama, İşaretleme ve Etiketlenmesi ile İlgili Gereklilikler

Madde 35. Packaging Requirements for Milk and its Processing Products

1. Satış amaçlı süt ve işlemi ürünleri kamu sağlığı, tüketici hakları ve hayvan sağlığı denetimlerinden sorumlu federal makamlarca gıda ile temasına izin verilmiş, süt ve işlem ürünlerinin güvenlik ve kalitesi ile raf ömrünü temin eden malzemelerden ön-ambalajlama yapılarak kolilere ve/veya paketlere konulacaktır.
2. Süt-esaslı bebek gıdaları sadece küçük havasızdırmaz ve hacimleri aşağıdakileri aşmayan bireysel önambalaj yapılacak ve paketleneyecektir:

- 1) 1 kilogram - kuru ürünler (uyaralanmış bebek formülü, takip-eden formül, destekleyici gıda ürünleri, hazır ürünler, süt-esaslı tahıllar);
 - 2) 0.2 litre - sıvı uyarlanmış, kısmen uyarlanmış formüller, takip-eden formüller;
 - 3) 0.25 litre - sıvı milk, sıvı krema, fermente süt ürünleri;
 - 4) 0.1 kilogram - süt-esaslı çocuk ekmeğ üstü sürümler.
3. Okul öncesi ve okul çağı çocuklar için süt-esaslı gıda ürünleri sadece havasızdırmaz önambalajlarda olacaktır. Okul öncesi ve okul çağı çocuklar için sıvı süt-esaslı gıdalar en az 0.2 litre en fazla da 2 litre, çocuk sürümleri ise 200 grama kadar olacaktır.
4. Bozulmaya müsait süt işlem ürünlerini toptan veya paketlemenden satarken son kullanıcılar ve tüketicilerin kaplarını kullanmak yasaktır.
5. Üreticiler veya satıcılar dilimlenmiş süt işlem ürünlerini güvenli koşullarda tutacak paketleme yapacaklar ve bunların organoleptik niteliklerinin muhafaza edilmesini sağlayacaklardır.
6. Her süt işlem ürünü paketi işaretli ve etiketli, gerektiğinde de ekleme veya fişli tüketici bilgileri aşağıdaki Madde 36'ya göre olacaktır
7. Zarar görmüş kap ve paketlerdeki süt işlem ürünleri geri toplatılacaktır.

Madde 36. Süt ve İşlemi Ürünlerin İşaretlenmesi Gereklikleri

1. Süt ve işlemi ürünleri Rusya Federasyonu tüketici hakları yasa mevzuatı ve mevcut Federal Kanun'a uygun tüketici bilgileri eşlik edilecektir.
2. Tüketici bilgileri her süt veya süt ürünü birim paketi, çok birimli paket, tekrar kullanılabilir kap birimi, sevkiyat birimi ile bu tür ürünlerin her parçesinde birim üzerine yerleştirilecektir.
3. Çok birimli koli, tekrar kullanılabilir kab veya sevkiyat kabı içindeki her birim aşağıdaki tüketici bilgileri ile işaretlenmelidir:
 - 1) buradaki gerekliliklere uygun olarak süt veya süt işlem ürünlerinin adları;
 - 2) üreticinin adı ve yeri;
 - 3) üreticinin ticari markası;
 - 4) çok birimli koli, tekrar kullanılabilir kab veya sevkiyat birim safı ve brüt ağırlığı;
 - 4) çok birimli koli, tekrar kullanılabilir kab veya sevkiyat birim içindeki parçesinde birimler sayısı;
 - 5) son kullanım tarihi;
 - 6) üretim tarihi;
 - 7) depolama şartları;
 - 8) parçesinde birim safı ağırlığı;
 - 10) ürünün uygun olduğu standart, yönetmelik veya teknik belgeyi belirten işaret;
 - 11) parti numarası;
 - 12) ürünün buradaki gerekliliklere uygunluğunun doğrulandığına dair bilgi;
 - 13) gerekli uyarılar ve elleme işaretleri - 'Güneş ışığından uzak tutunuz', 'Isıya Hassastır', 'Kuru Tutunuz'
4. Şeffaf polimer malzemeler içinde sarmalanmış çok birimli koli veya sevkiyat birimleri üzerine işaretler koyulmayabilir. Bu durumda tüketici bilgisi, ürünler etiketleri üzerinde ek olarak çok birimli koli veya sevkiyat birimi içindeki parçesinde birimler sayısını, ağırlığını da belirten bilgilerdir. Elleme talimatları dahil görülemeyen işaretler birime eklenecek bilgi sayfasında veya başka bir yöntemle tüketiciye temin edilecektir.
5. Süt veya süt ürünleri çok birimli koliler, sevkiyat veya parçesinde kolileri önceden matbu veya kolayca okunabilir bir biçimde yapılmış etiketler yapıştırılarak işaretlenecektir.
6. Süt ve işlemi ürünlerinin adları buradaki Madde 4 kavramlarına tekabül etmelidir. Üreticilerin ürün çeşit işaretleri ve ticari adı bu tür ürünlerin adlarına eklenebilir.
7. İnekler hariç, sütün menşei çiftlik hayvanının türü, etiketler üzerindeki 'süt' ibaresi önünde

veya arkasında belitilecektir.

8. Süt veya işlemleri ürünlerin ısıtma işlemleri ile ilgili kavramlar ürün adı sonrasında yer alacaktır, örneğin, 'pastörize edilmiş süt', 'sterilize edilmiş krema'.

9. Isıtma işlemi görmüş süt ve süt ürünleri kavramlarına ek olarak, diğer ürün ile ilgili kavramlar, örneğin, 'kokulandırılmış pastörize süt(koku türü)', ürünlerin etiket adlarını takip edebilir

10. Süt bileşimleri ürünlerin adları süt ürünleri için tanımlanmış kavramlara uygun olmalı ve bu kavramlara bitişik alanda kavram niteliklerini tanımlayıcı açık ibareleri bulundurmamalıdır, örneğin, 'meyve parçalı lor', 'meyveli kefir', 'işlenmiş jambonlu peynir'.

11. 'biyoürün' kavramı süt ürünleri ambalaj ve paket etiketleri üzerindeki uygun bir alana tek sözcük olarak 'bio..' ilk kısmı ile birleşik sözcükler ve ürün adı kullanılarak yerleştirilecektir, örneğin, 'biokefir', 'bioryazhenka'

12. Üretim yöntemlerini, ham maddeler bileşimi özelliklerini veya fermente bileşimini nitelendirmekte kullanılan kavramlar ürün adı içinde kullanılacaktır, örneğin, 'sütlü içecek', 'tam süt', 'birleştirilmiş krema', 'mayalanmış sütlü içecek'.

13. Standartlaştırma amaçlı kullanılmış kuru süt ürünleri dışında, kısmen kullanılmış kuru süt ürünleri hakkındaki bilgiler standart matbu bir ibare ile hazır ürün bileşimleri bilgileri yanısıra konulacaktır, örneğin, 'Kuru süt(krema, altsu) ile üretilmiştir'.

14. Adları içinde 'süt-içeren' veya 'mayalı' kavramları bulunan ürünlerin etiketlenmesinde bunların yerine, burada kullanılmış olan teknoloji/yöntem nitelendiren kavramların, örneğin, 'kefir', 'ısıtma işlemli kefir', 'yoğurt', 'ısıtma işlemli yoğurt' gibi, kullanılması yasaktır.

15. Süt-içeren ürünler adları içindeki 'ürün' kavramı değiştirilebilir, veya süt bileşimi ürünleri bileşimlerinin adları içinde, ürün kıvamını veya biçimini nitelendiren bir kavramla desteklenebilir, örneğin, 'jel, kisel, karışım, krem, mus, içecek, ezme, rule, sos, sufle, turta' gibi 'süt-meyve karışımı', 'ekşi krem sosu', 'süt kisel', 'kuru yemişli lor suflesi', 'nebatlı peynir rulosu{maydonozlu,

16. Peynir çeşitleri ve türlerinin kavramlar tamamları(sert, katı, orta-sertlikte, yumuşak, taze(bekletilmemiş, olgunlaştırılmamış), taneli, sürülebilir) üreticinin tercihinin bağlı olarak peynir adlarında kullanılabilir.

17. 'Zenginleştirilmiş' kavramı ilgili ürünlerin adları ile birlikte kullanılacak ve katkı maddeleri mevcudiyeti, miktarları, önerilen günlük tüketim miktarı(RDA) bilgileri dahil bu tür ürünlerin kullanımı ile ilgili tavsiyelerle eşlik edilecektir.

18. Buradaki Madde 4'de tanımlanmış kavramlar, çeşit markaları veya süt ve işlemleri ürünlerinin diğer ek adları içinde, eğer bu tür ürünler belirlenmiş tespit parametrelerine kabul etmiyorlarsa, kullanılmayacaklardır.

19. Madde 4'de tanımlanmış süt veya süt ürünleri adlarının kısımları bu ürünlerin paket/ambalaj ön yüzüne, eksiksiz açık aynı ad parantezinde birim ürün üzerinde de belirtilmek kaydıyla, yazılabilir.

20. Süt, sütlü ürün, süt bileşim ürünleri olmayan ürünlerin adları içinde burada tanımlanmış kavramlar ile o ürünlerin adlarının kısımları veya üretici ticari markasıyla farklı bileşimler içinde ürün etiketleri üzerinde, reklamlarında, işaretlerinde tüketicileri yanlış yönlendirebilecek biçimde kullanmak yasaktır.

21. 'Tereyağ' kavramını, tereyağ majun veya kremalı-sebze sürmeleri gibi ürünler etiketleri üzerindeki üretici ticari adları ve işaretleri içinde, reklamlarda veya tüketicileri yanılabilecek başka amaçlar için kullanmak yasaktır. Aynı şekilde, 'yapılmış(imal edilmiş) tereyağ' kavramı da kullanılmayacaktır^«/ered butter: suni tereyağ, tereyağ gibi). Bitkisel yağ içeren dondurmalarda 'süt', 'kremalı' veya 'plombir' kavramlarını kullanmak yasaktır.

22. Gerçek veya tüzel kişilerce işleme amaçlı satılan ham süt ve ham kremlerin sevkiyat kâğıtları işaretlenecek ve aşağıdaki bilgileri içeren irsaliyeyle eşlik edilecektir:

1) ürün adı;

2) tespit parametreleri(sütün kuru katılar kütle oranı hariç);

3) üretici adı - gerçek kişi, girişimci adı(soy adı, ilk adı, aile lakabı), üretici adı-tüzel kişilik(tarım kuruluşu, köylü çiftlik mülkü);

4) üretici adresi;

5) hacim(litre olarak) veya ağırlık(kilogram olarak);

- 6) sevkiyatın tarihi ve saati(saat, dakika);
- 7) sevkiyat başlangıcındaki ısı;
- 8) parti numarası.

24. Bireysel girişimciler dahil gerçek kişilerce pazarlarda, çiftçi pazarlarında satılan ticari olmayan ham süt, ham krema ve süt işleme ürünler üretim mahali(adres), ürünlerin adları ve üretim tarihi bilgilerinçe eşlik edileceklerdir.

25. Parekende birimleri olarak paketlenmiş, toptan veya parekende olarak Rusya Federasyonu'nda satılan süt ve işleme ürünler aşağıdaki bilgilerle işaretlenmelidirler:

- 1) Madde 4'de tanımlanmış kavramlar kullanılarak ve nasıl kullanılacakları mevcut Madde'de belirtilmiş olan ürün adları;
- 2) yüzdeler olarak yağ kütle oranı;
- 3) yüzdeler olarak yağ fazındaki yağ kütle oranı(süt-içeren ürünler için);
- 4) üretici adı ve mahali(adres, ülke ve ürün menşei yeri) ve Rusya Federasyonu içinde üretici tarafından tüketici şikayetlerini kabul etmeye yetkili kılınmış şirket adı ve adres, temas bilgileri);
- 5) üreticinin ticari markası;
- 6) ürünlerin net(safı) ağırlığı veya hacmi. Eğer ürünler serbest-akışkan, katı, sürülebilir veya sünlücü(viskoplastik) kıvamda iseler veya yoğunluklarını ölçme yöntemi yoksa safı(net) ağırlık verilecektir. Sıvı kıvamlı ürünlerin hacmi veya ağırlığı(üreticinin tercihi) yoğunluk ölçme yöntemi ve/veya bu tür ürünler için harmanlama(karışım) Ölçüm teçhizatı varsa verilecektir.
- 7) bileşimleri dahil ürünlerin yapısı(kompozisyonu). Ürünlerin bileşkeleri, ürünlerin yapıldığı tarihteki kütsel oranların en yüksekten aza doğru indiği bir listede gösterilecektir. Eğer bir gıda bileşimi iki veya daha fazla bileşkeden oluşuyorsa süt ürünü yapısındaki adı altına dahil edilebilir. Süt ürünü bileşimi veya süt-içeren ürün bileşkesi süt ürünleri bileşkeler listesinde kendi adları ile gösterilebilirler. Üretim sürecinde işlem için gerekli fakat hazır bir ürünün parçası olmayan bileşkeler 'kullanılarak' sözcüğünden önce(sonra?) gösterilecektir. Ürün yapısında(bileşimi) gıdaların, katkı maddelerinin, tatlandırıcıların, ve geleneksel olmayan bileşim bileşkelerinin adları gösterilecektir. Sırlama bileşimleri de ayrıca listelenecektir;
- 8) yüzdeler veya 100gm da gram, kalorik değer veya kilokalori olarak besin değerleri(hazır üründeki yağ, protein, sukroz dahil karbohidrat içeriği) gösterilecektir;
- 9) bir hazır fermente edilmiş veya kültürlenmiş üründeki mikroorganizmalar içeriği(laktat, bifidobakteriyum, diğer probiyotik mikroorganizmalar ve mayalar, ürünün bir gramı içindeki koloni oluşturucu birimler) gösterilecektir;
- 10) hazır ve zenginleştirilmiş ürün içeriği mikro/makro unsurlar, vitaminler ve zenginleştirmede kullanılmış diğer günlük tüketim ek maddeler oranları ile ürün kullanımının özellikleri bilgileri;
- 11) GDO kullanılarak elde edilmiş bileşkelerin mevcudiyeti hakkında bilgiler(eğer toplamaları %0.9'dan fazla ise);
- 12) süt ve süt ürünleri muhafaza/depolama şartları (süt-esaslı çocuk gıdalarının açılması öncesi, açılması sonrası, raf ömrü 30 güne kadar olan bozulabilir ürünler dahil - eğer bu tür ürünlerin şartları açılmış veya açılmamış paketlerinkinden farklı ise);
- 13) süt ürünlerinin üretim ve paketlenme tarihleri(eğer farklı iseler) iki haneli sayılar halinde- saat, gün, ay(eğer raf ömrü saatlerle ölçülen bozulabilir ürünlerse), gün, ay, yıl(eğer raf ömrü 30 güne kadar olan ürünlerse), ay ve yıl(konserve(kutu) edilmiş dahil bozulmayacak ürünler);
- 14) iki haneli sayılarla bitim(son) tarihi - saat, gün, ay hour (raf ömrü saatlerle ölçülen bozulabilir ürünler), gün, ay, yıl(raf ömrü 30 güne kadar olanlar), ay ve yıl(konserve(kutu) edilmiş dahil bozulmayacak ürünler). Bitim tarihi, 'Bitecektir', 'Tarihinden önce' veya 'Öncesinde kullanınız' sözcüklerinden sonra gösterilecektir. Raf ömrü ise saatler, günler, aylar olarak gösterilebilir('Raf ömrü 36 saat', 'Raf ömrü 14 gün', 'Raf ömrü 6 ay', '6 ay içinde tüketin', '6 ay geçerlidir' gibi);
- 15) süt ürünlerinin kullanım yöntemleri ve koşulları(gerekli ise);

- 16) ürünün uyduğu ve ürünün tanınmasında (tespitinde) kullanılacak resmi belge(ler);
- 17) ürünün buradaki gerekliliklere uyumunun doğrulandığı hakkında bilgiler;
- 18) süt ürünü yapımında kullanılmış kuru tam süt veya kuru yağı alınmış süt (Madde 4'e bakınız) bilgileri süt ürününün pakete ambalajı önyüzü üzerindeki tür adı yanısıra aynı matbu harflerle yazılacaktır. Eğer kuru kuru tam süt veya kuru yağı alınmış süt kullanılmış ise, pakete süt ve işleme ürünleri pakete paketi üzerinde 'süt' kavramını kullanmak yasaktır.

26. Süt işlem ürünleri, kıvamlaştırılmış (buharlaştırılarak) ve kuru süt ürünleri aşağıdaki ek bilgilerle de işaretlenecektir:

- 1) ürünlerin üretim ve kullanım bitiş tarihleri ambalajlar veya metal kutuların tepesine veya altına yazılacaktır. Eğer bitim tarihi yanında 'Bitecektir' veya 'Öncesinde kullanınız' ibareleri varsa, hemen yanında ilgili bilginin bulunabileceği yeri belirten 'kutu/paket tepesinde/altındaki birinci ve ikinci satırlara bakınız' veya 'Paket üstü veya altına bakınız' yazılacaktır. Eğer bitim tarihi 'İçin geçerlidir' veya 'Süresinde satın' ibareleri kullanıyorsa, hemen yanında raf ömrü aylar olarak belirtilecek ve 'Üretim tarihi kutu/paket tepesinde/altındaki birinci ve ikinci satırlardadır' veya 'Üretim tarihi paket tepesinde/altındadır' sözcükleri kullanılacaktır;
- 2) şekerli içeren kıvamlı (yoğunlaştırılmış) süt işlem ürünlerindeki şeker türleri (sukroz, fruktoz, glukoz, laktoz).

27. Peynir ambalajına, sütlü gıdaları ile temas etmesine resmen izin verilmiş silinmez zararsız renk veya kendi-yapışır etiketler kullanarak, veya benzeri yöntemle bilgiler yerleştirilebilir. Peynir, işlenmiş peynir ve peynir ürünleri şu ek bilgilerle işaretleneceklerdir:

- 1) çeşit işaretleri veya peynir tür adları ("Rossiisky," "Uglichsky," "Suluguni" vs.);
- 2) yüzdelik olarak yağ kütle oranı (kuru katılar eşdeğeri);
- 3) ana başlatıcı mikroflora türü (genus) ve süt-pıhtılaştırıcı enzim preparatları menşei özelliği;
- 4) yumuşak, salamura (turşulaanmış) ve işlenmiş peynir raf ömrü;
- 5) shelf life and storage life (within the shelf life) of extra-hard, medium-hard, hard and dry cheeses.

28. Süt-esaslı bebek gıda ürünleri ek olarak şu bilgilerle işaretlenmelidir:

- 1) kullanım önerileri;
- 2) hazırlama koşulları (gerekli ise), muhafaza ve açılma sonrasında kullanım şartları;
- 3) ürünlerin amaçladığı yaş gurupları:
 - a) doğumdan itibaren - uyarlanmış formüller;
 - b) altı aydan büyük - takip-eden formüller;
 - c) altı aydan büyük - lorlar ve lor-temelli ürünler;
 - d) sekiz aydan büyük - uyarlanmamış süt ürünleri.

29. Süt-esaslı çocuk gıdalar etiketleri şunu belirtmelidir: 'Çocuklar İçin'. Harfler en azından ambalajda/pakette kullanılan en büyük harfler kadar olmalıdır. Uyarlanmış ve takip-eden formüller şu uyarıyı bulundurmalıdır: 'Anne sütü bebekler için en iyisidir'.

30. Bu Madde 28'inde belirtilen ürünler dışında, diğer sütlü ürünler, süt bileşekli ürünler, ve bebekler, okul-öncesi veya okul-çağı çocuklar süt-içeren gıdalar hakkındaki bilgiler mevcut Federal Kanun, yönetmelik ve/veya ilgili teknik belgelere uyacaktır.

31. Süt işlem ürünü paket veya etiketinde gösterilen gerçek besin değerlerindeki oynamalar (farklılıklar) buradaki Ek 18'de belirtilmiş besin değerleri seviyelerini aşmayacaktır. Bir süt işlem ürünü etiketindeki besin değerleri, bilinen miktarları kullanan matematiksel yöntemlerle elde edilmiş ağırlıklı ortalamalara dayalı, veya üreticinin ürün testleri ile elde edilmiş ağırlıklı ortalamalara ya da resmi kaynaklardan alınmış çizelge değerleri hesapları veya ürün bileşikleri besin değerleri incelemeli hesap yöntemlerine dayalı olacaktır.

32. Zenginleştirilmiş süt işlem ürünlerine eklenmiş maddelerin miktarları, ürünlerin raf ömrü sonundaki gerçek içerik seviyelerine dayalı olarak gösterilecektir. Süt işlem ürünleri içindeki vitamin miktarlarının raf ömrü süresi içinde doğal olarak azalması nedeniyle bu tür ürünler yapılırken vitamin içerik seviyeleri, beyan edilmiş parametreler itibarı ile, yağda çözülebilir

vitaminler için %50'ye kadar, suda çözülebilir vitaminler için %100'ü aşmamak şartıyla yükseltilebilir.

Madde 37. Etiketleme Kuralları

1. Etiketler her perakende birimi paketi ve sevkiyat kolisine konulacak, ve kolayca okunabilir konumda olacaktır. Etiket Rusça olacaktır. Ek bilgiler, Rusya Federasyonu cumhuriyetlerinin resmi dillerinde, halklarının dillerinde, veya yabancı dillerde olabilir. Diğer dillerdeki süt işlem ürün bilgileri Rusçada'kinin aynısı olacaktır.
2. Etiket bilgileri buradaki Madde 36'a uygun olacaktır. Süt işlem ürününün adı perakende paket önyüzünde, en az 9.5 büyüklüğünde harflerle, ve hacmi veya ağırlığı en az 100ml(gm) perakende paketlerde en az 8.5 büyüklüğündeki harflerle olacaktır. Eğer tüm gerekli bilgiler etiket üstüne sığmazsa, bilgilerinin bazıları ek fişli olarak verilebilir ancak üretici adı, süt işlem ürün adı, net ağırlık veya hacim, bileşim, besin değerleri, üretim tarihi, raf veya depo ömrü, muhafaza şartları, ürünün uygun olduğu resmi belge adı, son kullanım(tüketim) tarihi, ve uygunluk işareti ürünün etiketi üzerinde bulunmak zorundadır. Ek bilgi fişi durumunda etiket ayrıca 'Ek bilgiler- paket bilgi ekine bakınız' ibaresini bulundurmalıdır.
3. Süt ve süt ürünleri, perakendeciler veya kamu gıda hizmet kuruluşlarınca satıldığında, Madde 36 gereğince tüketici bilgisi içeren her önambalajlı süt veya işlemi ürünler birimi ekli bilgi fişleri, sevkiyat kolisi ve/veya çokbirimli paket ve/veya büyük perakende paketlerinde kullanılabilir.

Bölüm 13. Uluslararası Standartlar ve Milli Standartlar

Madde 38. Süt ve işlemi ürünler ile ilgili uluslararası standartlar, ürünlerin imalatı, depolanması/muhafazası, sevkiyatı, satışı ve imhası Rusya Federasyonu teknik yönetmelikler mevzuatında ve Rusya Federasyonu uluslararası taahhütnamesinde belirtildiği gibi uygulanacaktır.

Madde 39. Uluslararası ve milli standartlar, mevcut Federal Kanun'dan farklılıklar göstermedikleri sürece, süt ve işlem ürünleri, bunların üretimi, muhafazası/depolanması, sevkiyatı, satışı ve imhası süreçlerinde gönüllü olarak uygulanacaktır.

Madde 40. Uluslararası Taahhütler - Rusya Federasyon parlamentosu tarafından onaylanmış Rusya Federasyonu uluslararası taahhüt yükümlülükleri eğer bu mevzuatta belirlenmiş olanlardan farklı kurallar getiriyorsa öyle bir durumda Rusya Federasyon uluslararası taahhütünün kuralları uygulanacaktır.

Bölüm 14. Mevcut Federal Kanun'a Uyulmamasından Kaynaklanan Sorumluluklar, Zararların Tazmini

Madde 41. Mevcut Federal Kanuna Uyulmaması Sorumlulukları

1. Üreticiler (satıcılar, yabancı bir üretici ile mukaveleli olup bu üretici adına tedarik edilen ürünlerin bu mevzuat gerekliliklerine uygunluğunun teminini sağlamakla görevli kişiler) bu mevzuata uyumsuzlukları nedeniyle Rusya Federasyonu kanunları nezdinde sorumlu addedileceklerdir.

2. Mevcut Federal Kanun'u ihlal eden üretici çalışanları (satıcılar, yabancı bir üretici ile mukaveleli olup bu üretici adına tedarik edilen ürünlerin bu mevzuat gerekliliklerine uygunluğunun teminini sağlamakla görevli kişiler) maddeten, cezaen ve idari olarak Rusya Federasyonu kanunları altında sorumlu tutulacaklardır.

Madde 42. Mevcut Federal Kanun'a Uymama ile İlgili Zararların Tazmini

1. Üreticiler (satıcılar, yabancı bir üretici ile mukaveleli olup bu üretici adına tedarik edilen ürünlerin bu mevzuat gerekliliklerine uygunluğunun teminini sağlamakla görevli kişiler) bu mevzuata uyumsuzlukları nedeniyle oluşmuş, ve vatandaşların hayatına veya sağlıklarına, gerçek kişilerin veya tüzel kişilerin mülklerine, milli veya yerel mülklere, çevreye, veya hayvanlar veya bitkilere verilmiş zararları Rusya Federasyonu kanunları nezdinde tazmin edeceklerdir.

2. Üreticiler (satıcılar, yabancı bir üretici ile mukaveleli olup bu üretici adına tedarik edilen ürünlerin bu mevzuat gerekliliklerine uygunluğunun teminini sağlamakla görevli kişiler), bütün masrafları kendilerine ait olmak şartı ile, bu mevzuata uyumsuz ve hatalı(eksikli, yetersiz, uyumsuz) süt işlem ürünlerini kendileri düzeltecekler, bu ürünleri düzeltildikleri yerlere kendileri sevk edecekler, bunları tüketicilere bilahare iade edecekler ve buradaki gerekliliklere uymayan standart-altı süt işlem ürünlerini imha edeceklerdir.

Bölüm 15. Nihai Hükümler

Madde 43. Nihai Hükümler

1. Gıda üretim tesisleri, teçhizat ve sevkiyat olanaklarının teknik düzenlemesi, gıdaların üretim, muhafaza/depolama, sevkiyat, satış ve imha süreçleri, yönetmeliklere, ilgili teknik belgelere, ve/veya faaliyet kurallarına uygun biçimde uygulanacak ve federal kanunlar içinde yürürlükte kalacaklardır.
2. Mevcut Federal Kanun'un yürürlüğe girmesi öncesinde, Rusya Federasyon Devleti, mevcut Federal Kanun'un uygulanabilmesi için gereken, süt ve süt ürünlerinin kontrol(testler) ve ölçüm kurallarını ve yöntemlerini, aynı zamanda numune seçimi, kontrolü(testleri) ve ölçümleri kurallarını, yöntemlerini oluşturacak ve onaylayacaktır.
3. Rusya Federasyonu içinde dağıtılan süt ve süt ürünleri, bu mevcut Federal Kanun yürürlüğe girdiği andan itibaren burada belirtilen zorunlu uygunluk doğrulaması şartlarına tabî olacaklardır.
4. Rusya Federasyonu'nun 14 Mayıs 1993 tarih ve 4979-1 sayılı 'Hayvan Sağlığı' kanun, 30 Mart 1999 tarih ve 52-03 sayılı "Kamu Sağlığı ve Hastalıklar Kontrolü" hakkındaki kanun ve 2 Ocak 2000 tarih 29-03 sayılı "Gıda Kalitesi ve Güvenliği" hakkındaki kanunun süt ve süt ürünleri uygunluk değerlendirmesi ve doğrulanması ile bunların üretimini, muhafazasını, sevkiyatını, satışını ve imhasını zorunlu gerekliliklerini ilgilendiren hükümleri bu mevcut Federal Kanun yürürlüğe girdiği günden itibaren geçerli olmayacaklardır.

Madde 44. Mevcut Federal Kanun'un Yürürlüğe Girişi

Bu Federal Kanun resmi yayım tarihini müteakip altı ay sonra yürürlüğe girecektir.

Rusya Federasyonu Cumhurbaşkanı

D. Medvedev

Not: Bu belgeye şu ekler dahildir:

Ek 1
Ek 10
Ek 11
Ek 12
Ek 13
Ek 14
Ek 15
Ek 16
Ek 17
Ek 18
Ek 2
Ek 3
Ek 4
Ek 5
Ek 6
Ek 7
Ek 8
Ek 9

"Rossiiskaya Gazeta" - 20 Haziran 2008 tarih ve 4688 sayılı resmi gazete

İZİNLİ SEVİYELER
HAM SÜT ve HAM KREMA İÇİNDE
TEHLİKELİ OLABİLECEK MADDELER

Ürünler	Tehlikeli Olabilecek Maddeler	İzinli Seviyeler, mg/kg (L), bunlar aşılmayacaktır
Ham süt, Ham krema	Zehirli maddeler:	
	Kurşun	0.1
	Arsenik	0.05
	Kadmiyum	0.03
	Civa	0.005
	Miyotoksinler:	
	Aflatoksin M1	0.0005
	Antibiyotikler:	
	Levomitsetin (chloramphenicol)	Yasaktır
	Tetracycline Gurubu	Yasaktır
	Streptomisin	Yasaktır
	Penicillin	Yasaktır
	Bastırıcı Maddeler:	Yasaktır
	Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde):	
	Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler)	0.05 (1.25 krema için)
DDT <1> ve metabolitleri	0.05 (1.0 krema için)	
Radyonükleitler:		
Caesium-137	100 Bq/L	
Strontium-90	25 Bq/L	

<1> DDT - dichlor-diphenyl-trichlorethylene, böcek ilacı.

İZİNLİ SEVİYELER
MİKROORGANİZMALARIN VE SOMATİK HÜCRELER
HAM SÜT VE HAM KREMA

Ürünler	QMAFAnM <1>, CFU <2>/cm ³ (g), aşmayacaktır	Ürün ağırlığı (g, cm ³), içinde yasaktır		Somatik hücre sayısı, içinde 1 cm ³ (g), aşmayacaktır
		CGB <3> (coliforms)	patojenik, dahil salmonella	
Ham süt				
üst kalite	1 x 10 ⁶	-	25	2x10 ⁶
birinci kalite	5 x 10 ⁶	-	25	1 x 10 ⁶
ikinci kalite	4 x 10 ⁶	-	25	1 x 10 ⁶
Ham krema				
üst kalite	5 x 10 ⁶	-	-	-
birinci kalite	4 x 10 ⁶	-	-	-

- <1> QMAFAnM - mesofilik arobik ve fakultatif anarobik mikroorganizmalar miktarı.
 <2> KOE - koloni-oluşturucu birimler.
 <3> CGB - Escherichia coli gurubu bakteriler.

Ek 3
 Federal Kanun
 "Teknik Yönetmelikler
 Süt ve Sütü Ürünler"

İZİNLİ SEVİYELER

SÜT İŞLEM ÜRÜNLERİ İÇİNDE
 TEHLİKELİ OLABİLECEK MADDELER

Ürün Gurubu	Tehlikeli Olabilecek Maddeler	İzinli Seviyeler, mq/ka CL dm ³).
		asmavacaktır
Süt işlem ürünlerinin tamamı	Miyotoksinler: Aflatoksin M1 Antibiyotikler: Levomitsetin (chloramphenicol) Tetracycline Gurubu Streptomitsin Penicillin	0.0005 Yasaktır Yasaktır Yasaktır Yasaktır
Sıvı süt ve sıvı krema, tereyağ sütü, süt sualtı sualtı, akışkan fermente edilmiş süt ürünleri (ayran, acidophilus sütü, varenets, kefir, kıymız ve kıymız Ürün, yoğurt, lorlanmış süt (ryazhenka), ekşi krema, süt unsurlu ürünlere dayalı ürünler ısı-ışlemlı, sonradan olgunlaştırma	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90 Peroxide sayısı içinde sterilize akışkan süt ve sıvı krema asit değeri için akışkan fermente edilmiş sütü ürünler (ayran, kıymız ve kıymız ürün dışında)	0.1 0.05 0.03 0.005 0.05 (krema için, ekşi krema - 1.25) 0.05 (krema için, ekşi krema - 1.0) 100 Bq/L 25 Bq/L 4.0 mmol active oxygen/kg of yağ 100 derecede Tern er
Lorlar, lor kütle, taneli lorlar, lor peynir çubuğu, lor ürünleri, süt unsurlu ürünlere dayalı albumin kütle, sürülebilir sütü protein ürünler, dahil ısı-ışlemlı sonradan olgunlaştırma	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90 Asit değeri için lorlar VE lor Ürünler	0.3 0.2 0.1 0.02 1.25 1.0 100 Bq/L 25 Bq/L 150 derecede Tern er
Sütü. krema, tereyağsütü.	Zehirli maddeler:	

sualtı, süt unsurlu ürünler dayalı yoğunlaştırılmış ve kıvamlı ürünler with şeker, sterilize buharlaştırılmış süt, metal kutu sütü ve süt unsurlu metal kutu ürünler	Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Çinko Krom Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde) Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	0.3 0.15 0.1 0.015 metal kutu ürünler içine konulmuş çinko kutu - 200 metal kutu ürünler içine konulmuş krom kap - 0.5 1.25 1.0 300 Bq/kg 100 Bq/kg
Sütler, kuru süt unsurlu, kıvamlı ürünler (sütü, krema, fermente edilmiş sütü ürünler, içecekler, dondurma karışımları, sualtı, tereyağsütü, yağsız süt)	Yapılandırılmış ürün içinde eşdeğeri: Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	0.1 0.05 0.03 0.005 1.25 1.0 500 Bq/kg 200 Bq/kg
Süt protein yoğuntuları (konsantreler), laktuloz, şekerli süt, kazein, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatlar	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	0.3 1.0 0.2 0.03 1.25 1.0 300 Bq/kg 80 Bq/kg
Peynir, peynir ürünleri (çok-sert, sert, orta-sert, yumuşak), işlenmiş, sualtı-albumin, kuru peynir ezmeleri (hamurları), sosları	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Benzo(a)pyrene Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	0.5 0.3 0.2 0.03 For dumanlandırılmış ürünler- 0.001 1.25 1.0 50 Bg/kg 100 Bg/kg
Tereyağ, inek sütü tereyağ macunu, sütü yağ	Oksidatif bozulma parametreleri: Yağ fazı asiditesi Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum	2.5 derecede Kettstofer (bileşenli tereyağ ve macun için - 3.5 derecede Kettstofer) 0.1 (çikolatalı Ürünler için - 0.3) 0.1 0.03 (çikolatalı ürünler için-

	Cıva Bakır Demir Çinko Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	0.2) 0.03 Konserve Ürünler - 0.4 Konserve Ürünler - 1.5 Sterilize tereyağ içine konulmuş çinko kutu için-200 1.25 1.0 200 Bq/kg (süt yağı için - 100) 60 Bq/kg (süt yağı için - 80)
Sebzeli Krema sürülebilir, krema-sebze yapılmış karışımı	Oksidatif bozulma parametreleri: Üründen alınmış yağ içinde peroksit sayısı Yağ faz asiditesi Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva Bakır Demir Nikel Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	10 mmol active oxygen/kg 2.5 derecede Kettstofer (bileşenli sürülebilirler için - 3.5 derecede Kettstofer) 01 (çikolatalı ürünler için - 0.3) 0.1 0.03 (çikolatalı ürünler için- 0.2) 0.03 KonserveÜrünler - 0.4 KonserveÜrünler- 1.5 Hidrojenatlandırılmış yağ içeren ürünler için-0.7 1.25 1.0 100 80
Her türlü süt ve süte-dayalı dondurma	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT <1> ve metabolitleri Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	0.1 0.05 0.03 0.005 1.25 1.0 100 Bq/kg 25 Bq/kg
Fermente başlatıcı ve probiyotik mikroorganizmalar için making fermente edilmiş süt ürünleri, kültürlenmiş tereyağ, peynir	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva	akışkanlar için(kuru dondurulmuşlar dahil) 0.1 / 1.0 0.05 / 0.2 0.03 / 0.2 0.005 / 0.03
Kültür ortamı-kuru süte dayalı türetim başlatıcı ve probiyotik mikroflora için	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT <1> ve metabolitleri	0.3 1.0 0.2 0.03 1.25 1.0

	Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	160 Bq/kg 80 Bq/kg
Enzim preparatları	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik	10.0 3.0
Süt bileşimli ve süt-içeren ürünler, süt-esaslı olmayan unsur içeriği %35'den fazla	Zehirli maddelerin izinli seviyeler gereksinimleri, miyotoksinler, antibiyotikler, haşarat ilaçları, radyonükleitler,ve microbiyolojik güvenlik ve oksidatif bozulma parametreleri içeriği ve sütlü ile sütsüz unsurlar oranını ve tehlikeli olabilecek içerik seviyelerini dikkate alacaktır	

<1> DDT - dichlor-diphenyl-trichlorethylene, böcek ilacı.

Notlar:

1.Haşarat ilaçları, antibiyotikler, sülfanilamidler, ve burada belirtilmemiş antibiyotik özellikler taşıyan gıda katkı maddeleri izin seviyeleri Rusya Federasyonu gıda kalite ve güvenlik mevzuatına uygun olarak kontrol edilecektir.

2. Eğer penicillin, streptomisin ve bu gurubun antibiyotikleri,ve tetracycline gurubu antibiyotiklerini tespit etmek için kimyasal yöntemler kullanıldıysa, bunların gerçek içeriğini gram başına birim olarak tekrar belirtmek için bir aktif standart kullanılacaktır.

Ek 4
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütlü Ürünler"

**İZİNLİ SEVİYELERİ
SÜT İŞLEM ÜRÜNLERİ DOLAŞIMA ARZ EDİLDİĞİNDE
İÇLERİNDEKİ MİKROORGANİZMALAR**

Ürün, Ürün Gurubu	QMAFAnM <1>, CFU <2>/cm ³ (g), aşmayacak	Ürün ağırlığı (g, cm*) içinde yasaktır				Maya (Y), Küf (M), CFU/cm ³ (g) aşmayacaktır
		CGB <4> (koli- türleri)	Patojenik, dahil salmonela	Staphy- lococcus aureus	Listeria mono- cytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Sıvı süt, sıvı krema, süt ve krema içecekleri, süt sualtı, tereyağsütü, ısı-ışlemlenmiş ürünlere dayalı ve şunlar dahil: parekende paket içinde, sıvı süt,pastörize dahil	1 x 10 ⁶	0.01	25	1	25	
Sterilize, ultra-pastörize (ÜPT) (aseptik işleme)	Endüstriyel stérilité gereklilikleri: 1)37C'de 3-5 gün için termostatik ısıtmadan sonra gözle gorulur hasar veya bozulma yok(şişmiş paketler, görünümde değişiklik, vs.), tat ve kıvamda değişiklik yok; 2)termostatik ısıtma sonrasında şunlar kabul edilir: a) titratabel asidite 2 derece Terneri aşmayacaktır; b) QMAFAnM 10 CFU/cm ³ fa) asmavacaktır					
ultra-pastörize (aseptik işleme)	100	10.0	100	10.0	25	
Fırınlanmış	2.5 x 10 ³	1.0	25		25	

tatlandırılmış, vitaminlerle macro/microelementlerle, laktuloz, ve prebiotiklerle zenginleştirilmiş	Farklı biçimlerde ısıtılmış sıvı süt gerekliliklerine uygun olacaktır					
cam şişeler ve tanklar	2 x 10 ^b	0.01	25	0.1	25	—
Krema ve krema-esaslı ürünler, dahil:						
parekende paket içinde pastörize dahil	1 x 10 ⁶	0.1	25	1	25	.
Sterilize	Endüstriyel stérilité gereklilikleri: 1) 37C ve 3-5 günlük termostatik ısıtma sonrasında, gözle görülebilir bozulma veya hasa(şişmiş paketler, görünümde değişiklik, vs), tat ve kıvamda değişme yok; 2) termostatik ısıtma sonrasında şunlar kabuldür: a) titratabel asidite 2 derece Terneri aşmayacaktır; b) QMAF An M 10 CFU/cm ³ fa asmayacaktır					
Zenginleştirilmiş	1 x 10 ⁶	0.1	25	1	25	.
Çırpılmış	1 x 10 ^b	0.1	25	0.1	25	.
şişeler ve sarnıçlar içinde	2 x 10 ⁶	0.01	25	0.1	25	.
Süt, krema, tereyağsütü ve altsu içecekler, kokteyller, kiseller; pastörize süt, krem, tereyağsütü ve altsu jelatin, soslar, kremler, muhallebiler, muşlar, ezmeler(hamurlar), sufleler 2ncil sıvı fermente edilmiş sut ürünleri, ekşi krema ve ürünlere dayalı akışkan fermente edilmiş süt ürünleri dahil	1 x 10 ⁵	0.1	25	1	25	
raf ömrü 72 saate kadar:						
bileşensiz	Lactate mikroorgani zmalar at least 1 x 10 ⁷	0.01	25	1		.
raf ömrü 72 saatten uzun:						
bileşensiz	Lactate mikroorgani zmalar at least 1 x 10 ⁷	0.01	25	1		Y-50 <4> M-50
bileşenler ile		0.01	25	1		Y-50 M-50
bifidobakteriya ve diğer probiyotik mikroorganizmalarla zenginleştirilmiş, yogurt dahil	Bifido-bakteriya ve (veya) diğer probiyotik mikroorgani zmalar, en az 1 x 10 ⁶	0.1	25	1		Y-50 <4> M-50
	toplam					

Ekşi krema ve Ürünlerine dayalı, bileşenler dahil	ekşi krema, laktat mikroorganizmalar en az 1×10^7	0.001 - ekşi krema, içi n 0.1 ısı-ışlemlı ekşi krema Ürünleri	25	1		raf ömrü 72 saatten uzun ürünler için - Y-100 M-100
Heat-ışlemlı kültürlü süt ve süt unsurlu Ürünler, bileşensız		1.0	25	1	25	Y-50 M-50
bileşenli		1.0	25	1	25	Y-50 M-50
3. Lorlar, lor kütle, lor Ürünler, dayalı ürünler: raf ömrü 72 saate kadar, bileşensızler dahil	Laktat mikroorganizmalar en az 1×10^6	0.001	25	0.1		Y-50 M-50
bileşenler ile		0.001	25	0.1		Y-100 M-50
raf ömrü 72 saaten uzun, bileşenlersız		0.01	25	0.1		Y-100 M-50
bileşenler ile		0.01	25	0.1		Y-100 M-50
dondurulmuş		0.01	25			Y-100 M-50
Isıl-ışlemlı lor ürünleri, bileşenler dahil		0.1	25	1		50 total
4. süt altusuyundan Albumin kütle ürünlere dayalı, kültürlenmişler dışında	2×10^6	0.1	25	0.1		Y-100 M-50
5. Süt, krema, tereyağsüt sütlü Ürünler, süt unsurlu Ürünlere dayalı , yoğunlaştırılmış ve buharlaştırılmış Ürünler, metal kutu sütler ve süt unsurlu ürünler, dahil:						
buharlaştırılmış, yoğunlaştırılmış süt, sterilize krema, sütler Ürünler, süt unsurlu ürünler, buharlaştırılmış ürünler	Endüstriyel stérilité gereklilikleri: 1) 37C ve 3-5 günlük termostatik ısıtma sonrasında, gözle görülebilir bozulma veya hasa(şışmiş paketler, gürünümde değişiklik, vs), tat ve kıvamda değişme yok; 2)termostatik ısıtma sonrasında şunlar kabuldür: ajtitratabel asidite 2 derece Terneri aşmayacaktır; bIQMAFAnM 10 CFU/cm ³ (a) aşmayacaktır 3)Çocuk Ürünleri ek gereklilikleri - kültürlerken mayasız, mantarsız veya laktatsız mikroorganizma numuneleri					
süt, krema kıvamlştırılmış parekende paket, içinde şekerli	2×10^4	1.0	25			
bileşenli	2×10^4	1.0	25			
şekerli süt krema kıvamlştırılmış sevkıyat kabı içinde	4×10^4	1.0	25			

tereyağsütü, sualtı kıvamlştırılmış with ve şekeriz	5 x 10 ⁴	1.0	25			
doğal kakao, kıvamlştırılmış sütlü kahve veya şekerli	3.5x10 ⁴	1.0	25			
6. kuru, kıvamlı sütler, süt unsurlu Ürünler (süt, krema, fermente edilmiş Ürünler, içecekler, dondurma karışımları, altsu, tereyağsüt yağsız süt), dahil:	5 x 10 ⁴	0.1	25	1		
kuru tam inek sütü	5 x 10 ⁴	0.1	25	1	-	-
kuru yağsız süt: doğrudan tüketim	5 x 10 ⁴	0.1	25	1	-	-
endüstriyel işlem	1 x 10 ⁶	0.1	25	1	-	-
kuru sütlü içecekler	1 x 10 ^b	0.01	25	1	-	M-50
kuru krema ve şekerli kuru krema	7 x 10 ⁴	0.1	25	1	-	-
kuru süt altsuyu	1 x 10 ⁰	0.1	25	1	25	Y-50 M-100
kuru dondurma karışımlar	5 x 10 ⁴	0.1	25	1	-	-
kuru fermente edilmiş süt ürünleri	1 x 10 ^b	0.1	25	1	-	Y-50 M-100
tereyağsüt tam süt ikamesi (kuru)	5 x 10 ⁴	0.1	25	1	-	Y-50 M-100
7. kuru süt protein yoğuntuları (konsantreler) .kazein, süt şekeri, kazeinatlar, süt protein hidrolizatları, dahil:						
yemelik kazeinatlar	5 x 10 ⁴	0.1	25	-	-	-
altsu protein yoğuntusu	5 x 10 ⁴	1.0	25	1.0	-	-
albumin ve kazein yoğuntusu	2.5x10 ³	1.0	25	1	-	-
süt proteini, kazeinler	1 x 10 ⁴ sulfid-azaltan klostridia içinde 0.01 g Yasaktır	1,0	50	1		Y-10 M-50
rafine süt şekeri	1 x 10 ³	1.0	25	1	-	Y-50 M-100
yemelik süt şekeri (yenilir laktöz)	1 x 10 ⁴	1.0	25	1	-	Y-50 M-100
laktuloz yoğuntusu	1 x 10 ³	1.0	50	1	-	Y-50 M-100
8. Peynir, peynir ürünleri (çok-sert, sert, orta-sert, yumuşak), işlenmiş, altsu-albumin, kuru, peynir ezmeleri(hamurları), sosları, dahil:						
peynir, peynir ürünleri (çok-sert, sert, orta-sert, yumuşak):						
bileşenlersiz	-	0.001	25	0.001	25	-
bileşenlerli	-	0.001	25	0.001	25	-
işlenmiş peynir:						
bileşenlersiz	5 x 10 ³	0.1	25	-	-	Y-50 M-50

bileşenleri	1 x 10*	0.1	25	-	-	Y-100 M-100
işlenmiş peynir ürünleri	1 x 10 ⁴	0.1	25	-	-	Y-100 M-100
peynir sosları,	1 x 10 ⁴	0.1	25	-	-	-
kuru peynir, peynir ürünleri	5 x 10 ⁴	1.0	25	-	-	-
dumanlandırılmış peynir, peynir ürünleri, altısu albumin peyniri	1 x 10 ⁴	0.1	25	-	-	-
9. Tereyağ, inek sütü tereyağ majunu, süt yağı, dahil:	kültürlenmiş tereyağ içinde kontrol					
inek sütü tereyağı: krema (tatlı-krema, ekşi-krema, tuzlu, tuzlanmamış), dahil:						
bileşenlersiz	1 x 10 ^b	0.01	25	0.1	25	100 toplam
bileşenleri	1 x 10 ⁰	0.01	25	0.1	25	Y-100 M-100
markalandırılmış, Vologda dahil	1 x 10 ⁴	0.1	25	-	25	M-50
sterilize	EEndüstriyel stérilité gereklilikleri: 1) 37C ve 3-5 günlük termostatik ısıtma sonrasında, gözle görülebilir bozulma veya hasa(şışmiş paketler, görünümde değişiklik, vs), tat ve kıvamda değişme yok; 2)termostatik ısıtma sonrasında şunlar kabuldür: a)titratabel asidite 2 derece Terneri aşmayacaktır; b)QMAFAnM 10 CFU/cm ³ fa) asmayacaktır 3)Çocuk Ürünleri ek gereklilikleri - kültürlerken mayasız, mantarsız veya					
yapılmış tereyağ	1 x 10 ["]	1.0	25			M-200
kuru tereyağ	1 x 10 ^b	0.01	25	0.1	25	100 toplam
süt yağı	1 X10*	1.0	25			M-200
tereyağ macunu,	2 x 10 ⁵	0.01	25	0.1	25	Y-100 M-100
bileşenleri	2 x 10 ⁵	0.001	25	0.1	25	Y-100 M-100
10. Sürüm	1 x 10 ^b	0.01	25	0.1	25	Y-100 M-100
yapılmış karışım						
11. süt, kremli dondurma, bitkisel yağlı plombier, turtalar, pastalar, dondurma, karışimli tatlılar, dondurma sırları:						
sertleştirilmiş dondurma, bileşeniler dahil	1 x 10 ^b	0.01	25	1	25	
yumuşak dondurma, bileşeniler dahil	1 x 10 ^b	0.1	25	1	25	
akışkan yumuşak dondurma	3 x 10 ⁴	0.1	25	1	25	
12. fermenteler (başlatıcı ve probiyotik)						
fermente edilmiş süt ürünleri, kültürlü tereyağ ve peynir), dahil:						
symbiotik (akışkan) kefir başlatıcılar	1 x 10 ⁰	3.0	100	10	-	M-5

saf kültür başlatıcılar (akışkan başlatıcılar)	1 x 10 ^b yoğunlaştırılmış başlatıcılar için en az 1 x 10 ¹⁰	10.0	100	10		5 toplam
dondurulmuş, kuru	1 x 10 ^y yoğunlaştırılmış başlatıcılar için en az 1 x 10 ¹⁰	1.0	10	1		5 toplam
13. enzim preparatlar, dahil:						
hayvan kökenli süt- pıhtılaştırıcı	1 x 10 ⁴	1.0 E. coli içinde 25	25 sulfit- azaltıcı klostridia içinde 0.01 g			
sebze kökenli	5x10 ⁴	1.0	25			
mikrobiyal köken	5 x 10 ⁴ ferment yapıcıların geçerli türlerini içermeyecektir	1.0	25			
14. Kuru, süt-esaslı kültür ortamı için türetim başlatıcı ve probiyotik mikroflora	5 x 10 ⁴	0.01	25 sulfit- azaltıcı klostridia 0.01 g içinde			
15. Süt-içeren ürünler	Gereklilikler ürün içindeki süt ve sütlü olmayan bileşenler oranında dikkate alınacaktır					

<1> QMAFAnM - Mesofilik arobik ve fakültatif anarobik mikroorganizmalar miktarı.

<2> KOE - koloni-oluşturucu birimler.

<3> CGB - Escherichia coli grubu bakteriye.

<4> raf ömrü sonunda maya mevcudiyeti, ayran ve kefir için en az 1 x 10⁴, kıymız için en az 1 x 10⁵; başlatıcı kullanılarak yapılan ürünlerde mayanın bulunması kabul edilir.

Notlar

Ürünlerin mikrobiyolojik güvenlik parametreleri ve besin değerleri 1. Sağlık Standartları şu mikroorganizmalar guruplarını ihtiva eder:

1) sağlık-indikatif, mesofilik arobik mikroorganizma kolonileri ve fakültatif anarobik mikroorganizmalar (QMAFAnM), Escherichia coli grubu bakteriye - Enterobakteriyaceae VE Enterococcus ailesinden CGB (coliforms), bakteriye sayıları ile ilgilidir;

2) fırsatçı mikroorganizmalar, E. coli, Staphylococcus aureus, Proteus, B. cereus, sulfit-azaltıcı Clostridia, ve Vibrio parahaemolyticus türleri bakterileri ilgilendirir;

3) patojenik mikroorganizmalar, salmonella ve Listeria monocytogenes, ve bakteriye türü Yersinia dahil;

4) bozucu mikroorganizmalar - mayalar, küf mantarı, laktat mikroorganizmaları;

5) başlatıcı mikroflora mikroorganizmaları ve probiyotik mikroorganizmaları (laktat mikroorganizmalar, propionate mikroorganizmalar, mayalar, bifidobakteriye, asidofilik bakteriye, ve diğerleri) - kontrollü seviye biyoteknolojik mikroflora içeren ürünler içinde ve probiyotik ürünler içinde.

2. Gıda ürünlerinin mikrobiyolojik parametreleri çoğu mikroorganizmalar grubu için alternatif esasına dayalı olarak kontrol edilecektir - muhtevasında E.coli gurupları, çoğu fırsatçı mikroorganizmalar ile salmonella ve Listeria monocytogenes dahil patojenik mikroorganizmalara izin verilmeyen ürün kütleleri için standartlar vardır. Diğer durumlarda standart, ürünün 1g(ml) içindeki koloni-oluşturucu birimlerin sayısı olacaktır (CFU/g, ml).

3. Kısa-süreltilmiş olgunlaştırılmış peynir üretiminde, Staphylococcus aureus olmadığı enterotoxinlerle teyit edilecektir.

İZİNLİ SEVİYELER
SÜTLÜ BEBEK GIDA ÜRÜNLERİ İÇİNDE OKSİDATİF BOZULMA VE TEHLİKELİ OLABİLECEK MADDELER

Ürün	Tehlikeli Olabilecek Maddeler ve Oksidatif Bozulma Parametreleri	İzinli Seviyeler, mg/kg (L), aşmayacaktır (yapılandırılmış ürün eşdeğeri içindeki kuru
Bütün sütü ürünler	Antibiyotikler: Levomitsetin Tetracycline Gurubu Penicillin Streptomitsin Miyotoksinler: Aflatoksin M1 Radyonükleitler (Kullanıma hazır ürün eşdeğeri içinde): Caesium-137 Strontium-90	Yasaktır Yasaktır Yasaktır Yasaktır aşmayacaktır 0.00002 40 Bq/L 25 Bq/L
Uyarlanmış bebek formülü, kısmen uyarlanmış sütü karışımlar, takip-eden formüller (kuru, akışkan, taze ve fermente edilmiş) dahil, sterilize süt, vitamin-zenginleştirilmiş, pastörize süt sterilize krema, akışkan fermente edilmiş süt ürünleri, hortikültür bileşenler dahil, çocuk gıdaları için kuru süt, kuru ve akışkan sütü içecekler, düşük-laktoz ve laktozsuz ürünler	Oxidative spoilage parameter Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmium Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT <1> ve metabolitleri	yağ 4.0 mmol aktif oxygen/kg (kuru ürünler için) 0.02 0.05 0.02 0.005 0.02 0.01
Uyarlanmış formüller	Ozomalite Asidite	290 - 320 mOsm/L Aşmayacaktır 90 derece Terner için fermente edilmiş süt ürünleri
Takip-eden karışımlar (formüller)	Ozomalite Asidite	300 - 320 mOsm/L Aşmayacaktır 90 derece Terner için fermente edilmiş süt ürünleri
Kuru süt tahılları (süt-esaslı), hazır	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmium Civa Miyotoksinler: Ochratoxin A Aflatoksin M1 Aflatoksin B1 Deoxinivalenol Zearalenon	0.06 0.04 0.01 0.006 0.0005 0.00002 0.00015 0.05 (buğday, arpa için) 0.005 (mısır,buğday, arpa için)
	T-2 toksin	0.05
	Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde):	

	Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler)	0.001
	DDT ve metabolitleri	0.001
	Benzo(a)pyrene	0.2 mkg/g
	tahıl haşeratı salgını ve kirlenme	Yasaktır
	Metalik pisenme	3 x 10 ^{m4} , %, bireysel parçacıkların en uzun lineer ölçümü 0.3 mm aşmayacaktır
Kuru süt-esaslı ürünler	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmium Civa Haşarat ilaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	0.15 0.15 0.06 0.15 0.05 0.03
Lorlar, lor ürünleri, meyve ve sebze bileşenler dahil	Oksidatif bozulma parametresi Asidite Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmium Civa	yağda 4.0 mmol aktif oxygen/kg 100 derece Tern er 0.02 0.15 0.06 0.015
	Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	0.55 0.33

<1> DDT - dichlor-diphenyl-trichlorethylene, böcek ilacı.

Ek 6
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütü Ürünler"

İZİNLİ SEVİYELER
SÜTLÜ BEBEK GIDA ÜRÜNLERİNDE MİKROORGANİZMALAR, SÜT
MUTFAKLARINDA YAPILMIŞ ÜRÜNLER DAHİL

Ürün, Ürün Gurubu	QMAFAnM, CFU/cm ³ (9). aşmayacaktır	Ürün ağırlığı (g, cm ³), içinde Yasaktır	CGB E. coli patojenik, dahil (coli- salmonella VE Listeria forms) monocytogenes	Staphylococcus aureus	B. cereus bakteriya	Maya (Y), Küf M. CFU/cm ³ (g), aşmayacaktır	
1	2	3	4	5	6	7	8
Uyarlanmış formüller, dahil:							
Hazır, taze, kuru formüller	2	1 . o 10 ³ -iç 1 o karışımlar			10	100	Y-10 M-50

3 x 10⁻
yapılandırılmış
karışımlar
için hararet 70-
85C.

kültürlenmiş
karışımlar:
acidophiliic
mikroorganizm
alar en az
1 x 10⁷ (ürün
yapımında
kullanıldığınd
a), bifidobakte
riya en az
1 x 10⁶ (ürün
yapımında),
laktat
mikroorganizm
alar en az 10 x
10⁷

Ultra
pastörizasyonla
yapılmış akışkan
süt karışımları
aseptik şişeleme

Endüstriyel stérilité gereklilikleri:

- 1) 37C¹de 3-5 gün termostatik ısı sonrasında görünür bir bozulma yok, tat ve görünüm değişikliği yok, mikroskop altındaki numunede bakteri hücreleri yok;
- 2) termostatik ısı sonrasında şunlar kabuldür:
 - a) titratable asidite 2 derece Terner aşmayacaktır;

b) QMAFAnM asmayacaktır 10 CFU/cm³ fa

3.0

akışkan fermente
edilmiş mixtures
aseptik
şişeleme, dahil
with the use of

Laktat mikroorganizmalar 1 x
10⁷,

10

50

10

Y-10
M-10

mikroorganizmalar veya bifidobakteriya	acidophilic mikroorganizmalar en az 1×10^7 (ürün yapımında), bifidobakteriya en az 1×10^6 (ürün yapımında)						
Kısmen uyarlanmış sütü karışımlar, dahil:							
hazır karışımlar	2×10^3 - yeniden yapılandırılmış karışımlar için 37-50 C, 3×10^3 - yeniden yapılandırılmış karışımlar için hararet 70-85C	1.0	10	100	10	100	Y-10 M-50
ısı işlem gerektiren karışımlar	2.5×10^4	1.0	.	50	1.0	200	Y-50 M-100
sterilize uyarlanmış formüller için	1×10^2	10.0	10.0	100.0	10.0		
yapılandırılmış pastörize karışımlar	500	10.0	10.0	100.0	10.0	20.0	.
sterilize sütü, vitamin-zenginleştirilmiş dahil	Endüstriyel stérilité gereklilikleri: 1) 37C'de 3-5 gün termostatik ısı sonrasında görünür bozulma ve kusur yok, tat ve kıvamda değişiklik yok; 2) termostatik ısı sonrasında şu değişiklikler kabuldür: a) titratable asidite 2 derece Turner aşmayacaktır; b) QMAF An M 10 CFU/cm ³ (a) asmayacaktır.						
sterilize süt, krema süt mutfakları, aseptik olmayan işleme	1×10^2	10.0	10.0	100.0	10.0		
Sıvı fermente edilmiş süt ürünleri, acidophilic mikroorganizmalar veya bifidobakteriya kullanılarak	Laktat mikroorganizmalar en az 1×10^7 , acidophilic mikroorganizmalar en az 1×10^7 (ürün yapımı),	3.0	10.0	50.0	10.0		Y-10 M-10 yeast için kefir 1×10^4

	bifidobakteriya en az 1×10^6 (ürün yapımı)						
Fermente süt ürünler, süt mutfakları, aseptik şişeleme	Asidofilik mikroorganizmalar (ürün yapımında), en az 1×10^7 , bifidobakteriya, (ürün yapımında), en az 1×10^6	3.0	10.0	50.0	10.0		
Lorlar, lorlu ürünler	lor başlatıcı mikroflora özelliği, harici mikroflora hücreleri yok	0.3	1.0	50	1.0		Y-10 M-10
Lorlar, lorlu ürünler, acidophilic macun, düşük-laktoz protein macun, süt mutfakları	lor başlatıcı mikroflora özelliği, harici mikroflora hücreleri yok	0.3		50	1.0		
Kalsiyum-zenginleştirilmiş lorlar, süt mutfakları	100	1.0		50	1.0		
Çocuklar için kuru süt, dahil:							
hazır süt	2×10^a - yapılandırılmış karışımlar hararet 37-50 C, 3×10^3 - için yapılandırılmış karışımlar hararet 70 - 85C	1.0	10	100	10	100	Y-10 M-50
ısı işlem gerektiren süt	2.5×10^4	1.0	-	50	1.0	200	Y-50 M-100
Pastörize süt, raf ömrü 72 saate kadar ürünler için	1.5×10^4	0.1	1.0	50	1.0	25	

Kuru ve akışkan süt

ıcecekler 6 aydan 3 yıla,kadar çocuklar için:							
sıvı ıcecekler	1.5×10^4	0.1	1.0	50	1.0	.	Y-50 M-50
takip-eden formüller, hazır formüller dahil	2 x 10 ^a - yapılandırılmış karışımlar hararet 37-50C, 3 x 10 ³ -için yapılandırılmış karışımlar hararet 70-85C	1.0	10	100	10	100	Y-10 M-50
takip-eden formüller ısı işlem gerektiren yapılandırılan	2.5×10^4	1.0		50	1.0		Y-50 M-100
Kuru sütlü tahıllar:							
hazır	1×10^4	1.0	.	50	1.0	2x10 ²	Y-50 M-100
pişirme gerektiren	5×10^4	0.1	.	50	.	.	Y-100 M-200
Sterilize, kullanıma hazır süt tahılları	Endüstriyel stérilité gereklilikleri: 1) 37C'de 3-5 günlük termostatik ısıtma sonrasında görünür kusur, bozulma, tat ve kıvam değişikliği yok; 2) termostatik ısı sonrasında şu değişiklikler kabuldür: a) titratable asidite 2 derece Turner aşmayacaktır; b) Q MAF An M 10 CFU/cm ³ fa) asmavacaktır						
hazır süt tahılları süt mutfakları	1×10^3	1.0		50	1.0		
düşük-laktoz ve laktozsuz ürünler	2.5×10^4	1.0		100	1.0	200	Y-50 M-100
Kuru yüksek protein süt	2.5×10^4	0.3	.	50	1.0	.	Y-50 M-100
Kuru süt-esaslı Ürünler	.	0.3	.	50	1.0	.	Y-50 M-100
Çocuklar için Kuru süt için	2.5×10^4	1.0		25	1.0	.	Y-50 M-100

İZİNLİ SEVİYELER
OKSİDATİF BOZULMA VE TEHLİKELİ OLABİLECEK MADDELER
OKUL-ÖNCESİ ve OKUL-ÇAĞI ÇOCUKLAR İÇİN SÜT VE SÜT-BİLEŞENLİ ÜRÜNLER

Ürün, Ürün Gurubu	Tehlikeli Olabilecek Maddeler ve Oksidatif Bozulma Parametreleri	İzinli Seviyeler, mg/kg (L), aşmayacaktır (kuru ürünler için - yapılandırılmış ürün eşdeğeri)
Tüm sütü ürünler	Antibiyotikler: Levomitsetin Tetracycline Gurubu Penicillin Streptomitsin Miyotoksinler: Aflatoksin M1 Radyonükleitler: Caesium-137 Strontium-90	Yasaktır Yasaktır Yasaktır Yasaktır 0.00002, peynir için- 0.00005 40 Bq/L 25 Bq/L
Sterilize, ultra-pastörize süt, vitamin-zenginleştirilmiş; pastörize milk; sterilize krema; akışkan fermente edilmiş süt ürünleri, dahil zenginleştirilmiş; ekşi krema; çocuklar için kuru süt; kuru ve sıvı sütü içecekler; düşük-laktoz ve laktozsuz ürünler; kıvamaştırılmış süt ve şekerli yoğunlaştırılmış krema süt ve krema	Oksidatif bozulma parametre Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	yağda 4.0 mmol aktif oxygen/kg yağ içeriği 5 g/100 gm'dan fazla ve bitkisel yağlarla zenginleştirilmiş ürünler için 0.02 0.05 0.02 0.005 0.02 0.01
Lorlar ve lorlu ürünler, ısı-işlemleri ve sonrasında olgunlaştırılmışlar dahil.	Oxidative spoilage parameters Asidite Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat İlaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	4.0 mmol active oxygen/kg yağ içinde, yağ içeriği 5 g/100 gm dan fazla ve bitkisel yağla zenginleştirilmiş ürünler için 150 derece Turner 0.02 0.15 0.06 0.015 0.55 0.33
Lorlar ve lor ürünleri, horticultural bileşenler dahil	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa	0.06 0.15 0.06 0.015

pişirme gerektiren tahıllı kuru süt	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Miyotoksinler: Aflatoksin B1 Deoxinivalenol Zearalenon T-2 toxins Haşarat ilaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-,	0.3 0.2 0.06 0.03 0.00015 0.05 (buğday, arpa tahıllılar için) 0.005 (mısır, buğday, arpa tahıllılar için) 0.05 0.01
	gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	0.01
	Benzo(a)pyrene	Yasaktır (aşmayacaktır 0.2 mkg/g)
	tahıl haşeratı istilası ve metalik kirlenme	Yasaktır
		%3 x 10 ^{m4} , birim parçaların en uzun lineer ölçümünde 0.3 mm'yi aşmayacaktır
Krema tereyağ, en üst kalite tereyağ macunu	Yağ fazı asidetisi Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa Haşarat ilaçları (yağ eşdeğeri içinde): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	2.5 derece Kettstofer(bileşenleri 3.5 derece Kettstofer olan tereyağ ve macun için) 0.1 0.1 0.03 0.03 0.2 0.2
Peynir, peynir ürünleri (sert, orta-sert, yumuşak, salamura(turşulanmış)) işlenmiş peynir, peynir ezmeleri(hamurları)	Zehirli maddeler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa	0.2 0.15 0.1 0.03
	Haşarat ilaçları (yağ eşdeğeri): Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma-izomerler) DDT ve metabolitleri	0.6 0.2
Süt-esaslı olmayan bileşenler	Rusya Federasyon gıda kalite ve güvenlik mevzuatına uymalıdır.	

<1> DDT - dichlor-diphenyl-trichlorethylene, böcek ilacı.

İZİNLİ SEVİYELER
SÜTLÜ ve SÜT BİLEŞİMLİ ÜRÜNLER İÇİNDEKİ MİKROORGANİZMALAR
OKULÖNCESİ VE OKULÇAĞI ÇOCUKLAR İÇİN

Endeks, Ürün Gurubu	QMAFAnM <1>, CFU <2> /cm ³ (veya CFU <2>/g), aşmayacaktır	Ürün ağırlığı (g, cm ³), içinde yasaktır				Maya (Y), Küf (M), CFU/cm ³ (veya CFU/g), aşmayacaktır
		CGB <3> (con- forms)	Patojenik, salmonella dahil	Staphy- lococcus aureus	Listeria mono- cytogenes	
Parekende paket içinde pastörize süt	1 x 10 ^b	0.01	25	-	-	-
Parekende paket içinde pastörize krema	1 x 10 ⁶	0.01	25	-	-	-
Fırınlanmış süt	2.5 x 10 ³	1.0	25	-	-	-
Sterilize, ultra-pastörize süt ve krema	Parekende paket içindeki ultra-pastörize süt ve krema endüstriyel stérilité gerekliliklerine uymalıdır					
Sıvı fermente edilmiş süt ürünleri, yogurt, raf ömrü 72 saate kadar olanlar dahil		0.01	1.0	25		
Sıvı fermente edilmiş süt ürünleri, yogurt, raf ömrü 72 saate kadar olanlar dahil	Laktat mikro - organizmalar en az 1 x 10 ⁷ , ısıtılmış ürünlerde kontrol edilmez	0.1	1.0	25		Y-5-M-50, maya içeren fermentelerle yapılmış içecekler hariç
raf ömrü 72 saatten uzun bifidobakteriya ile zenginleştirilmiş sıvı fermente edilmiş süt ürünleri	Fermente mikroorganizmalar en az 1 x 10 ⁷ ; bifidobacteria en az 1 x 10 ⁶	0.1	1.0	25		Y-50 M-50, maya içeren fermentelerle yapılmış içecekler hariç
Rvazhenka		1.0	1.0	25		
Ekşi krema ve bunlara dayalı ürünler	ekşi krema, laktat mikroorganizmalar için en az 1 x 10 ⁷	0.001, ısıtılmış ürünler için -0.01	1.0	25		Y-50 M-50 -raf ömrü 72 saatten fazla olan ürünler için
Krema tereyağ, tereyağ macunu, peynir, metal kutu sütü	Mevcut Federal Kanun Ek 4'de belirtilmiş seviyelere uygun olarak					
çocuk gıdaları yapımında kullanılan ürünler:						

%25 yağ kütle oranlı kuru süt, kuru yağsız süt	2.5x10 ⁴	1.0	1.0	25		Y-50 M-100
Elektrodializ(ultrafiltrasyonlu) ile elde edilmiş süt altsu protein yoğuntusu	1 x 10 ⁴	1.0	1.0	25		Y-10 M-50
karbohidrat-protein yoğuntusu	1 x 10 [*]	1.0	1.0	50	-	Y-10 M-50
peynir altsuyundan kuru karbohidrat-protein topları	2.5x10 ⁴	1.0	1.0	25		Y-10 M-50
lor altsuyundan kuru karbohidrat-protein	2.5x10 ⁴	1.0	1.0	25	-	Y-10 M-50
akışkan parakazein yoğuntu	-	3.0	1.0	25	-	Y-50 M-50
kuru parakazein yoğuntusu	-	1.0	1.0	25	-	Y-50 M-50
kuru kasesit	1 x 10 ⁴	1.0	1.0	25	-	Y-10 M-50
çocuk kuru gıdaları için yağsız kuru sütün bileşimi	1.5 x 10 ⁴	0.3	1.0	25		Y-10 M-50
sıvı çocuk gıdaları için malt özlü kuru sütün bileşimi	1.5x10 ⁴	1.0	1.0	25		Y-10 M-50
sıvı çocuk gıdaları için kuru sütün bileşim karbohidrat-protein yoğuntusu	2.5x10 ⁴	1.0	1.0	25		Y-50 M-50
çocuk kuru gıdaları için kimyasal işlemsiz kuru yağsız sütün bileşimi	2.5x10 ⁴	1.0	1.0	25		Y-50 M-50
üst kalite krema tereyağ	1 x 10 ⁴	0.1	1.0	25	ek olarak L. monositojenler	M-100
rafine sütün şekeri	1 x 10 ^a	1.0	-	25	-	M-10
yenilir laktoz	1 x 10 ⁴	1.0	1.0	25	-	M-100
laktoz yoğuntu	1 x 10 ³	1.0	-	50	-	M-100
laktuloz yoğuntu	5 x 10 ³	1.0	1.0	50	-	Y-50 M-100

- <1> OMAFAnM - mesofilik aerobik ve fakultatif anaerobik mikroorganizmalar miktarı.
<2> KOE - koloni-oluşturucu birimler.
<3> CGB - Escherichia coli grubu bakteriya.

1. Ham İnek Süt Tespit Parametreleri

Parametre	Değerler
Yağ kütle oranı, %	2.8-6.0
Protein kütle oranı, %	en az 2.8
Kuru yağsız kitleler kütle oranı	en az 8.2
Kıvam	Homojen akışkan çökeltisiz veya taneciksiz
Tat ve koku	Özgün tat ve koku, yabancı kokusuz veya taze doğal süte ait olmayan ağız tadı kalıntısız. Hafiflik, doyurucu lezzet ve doğal kokulu
Renk	Ak - hafif kremsi
Asidite, derece Turner	16.0-21.0
Yoğunluk, kg/m ³ , en az	1,027.0 (20C'de ve %3.5 yağ kütle oranı ile)
Donma ısı, derece Celsius (müdaheleden şüphenildipinde kullanılır)	0.520 aşmayacaktır

2. Çiftlik Hayvan Ham Süt Partisi İçin Tespit Parametreleri

Hayvan	Süt bileşimleri % <1>					Asiditede 20C	Yoğunluk, derece Turner
	yağ	protein	laktöz	kuru katılar, ortalaması	mineraller		
İnek	2.8-6.0	2.8-3.6	4.7-5.6	13.0	0.7	1,027-1,030	16.0 - 21.0
Keçi	4.1 -4.3	3.6-3.8	4.4-4.6	13.4	0.8	1,030	17.0
Koyun	6.2-7.2	5.1 -5.7	4.2 - .6	18.5	0.9	1,034	25.0
Kısrak	1.8-1.9	2.1 -2.2	5.8-6.4	10.7	0.3	1,032	6.5
Deve	3.0 - 5.4	3.8-4.0	5.0-5.7	15.0	0.7	1,032	17.5
Manda	7.5 - 7.7	4.2-4.6	4.2-4.7	17.5	0.8	1,029	17.0
İspanya beygiri	1.2-1.4	1.7-1.9	6.0 - 6.2	9.9	0.5	1,011	6.0

<1> bireysel sağımlarda elde edilmiş sütlerde tespit parametreler değerleri daha farklı gözükabilir.

HAM KREMA TESPİT PARAMETRELERİ

Parametre	Değerler
Yağ kütle oranı, %	9.0 - 34.0
Asidite, derecede Turner	14.0-19.0
Kıvam	Düzdün homojen, tekil yağ topakcıkları kabuldür
Tat ve koku	Belirgin kremsi, temiz, tatlıca tat ve koku. Hafif doyurucu koku ve tat kabuldür
Renk	Ak, biraz kremamsı, düzdün(eşit yayılmış)
Yoğunluk, ka/m ³	1,020.0-968.0

ORGANOLEPTİK TESPİT PARAMETRELER
SÜT İŞLEM ÜRÜNLERİ

Süt İşlem Ürünü	Parametreler			
	görünüm	kıvam	tat ve koku	renk
Sıvı süt(tam, standardize yapılandırılmış, birleştirilmiş)	Kıvamlı akışkan	Sıvı homojen koyu ağdalı olmayan	az kaynatım sonrasında süt özelliği az tat değişikliği.biraz tatlıca tat kabuldür	Yağsız süt için ak, - çok uçuk mavimsi ve sterilize süt için - hafif kremi renk kabuldür

Sıvı krema	Homojen kıvamsı akışkan	Homojen, az koyumsu	az kaynatım sonrasında kaynatma tadı, biraz tatlıca ağız tat kalıntısı kabuldür	Ak, az kremi renk, eşit dağılım, sterilize krema için hafif kremi
Ryazhenka, varenetler	Homojen akışkan, karıştırılmış veya karıştırılmamış, gaz salıntısız		Temiz fermente edilmiş, belirgin pastörizasyon ağız tat kalıntısı	Hafif kremi eşit yayımlı
Acidophilin	Homojen koyu akışkan		Temiz fermente edilmiş hafif buruk tat	Süt beyazı eşit yayılmış
Kefir, akışkan fermente edilmiş süt ürünleri	Homojen akışkan, karıştırılmış veya karıştırılmamış. Maya ile yapılmışlarda gaz hareketliliği kabuldür.		Temiz, fermente edilmiş, hafif buruk tat veya tat ve koku eklenmiş bileşenlerle tespit edilir. Mayamsı ağız tat kalıntısı maya ile yapılmışlarda kabuldür.	Süt beyazı eşit dağılımlı veya eklenmiş bileşenlerle belirlenir
Yoğurt	Homojen, koyu akışkan. Eklenmiş stabilizatör ile jel- veya tatlandırıcı bileşenler eklendiğinde kremi		Fermente, şeker veya tatlandırıcılar eklendiğinde biraz tatlıca	Süt beyazı eşit dağılımlı veya eklenmiş bileşenlerle tespit edilir
Lorlar, lor kütle, lor ürünleri, lor peyniri	Yumuşak sürülebilir veya belirgin olan veya olmayan süt protein parçacıkları ile doyurucu. Eklendiğinde tatlandırıcı bileşimler ile		Temiz fermente edilmiş, kuru süt ağız tadı kalıntısı kabuldür. Şeker veya tatlandırıcılar eklendiğinde biraz tatlıca	Beyaz veya biraz kremi, eşit dağılımlı veya eklenmiş bileşenler ile tespit edilir
Ekşi krema	Homojen yüzeyi parlak koyu kütle		temiz fermente edilmiş. Yapılmış tereyağ ağız tat kalıntısı kabuldür	Beyaz, kremi, Eşit dağılım
Dondurma	tek tür katman veya farklı katmanlarda türlü biçimlerde dondurma porsiyonları, kısmen çeşitli sırlarla kaplanmış(çikolata) veya sade	Çok koyu. Homojen, farkedilebilir yağ, stabilizatör kütleleri veya emülsifer, protein veya laktoz parçacıkları yok,buz kristalleri. Eklendiğinde tatlandırıcı bileşenler ile. Sırlanmış dondurmada, sır(çikolatalı) yapısı homojendir, hissedilebilir şeker kakao ürünleri, kuru süt ürünleri parçacıkları yoktur, kullanıldığında kuru kabuklu yemiş, gofret ve diğer bileşenler ile.	Clean tat, characteristic of the type of dondurma	Characteristic of the type of dondurma, uniform throughout single layer dondurma or throughout each layer of multilayer dondurma. For glazed dondurma, the renk of the coating characteristic of the type of glaze

işlenmiş(yapılmış) tereyağ	kütlemsi tanecikli veya kalın homejen erimiş biçimde - şeffaf ve çökeltisiz	işlenmiş süt yağının tat ve kokusu, saf tereyağının dışında harici ağızda kalıcı tatlırsız veya kokularsız	Hafif sarımtıraktan sarıya doğru, eşit dağılımlı
Krema tereyağı, tereyağ macunu	Koyu, homojen, kesildiğinde parlak yüzey verir, görünüşte kuru. Yüzeyi biraz pırlıtlı veya donuk, çok ufak nem tanecikli, gereğinden az koyu kıvamlı ve kolay, biraz kırılğan olabilir. Eklendiğinde tatlandırıcı bileşenler mevcut.	Tatlı-krema yağı ve tatlı-krema tereyağ macunu için-- belirgin krema tadı ve pastörizasyon ağız tad artışı, tuhaf kokular yok. Kültürlenmiş tereyağ ve kültürlenmiş tereyağ macunu için - belirgin krema tadı ve pastörizasyon ağız tadı kalıntısı, tuhaf tad veya kokusuz. Altsu ağız tad artışı altsu tereyağı ve macunu için kabuldür. Her türlü tereyağda hafif doyurucu ağız tad artışı veya çok uçuk ağız tad artıkları kabuldür.: krema, pastörizasyon, tekrar pastörizasyon ve bitkisel yağ, fermente edilmiş.	Light yellow to yellow, homojen, uniform
Kuru peynir, peynir ürünü, işlenmiş dahil	Ambalaj şeklindedir. Tozumsu veya sert, kırılğan veya diğer kıvamda.	Peynirimsi,,koku ve ağız tad artıkları, belli bir tür peynire has özelliklerde.	Beyazdan sarımsıya doğru.
Çok-sert peynir, peynir ürünü.	Farklı biçimlerde, şekillerde.. Kırılğan, taneli veya diğer kıvamda. İçindeki farklı konumlarda örüntüsüz veya geometrilerde deliksiz. Eklendiğinde tatlandırıcı bileşenli.	Peynirimsi, farklı biçimlerde belirgin tatlımsı-baharatımsı, belirli bir peynire ait.	Hafif sarımtırak-sarımsı
Sert peynir, peynir ürünü	Çubuk, silindirik veya diğer belirlenmemiş biçimde. Homojen, katı, biraz kırılğan veya başka kıvamda. İri, orta veya küçük delikli veya deliksiz. Eklendiğinde tatlandırıcılar mevcuttur.	Peynirimsi, farklı biçimlerde belirgin tatlımsı-baharatımsı, belirli bir peynire ait.	Hafif sarımtırak-sarıca. Eşit dağılımlı.
Orta-sert peynir, peynir Ürün	Çubuk, uzun veya kısa silindirik, topak, yumurtamsi veya diğer belirlenmemiş biçimde. Homojen, şekillendirilebilir kıvamda. İri, orta veya küçük delikli veya deliksiz. Eklendiğinde tatlandırıcılar mevcuttur.	Peynirimsi, ekşimsi, baharatımsı lezzet, farklı belirginliklerde buruk ve bilinen peynire ait özellik veya eklenmiş tatlandırıcılarla kazandırılmış tat ve kokular. Küf veya salgı kullanıldığında-tat ve koku küf veya salgı mikroflora ile belirlenir.	Beyazdan hafif sarıya. Eşit dağılımlı, damarlı veya farklı. Küflü peynirin eklenmiş küf çizikleri vardır. Yüzeyi küflü peynirin dışında küf vardır.

Yumuşak peynir, peynir ürünü	Kısa silindirik veya diğer belirlenmemiş biçimde. Kıvamı yumuşak, biraz süngerimsi ve ipekimsi, ekmeğe sürülebilir, tereyağımsı. Biraz kırılğan, parçalanabilir olabilir. Örüntüsüz. İri, orta veya küçük delikli veya deliksiz olabilir. Eklendiğinde tatlandırıcılar mevcuttur.		Fermente veya peynirimsi, lezzet farklı belirginliklerde ve bilinen bir peynire ait özellik veya eklenmiş tatlandırıcılarla kazandırılmış tat ve kokular. Küf veya salğı kullanıldığında-tat ve koku küf veya salğı mikroflora ile belirlenir.	Beyazdan hafif sarıya. Eşit dağılımlı, damarlı veya farklı. Küflü peynirin eklenmiş küf çizikleri vardır. Yüzeyi küflü peynirin dışında küf vardır.
Taze peynir, lor peynir	Ambalaj biçimini alır. Kıvam ipekimsi, yumuşak ve şekillendirilebilir,sürülebilir, tamamen homojen. Eklendiğinde tatlandırıcılar mevcuttur.		Temiz, fermente, tuhaf koku ve tatlar, tür bir peynire ait özellikte tadı veya kokusu yok	Beyazdan hafif kremsiye. Eşit dağılımlı
İşlenmiş kütlemsi peynir, peynir ürünü.	Ambalaj biçimini alır. Kıvam katı, biraz süngerimsi ve şekillendirilebilir, tamamen homojen ve kesildikten sonra şeklini korur. Eklendiğinde tatlandırıcılar mevcuttur.		Temiz, bilinen tür peynir özelliğinde.Dumanlanmış peynirin ağızda kalan duman tadı vardır.	Beyazdan kuvvetli sarı. Eşit dağılımlı. Dumanlanmış peynir -sarıdan hafif kahverengiye. Tatlı peynir - beyazdan kahverenaive
İşlenmiş macunumsu peynir, peynir ürünü	Ambalaj şeklini alır. Kıvam yumuşaktan ipekimsiye,sürülebilir, kremsi, tamamen homojen. Eklendiğinde tatlandırıcı bileşenler mevcuttur.		Temiz, belli bir peynir türünde.	Beyazdan kuvvetli sarıya. Eşit dağılımlı. Tatlı peynir-beyazdan kahverengiye
Kuru süt	Homojen toz	İnce kuru toz	Temiz, taze pastörize süt tipinde	Beyaz, hafif kremsi
Kuru krema	Homojen toz	İnce kuru toz	Temiz, taze pastörize krema tipinde	Beyaz, hafif kremsi
Yoğunlaştırılmış süt kreması	Homojen akışkan	Homojen, biraz koyuca akışkan	Tuzlu-tatlı tat, fırınlanmış süt tarzında	Uçuk krem
Şekerli yoğunlaştırılmış süt, kreması	Koyu homojen kütle	Homojen, tamamen koyu ve fark edilebilir süt şekeri kristali yok. Tebeşirimsi kıvam ve çok az laktöz çökeltisi kap dibinde kabul edilebilir.	Temiz, tatlı, belirgin pastörize süt tadı. Yoğunlaştırılmış şekerli ek olarak ısıtılmış süt için - sonradan ağızda kalan karamel tadı. Hafif doyurucu ağız tadı artığı kabuldür.	Beyaz kremimsi. Eşit dağılımlı. Isı-işlemlı veya kahve, kakao ile yapıldıysa kahverengi
Altsu	Şeffaf veya yarı-şeffaf akışkan	Sıvı, homojen	Altsuya özel, lor altsuyu için - ekşimsi tat, peynir altsuyu için- hafif tatlı veya tuzlu tat.	Çok uçuk yeşil.
Tereyağsütü	Çözelti siz veya taneciksiz donuk (yoğun) akışkan	Sıvı, homojen	Ekşi tereyağ süt için belirtici - fermente tadı, ağızda pastörizasyon veya hafif doyurucu artık tad kabuldür.	Beyazdan hafif sarımtırağa

Kazein	Homojen tuz veya kristalimsi madde	Toz veya kuru katı veya farklı şekillerde geçirgen doku	şekersiz, tatsız	beyazdan hafif kremsiyeye
Laktuloz	Kristalimsi madde	Düzdün bızimli ince kristaller	kokusuz, tatlı tad.	Ak
Laktuloz yoğuntusu	Homojen, koyu akışkan	Homojen, koyu akışkan	Tat hafif tatlıdan tatlı ekşiye. Karamelleşme artık ağız tadı ve kokusu kabuldür	hafif sarıdan koyu sarıya
Sebzeli-krema, sürülebilir	Şekiilenir, homojen, katı veya yumuşak kıvam, yüzey donuk, veya hafif parlakımsı, kuru görünömlü		Kremamsı, tatlı-krema veya ekşi-krema tadı	Beyazdan hafif sarıya, homojen
Krema-sebze yapılmış karışım	Taneli veya homojen (katı veya yumuşak)		Tat ve koku veya işlenmiş süt yağı	hafif sarıdan sarıya, homojen
Sütlü, süt bileşim ürünleri, süt-içeren ürünler	Üretici tarafından temin edilmiş açıklamaya, eklenmiş tatlandırıcı bileşenler ile sır veya diğer gıda ürünlerince belirtilmiş tat, renk ve (veya) kokuya uygunluk içinde.			

Ek 12
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütlü Ürünler"

SÜT İŞLEM ÜRÜNLERİNİN FİZYOKİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK TESPİT PARAMETRELERİ

1. Sıvı Süt, Krema, Fermente Süt Ürünleri,
Buharlaştırılmış Süt İşlem Ürünleri, Kuru Süt
İşlem Ürünleri

Süt İşlem Ürünü	Parametreler			
	kütle oranı range, %			laktate, probiyotik mikroorganizmalar, raf ömrü sonunda maya
	yağ	protein, en az	RSMS <1>, en az	
1	2	3	4	5
Sıvı süt	0.1 - 8.9	2.8	8.2	
Süt koktailleri, içecekler, jel, muhallebiler, muşlar, ezmeler, sufle	0.1-9.5			
Krema, yüksek yağ dahil	9.0-34.0 35.0 - 58.0	2.2 1.2	5.6 3.6	
Fermente süt ürünler, yoğurt, ekşi krema, lorlar dahil	0.1 - 8.9	2.8	7.8-9.5	laktat mikroorganizmalar -en az 1 x 10 CFU.
bifidobakteriya ve diğer probiyotik mikroorganizmalar dahil Yoğurt	0.1 - 10.0	3.2,	9.5,	Zenginleştirilmiş bifidobakteriya ve probiyotik mikroorganizmalar için,yoğurt probiyotik

		bileşenler ekleyerek-2.8	bileşenler ekleyerek - 8.5	mikroorganizmalar - en az 1×10^5 CFU Ayran için raf ömrü sonunda maya - en az: -1×10^4 , kıymız için- 1×10^5 CFU
Ekşi krema, dayalı ürünler	9.0-58.0	1.2	3.6	ekşi krema için laktat mikroorganizmalar - en az 1×10^7 CFU
Lor ürünlerü, lor kütle	0.1 - 35.0	8.0	13.5	-
Sterilize buharlaştırılmış süt, şekerlisi dahil	1.0-16.0	7.0	11.5	-
Sterilize yoğunlaştırılmış süt	7.0-9.5	6.0	16.0	-
Sterilize krema	25.0	2.6	5.3	-
Şekerli yoğunlaştırılmış krema	19.0-20.0	8.0	18.0	-
Kuru süt	1.0-26.0	16.0	69.0	-
Kuru krema, yüksek yağ dahil	42.0-45.0 75.0- 80.0	20.0 10.0	53.0 15.0	-

<1> RSMS - yağsız süt katıları kalıntıları.

2. İnek Süt Tereyağı ve Tereyağ Macunu

	Kütle oranı, %			Ürün süt plazmasının titratable asiditesi derece Turner		Yağ faz asidite, derece Kettstoffer, aşmayacaktır
	yağ	nem	tuz	tatlı-krema	ekşi-krema	
Fırınlanmış süt	en az 99.0	aşmayacak 1.0	-			4.0
Krema tereyağ, dahil:						
tatlı-krema ve klasik yağ içerikli ekşi krema:	80.0- 85.0 dahil	18.5-14.0	1.0	aşmayacak 26.0	40.0 - 65.0	4.0
tuzsuz tuzlu	80.0- 85.0 dahil	17.5-13.0				
yağı azaltılmış tatlı-krema ve ekşi-krema: tuzsuz tuzlu	50.0-79.0 dahil 50.0-79.0 dahil	46.0-19.5 45.0-18.5	1.0	30.0 30.0	40.0-65.0	4.0
Tatlı-krema ve ekşi-krema tereyağ macun: tuzsuz tuzlu	39.0 - 49.0 39.0-49.0	56.0-47.0 55.0-46.0	1.0	33.0	40.0-65.0	4.0

3. Sürülebilir Sebzeli-Krema,
Sebzeli-Krema İşlenmiş Karışım

Ürünler	Toplam yağ kütle oranı, %	Yağ fazında süt yağ kütle oranı, %	Üründen çıkarılmış yağ içindeki linoleik asit kütle oranı, %	Üründen ayrılmış yağ içindeki oleik asit kütle oranı trans-izomerleri methylelaidate eşdeğeri,%	Yağ erime harareti, °C, aşmayacaktır
Krema-sebze sürümü	39-95	en az 50	10.0-35.0	8.0	36
Krema-sebze işlenmiş karışım	at least 99	en az 50	10.0-35.0	8.0	36

4. Peynir, Peynir Ürünü <1>

Ürünler	Kütle oranı, %			
	nem	yağsız katı içinde nem	kuru katı içinde yağ	tuz
Kuru peynir, peynir ürünü	2.0-10.0	51.0'den az	4.0-40.0 dahil	2.0-6.0
Çok-sert peynir, peynir ürünü	30.0 - 35.0	51.0'den az	1.0-60.0 ve yüksek	1.0-3.0 dahil
Sert peynir, peynir ürünü	40.0-42.0	49.0 - 56.0 dahil	1.0-60.0 ve yüksek	0.5-2.5 dahil
Orta-sert peynir, peynir ürünü	36.0 - 55.0	54.0-69.0 dahil	1.0-60.0 ve yüksek	0.5-4.0 dahil
Yumuşak peynir, peynir ürünü, taze peynir, lor peynir dahil	30.0 - 80.0	67.0'den yüksek	1.0-60.0 ve yüksek	0.4 - 5.0 dahil salamura(turşu) peynir için 5.0-7.0 dahil, taze ve lor peyniri için 0.0-5.0

<1> Yağ kütle oranı %36'dan fazla olan peynirde protein kütle oranı en az %16 olmalıdır.

5. İşlenmiş Peynir <1>

Ürün	Kütle oranı, %			
	kuru katı içindeki yağ	nem	tuz (tatlı peynir hariç)	sakroz (tatlı peynir için)
parça işlenmiş peynir	54.0'e kadar ve dahil.	35.0 - 70.0 dahil	0.2-4.0 dahil	30.0'e kadar ve dahil
macunumsu işlenmiş peynir	20.0 -70.0 dahil	35.0 - 70.0 dahil	0.2-4.0 dahil	
Kuru işlenmiş peynir	51.0'e kadar ve dahil	3.0-7.0 dahil	2.0-5.0 dahil.	

<1> Yağ kütle oranı %36'dan fazla olan peynirde protein kütle oranı en az %16 olmalıdır

6. Dondurma

Türleri	Kütle oranı, %	Kütle oranı, %, en az	Asi d ite <3>	Taşma, %
---------	----------------	-----------------------	---------------	----------

	süt yağı	RSMS <1>	sakroz veya toplam şeker (laktöz hariç)	kuru katılar	derece Terner, aşmayacaktır	
Plombiye	12.0-20.0	7.0 - 10.0	14.0	36	21	40-130
Kremisi(kremli)	8.0-11.5	7.0-11,0	14,0	32	22	40-110
Süt	aşmayacaktır 7.5	7.0-11.5	14.5	28	23	40-90
Ekşi süt	aşmayacaktır 7.5	7.0- 11.5	17.0	28	90	40-90
Bitkisel yağlı	aşmayacaktır 12.0 <2>	7.0-11.0	14.0	29	22	40-110

<1> RSMS - kalıntı yağsız süt katılan
 <2> Bitkisel yağ veya bitkisel ile süt yağı karışımı.
 <3> Krem Bürüli, çikolata, yumurta, yumurta akı, ve yumurta sarısı tacili dondurma asitliği 24 derece Terner plombiye için, 25 derece Terner kremisi dondurma için, ve 26 derece Terner sütlü dondurma için aşmayacaktır. Ekşi süt dondurması içindeki laktat mikroorganizmalar seviyesi en az 1×10^6 olacaktır.

Ek 13
 Federal Kanun
 "Teknik Yönetmelikler
 Süt ve Sütlü Ürünler"

SÜT-ESASLI BEBEK GIDA ÜRÜNLERİNİN FİZYO-KİMYASAL TESPİT PARAMETRELERİ

1. Doğumdan Beş Ay'a kadar Bebekler için Kuru, Sıvı, Taze ve Fermente Uyarlanmış Formüller (kullanıma hazır ürünün her 100 ml için)

Kriterler ve Parametreler	ölçüm Birimleri	İzinli Seviyeler	
		kontrollü	etiketli
Protein	a	1.2-1.7	+
Süt altsuyu proteinleri	toplam protein yüzdesi, en az	50	+
Yağ		3.0-4.0	+
Linoleik asit	toplam yağlı asit yüzdesi, mg	14-20	+
Al pha-tocophe rol/d oymam iş yağlı asitler oranı		1 -2	
Karbohidratlar	f1	6.5-8.0	+
Laktöz	toplam karbohidratlar yüzdesi	en az 65	+
Kazein	same	40-50	+
Taurine	mç	4-6	+
kalorik değer	Kcal/Lt	640 - 700	

2. Kuru, Sıvı, Taze, ve Fermente Takip-Eden Formüller, altı aydan büyük bebekler için (kullanıma hazır ürünün her 100 ml için)

Kriterler ve Parametreler Ölçüm Birimleri İzinli Seviyeler Etiket
zorunluluğu

			etiket
Protein	S	1.5-1.8	+
Süt altsu proteinleri	toplam protein yüzdesi, en az	40	
Yağ	d	2.5-4.0	+
Linoleik Asit	percentage of total yağty acids	14-20	+
Same	Q	0.35 - 0.8	-
Karbohidratlar	fl	7.0-9.0	+
Lactose	toplam karbohidratlar yüzdesi, en az	65	+
kalorik değer	Kcal/Lt	640 - 750	+

Notlar

1. Uyarlanmış formül proteinleri en yakın miktarlarda anne sütünününe benzer olacaktır.
2. Susam ve pamukyağı uyarlanmış formülde kullanılmayacaktır.
3. Toplam yağ içeriğindeki trans-isomer muhteva %3'ü aşmayacaktır.
4. Myristik ve laurik asit içeriği toplam yağda %20 yi aşmayacaktır.
5. Linoleik asit ve alpha-tocopherol asit oranı 5'den az ve 15'den yüksek olmayacaktır.
6. Formülleri zenginleştirmek için kullanılan uzun-zincirli yağlı asitler muhtevası toplam yağın %1 w-3 uzun zincir doymamış yağlı asitler için ve %2 w-6 uzun zincirli doymamış yağlı asitler için.
7. Eicosapentaenoic acid içeriği docosahexaenoic acid içeriğini aşmayacaktır.
8. Sucrose ve (veya) fructose içeriği veya bunların toplamı karbohidrat içerik toplamının %20'sinden fazla olmayacaktır.
9. Maltodextrin ve maltoz, laktoza ek olarak kullanılabilir.

3. Kısmen Uyarlanmış Formüller

(Kuru, Sıvı, Taze ve Fermente), 6 aydan büyük çocuklar için için (kullanıma hazır ürünün her 100ml için)

Kriterler ve Parametreler	Ölçüm Birimleri	İzinli Seviyeler	Etiket Zorunluluğu
Protein	g	1.5-2.4	+
Süt altsuyu proteinler	Toplam protein yüzdesi	20-50	
Yağ	g	2.5-4.0	+
Linoleic acid	Toplam yağlı asit yüzdesi en az	14	
	g, en az	400	
Karbohidratlar	g	6.0 - 9.0	+
Kalorik değer	kcal/Lt	520 - 820	+

4. Bebekler için Destekleyici Besin

Ürünleri(kullanıma hazır ürünün her 100ml için)

Kriterler ve Parametreler	Ölçüm Birimleri	İzinli Seviyeler	Etiket Zorunluluğu
Sterilize, ultra-pastörize süt, vitamin-zenginleştirilmiş ve pastörize dahil			
Protein	fl	2.8-3.2	+
Yağ	g	2.5-4.0 2.0-tedbir amaçlı besleme için	+
Mineraller			
Kalsiyum	mg	115-140	+
Sıvı fermente edilmiş süt ürünleri, hortikültürel dolgular dahil			
Protein	g	2.0 - 3.2 aşmayacaktır 4.0-	+

tedbir amaçlı besleme için

Yağ	g	2.5-4.0 en az 2.0 - tedbir amaçlı besleme için	+
Karbohidratlar, şeker dahil	g	4-12, 10	+
Kalorik değer	Kcal	45-106	
Kül	g	0.5-0.8	
Kalsiyum	mg	60-150	+
Asidite	Derecede Terner, aşmayacaktır	100	-
Lorlar ve lor ürünleri, meyve veya sebze dolgular dahil			
Protein	g	7-17	+
Yap	g	3.0-15	+
Karbohidratlar, şeker dahil	g, aşmayacaktır	12, 10	
Kalorik değer	Kcal	102-250	
Mineraller			
Kalsiyum	mg	120-200	+
Asidite	derece Terner, aşmayacaktır	150	-
Kuru süt			
Süt proteini	g	2.8-3.2	+
Yağ	g	2.5-4.0	+
Mineraller			
Kalsiyum	mg	115-140	-
Kuru ve akışkan sütlü içecekler			
Protein	g	2.0-5.2	+
Yağ	g	1.0-4.0	+
Karbohidratlar, dahil şeker	g	7.0-12.0 6.0	
Mineraller			
Kalsiyum	mg	105-240	+
Pişirilmesi gereken, süte-dayalı kuru tahıllar			
Nem	g, aşmayacaktır	8	+
Protein	g	12-20	+
Yag	g	10-18	+
Karbohidratlar, dahil şeker	g, aşmayacaktır	60-70 20	+
Kullanıma hazır kuru sütlü tahıllar			
Protein	g	12-20	+
	g, en az - tam veya kısmen sulandırılmış inek sütü ile yapılandırılacak tahıllar içinde	7	+
Yağ	g, en az	10-18	+
	g, en az - süt tereyağı veya bitkisel yağ katılmış yapılandırılmış tahıllarda kütle oranı %25'den az tam süt tahıllar için	5.0	
	g, at least - tereyağ ve bitkisel yağ içerip yağsız sütle yapılandırılacak	0.5	

Karbohidratlar, şeker dahil	g	60 - 70, 20	+

Ek 14
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütü Ürünler"

OKULÖNCESİ VE ÇAĞINDAKİ ÇOCUKLAR İÇİN SÜT-ESASLI GIDA ÜRÜNLERİNİN
FIZYOKİMYASAL TESPİT PARAMETRELERİ

1. Sıvı Süt, Sıvı krema, Fermente Süt Ürünleri,
Yoğurt ve Sütü İçecekler dahil
(Isı-işlemlı Kuru ve Sıvı Süt ve Krema)
(hazır ürünün her 100ml için)

Kriterler ve Parametreler	Ölçüm Birimleri	İzinli Seviyeler	Etiket Zorunluluğu
Protein			+
süt, fermente edilmiş süt ürünleri	g	2.0-5.0	+
krema	g	2.7	+
Yağ			+
süt, fermente edilmiş süt ürünleri	g	1.5-4.0	
Krema	g	10-20	+
Karbohidratlar			
süt, fermente edilmiş süt ürünleri	g, aşmayacaktır	5.0-10.5, şeker dahil -10	+
krema		10.1 - 19.9	+
Mineraller			
kalsium	mg	105-240	+ için zenginleştirilmiş 1 İrfinliar

2. Sert, Orta-Sert, Yumuşak, Pickled, VE İşlenmiş Peynir
için Preschool VE School Age Children
(per 100 ml of ready-to-use Ürün)

Kriterler ve Parametreler	Ölçüm Birimleri	İzinli Seviyeler	Etiket Zorunluluğu
nem kütle oranı	Percent, aşmayacaktır	60	
kuru katı içinde yağ kütle oranı	Percent, aşmayacaktır	50	+
Tuz	g, aşmayacaktır	2	

3. Bebek Besin Tedavisi için Özel-Amaçlı Ürünler
(kullanıma hazır ürünün her 100ml için)

Kriterler ve Parametreler	Ölçüm Birimleri	İzinli Seviyeler	Etiket Zorunluluğu
Düşük laktoz ve laktozsuz ürünler			

Protein	g	1.2-2.0	+
Taurine	mg	4.0-5.0	
L-carnitine	mg	1.0-1.5	
Yağ	g	3.0-4.0	+
Linoleic Acid	Toplam yağlı asitler yüzdesi	14-20	
	mg	400 - 800	
Karbohidratlar	g	6.5-8.0	+
Dextrin-Maltose	g	5.0-6.0	
Lactose	g, aşmayacaktır	1.0	düşük-laktozlu ürünlerde
	g	0.01	laktozsuz ürünlerde
Kalorik değer	Kcal/Lt	640 - 700	

Ek 15
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütü Ürünler"

SÜT-ESASLI BEBEK ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANILMASINA İZİN VERİLEN MİNERAL VE VİTAMİNLERİN BİÇİMLERİ

ADI	BİÇİMİ
	Mineraller
Kalsiyum	Kalsiyum carbonate (E 170) Trisubstituted kalsiyum citrate (E 333) Disubstituted kalsiyum citrate (E 345) Kalsiyum gluconate (E 578) Kalsiyum glycerophosphate (E 383) Kalsiyum lactate (E 327) Kalsiyum orthophosphate (E 341)
Sodium	Sodium citrate Sodium chloride (E 331)
Magnesium	Magnesium carbonate (E 504) Magnesium chloride (E 511) Magnesium gluconate (E 580) Magnesium salts of orthophosphoric acid (E 343) Magnesium sulyağı (E 518) Magnesium lactate (E 329)
Potassium	Potassium citrate (E 332) Potassium lactate (E 326) Disubstituted potassium phosphate (GOST 2493)
Demir	Demir (II) gluconate (E 579) Demir (II) sulyağı 7-hydrate (GOST 4148) Demir (II) lactate (E 585) Demir (II) fumarate Demir (II) diphosphate (pyrophosphate) Elemental iron
Bakır	Bakır carbonate Bakır citrate Bakır gluconate Bakır sulyağı (E 519)
Çinko	Zinc acetate Zinc sulyağı Zinc chloride Zinc lactate
Manganese	Manganese carbonate

	Manganese chloride Manganese citrate Manganese gluconate Manganese sulyage
Iodine	Potassium iodide VE iodkazein are only used to make Sivi sutfor children over two years of age
Selenium	Sodium selenite
Vitaminler	
Retinol (A)	Retinol acetate Retinol palmitate Beta carotene
Calciferol (D)	D2 ergocalciferol D3 ergocalciferol
Tocopherol (E)	D-tocopherol DL - alpha-tocopherol D-alpha-tocopheryl acetate
Thiamine (B1)	Thiamine hydrochloride Thiamine bromide Thiamine mononitrate Thiamine chloride
Riboflavin (B2)	Riboflavin Riboflavin-5-sodium phosphate
Niacin (PP)	Nicotinamide Nicotine acid
Pyridoxine (B6)	Pyridoxine hydrochloride Pyridoxine-5-phosphate Pyridoxine dipalmitate
Pantothenic acid	Kalsiyum D-Pantothenate Sodium D-Pantothenate Dexpanthenol
Cyanocobalamin (B 12)	Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
Folic acid (Be)	Folic acid
Ascorbic acid (C)	L-ascorbic acid Sodium L-ascorbate Kalsiyum L-ascorbate 6-palmitoyl-L-ascorbic acid (ascorbyl palmitate) Potassium ascorbate
Vitamin K	Phylloquinone (Phytomenadione)
Biotin	D-biotin
Choline	Choline chloride Choline citrate Choline bitartrate
Inosite	Inosit pre pa rat i
Carnitine	L-carnitine L-carnitine hydrochloride

Ek 16
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütü Ürünler"

SIVI SÜT VE SÜT BİLEŞİMLİ BEBEK GIDA ÜRÜNLERİNDE
KULLANILMASINA İZİN VERİLMİŞ MİNERALLER VE VİTAMİNLER
SEVİYELERİ

Adı	Ölçüm Birimleri	Parametre	Etiket Zorunluluğu
Uyarlanmış formüller			

Mineraller			
Kalsiyum	mg/L	330 - 700	+
Phosphorus	mg/L	150-400	+
Kalsiyum/phosphorus	ratio	1.2-2.0	
Potassium	mg/L	400 - 800	+
Sodium	mg/L	150-300	+
Potassium/sodium	ratio	2.5-3	
Magnesium	mg/L	30-90	+
Bakır	m kg/L	300 - 600	+
Manganese	m kg/L	10-300	+
Demir	mg/L	3 - 8	+
Çinko	mg/L	3 - 10	+
Chloride	mg/L	300 - 800	+
Iodine	mkg/L	50-150	+
Selenium	mkg/L	10-40	+
Kül	g/L	2.5-4	-
Vitaminler			
Retinol (A)	mkg-eşdeğeri/L	400 - 1000	+
Tocopherol (E)	mg/L	4 - 12	+
Calciferol (D)	mkg/L	7.5-12.5	+
Vitamin K	mkg/L	25-60	+
Thiamine (B1)	mkg/L	400- 1,000	+
Riboflavin (B2)	mkg/L	500- 1,500	+
Pantothenic acid	mkg/L	2,700 - 5,000	+
Pyridoxine (B6)	mkg/L	300- 1,000	+
Niacin (PP)	mkg/L	2,000- 10,000	+
Folic acid (Be)	mkg/L	60-150	+
Cyanocobalamin (B12)	mkg/L	1.0-3.0	+
Ascorbic acid (C)	mg/L	55-150	+
Inosit	mg/L	20-60	+
Choline	mg/L	50-150	+
Biotin	mkg/L	10-40	+
L-carnitine	mg/L	10-20	+
Nucleotide (toplam cytidine-, uridine-, adenosine-, guanosine- ve inosine-5 monophosphate'lar)	mg/L, aşmayacaktır	35	+
Altı aydan büyük bebekler için uyarlanmış takip-eden formüller			
Mineraller			
Kalsiyum	mg/L	400 - 800	+
Phosphorus	mg/L	200 - 400	+
Kalsiyum/phosphorus	ratio	1.2-2.0	
Potassium	mg/L	500 - 900	+
Sodium	mg/L	150-300	+
Potassium/sodium	ratio	2 - 3	+
Magnesium	mg/L	50-100	+
Bakır	mkg/L	400- 1,000	+
Manganese	mg/L	10-300	+
Demir	mg/L	7 - 14	+
Çinko	mg/L	4 - 10	+
Chloride'lar	mg/L	300 - 800	+
Iodine	mkg/L	50-150	+
Selenium	mkg/L	10-40	+
Kül	g/L	2.5-5	-
Vitaminler			
Retinol (A)	mkg-eşdeğeri/L	400 - 800	+

Tocopherol (E)	mg/L	4 - 12	+
Calciferol (D)	mkg/L	8-12.5	+
Vitamin K	mkg/L	25-60	+
Thiamine (B1)	mkg/L	400- 1,000	+
Riboflavin (B2)	mkg/L	600- 1,500	+
Pantothenic acid	mkg/L	3,000- 5,000	+
Pyridoxine (B6)	mkg/L	400- 1,000	+
Niacin (PP)	mkg/L	3,000- 10,000	+
Folic acid (Be)	mkg/L	60- 150	+
Cyanocobalamin (B12)	mkg/L	1-3.0	+
Ascorbic acid (C)	mg/L	55-150	+
Choline	mg/L	50-150	+
Biotin	mkg/L	10-40	+
Inosite	mg/L	20-60	+
L-carnitine	mg/L	10-20	+
Nucleotide (toplam cytidine-, uridine-, adenosine-, guanosine- VE inosine-5 monophosphate'lar)	mg/L, aşmayacaktır	35	+
Kısmen uyarlanmış takip-eden formüller			
Mineraller			
Kalsiyum	mg/L	600 - 900	+
Phosphorus	mg/L	200 - 600	+
Kalsiyum/phosphorus	ratio	1.2-2.0	
Potassium	mg/L	400 -1,000	+
Sodium	mg/L	250 - 350	+
Magnesium	mg/L	50-100	+
Bakır	mkg/L	400- 1000	+
Manganese	mkg/L	10-500	+
Demir	mg/L	5-14	+
Çinko	mg/L	4-10	+
Chloride'lar	mg/L	600 - 800	+
Iodine	mkg/L	50 -120	+
Kül	g/L	4-5	-
Vitaminler			
Retinol (A)	mkg-eşdeğeri/L	400 - 800	+
Tocopherol (E)	mg/L	4-12	+
Calciferol (D)	mkg/L	7-15	+
Thiamine (B1)	mkg/L	400- 1,000	+
Riboflavin (B2)	mkg/L	500- 1,500	+
Pantothenic acid	mkg/L	2,500-5,000	+
Pyridoxine (B6)	mkg/L	400 -1,000	+
Niacin (PP)	mkg/L	3,000- 10,000	+
Folic Acid (Be)	mkg/L	60-150	+
Cyanocobalamin (B12)	mkg/L	1.5-3.0	+
Ascorbic acid (C)	mg/L	55- 150	+
Pişirme gerektiren süte-dayalı kuru tahıllar, hazır kuru süt tahılları			
Mineraller			
Kalsiyum	mg	400 - 600	
Sodium	mg, aşmayacaktır	500	
Demir	mg, için	6-10	
Iodine	mkg, için	40-80	
Vitaminler (zenginleştirilmiş tahıllar içinde)			
Retinol (A)	mkg-eşdeğeri/L	300 - 500	
Tocopherol (E)	mg	5-10	
Thiamine (B1)	mg	0.2-0.6	
Riboflavin (B2)	mg	0.4-0.8	

Niacin (PP)	mg	4 - 8	
Ascorbic acid (C)	mg	30-100	

Ek 17
Federal Kanun
"Teknik Yönetmelikler
Süt ve Sütü Ürünleri"

BİR YAŞINDAN KÜÇÜK VE BİR YAŞ-ÜÇ YAŞ ARASI ÇOCUKLAR İÇİN GIDA ÜRÜNLERİ YAPIMINDA KULLANILMASINA İZİN VERİLEN GIDA KATKI MADDELERİ VE AROMATİZÖRLER LİSTESİ

Gıda Katkı Maddesi(Index E)	Gıda Ürünleri	Hazır Gıda Ürünleri İçindeki Azami Miktar
Azote (E 941) Argon (E 938) Helium (E 939) Carbon dioxide (E 290)	Destekleyici Gıda Ürünleri	Üreticinin teknik belgeleri ile uyumlu olacaktır
Alginic acid (E 400) Potassium alginate (E 402) Kalsiyum alginate (E 404) Sodium alginate (E 401) (ayrı ayrı veya bileşim içinde)	Tatlılar, muhallebiler	500 mg/kg
L-Ascorbyl palmitate (E 304) Tocopherol concentrate (E 306) Alpha-tocopherol (E 307) Gamma-tocopherol (E 308) Delta-tocopherol (E 309) (ayrı ayrı veya bileşim içinde)	Yağ-içeren Ürünler	100 mg/kg
L-Ascorbic acid (E 300) Kalsiyum L-ascorbate (E 302) Sodium L-ascorbate (E 301) (separately or içinde combination içinde ascorbic	Yağ-containing, grain-dayalı Ürünler, dahil biscuits VE rusks	200 mg/kg
Potassium hydroxide (E 525) Kalsiyum hydroxide (E 526) Sodium hydroxide (E 524) (sadece aktif asit düzenleme)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
Guar gum (E 412) Gum arabic (E 414) Carob gum (E 410) Xanthan gum (E 415) Pectins (E 440) (ayrı ayrı veya bileşim içinde)	Destekleyici besin ürünleri	10 g/kg
Ammonium carbonates (E 503) Potassium carbonates (E 501) Sodium carbonates (E 500) (kabartma ve liflendirici)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
Kalsiyum carbonates (E 170) (asidite düzenleyici)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
Citric acid (E 300) Potassium citrates (E 332) Kalsiyum citrates (E 333) Sodium citrates (E 331) (ayrı veya bileşim içinde; asidite düzenleyici olarak)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır

Değiştirilmiş nişastalar: Destekleyici besin ürünleri

Acetylated di starch adipate (E 1422) Acetylated distarch phosphate (E 1414) Acetylated starch (E 1420) Acetylated oxidized starch (E 1451) Distarch phosphate (E 1412) Monostarch phosphate (E 1410) Oxidized starch (E 1404) Phosphated distarch phosphate (E 1413) Starch sodium octenyl succinate (E 1450) (ayrı ayrı veya bileşim içinde)		
Lactic acid (E 270) Potassium lactate (E 326) Kalsiyum lactate (E 387) Sodium lactate (E 325) (ayrı veya bileşim içinde; asidite düzenleyici olarak)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
Hydrochloric acid (E 507)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
Acetic acid (E 260) Potassium acetate (E 261) Kalsiyum acetate (E 387) Sodium acetate (E 262) (ayrı veya bileşim içinde; asidite düzenleyici olarak)	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
o-phosphoric acid (E 339) (P205 eşdeğeri olarak fosfat içine aktif asit düzenleyici olarak eklenir)	Destekleyici besin ürünleri (kısmen hazırlanmış et ve balık, sosis ürünleri hariç)	1 g/kg
Malic acid (E 296) (aktif asidite düzenleyici olarak) <2>	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır
Doğal aromatzörler	Destekleyici besin ürünleri	Üreticinin teknik belgelerine uyacaktır

<1> sadece L(+) - laktik, tartarik, ve malik asitler biçimleri ve bunların tuzları - destekleyici gıda ürünlerinde kullanılacaktır.

<2> L(+) -Patojenik olmayan ve toksik olmayan mikroorganizmalar türlerinden elde edilen taktik asit-fermente edilmiş süt ürünlerinde kullanılacaktır.

Not:

Bir başka ürünün parçası olacak çocuk gıda ürünleri yapımında gıda katkı maddeleri kullanmaya izin verilmiştir. Bu tür ürünlerdeki Gum Arabic (E 414) muhtevası 150 g/kg aşmayacaktır, ve Silicon Dioxide Amorphous (E 551) - 10 g/kg olacaktır. Vitamin B12 muhtevası olarak, çocuk gıdalarında 'mannite' kullanımı, çözücü-taşıyıcı olarak izinlidir; vitamin B12 içeriği 1 mg/kg mannite'ı aşmayacaktır. Sodium ascorbate (E 301) doymamış yağlı asit preparatlarının kaplanması bileşeni olarak izinlidir. Kullanıma hazır ürünler en fazla 10 mg/kg of Gum Arabic veya 75 mg/kg Sodium Ascorbate ihtiva edecektir.

HAZIR ÜRÜNLERİN ETİKETLİ BESİN DEĞER PARAMETRELERİNDEN FARKLI
OLMASINA İZİN VERİLMİŞ GERÇEK KAYMA DEĞERLERİ

Hazır Ürün Besin Değer Parametreleri	Kabul edilebilir kaymalar, +/-
Proteinler, yağ, karbohidratlar, şeker, organik asitler, alkol, besin lifi, yağlı asitler	
Ürünün her 100g'mında 10g	+/- 10%
Ürünün her 100g'mında 10 - 40g	+/- 15%
Ürünün her 100g'mında 40g'dan fazla	+/- 6 r
Sodyum, magneşium, kalsiyum, fosforus, Demir, çinko, vitaminlere, B1, B2, B6, pantothenic asit, niacin, kolesterol	+/- 20%
Vitaminler A, D, E, folik asit, B12, biotin, iodine	+/- 30% (hazır ürün yapımındaki zenginleştirilmiş vitamin içeriği dikkate alınmamıştır)