

23 Mayıs 2008 tarihinde Devlet Duması tarafından kabul edilen ve
30 Mayıs 2008 tarihinde Federasyon Konseyi tarafından onaylanan

"Süt ve süt ürünleri teknik düzenlemeleri"

12 Haziran 2008 tarihli 88-FZ (Federal kanunu) numaralı Federal Kanunu

Bölüm 1. Genel hükümler

Madde 1. İş bu Federal Yasanın uygulama kapsamı.

1. İş bu Federal Yasa aşağıdakileri belirtir:

- 1) iş bu Federal Kanunda listesi ve tanımı olan teknik düzenlemesi yapılan nesnelere;
- 2) teknik düzenlemenin nesnelere için güvenlik gereksinimleri;
- 3) iş bu Federal Kanunu uygulamak amacıyla, teknik düzenlemesi yapılan nesnelere tanımlama kuralları;
- 4) teknik düzenlemesi yapılan nesnelere iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluk değerlendirmesinin ve uygunluğunun teyidinin kuralları ve biçimleri;
- 5) ambalaj üzerinde tüketicilere sunulan ve eşlik eden belgelerde bulunan adı, içeriği ve tüketim özellikleri hakkındaki bilgilerin şartları dahil olmak üzere, süt ve süt ürünlerinin terminolojisinin, ambalajının ve etiketlenmesinin şartları.

2. İş bu Federal Kanun, bu Federal Kanunla düzenlenen ilişkiler için tarafların hakları ve sorumluluklarını belirler

Madde 2. İş bu Federal Kanunda listesi ve tanımı olan teknik düzenlemesi yapılan nesnelere

1. İş bu Federal Kanunda listesi ve tanımı olan teknik düzenlemesi yapılan nesnelere aşağıda belirtilmektedir:

- 1) Rusya Federasyonu topraklarında piyasaya sürülen süt bazlı bebek mamaları dahil olmak üzere, süt ve süt ürünleri;
 - 2) süt ve süt ürünlerinin üretim süreci, depolama süreci, nakliye süreci, satış ve bertaraf etme süreçleri.
2. İş bu Federal Kanunda teknik düzenlemesi belirtilmiş nesnelere olan süt ve süt ürünlerinin listesi aşağıdakileri içermektedir:
- 1) çiğ süt ve çiğ kaymak;
 - 2) içme süt ve içilebilir kaymak;
 - 3) ekşi-sütlü sıvı ürünler;
 - 4) lor peyniri ve lor peyniri ürünleri;
 - 5) ekşi krema, ekşi krema bazında yapılan ürünler;
 - 6) inek sütünden üretilen yağ;
 - 7) yağ macunu;
 - 8) bitki sel-kaymaklı sürülebilir ürünler ve bitki sel-kaymaklı eritilmiş karışım;
 - 9) peynir ve peynir ürünleri;
 - 10) süt ve süt içerikli konserveler;
 - 11) dondurma ve dondurma için karışımlar;
 - 12) fonksiyonel gereken bileşenleri;
 - 13) süt bazında yapılan bebek mamaları;
 - 14) işlenmiş sütün yan ürünleri.

Madde 3. İş bu Federal Kanunun kabul edilme amaçları

İş bu Federal Kanun şu amaçlar için kabul edilmektedir:

- 1) vatandaşların sağlığını ve hayatlarını korumak için;
- 2) alıcıların yanılmasına yol açan faaliyetleri önlenmek amacıyla, süt ve süt ürünlerinin adı, içeriği ve tüketim özellikleri hakkında bilgilerin doğruluğunu sağlamak amacıyla.

Madde 4. İş bu Federal Kanunda kullanılan temel kavramlar

İş bu Federal Kanunun amaçları için, 27 Aralık 2002 tarihli ve 184-FZ (Federal Kanun) numaralı "Teknik düzenleme" Federal Kanununun (bundan böyle "Teknik düzenleme" Federal Kanunu olarak yazılacaktır) 2. Maddesi ile, 2 Ocak 2000 tarihli ve 29-FZ (Federal Kanun) numaralı "Gıda ürünlerinin kalitesi ve güvenliği" Federal Kanununun 1. Maddesi ile belirtilen temel kavramlar ve aşağıda belirtilen diğer temel kavramlar kullanılmaktadır:

- 1) süt - laktasyon döneminde bir veya birkaç hayvandan bir veya daha fazla sağımda hiçbir katkı yapmadan ve her hangi bir malzeme çıkartmadan elde edilen çiftlik hayvanlarının meme bezlerinin normal fizyolojik salgı ürünü;
- 2) süt ürünleri - süt ürünü, süt bileşen ürünü, süt içeren ürünü, işlenmiş sütün yan ürününü içeren işlenmiş süt ürünüdür;

- 3) süt ürünü - süt olmayan yağ ve protein kullanmadan ve sütün işlenmesi için fonksiyonel gereken bileşenleri içerebilen süt ve (veya) süt bileşenlerinden üretilen gıda ürünüdür;
- 4) süt bileşeni ürünü - sütün bileşenlerini değiştirmemek amacıyla eklenen, süt olmayan bileşenlerin ve sütün işlenmesi için yan ürünlerinin katılmasıyla ya da katılmamasıyla süt ve (veya) süt ürünlerden üretilen gıda ürünüdür; Bunun yanı sıra, bu hazır ürünün içinde süt bileşenleri %50'den fazla olmalıdır, dondurmada ve işlenmiş sütün tatlı ürünlerinde ise %40'dan fazla olmalıdır;
- 5) süt içerikli ürün - hazır ürünün kuru maddelerinde bulunan sütün kuru maddelerinin kütle oranı en az %20 olan, süt ve (veya) süt ürününden ve (veya) işlenmiş sütün yan ürünlerinden, süt olmayan bileşenlerinden, sütlü olmayan yağlardan ve (veya) proteinlerden üretilen gıda ürünüdür;
- 6) ikincil süt hammaddesi - işlendikten sonra kullanılmak üzere, tanımlama özelliklerini ya da tüketim özelliklerini kısmi olarak kaybetmiş olan süt ürünü (kullanma süresi içinde geri toplanmış, fakat gıda ürünlerinden istenilen güvenlik şartlarına sahip olan ürünler dahil), işlenmiş sütün yan ürünüdür,
- 7) işlenmiş sütün yan ürünü - sütün işlenmesi sırasında elde edilen yan üründür;
- 8) iğ süt — 40 Celsius derece ile termik işleme tabi tutulmamış ya da sütün bileşenlerinin değişimi ile sonuçlanan işleme tabi tutulmamış sttr;
- 9) saf süt - bileşenleri düzenleme aracılığıyla işleme tabi tutulmamış sttr;
- 10) yağsız süt - yağın sütten ayrılmasıyla elde edilen, yağ kütle oranı %0,5 olan sttr;
- 11) içme süt - çiğ sütten ve (veya) süt ürünlerinden üretilen ve termik işleme ya da bileşenlerini düzenlemek amacıyla diğer işleme tabi tutulan (saf süt tozu ve yağsız süt tozu kullanmadan) yağ kütle oranı en fazla %9 olan sttr;
- 12) koyu süt - 85 dereceden 99 Celsius dereceye kadar termik işleme tabi tutulan ve belirli organoleptik özelliklere sahip olana kadar en az üç saat boyunca bekletilen içme sttr;
- 13) pastörize edilmiş süt, sterilize edilmiş süt, ultrapastrize edilmiş (ultra yüksek derecede işlenmiş) süt - mikrobiyolojik güvenlik için belirtilen şartlara uymak amacıyla termik işleme tabi tutulan içme sttr;
- 14) sütlü içecek - konsantre ya da yoğunlaştırılmış sütten veya saf süt tozundan ya da yağsız süt tozu ve sütten üretilmiş süt içeceğidir;
- 15) zenginleştirilmış süt içeceği - süte ek olarak, ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde protein, vitaminler, mikro ve makro elemanlar, besisel lifler, polidoymamış yağ asitleri, fosfolipidleri, probiyotikler ve prebiyotikler gibi maddeler eklenen süt içeceğidir;
- 16) konsantre ya da yoğunlaştırılmış saf süt - süt içinde kuru maddelerin kütle oranı en az %25 olan, sütün yağsız toz bileşenlerinde proteinin kütle oram en az %34 olan ve yağ kütle oranı en az % 7 olan konsantre ya da yoğunlaştırılmış süt ürünüdür;
- 17) konsantre ya da yoğunlaştırılmış yağsız süt - süt içinde kuru maddelerin kütle oram en az %20 olan, sütün yağsız toz bileşenlerinde proteinin kütle oranı en az %34 olan ve yağ kütle oram en fazla % 1,5 olan konsantre ya da yoğunlaştırılmış süt ürünüdür;
- 18) şekerli yoğunlaştırılmış süt - sütün yağsız toz bileşenlerinde proteinin kütle oranı en az %34 olan konsantre ya da şekerli yoğunlaştırılmış süt ürünüdür;
- 19) saf süt tozu - süt içinde kuru maddelerin kütle oranı en az %95 olan, sütün yağsız toz bileşenlerinde proteinin kütle oranı en az %34 olan ve yağ kütle oranı en az % 20 olan süt tozu ürünüdür;
- 20) yağsız süt tozu - süt içinde kuru maddelerin kütle oranı en az %95 olan, sütün yağsız toz bileşenlerinde proteinin kütle oranı en az %34 olan ve yağ kütle oranı en fazla %1,5 olan süt tozu ürünüdür;
- 21) sütlü olmayan bileşenler - işlenmiş süt ürünlerine eklenen gıda ürünleri (mantarlar; salam ve et ürünleri; deniz ürünleri; bal, sebze, kuruyemiş, meyveler; yumurtalar; reçeller, marmelatlar, çikolata ve diğer şekerleme ürünleri; kahve, çay; likör, rom; şeker, tuz, baharatlar; diğer gıda ürünleri; gıda katkıları; vitaminler; mikro ve makro elemanlar; sütten üretilmeyen proteinler, yağlar, karbonhidratlar);
- 22) kaymak - sütten ve (veya) süt ürünlerinden üretilen, yağ ve süt plazmasının emülsiyonu olan ve yağ kütle oranı en az %9 olan süt ürünüdür;
- 23) iğ kaymak - 45 Celsius dereceden fazla termik işleme tabi tutulmamış kaymaktır;
- 24) içilebilir kaymak - termik işleme tabi tutulan (en az pastörize edilmiş) ve tüketim ambalajlarına paketlenmiş kaymaktır;
- 25) mayalanmış süt ürünü - maya (starter kültür) mikroorganizmaları kullanılarak, süt olmayan ürünlerin süt bileşenlerini değiştirmek amacıyla sonradan eklenmesiyle ya da bu bileşenleri katmadan aktif asitlik göstergesinin (pH) ve süt fermantasyonun ve (veya) süt ürünlerinin ve (veya) karışımlarının protein koagülasyonunun azalmasına yol açan ve iş bu Federal kanununun 4., 6.,8. Ve 12. Eklerinde belirtilen miktarda canlı maya (starter kültür) mikroorganizmalarını içeren süt ürünüdür ya da sütlü bileşen üründür;

- 26) ayran -maya (starter kültür) mikroorganizmaları (termofilik laktik streptokoklar, lactobacillus bulgaricus) ve maya (starter kültür) kullanarak, su katarak ya da katmayarak karma (laktik asit ve alkol) fermantasyon yoluyla üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 27) acidophilus - eşit oranlarda maya (starter kültür) mikroorganizmalar (lactobacillus acidophilus, lactococcus) kullanılarak ve kefir maya (starter kültür) mantarları esasında üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 28) mayalanmış pişmiş süt (varenets) - önceden sterilize edilmiş ya da 97 Celsius derece (artı-eksi 2 Celsius derece) termik işleminden geçen süt ve (veya) süt ürünlerinin mayalanması yoluyla, karakteristik organoleptik özellikleri elde edilene kadar maya (starter kültür) mikroorganizmaları (termofilik laktik streptokoklar ve) kullanılarak üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 29) yoğurt -maya (starter kültür) mikroorganizmaları (termofilik laktik streptokoklar, lactobacillus bulgaricus) kullanılarak üretilen yüksek içerikli sütün yağsız toz bileşenleri ile mayalanmış süt ürünüdür;
- 30) kefir - laktik asit mikroorganizmaların saf kültürleri ve maya (starter kültür) katmadan, kefir maya (starter kültür) mantarları esasında yapılan fermantasyon bazında ve karma (laktik asit ve alkol) fermantasyon yoluyla üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 31) kımız - maya (starter kültür) mikroorganizmaları (lactobacillus bulgaricus, actobacillus acidophilus) ve maya (starter kültür) kullanılarak kısırak sütü fermente edilerek karma (laktik asit ve alkol) fermantasyon yoluyla üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 32) kımız ürünü - kımız üretim teknolojisi uyarınca inek sütünden üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 33) clabber (kesilip koyulaşmış süt) - maya (starter kültür) mikroorganizmaları (lactococcus ve (veya) termofilik laktik streptokoklar) kullanarak üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 34) Mechukovskaya clabber - maya (starter kültür) mikroorganizmaları (termofilik laktik streptokoklar,, lactobacillus bulgaricus) kullanılarak üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 35) mayalanmış pişmiş süt (ryajenka) - maya (starter kültür) mikroorganizmaları (termofilik laktik streptokoklar ve lactobacillus bulgaricus katkılı ya da katkısız) kullanarak, süt ürünleri katkılı ya da katkısız, koyu süt mayalanarak üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 36) ekşi krema - süt ürünleri katkılı ya da katkısız ve kaymağın mayalanması yoluyla üretilen ve yağ kütle oranı en fazla % 9 olan mayalanmış süt ürünüdür;
- 37) lor peyniri - maya (starter kültür) mikroorganizmaları (lactococcus veya lactococcus karışımı ve termofilik laktik streptokoklar) ve proteinlerin asidik-renneti koagülasyonu kullanılarak, daha sonra kendi kendine baskı yaparak, baskı yaparak, centrifugation ve (veya) ultrafiltration yoluyla peynir altı suyunun alınmasıyla maya (starter kültür) mikroorganizmaları (lactococcus veya lactococcus karışımı ve termofilik laktik streptokoklar) kullanarak üretilen mayalanmış süt ürünüdür;
- 38) süzme köy peyniri - lor peyniri parçacıklarından, kaymak ve tuz eklenerek üretilen dağılılabilen süt ürünüdür. Hazır ürünün termik işlemi ve kıvam stabilizatörlerin ilavesi kesinlikle yasaktır;
- 39) basılı süzme peynir -şeker ve (veya) tuz ilaveli ya da ilavesiz, süt bileşenlerini değiştirmek amacı olmayan bileşenler ilaveli ya da ilavesiz, lor peynirine tereyağ, kaymak ve şekerli yoğunlaştırılmış süt katılarak üretilen süt ürünü ya da süt içerikli üründür. Hazır ürünlerin termik işlemi ve kıvam stabilizatörlerin ilavesi kesinlikle yasaktır;
- 40) basılı süzme peynirli ürün - sütlü olmayan yağlar ve (veya) proteinler ilaveli ya da ilavesiz, sütlü olmayan bileşenler katkılı, süt ürünleri ilaveli ya da ilavesiz, lor peyniri üretim teknolojisi uyarınca yapılan işlenmiş süt ürünlerinin ve (veya) lor peynirinden üretilen sonradan termik işleminden geçen ya da geçmeyen süt ürünü, süt bileşen ürünü ya da süt içerikli üründür. Eğer hazır süt ya da süt bileşen ürününde süt bileşenlerinin kütle oranı en az %75 içeriyorsa, bu tür ürünler termik işleminden geçmemiş, fiziko-kimyasal ve spesifik organoleptik özellikleri elde etmek amacıyla olgunlaşma işlemlerden geçmediyse, bu tür ürünler için "lor peyniri türü" adı kullanılmaktadır;
- 41) peynir/lor peynirli kek (cheese/curd cake) - şekillendirilmiş ve çeşitli gıda ürünleri ile kaplanmış ya da kaplanmamış, en fazla 150 gram ağırlığı olan basılı süzme peynirden üretilen süt ya da süt bileşeni ürünüdür;
- 42) küçük peynir keki - şekillendirilmiş ve çeşitli gıda ürünleri ile kaplanmış ya da kaplanmamış, en fazla 150 gram ağırlığı olan süzme peynir ürünüdür;
- 43) fermante ürün - mayalandıktan sonra termik işleminden geçmiş süt ya da süt bileşeni mayalanmış üründür veya mayalanmış süt ürünü üretim teknolojisine göre üretilen ve mayalanmış süt ürünü ile fiziko-kimyasal ve spesifik organoleptik özellikleri olan süt içerikli üründür;

- 44) inek sütü tereyağı - inek sütünden, süt ürünlerinden ya da işlenmiş süt ürünlerinden yağ fazlarını ayırarak ve yağ fazında süt plazması eşit oranda dağıtılarak üretilen, süt bileşenlerini değitirmeyecek bileşenler ilaveli ya da ilavesiz, çoğunluğu süt yağı olan emülsiyon yağ bazında üretilen süt ürünü ya da süt bileşeni ürünüdür;
- 45) kaymaklı tereyağı - yağ kütle oranı %50'den %85'e kadar (dahil) olan inek sütü tereyağıdır;
- 46) tatlı kaymaklı tereyağı - pastörize kaymağından üretilmiş kaymaklı tereyağıdır;
- 47) eki kaymaklı tereyağı - laktik asit mikroorganizmalar kullanarak pastörize kaymaktan üretilen kaymaklı tereyağıdır;
- 48) peynir altı sulu kaymaklı tereyağı - peynir üretimi sırasında elde edilen kaymaktan yapılan kaymaklı tereyağıdır;
- 49) eritilmiş tereyağı - kaymaklı tereyağından yağ fazı eritilerek üretilen ve belirli organoleptik özelliklere sahip, yağ kütle oranı en az %99 olan inek sütü tereyağıdır;
- 50) yağ macunu - inek sütünden, süt ürünlerinden ve (veya) işlenmiş sütün yan ürünlerinden, stabilizatörler kullanarak süt bileşenlerini değitirmeyecek bileşenler ilaveli ya da ilavesiz olarak üretilen süt ürününden ve yağ kütle oranı %39'den %49'a kadar (dahil) olan süt ürünü ya da emülsiyon yağ bazında üretilen ya da süt bileşeni üründür;
- 51) tatlı kaymaklı yağ macunu - pastörize kaymaktan üretilen yağ macunudur;
- 52) eki kaymaklı yağ macunu - laktik asit mikroorganizmalar kullanılarak pastörize kaymaktan üretilen yağ macunudur;
- 53) peynir altı sulu yağ macunu - peynir üretimi sırasında elde edilen kaymaktan üretilen yağ macunudur;
- 54) süt yağı - nötr tat ve kokuya sahip olan, süt ve (veya) süt ürünlerinden süt plazmasının çıkarılması yoluyla üretilen ve yağ kütle oranı en az %99,8 olan süt ürünüdür;
- 55) bitkisel-kaymaklı sürülebilir ürün - genel yağ kütle oranı %39'dan %95'e kadar olan ve yağ fazında süt yağı kütle oranı %50'den %95'e kadar olan emülsiyon yağ bazındaki işlenmiş süt ürünüdür;
- 56) bitkisel kaymaklı eritilmiş karışım - bitkisel-kaymaklı sürülebilir üründen yağ fazı eritilerek ya da diğer teknolojik yöntemler kullanılarak üretilen ve yağ kütle oranı en az %99 olan işlenmiş süt ürünüdür;
- 57) peynir -işlendikten sonra elde edilen ya da asidik ya da termal asitleme metodundan sonra peynir altı suyundan peynir kütlesini ayırarak, ekillendirilerek, preslenerek, tuzlanarak, olgunlaşma yöntemli veya olgunlaşma yöntemsiz, süt bileşenlerini değitirmeyecek bileşenler ilaveli ya da ilavesiz, sütten ve (veya) süt ürünlerinden ve (veya) süt pıhtılatırıcı enzimler yardımıyla (ya da enzimlersiz) süt proteinlerinin koaglasyonunu sağlayan özel mayalar ve teknolojiler kullanılarak elde edilen yan ürünlerden üretilen süt ürünü ya da süt bileşeni üründür;
- 58) eritme peynir - süt ürünleri ve (veya) işlenmiş sütün yan ürünleri, emülsifiye edici tuzları ya da yapı oluturucuları kullanıp, eritme karışımını gterek, karıştırarak, eriterek ve emülsiyon haline getirerek ve süt bileşenlerini değitirmeyecek bileşenler ilaveli ya da ilavesiz peynir ya da lor peynirinden üretilen süt ürünü ya da süt bileşeni üründür;
- 59) peynir ürünü - peynir üretim teknolojisine göre üretilmiş süt içerikli üründür;
- 60) eritme peynir ürünü - eritme peynir üretim teknolojisine göre üretilmiş süt içerikli üründür;
- 61) salamura peynir, salamura peynir ürünü - olgunlaşma aşamasında olan ve (veya) salamura da bekletilen peynir ve peynir ürünüdür;
- 62) yumuşak, yarı yumuşak, sert ve çok sert peynir, peynir ürünü - i bu Federal Kanununun 11. Ve 12. Numaralı eklerine uygun özel organoleptik ve fiziko-kimyasal özellikleri olan peynir veya peynir ürünüdür;
- 63) küflü peynir, küflü peynir ürünü - hazır peynir ve peynir ürünün içinde ve (veya) dışında bulunan küflü mantarlar kullanılarak üretilen peynir ve peynir ürünüdür;
- 64) jel kıvamlı peynir ve peynir ürünü - hazır peynir ve peynir ürününün yüzeyinde çoğalan visqueuses bakterileri kullanılarak üretilen peynir ve peynir ürünüdür;
- 65) ttslenmi peynir, ttslenmi eritme peynir, ttslenmi peynir ürünü, ttslenmi eritme peynir ürünü - tütsülenme işlemine tabi tutulan ve ttslenmi gıda ürünleri için özel organoleptik özelliklere sahip olan peynir, eritme peynir, peynir ürünü ve eritme peynir ürünüdür;
- 66) süt konserveleri, süt bileşenli konserveler, süt içerikli konserveler - süt, süt bileşenli ya da süt içerikli ve ambalajlı toz ya da konsantre ürünlerdir;
- 67) dondurma - çırpılmış, dondurulmuş ve dondurulmuş olarak tüketilen tatlı süt ürünü, süt bileşen ürünü ya da süt içerikli üründür;
- 68) sütlü dondurma - süt yağı kütle oranı en fazla %7,5 olan dondurmadır (süt ya da süt bileşen ürünüdür);

- 69) kaymaklı dondurma - süt yağı kütle oram %8'den %11,5'e kadar olan dondurmadır (süt ya da süt bileşen ürünüdür);
- 70) plombir - süt yağı kütle oranı %12'den %20'ye kadar olan dondurmadır (süt ya da süt bileşen ürünüdür);
- 71) mayalanmış sütten dondurma - süt yağı kütle oranı en fazla %7,5 olan ve mayalanmış süt ya da maya (starter kültür) mikroorganizmalar kullanılarak üretilen dondurmadır (süt ya da süt bileşen ürünüdür);
- 72) bitkisel yağlı dondurma - bitkisel yağ ya da süt yağ kütle oranı en fazla %12 olan dondurmadır (süt içerikli üründür);
- 73) yumuşak dondurma - eksi 5'ten eksi 7 Celsius dereceye kadar olan derin dondurucuda bulunmasından hemen sonra tüketicilere satılan dondurmadır;
- 74) temperlenmiş dondurma - derin dorucudan sonra en fazla eksi 18 Celsius dereceye kadar dondurulmuş olan ve depolama, nakliye ve satışı sırasında aynı ısıyı koruyan dondurmadır;
- 75) dondurma için sıvı karışımı - dondurma üretimi için gerekli tüm bileşenlere sahip olan sıvı süt ürünü, süt bileşen ürünü ya da süt içerikli üründür;
- 76) dondurma için toz karışımı - dondurma için sıvıyı kurutarak ya da gereken toz bileşenlerini karıştırarak elde edilen ve su, süt, kaymakla ve (veya) meyve suyu ile karıştırdıktan sonra dondurma üretimi için üretilen süt ürünü tozu, süt bileşen ürünü tozu ya da süt içerikli ürün tozudur;
- 77) normalleştirilmiş işlenmiş süt ürünü - yağ, protein ve (veya) sütün yağsızlaştırılmış maddelerinin kütle oranı göstergeleri ya da oranlan, standartlar, federal yürütme organları yönetmelikleri, kuralları ve (veya) teknik dokümantasyonlar ile belirlenmiş değerler ile uyumlu hale getirilmiş işlenmiş süt ürünüdür;
- 78) pastörize edilmiş, sterilize edilmiş ya da ultra pastörize edilmiş işlenmiş süt ürünü - ısıl işleme tabi tutulan ve bu tür ürünlerde mikroorganizmaların kabul edilebilir düzeyi ile ilgili bu Federal Kanun şartlarına uyan işlenmiş süt ürünüdür;
- 79) konsantre, yoğunlaştırılmış, buğulanmış veya dondurulmuş işlenmiş süt ürünü - sütten en az %20 oranında kuru madde elde edilene kadar kısmi olarak suyu çıkartılarak yapılan işlenmiş süt ürünüdür;
- 80) şekerli konsantre işlenmiş süt ürünü -sakaroz ve (veya) diğer şekerler eklenerek üretilen konsantre işlenmiş süt ürünüdür;
- 81) toz şeklinde olan işlenmiş süt ürünü - sütten en az %90 oranında kuru madde elde edilene kadar kısmi olarak suyu çıkartılarak yapılan işlenmiş süt ürünüdür;
- 82) sublime işlenmiş süt ürünü - dondurulmuş işlenmiş üründen en az %95 oranında kuru madde elde edilene kadar suyu çıkartılarak yapılan işlenmiş süt ürünüdür;
- 83) yeniden yapılanmış işlenmiş süt ürünü - işlenmiş sütün konsantresi ya da tozundan ve suyundan yapılan işlenmiş süt ürünüdür;
- 84) zenginleştirilmiş işlenmiş süt ürünü - ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde protein, vitaminler, mikro ve makro elemanlar, besinsel lifler, polidoymamış yağ asitleri, fosfolipidleri, probiyotikler ve prebiyotikler gibi maddeler eklenen işlenmiş süt ürünüdür;
- 85) ırpılmış işlenmiş süt ürünü - çırpılarak elde edilen işlenmiş süt ürünüdür;
- 86) rekombine işlenmiş süt ürünü - işlenmiş süt ürünlerinden ve (veya) ayrı bileşenlerden ve suyundan üretilen işlenmiş süt ürünüdür;
- 87) düşük laktozlu işlenmiş süt ürünü - laktozu kısmi olarak hidrolize edilmiş ya da kısmi olarak çıkartılmış olan işlenmiş süt ürünüdür;
- 88) laktozsuz işlenmiş süt ürünü - laktozu tam olarak hidrolize edilmiş ya da tam olarak çıkartılmış olan işlenmiş süt ürünüdür;
- 89) tam veya kısmi protein hidrolizatları bazında ürünler - tamamen ya da kısmen hidrolize işlemine tabi tutulan inek sütünden ve soyadan üretilmiş işlenmiş süt ürünüdür;
- 90) yayık ayranı - inek sütünden yağ üretimi sırasında elde edilen işlenmiş sütün yan ürünüdür;
- 91) sütlü peynir altı suyu (peynir altı suyu, lor peynir altı suyu ya da kazein peynir altı suyu) - peynir (peynir altı suyu), lor peyniri (lor peynir altı suyu) ve kazein (kazein peynir altı suyu) retimi sırasında elde edilen işlenmiş sütün yan ürünüdür;
- 92) ulusal süt ürünü - Rusya Federasyonu topraklarında tarihsel olarak oluşan ve üretim teknolojisinin özelliklerini tanımlayan, maya (starter kültür) retiminde kullanılan maddelerle tanımlanan ve (veya) bu süt ürününün meşhur olduğu yer (coğrafik bölgesi adı) ile anılan bir adı olan süt ürünüdür;
- 93) biyolojik ürün (bundan böyle biorn olarak yazılacaktır) - maya (starter kültür) mikroorganizmaları kullanılarak ve mayalanma işlemi sırasında ve (veya) mayalama işleminden sonra monokltrler içinde probiyotik mikroorganizmalar (probiyotikler) ve (veya) prebiyotikler ekleme yoluyla zenginleştirilen işlenmiş süt ürünüdür;

- 94) süt bileŒenleri - toz halinde maddeler (süt yağı, süt proteini, süt Œekeri (laktoz), enzimler, vitaminler, mineraller), su;
- 95) kuru süt kalıntıları - su hariç, süt bileŒenleri;
- 96) kuru yağsız süt kalıntıları - yağ ve su hariç, süt bileŒenleri;
- 97) laktik plazma - süt proteinlerinin, süt Œekerinin (laktozun), minerallerin, enzimlerin ve vitaminlerin tek fazda kolloid sistemidir;
- 98) peynir altı suyu proteinleri - kazeinin çöktürülmesinden sonra sütlü peynir altı suyunda kalan süt proteinleridir;
- 99) peynir altı suyu proteinlerinin konsantresi- sütlü peynir altı suyundan konsantrasyon veya ultrafiltrasyonu yoluyla elde edilen peynir altı suyu proteinleridir;
- 100) kazein - yağsız sütten üretilen ve süt proteinlerinin temel fraksiyonu olan iŒlenmiŒ süt ürünüdür;
- 101) albümin - peynir altı suyundan üretilen ve sütlü peynir altı suyu proteini konsantresi olan iŒlenmiŒ süt ürünüdür;
- 102) süt ürünü yerine kullanılabilen ürün - çoğunlukla veya tümüyle süt olmayan bileŒenlerden üretilen ve süt ürünü ile aynı amaçla kullanılan gıda ürünüdür.

Bölüm 2. Çiğ sütün ve çiğ sütün iŒlenmiŒ rnlerinin Œartları

Madde 5. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın güvenlik Œartları

1. Çiftlik hayvanlarından süt elde etme Œartları, sütün nakliyesi, satıŒı ve çiğ sütün, çiğ kaymağın ve endüstriyel üretimi olmayan süt ürünlerinin bertaraf iŒleminin Œartları, Rusya Federasyonu Veterinerlik Kanununa uymalıdır.
2. Çiğ süt, bulaŒıcı ve diğer yaygın insan ve hayvan hastalıklarından arındırılmıŒ olan topraklarda sağlıklı çiftlik hayvanlarından elde edilmelidir.
3. Çiftlik hayvanlarının doğumundan sonra ilk yedi gün içinde elde edilen ve doğumdan önceki beŒ gün içinde elde edilen ve (veya) hastalıklı olan ya da karantinada bulunan hayvanlardan elde edilen sütün gıdalarda kullanılması yasaktır.
4. Üretici, sütün içinde kalan inhibitör, temizlik, dezenfekte ve nötralize maddelerinden, hayvanların büyümesini teŒvik edicilerden (hormonal ilaçlar da dahil olmak üzere) ve hayvancılıkta hayvanın beslenmesinde, tedavide ve (veya) hastalıklardan korumak amacıyla kullanılan ilaçlardan sütün korunmasını sağlamalıdır.
5. İnek sütü hariç, farklı hayvan türlerinden elde edilen süt, standartlara, Federal yürütme organlarının yönetmelik kurallarına ve teknik belgeler ile belirtilen değerlere uymalıdır.
6. Çiğ inek sütünde bulunan yağsız kuru maddelerin kütle oranı en az %8,2 olmalıdır. Yağ kütle oranı %3,5 olan inek sütünün yoğunluğu, 20 Celsius derece sıcaklıkta en az 1 027 kilogram/metre küp için olmalıdır ya da yağ kütle oranı farklı olan süt için en az eŒdeęeri kadar olmalıdır.
7. Belirli tüketim özellikleri olan gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan çiğ süt için, ek olarak aŒaęıdaki Œartlar talep edilebilir:
 - 1) süt bazında üretilen bebek mamalarının üretiminde kullanılan çiftlik hayvanlarının çiğ sütü, iŒ bu maddeye ve aŒaęıda belirtilen Œartlara uymalıdır:
 - a) ulusal standardın Œartlarına dayanarak, saflık göstergesi birinci gruptan aŒaęıda olmamalıdır, alkol numunesinin termal stabilit göstergesi de nc gruptan aŒaęıda olmamalıdır;
 - b) aerobik mezofilik mikroorganizmaların kolonilerin ve fakültatif anaerob mikroorganizmaların sayısı, iŒ bu Federal Kanunun 2 numaralı eki uyarınca çiğ sütün en yüksek sınıfı ve çiğ sütün birinci sınıfı için belirtilen ve izin verilen düzeyi aŒamaz;
 - c) somatik hücre sayısı, iŒ bu Federal Kanunun 2 numaralı eki uyarınca çiğ sütün en yüksek sınıfı için belirtilen düzeyi aŒamaz;
 - ) süt bazında üretilen bebek mamalarının üretiminde kullanılacak çiğ sütün muhafazası ve nakliyesi, iŒ bu Federal Kanunun 6. Maddesinde belirtilen Œartlara uyarak, ayrı tanklar ve rezervuarlarda yapılmalıdır;
 - d) iğ süt alman çiftlik hayvanların türü ile sütün tanımlama değerleri bu hayvanların değerleri ile uyuŒmadıęında ve (veya) iğ sütün güvenlik değerleri iŒ bu Federal Kanunun Œartlarına uygun olmadığında, bu çiğ sütü kullanmak kesinlikle yasaktır;
 - 2) sterilize sütün, konsantre edilmiŒ sütün ya da yoęunlaŒtırılmıŒ sütün üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü, bu maddenin Œartlarına uygun olmalıdır ve alkol numunesinin termal stabilit göstergesi, ulusal standart hükümleri uyarınca nc gruptan aŒaęıda olmamalıdır;
 - 3) peynir üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü iŒ bu maddeye ve aŒaęıda belirtilen Œartlara uygun olmalıdır:
 - a) mayalı-fermente rneği I. ve II. sınıf olmalıdır;

- b) ulusal standardın şartları uyarınca, redüktaz örneğine göre bakteriyel kontaminasyon düzeyi I. ve II. sınıf olmalıdır, aerobik mezofilik mikroorganizmaların kolonilerin ve fakültatif anaerob mikroorganizmaların sayısı, santimetre küpte koloni oluşturan birimlerden fazla olmamalıdır;
- c) mezofilik anaerob laktat fermente edilebilir laktik asit mikroorganizmaları sporlarının sayısı, ikinci ısıtmanın düşük sıcaklığıyla peynirler için en fazla 13 000 spor/desimetre küpte; ikinci ısıtmanın yüksek sıcaklığıyla peynirleri için ise en fazla 2 500 spor/desimetre küpte olmalıdır;
- ç) asidite, en fazla 19 Turner derece olmalıdır;
- d) proteinin kütle oram en az %2,8 olmalıdır;
- 4) diyet ürünlerinin üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü, iş bu maddeye ve aşağıda belirtilen şartlara uygun olmalıdır:
- a) aerobik mezofilik mikro organizmaların kolonilerin ve fakültatif anaerob mikroorganizmaların sayısı, santimetre küpte koloni oluşturan birimlerden fazla olmamalıdır;
- b) somatik hücre sayısı, santimetre küptekilerde olanlardan fazla olmamalıdır;
- c) ulusal standardın şartlarına dayanarak, alkol numunesinin termal stabilite göstergesi de ikinci gruptan aşağıda olmamalıdır;
8. Çiğ inek sütü ve çiğ kaymağın kimyasal ve radyolojik güvenlik göstergeleri, iş bu Federal Kanunun 1 numaralı ekinde belirtilen seviyeyi aşmamalıdır.
9. Çiğ inek sütünün ve çiğ kaymağın somatik hücrelerinin mikrobiyolojik güvenlik ve içerik göstergeleri, iş bu Federal Kanunun 2 numaralı ekinde belirtilen düzeyi aşmamalıdır.
10. Üretici, Rusya Federasyonu "Veterinerlik" Kanunu uyarınca, Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu uyarınca ve "Çevre Güvenliği" Kanunu şartları uyarınca güvenlik şartlarına ve potansiyel olarak tehlikeli maddelerin, mikroorganizmaların ve somatik hücrelerin izin verilen düzeylerine uygun olmayan çiğ sütün ve çiğ kaymağın kullanılıp kullanılmayacağına karar verir.
- Madde 6. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın üretim sürecinde, muhafaza sürecinde, nakliye sürecinde ve bertaraf sürecinde izlenecek özel teknolojik süreçlerin şartları
1. Çiğ sütün üretim sürecinde kullanılan özel teknolojik süreçler, çiftlik hayvanlarının bakım şartları, besleme şartları, sağım şartları, çiğ sütü ve çiğ kaymağı toplama, soğutma ve depolama şartları Rusya Federasyonu Veterinerlik Kanununa uygun olmalıdır.
2. Çiftlik hayvanlarının sağımı yapıldıktan sonra çiğ süt temizlenmelidir ve 2 saat boyunca 4 Celsius dereceye kadar soğutulmalıdır (artı eksi 2 Celsius derece).
3. Üretici, çiğ sütünü 4 Celsius derecede (artı eksi 2 Celsius derece) 24 saat boyunca (nakliye süresi de dahil) muhafaza edebilir, çiğ kaymağını da en fazla 8 Celsius derecede 36 saat boyunca (nakliye süresi de dahil) muhafaza edebilir.
4. Üretici aşağıda belirtilen durumlarda pastörize işlemi dahil, çiğ sütün ön ısıl işlemi yapabilir:
- 1) eğer çiğ sütün asitliliği 19 dereceden 21 Turner dereceye kadar ise;
- 2) çiğ sütün muhafaza süresi en fazla 6 saat ise;
- 3) eğer çiğ sütün nakliye süresi, soğutulmuş çiğ sütün izin verilen muhafaza süresini aşarsa, yalnız %25'e kadar.
5. Çiğ süte ön ısıl işlem uygulandığında, pastörize işlemi dahil ısıl işlem uygulamaları (derece ve uygulama süresi) süte eşlik eden belgelerde belirtilir.
6. Tarım üreticileri, çiğ sütün ve çiğ kaymağın üretimi sırasında, halkın sağlığı ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında faaliyet gösteren Federal yürütme organı tarafından belirlenen süt ürünlerine temas edecek ekipman ve malzemeler kullanmalıdırlar.
7. Soğutulmuş çiğ sütün ve çiğ kaymağın işlem yapılacak yere nakliyesi sırasında, işlem başlayana kadar bu ürünlerin ısısı 10 Celsius dereceyi geçmemelidir. Belirtilen ısı şartlarına uymayan çiğ süt ve çiğ kaymak derhal işleme tutulmalıdırlar.
8. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın nakliyesi, halkın sağlığı ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında faaliyet gösteren Federal yürütme organı tarafından belirlenen, süt ürünlerine temas etmesinde salanca olmayan malzemelerden üretilen ve kapakları sıkıca kapatılabilen ve mühürlenmiş tanklarda yapılmalıdır. Taşıma araçları, iş bu Federal Kanun ile belirtilen ısıyı sağlayacak soğutma sistemleri ile donatılmalıdır.
9. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın muhafazası ve nakliyesi, bu ürünlerin güvenliğini teyit eden belgelerle ve iş bu Federal Kanunun 36. Maddesinin 23. Ve 24. Fıkrası ile belirtilen bilgiler eşliğinde yapılmalıdır

10. Üretici, çiğ sütün, ısıtılmış sütün ve çiğ kaymağın muhafazasını, ürünlerin işleme başlayana kadar, ürünlerin kullanım süresi kapsamında 4 Celsius derece sıcaklığında (artı eksi 2 Celsius derece) ayrı işaretlenmiş rezervuarlarda gerçekleştirmelidir.

11. İş bu Federal Kanununa uygun olmayan çiğ sütün ve çiğ kaymağın bertaraf işleme üretici ya da satıcı tarafından, Rusya Federasyonu "Veterinerlik" Kanunu uyarınca, Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu uyarınca ve "Çevre Güvenliği" Kanunu şartları uyarınca gerçekleştirilmelidir,

Madde 7. İşlenmiş süt ürünleri şartları

1. İşlenmiş süt ürünleri üretimi, iş bu Federal Kanun tarafından belirtilen güvenlik şartlarına uyan süten yapılmalıdır ve iş bu Federal Kanunun şartlarına uyan bu tür hazır ürünlerin elde edilmesini sağlayan ısıtma işleme tabi tutulmalıdır.

2. Satılmak üzere üretilen işlenmiş süt ürünlerinde toksik elementler, mikotoksinler, antibiyotikler, böcek ilaçları, radyoaktif, mikroorganizmaların varlığı ve oksidatif hasar değerleri bu Federal Kanun tarafından belirtilen normları geçmemelidirler.

3. İşlenmiş süt ürünlerinin kimyasal ve radyolojik güvenlik göstergeleri, bu Federal Kanunun 3 numaralı ekinde belirtilen düzeyi geçmemelidirler.

4. İşlenmiş süt ürünlerinin mikrobiyolojik güvenlik göstergeleri, bu Federal Kanunun 4 numaralı ekinde belirtilen düzeyi geçmemelidirler.

5. Sütün işlenmesi sonucunda elde edilen yeni ürünleri geliştirme ve üretimi, uluslararası standartlara ya da ulusal standartlara ya da kuruluşların standartlarına göre yapılmaktadır. Bu tür ürünler ve onlarla bağlantılı üretim süreci, muhafaza süreci, nakliye süreci, satış süreci ve bertaraf süreci, iş bu Federal Kanun tarafından belirtilen şartlara uymalıdır. Rusya Federasyonu topraklarında ilk defa üretilen ya da Rusya Federasyonu topraklarına ilk defa getirilen ürünler, Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu uyarınca devlet tesciline tabi tutulacaktır.

6. İşlenmiş süt ürünlerinin üretimi sırasında kullanılan sütlü olmayan bileşenler, Rusya Federasyonu "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğini Sağlama" Kanunu şartlarına uygun olmalıdır.

7. Diyet ürünleri ve ulusal süt ürünleri üretimi sırasında fonksiyonel olarak gereken maddeler hariç, gıda katkı maddeleri ve aromalar kullanmak yasaktır.

8. İşlenmiş sütün zenginleştirilmiş ürünlerinde probiyotik ve prebiyotiklerin düzeylerinin kontrolü, bu bileşenlerin seviyesini kontrol etmek için kullanılan yöntemleri ile yapılmaktadır.

9. Üretici ya da satıcı, iş bu maddenin şartlarına uygun olmayan işlenmiş süt ürünlerinin kullanılıp kullanılmayacağına, Rusya Federasyonu "Veterinerlik" Kanunu uyarınca, Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu uyarınca ve "Çevre Güvenliği" Kanunu şartları uyarınca karar verir.

Bölüm 3. İşlenmiş süt ürünlerinin üretimi ve (veya) satışı sırasındaki özel teknolojik işlemlerin şartları

Madde 8. İşlenmiş süt ürünlerinin üretim genel şartları

1. İşlenmiş süt ürünlerinin üretim genel şartları, Rusya Federasyonu sınırları içinde işlenmiş süt ürünlerinin üretimi ve (veya) satışı alanında faaliyet gösteren tüzel ve gerçek kişiler için geçerlidir.

2. İşlenmiş süt ürünleri üretiminin teknolojik süreçleri, işlenmiş süt ürünlerinin üretim süreci ile, kullanım süreci ile, muhafaza süreci ile, nakliye ve satış süreci ile bağlantılı ve potansiyel olarak tehlikeli olan işlenmiş süt ürünlerinin ve üretim sürecinde oluşan atıkların kullanımı, işlenmesi ve bertaraf süreçleri, Rusya Federasyonu "Veterinerlik" Kanunu, Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu ve "Çevre Güvenliği" Kanunu şartlarına uygun olmalıdırlar.

3. Üretim, muhafaza, nakliye ve satış sırasında doğrudan işlenmiş süt ürünleri ile temasta bulunan ekipman, araç gereçler, ambalajlar ve çeşitli paket standartları, Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu uyarınca tüketici hakları koruma ve halkın sağlığı ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında faaliyet gösteren Federal yürütme organı tarafından belirlenen, süt ürünlerine temas etmesinde sakınca olmayan malzemelerden üretilen ve kapakları sıkıca kapatılabilen ve mühürlenmiş tanklarda yapılmalıdır.

4. İşlenmiş süt ürünlerinin üretim ve satış süreçlerinin güvenlik şartlarına uygunluk değerlendirmesi, projelendirme sırasında geliştirilmektedir. Bu şartlara uyulup uyulmadığının kontrolü üretimi organize ederken ve üretimin süreçlerinin tüm aşamalarında (işlenmiş süt ürünlerinin üretimi, muhafazası, nakliyesi, satışı ve potansiyel olarak tehlikeli olan işlenmiş süt ürünlerinin ve üretim sürecinde oluşan atıkların kullanımı, işlenmesi ve bertaraf süreçleri) üretici tarafından yapılmaktadır.

5. Belirtilmiş şartlara uygunluğu sağlanması amacıyla, işlenmiş süt ürünlerinin üretim sürecinde aromatisasyon, santrifüj lü sterilizasyon, fermantasyon, çırpma, yeniden yapılanma, eritme, hidroliz, kaplama, homojenleştirme, hava tahliyesi, demineralizasyon, bileşenler ekleme, dondurmaya sertleştirme, dondurulma, izomerizasyon, koagülasyon, konsantreleşme, tütsüleme, membran zenginleştirme, normalleşme, zenginleştirme, soğutma, arındırma, pastörize, nakliye, eritme, yüksek yağlı kaymağı dönüştürme, presleme, işleme öncesi muhafaza, yeniden birleştirilme, kendi kendine presleme, çırpılma, pıhtılaşma, yoğunlaşma, ayırma, fermantasyon, karıştırma, olgunlaşma, stabilizasyon, sterilizasyon, kurutma, termizasyon, paketleme, ısıtma, ultra pastörizasyon, ambalajlama, filtreleme, şekillendirilme, konjelasyon, depolama, süt kesmiğinin (curd) küçük parçalara (granül) ayrılıp suyun boşaltılmasından sonraki işlemi, emülsiyon (dispersiyon) ve bu tür ürünlerin diğer üretim süreçleri kullanılmaktadır.

6. İş bu Federal Kanun ile, işlenmiş süt ürünlerinin üretim sürecinin kavramları ve çiğ süt ve işlenmiş süt ürünlerinin zorunlu şartları ile bağlantılı süreçler belirtilmektedir.

Madde 9. İşlenmiş süt ürünlerinin üretim sürecinin kavramları, çiğ süt ve işlenmiş süt ürünlerinin zorunlu şartları ile bağlantılı süreçlerinin şartları

Çiğ süt ve işlenmiş süt ürünlerinin üretim süreçleri konusunda aşağıdaki kavramlar ve şartlar belirtilmektedir:

1) çiğ sütün arındırılması - çiğ sütü mekanik kirlilikler ve (veya) mikroorganizmalardan arındırma işlemi. Çiğ sütün arındırılma işlemi, çiğ sütün saflık şartlarına uyması amacıyla santrifüj kuvvet uygulaması olmaksızın ya da çiğ sütün saflık şartlarına uyması amacıyla santrifüj kuvveti ve özel ekipman uygulayarak, mikroorganizmalardan arındırma işlemi yaparak çiğ süt üreticileri ya da işlenmiş süt ürünleri üreticileri tarafından yapılmaktadır.

2) filtreleme - çiğ sütü ve işlenmiş süt ürünlerini mekanik kirliliklerden arındırma işlemidir. Filtreleme, santrifüj işlemi kullanılmadan yapılmaktadır.

3) ayırma- çiğ sütü ve işlenmiş süt ürünlerini düşük ve yüksek yağ içerikli iki farklı fraksiyona ayırma işlemidir.

4) normalleştirme - Standartlarla, Federal yürütme organlarının yönetmelikleri ile, kurallarıyla ve teknik dokümantasyonu ile belirtilen değerlere ulaşmak için, çiğ süt ve işlenmiş süt ürünlerinde bileşenlerin içeriği ve içerik oranını ayarlama işlemidir. Normalleşme, yağ kütle oranının, protein kütle oranının ve (veya) kuru maddeler kütle oranının değerlerini düşürmek ya da yükseltmek amacıyla, üründen süt, süt ürünlerinin ve (veya) ayrı bileşenlerinin ürün içine katılarak ya da ürün içinden çıkartılarak yapılmaktadır.

5) termizasyon - çiğ sütün ya da işlenmiş süt ürünlerinin ısıl işlemi sürecidir. Termizasyon, 30 saniye boyunca 60 dereceden 68 Celsius dereceye kadar bekletilerek yapılmaktadır. Bu işlem sırasında sütün alkalın fosfataz aktivitesi korunmaktadır.

6) pastörizasyon - çiğ sütün ya da işlenmiş süt ürünlerinin ısıl işlem sürecidir. Pastörizasyon farklı koşullar altında (derece, süre), 63 dereceden 120 Celsius dereceye kadar, çiğ sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin içinde patojenik mikroorganizmaların sayısının inşam sağlığına önemli bir zarar vermeyecek düzeye indirgenene kadar bekletilerek gerçekleştirilmektedir. Düşük dereceli pastörizasyon işlemi, en fazla 76 Celsius derecede ve alkalın fosfataz deaktive eşliğinde yapılmaktadır. Yüksek dereceli pastörizasyon işlemi farklı koşullar altında (derece, süre), 77 dereceden 100 Celsius dereceye kadar, ayrıca fosfataz ve peroksidaz deaktive eşliğinde yapılmaktadır. Pastörizasyon etkinliğinin kontrolü aşağıda belirtilen yöntemlerin biriyle yapılmaktadır:

a) biyokimyasal yöntem ile (pastörizasyon derecesine göre, fosfataz testi ya da peroksidaz testi ve enzim testi yapılmaktadır), süt ve işlenmiş süt ürünlerinin örneklerine test yaparak. Örnek alımı, pastörize edilmiş ürün ile doldurulduktan sonra her tanktan yapılmaktadır.

b) mikrobiyolojik yöntem, sütün veya işlenmiş süt ürünleri örneklerinin hijyenik indikatör mikroorganizmaların varlığına karşı test yapılarak gerçekleştirilmektedir. Bu tür örneklerin alımı, ısıl işleminden geçmiş ürünlerin soğumasından sonra yapılmaktadır. Pastörizasyon etkinliği kontrolünün periyodikliği üretim kontrolü programı vasıtası ile belirtilmektedir;

7) sterilizasyon - çiğ sütün ya da işlenmiş süt ürünlerinin ısıl işlem sürecidir. Sterilizasyon işlemi, 100 Celsius dereceden yüksek derecede ve işlenmiş sütün hazır ürününün endüstriyel sterillik şartlarına uygunluğu sağlayan bekletilme işlemi ile yapılmaktadır. Sterilizasyon etkinliği kontrolü, sütün ve işlenmiş süt ürünlerinden alınan örneklerin endüstriyel sterillik şartlarına uygunluğunu kontrol etmek amacıyla test edilerek yapılmaktadır. Sterilizasyon ve ultra pastörize etkinliği kontrolünün periyodikliği üretim kontrolü programı vasıtası ile belirtilmektedir

8) ultra pastörizasyon - çiğ sütün ya da işlenmiş süt ürünlerinin ısı işlem sürecidir. Ultra pastörizasyon, kapalı sistem içindeki akışta ve aşağıda belirtilen yöntemlerin biri ile en az iki saniye boyunca bekletilerek gerçekleştirilir:

a) işlem gören ürünü 125 dereceden 140 Celsius dereceye kadar ısıtılmış yüzey ile temas ettirerek;

b) işlem gören ürünü 135 dereceden 140 Celsius dereceye kadar ısıtılan ortamda doğrudan steril buhar ile karıştırarak. Sonradan aseptik paketlenme ile ultra pastörizasyon, ürünün endüstriyel sterillik şartlarına uygunluğunu sağlamaktadır. Ultra pastörize etkinliğinin kontrol süreci, bu ürünlerden örnek alınarak, süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu kontrol etmek amacıyla gerçekleştirilmektedir. Ultra pastörizasyon etkinliği kontrolünün periyodikliği üretim kontrolü programı vasıtası ile belirtilmektedir

9) olgunlaşma - sütün, kaymağın ve diğer işlenmiş süt ürünlerinin veya karışımlarının belirli bir modda bekletilme işlemidir. Olgunlaşma, belirli bir ürün için tipik organoleptik, mikrobiyolojik, fiziko-kimyasal ya da yapısal ve mekanik özellikleri elde etmek amacıyla yapılmaktadır;

10) fermantasyon - maya (starter kültür) mikroorganizmalarının etkisi altında süt ve işlenmiş süt ürünlerinde süt pıhtılaşmasını elde etme süreci. Fermantasyon işlemine, aktif asitlik (pH) değerinin azalması ve laktik asit miktarının artması eşlik eder;

11) pıhtılaşma - süt veya işlenmiş süt ürünlerinde proteinin koagülasyon sürecidir. Pıhtılaşma, süt pıhtılaştırma enzim preparatları ve proteinin koagülasyonuna yol açan diğer maddeler ve faktörler etkisi altında gerçekleşmektedir;

12) eritme - süt ve işlenmiş süt ürünlerinin karakteristik organoleptik özellikleri (krem veya açık kahverengi renk ve özgül tat ve koku) elde edilmek amacıyla, süt ve işlenmiş süt ürünlerinin bekletilme sürecidir. İşlenmiş süt ürünlerinin (yağ ve eritme karışımlar hariç) eritme süreci 85 dereceden 99 Celsius dereceye kadar olan ısıda en az üç saat boyunca bekletilerek ve 105 Celsius dereceden yüksek ısıda en az 15 dakika boyunca bekletilerek yapılmaktadır.

13) yüksek yağlı kaymağın dönüştürülmesi - "süt plazmasında yağ" tipi emülsiyondan "yağda süt plazması" tipi emülsiyona dönüştürme yoluyla kaymaklı tereyağını elde etme sürecidir. Yüksek yağlı kaymağın dönüştürülmesi, yüksek yağlı kaymağın üzerine yoğun termodinamik ve termomekanik etki yaparak gerçekleşmektedir.

14) yağ çırpma - kaymaktan yağ tanesi şeklinde yağ fazını ayırma yöntemiyle kaymaklı yağ elde etme sürecidir. Yağın çırpılması, 7 dereceden 16 Celsius dereceye kadarki ısıda ve daha sonra yoğun mekanik işlemle topraklanma ve yoğurma yaparak gerçekleşmektedir;

15) kendi kendine presleme - işlenmiş süt ürününün konfğürasyon değiştirme sürecidir. Kendi kendine presleme, ürünün kendi ağırlığının etkisi altında meydana gelen sıvı fazın çıkartarak gerçekleştirilmektedir;

16) presleme - işlenmiş süt ürününün konfğürasyon değiştirme sürecidir. Ürüne dıştan yapılan fiziksel etki ile meydana gelen sıvı fazı çıkartma yoluyla gerçekleştirilmektedir;

17) eritme - katı durumdan sıvı duruma geçişle gerçekleşen işlenmiş sert süt ürününün üzerine ısı işlem yapma sürecidir. Eritme peynirlerin ve eritme peynir ürünlerinin üretimi için kullanılan ham ürünün karışımının eritilmesi, en az 83 Celsius derece olan ısıda ve yönetmeliklerle ve (veya) teknik dokümantasyonla belirtilen yöntemler ile gerçekleşmektedir.

18) peynirlerin tütsülenmesi - peynirlerin, eritme peynirlerin, peynir ürünlerinin ve eritme peynir ürünlerinin reçineli olmayan ağaç türlerinden çıkan duman ile işlenme sürecidir. Tütsülenme, yönetmeliklerle ve (veya) teknik dokümantasyonla belirtilen ısı ve nem rejiminin sabit tutulduğu özel tütsülenme odalarında gerçekleştirilmektedir. Tütsüleme aramalarını kullanmak kesinlikle yasaktır.

19) zenginleştirme - süt ve işlenmiş süt ürünlerine vitaminlerin, mikro ve makro elemanların, prebiyotik maddelerin, proteinin, besinsel lifin, polidoymamış yağ asitlerinin, fosfolipidlerinin ve probiyotik mikroorganizmaların eklenme sürecidir;

20) soğutma - mikroorganizmaların ve oksidatif süreçlerin gelişiminin durdurulduğu düzeye ulaşana kadar süt ve işlenmiş süt ürünleri ısısının düşürülme sürecidir. Isıl işleme tabi tutulan süt ve işlenmiş süt ürünlerinin (dondurma, peynirler, peynir ürünleri, işlenmiş süt ürünlerinin tozu, konsantresi ve yoğunlaştırılmış ve sterilize edilmiş işlenmiş süt ürünleri hariç) soğutması, iki saat boyunca en fazla 6 Celsius dereceye kadar gerçekleştirilmektedir. Mayalanmış süt ürünlerinin üretimi sırasında, pastörize işleminden sonra sütün, kaymağın ya da işlenmiş süt ürünleri ham malzemelerinin normalleştirilmiş karışım derecesi, fermantasyon sıcaklığına kadar düşürülmelidir. Pastörize sütü, kaymağı ya da işlenmiş süt ürünleri ham malzemelerinin normalleştirilmiş karışımını, fermantasyon ısısında mayasız olarak bekletmek yasaktır. Dondurma karışımlarının soğutması, en fazla ild saat boyunca 3 Celsius dereceye kadar (artı eksi 3 Celsius

derece) yapılmaktadır. Dondurma için soğutulmuş karışımların depolama süresi aşağıda belirtilen şartları aşmamalıdır:

a) 0'dan 2 Celsius dereceye kadar 48 saat;

b) 2'den 4 Celsius dereceye kadar 36 saat;

c) 4'den 6 Celsius dereceye kadar 24 saat;

21) konjelasyonu - dondurma karışımının aym anda çırpılma ve dondurulma sürecidir;

22) konsantrasyon (yoğunlaştırma) -konsantre ve yoğunlaştırılmış işlenmiş süt ürünlerinin üretiminde uygulanan bir süreçtir. Ürünün konsantrasyon (yoğunlaştırma) işlemi, işlenmiş süt ürününden, kuru maddelerin kütle oranının %20'den %90'a ulaşana kadar suyun kısmi olarak çıkartılma yoluyla gerçekleşmektedir;

23) kurutulma - işlenmiş süt ürünleri tozunun üretimi sırasında uygulanan süreçtir. Kurutma işlemi, işlenmiş süt ürününden kuru maddelerin kütle oranının %90'ı ve daha fazlasına ulaşana kadar suyun çıkartılma yoluyla gerçekleşmektedir

24) liofilizasyon (dondurarak kurutma) - dondurarak kurutulmuş süt ürünlerinin üretim işleminde kullanılan süreçtir. Liofilizasyon işlemi, dondurulmuş işlenmiş süt ürününden vakum yardımıyla nemin çıkartılması ve daha sonra da bu ürünün kuru maddelerinin kütle oranının %95'i ve daha fazlasına ulaşana kadar en fazla 45 Celsius derecede kurutma işlemi tamamlanarak yapılmaktadır.

25) yeniden yapılanma - yeniden yapılanmış işlenmiş süt ürünlerinin üretiminde kullanılan süreçtir.

Yeniden yapılanma işlemi, konsantre, yoğunlaştırılmış ya da işlenmiş süt ürünü tozu içine konsantre, yoğunlaştırma ya da kurutma işlemine tabi tutulamayan ürünün organoleptik ve fiziko-kimyasal özellikleri elde edilene kadar içme suyu katarak gerçekleşmektedir.

26) yeniden birleştirme -sütün, süt ürününün, süt bileşen ürününün ve süt içerikli ürünün bileşenlerinden ve suyundan işlenmiş süt ürünleri üretim sürecidir;

27) çırpma - çırpılmış işlenmiş süt ürünlerinin üretimi sırasında uygulanan süreçtir. Çırpma işlemi, ürünü yoğun bir şekilde çırparak ve hacminin artışı sağlama yoluyla gerçekleşmektedir;

28) süt kesmiğinin (curd) küçük parçalara (granül) ayrılıp suyun boşaltılmasından sonraki işlemi - sütün kazein-kalsiyum-fosfat kompleksinin ve (veya) süzme peynirin, maya laktik asit mikroflora yardımıyla ya da sütün doğrudan asitleştirilme sonucu organik asitler (asetik asit, laktik asit, sitrik asit) tarafından süt şekerinin (laktoz) fermantasyonu sonucunda elde edilen laktik asit eücisi altında sütün derin demineralizasyon sürecidir. Bu işlem, Özel organoleptik özelliklerini elde etmek amacıyla yarı sert ve yumuşak peynirlerin üretim sürecinde uygulanmaktadır;

29) işlenmiş süt ürünlerinin muhafazası, depolama süresi içinde üretici tarafından belirlenen ve iş bu Federal Kanunun 7. Maddesi tarafından belirlenen güvenlik değerleri uyarınca, ürünlerin korunmasının sağlandığı şartlarda gerçekleşmelidir;

30) işlenmiş süt ürünlerinin nakliyesi ve satışı, üretici tarafından belirlenen ve Rusya Federasyonu Kanununda belirtilen "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" şartları uyarınca yapılmalıdır. Madde 10. Üretim ünitelerinin ve ekipmanının temizleme ve dezenfektasyon şartları

1. Üretim ünitelerinin, ekipmanların, araç gereçlerin, ambalajların ve nakliye araçlarının yıkaması ve dezenfektasyonu, işlenmiş süt ürünlerinin güvenliğini sağlamalıdır, tekrar kirlenme olasılığını ortadan kaldırmalıdır ve üretim kontrol programı tarafından belirlenen periyodik aralıklarla yapılmalıdır.

2. Yıkama ve dezenfektasyon işlemi sırasında kullanılan malzemeler, çevre açısından güvenli olmalıdır ve hijyenik ve epidemiyolojik refah ve tüketici hakları koruma alanında faaliyet gösteren Federal yürütme organı tarafından gıda endüstrisinde kullanılmasına izin verilmiş olmalıdır.

3. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin üretimi ve muhafaza süreçlerinde kullanılan rezervuarlarını yıkaması ve dezenfektasyonu, rezervuarların her boşalımından en fazla 2 saat sonra yapılmalıdır. Yıkama ve dezenfektasyon işleminden sonra en az 6 saat boyunca kullanılmayacak olan ekipman, çalışma başlamadan önce tekrar dezenfektasyon işleminden geçmelidir.

4. Ekipmanın 2 saatten fazla bekletilmesi durumunda, pastörize edilmiş süt ve işlenmiş sütün ham malzemelerinin normalleştirilmiş karışımı, tekrar pastörize işlemine gönderilmelidir; boru hatları ve ekipman yıkanmalıdır ve dezenfekte işlemi yapılmalıdır.

5. Yıkama ve dezenfektasyonun etkisi, üretim kontrol programı ile belirlenen genişlikte ve sıklıkta laboratuvar araştırma yoluyla belirlenmektedir.

Bölüm 4. İşlenmiş süt ürünlerinin üretiminde kullanılan işlevsel gerekli bileşenlerin şartları

Madde 11. İşlevsel gerekli bileşenler

1. İşlevsel gerekli bileşenler şu anlama gelmektedir: işlenmiş süt ürünlerinin üretimi sırasında katılan ve katılan bu maddeler olmadan, belirli işlenmiş süt ürünlerinin üretimini yapma imkanı olmayan, mayalar, probiyotik mikroorganizmalar (probiyotikler), prebiyotik maddeler (prebiyotikler), enzimatik müstahzarlar ve süt olmayan maddeler.

2. Maya (starter kültür): özel olarak seçilmiş ve işlenmiş süt ürünlerinin üretimi sırasında kullanılan patojen olmayan, nontoxigenic mikroorganizmalar ve (veya) çoğunlukla laktik asit mikroorganizmaların birlikte olduğu, bir arada yaşayan mikroorganizmalar topluluğudur.

3. Probiyotik mikroorganizmalar (probiyotikler): insan vücudu üzerinde iyi etki yapan, sindirim sistemi mikroiloranm yapısını ve biyolojik aktivitesini normalleştiren, insan vücuduna gıda ile birlikte giren patojen olmayan, nontoxigenic mikroorganizmalardır (çoğu zaman, Bifidobacterium, Lactobacillus, Propionibacterium, Lactococcus cins mikroorganizmalarıdır).

4. Prebiyotik maddeler (prebiyotikler): gıda ürünleri içinde sistematik olarak insan tarafından tüketildiğinde, insan büyümesini uyarıcı ve (veya) sindirim sisteminin normal mikrofloranm biyolojik aktivitesini geliştirmesi sonucunda insan vücudu üzerinde iyi etki yapan madde ya da maddelerin karışımıdır.

5. Enzimatik müstahzarlar: işlenmiş süt ürünlerinin üretimi sırasında oluşan biyokimyasal süreçlerin gerçekleşmesi için gereken protein maddeleridir.

Madde 12. Mayaların (starter kültürlerin) ve enzimatik müstahzarların şartları

1. İşlenmiş süt ürünlerinin üretimi için kullanılan mayaların (starter kültürlerin) içinde bulunan ya da mono kültürlerde kullanılan probiotidler dahil, mikroorganizmalar, tanımlanmış ve patojen olmayan, nontoxigenic olmalıdır ve iş bu Federal Kanunun şartlarına uyan işlenmiş süt ürünlerinin üretimi için gerekli olan özelliklere sahip olmalıdır.

2. İşlenmiş süt ürünlerinin üretimi için kullanılan enzimatik müstahzarlar, belirli bir teknolojik süreci için gerekli olan aktivite ve özgülüğe sahip olmalıdırlar ve standartlarla, Federal yürütme organlarının yönetmelikleri ile, kurallarıyla ve teknik dokümantasyonu ile belirtilen şartlara uymalıdırlar.

3. Mayaların (starter kültürlerin), enzimatik müstahzarların, maya (starter kültür) mikroorganizmalarının ve probiyotik mikroorganizmaların kültivasyonu için kültür ortamının mikrobiyolojik güvenlik göstergeleri, iş bu Federal Kanunun 4 numaralı eki tarafından belirlenen düzeyi aşmamalıdırlar.

4. Mayaların (starter kültürlerin), probiyotik mikroorganizmaların, prebiyotik maddelerin, enzimatik müstahzarların ve mayaların (starter kültürlerin) hazırlığı için kültür ortamının diğer göstergeleri, iş bu Federal Kanunun şartlarına ve Rusya Federasyonu Kanununda belirtilen "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" şartlarına uygun olmalıdır.

Madde 13. Mayalar (starter kültürler) ve probiyotik mikroorganizmaların üretimi sırasında üretim ünitelerinin şartları

1. Kullanıma hazır mayalar (starter kültürler) ve probiyotik mikroorganizmalar, kuruluşlarda ya da coğrafi olarak diğer kuruluşlardan ayrı olan izole edilmiş üretim ünitelerinde üretilmiş olmalıdır. Kullanıma hazır mayalardan (starter kültürlerden) üretime katılacak mayaların ve probiyotik mikroorganizmaların üretimi, belirlenen standartlara, Federal yürütme organlarının yönetmelik şartlarına, belirlenen kurallara ve teknik dokümantasyon şartlarına uygun olan özel üretim ünitelerinde, işlenmiş süt ürünlerinin üreticisi tarafından hazırlanmalıdır.

2. İşlenmiş süt ürünleri üreticisi, mayaların (starter kültürlerin), probiyotik mikroorganizmaların, üretim süreçlerinin ve yapısal özellikler (tesislerin konumu ve sayısı, durumu) sayesinde maya kültürü hazırlanma işleminin güvenliğini sağlamalıdır, kuruluşun çalışma planını sağlamalıdır (çalışma modları, üretim kontrolü), mikroorganizmalarla çalışmaların ve ekipmanların teknik durumunun, hijyenik ve epidemiyolojik şartlara uygunluğunu sağlamalıdır.

3. Üretim sırasında kullanılan maya kültürlerinin ve probiyotik mikroorganizmaların hazırlanışı, aşağıda yazan şartlara uyan özel üretim ünitesinde, işlenmiş süt ürünlerinin üreticisi tarafından yapılmaktadır:

1) maya kültürleri ve probiyotik mikroorganizmalar kullanılan ana üretim üniteleri, maya kültürlerinin ve probiyotik mikroorganizmaların hazırlandığı üretim üniteleri ile aynı üretim binasında bulunabilir, fakat bu üniteler ayrı ve izole olmak zorundadırlar;

2) bu üretim tesislerinde, istenmeyen mikroorganizmalarla, bakteriyofajlarla ve diğer yabancı maddelerle kirlenmesine karşı maya kültürlerinin ve (veya) probiyotik mikroorganizmaların korunma şartlarının oluşturulduğu ve sürdürüldüğü birkaç ünite olmalıdır;

3) temiz havayı temin eden ve kirli havayı atan havalandırma olmalıdır ve etkili hava temizleme ve işleme sistemi olmalıdır.

4. Maya kültürlerin ve probiyotik mikroorganizmaların üretimi sırasında ve bu maya kültürlerinden ve probiyotik mikroorganizmalardan hazırlanan mayaların (starter kültürlerin) ve aktif bakteriyel konsantrasyonun kontrolü, tüm üretim aşamalarında işlenmiş süt ürünlerinin üreticisi tarafından ya da özel eğitim görmüş ve sınavdan geçmiş personel tarafından yapılmaktadır,

5. Üretim sırasında kullanılan maya kültürleri ve (veya) probiyotik mikroorganizmaların tüm üretim süreci (kuru kültür ortamının ya da süt tozunun yeniden yapılanması, pastörize ve (veya) sterilize, soğutma, mayalanma, mayaların (starter kültürlerin) yetiştirilmesi ve soğutması) kapalı sistemde yapılmaktadır.

6. İş bu maddenin 3. bendinde belirtilen tesisteki üretim ünitelerinin, ekipmanların ve araç gereçlerin temizleme ve dezenfektasyon programları, iş bu Federal Kanunun 10. Maddesinde belirtilen şartlara uymalıdır ve üretim kontrol programı ile planlanmalıdır.

7. İş bu Federal Kanunun şartlarına uymayan, ambalajı açıldıktan sonra tamamen kullanılmayan ve son kullanma tarihi geçmiş olan maya kültürleri ve (veya) probiyotik mikroorganizmaların kullanılması yasaktır.

8. İş bu maddenin 3. bendinde belirtilen hazırlama ünitesinden diğer üretim ünitelerine nakledilmek için hazırlanan maya kültürlerinin ve (veya) probiyotik mikroorganizmaların her bir partisine, üretim saati, tarihi, içeriği, amacı, miktarı ve aktivite göstergeleri hakkında bilgi içeren belgeler eşlik etmelidir.

Bölüm 5. Süt bazında yapılan bebek mamalarının ve bu mamaların üretim süreçlerinin şartları

Madde 14. Bebek mamalarının tanımları

1. İş bu madde, bebek mamalarını tanımlayan genel kavramlar içermektedir. Belirli bebek mamalarını tanımlayan kavramlar, bu Federal Kanunun belirlediği bebek mamalarının, işlenmiş süt ürünlerinin genel anlamlarını kullanarak, ulusal standartlar tarafından belirtilir.

2. Çocuk gıda ürünleri, çocuk vücudunun fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan ve 14 yaşına kadar çocuk beslenmesinde kullanılan gıda ürünleridir.

3. Süt bazında yapılan çocuk gıda ürünleri, inek sütünden ya da çiftlik hayvanlarının sütünden üretilen ve bu ürünlerin toplam ağırlığının en fazla %20'si oranında süt içermeyen bileşenler katarak ya da katmayarak üretilen gıda ürünleridir.

4. Bebek mamaları, doğumundan itibaren üç yaşma kadar olan çocukları beslemek için üretilen ürünleridir.

5. Adapte edilmiş süt karışımı (anne sütü eşdeğeri) şu anlama gelmektedir: çiftlik hayvanlarının sütünden, soya proteinlerinden (genetiği değiştirilmiş organizmaları içeren hammaddelerden üretilmiş proteinler hariç) sıvı ya da toz şeklinde üretilmiş, kimyasal bileşimi ve özellikleri ile anne sütüne maksimum benzeyen ve bebek hayatının ilk yılının fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan bebek mamalarıdır.

6. Anne sütüne ek besin şu anlama gelmektedir: bebeklerin hayatının ilk yılında anne sütüne, adapte süt karışımlarına (amie sütü eşdeğer ürününe) ve (veya) sonraki karışımlara ek olarak bebek beslenmesine katılan ve çocukların yaşa bağlı fizyolojik Özelliklerini dikkate alarak, bitkisel ve (veya) hayvansal kökenli ürünlerden üretilen bebek mamalarıdır.

7. Sonraki karışım şu anlama gelmektedir: çiftlik hayvanlarının sütünden, soya proteinlerinden (genetiği değiştirilmiş organizmaları içeren hammaddelerden üretilmiş proteinler hariç) altı aylıktan büyük bebekler için adapte edilmiş ya da kısmi olarak adapte edilmiş ve bebek hayatının ilk yılında kullanılan bebek mamasıdır.

8. Hızlı hazırlanan bebek mamaları: ev ortamında içme suyu, süt, adapte edilmiş süt karışımı ile ya da meyve suyu katılarak hazırlanan ve kullanıma hazır hale gelen ve sıcaklığı 30 Celsius dereceden aşağıda olmaması gereken toz şeklinde bebek mamalarıdır. "Çözünebilir ürün" terimini kullanmak yasaktır.

9. Okul öncesi yaşta çocuklar için gıda ürünleri: üç yaşından altı yaşma kadar olan çocuklar için gıda ürünleridir.

10. Okul çağında çocuklar için gıda ürünleri: altı yaşından 14 yaşma kadar olan çocuklar için gıda ürünleridir.

11. Kullanıma hazır süt bazlı tahıl lapaları: çeşitli tahıllardan, süt ürünlerinden ve (veya) süt içerikli ürünlerden, ayrıca süt içermeyen bileşenler ilaveli ya da ilavesiz bir şekilde üretilen, küçük çocuklar için süt bazlı gıda ürünleridir.

12. Laktoz içermeyen ürünler: kullanıma hazır ürünün bir litresinde en fazla 0,1 gram laktoz içeren özel çocuk gıda ürünüdür.

13. Düşük laktoz içerikli ürünler: kullanıma hazır ürünün bir litresinde en fazla 10 gram laktoz içeren özel çocuk gıda ürünüdür.

Madde 15. Süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin şartları

1. Süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin besin değeri, çocuğun yaşını dikkate alarak, çocuğun vücudunun fonksiyonel durumuna uygun olmalıdır. Süt bazlı çocuk gıda ürünleri çocuk sağlığı için güvenli olmalıdır.

2. Süt bazlı çocuk gıda ürünleri ve bu ürünlerin bileşenleri iş bu Federal Kanun ile ve "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" Rusya Federasyonu Kanunu ile belirlenen şartlara uygun olmalıdır.
 3. Süt bazlı çocuk gıda ürünleri, genetiği değiştirilmiş organizmalar, yapay boyalar ve aromalar kullanılarak elde edilen bileşenleri içermemelidir.
 4. Süt bazlı bebek mamalarında potansiyel olarak tehlikeli maddelerin göstergeleri ve oksidatif bozulmanın göstergeleri, iş bu Federal Kanunun 5 numaralı eki ile belirtilen düzeyi aşmamalıdır.
 5. Süt bazlı bebek mamalarında mikrobiyolojik güvenlik göstergeleri, iş bu Federal Kanunun 6 numaralı eki ile belirtilen düzeyi aşmamalıdır.
 6. Adapte edilmiş süt karışımların (anne sütü eşdeğerleri) ve sonra bebek beslemesinde kullanılan karışımların üretimi sırasında, anne sütüne en yalçın içeriklerine ulaşmak amacıyla, bu ürünlerin içine sadece L-amino asitler, taurin, nüldeotid, prebiyotikler (galakto-ve fruktooligosakkaritler, laktuloz), bifidobakteriler, diğer probiyotikler, balık yağı ve diğer çoklu doymamış yağ asitlerinin konsantrelerine izin verilmektedir.
 7. Süt bazlı bebek mamaların üretiminde kullanılan vitamin ve minerallerin kullanım şekli, iş bu Federal Kanunun 15 numaralı eki ile belirtilmektedir. Bebek mamalarındaki vitaminlerin ve minerallerin içeriği, iş bu Federal Kanunun 16 numaralı eki ile belirtilen düzeyi aşmamalıdır.
 8. Süt bazlı bebek mamaların üretimi sırasında, listesi iş bu Federal Kanunun 17 numaralı eki ile belirtilen gıda takviyelerinin kullanılmasına izin verilmektedir.
 9. Süt ürünlerinin, süt bileşen ürünlerinin, süt içerikli ürünlerin besin değerlerinin şartları ve süt bazlı bebek mamaların besin değerlerinin şartları, çocuğun yaşını dikkate alarak, farklı yaş gruplarındaki çocukların sağlığı için risk düzeyini değerlendirerek (bebeklerin, okul öncesi çocukların ve okul çağındaki çocukların) belirlenmektedir.
 10. Okul öncesi çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için süt bazlı gıda ürünlerinin oksidatif hasar, kimyasal ve radyolojik güvenlik göstergeleri, iş bu Federal kanunun 7 numaralı eki ile belirtilen düzeyi aşmamalıdır.
 11. Okul öncesi çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için süt bazlı gıda ürünlerinin mikrobiyolojik güvenlik göstergeleri, iş bu Federal kanunun 8 numaralı eki ile belirtilen düzeyi aşmamalıdır.
 12. Çocuk gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan süt içermeyen bileşenler, "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" Rusya Federasyonu Kanununun şartlarına uygun olmalıdır.
- Maddelö. Süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin üretim sürecinin ve üretim organizasyonunun şartları
1. Süt bazlı bebek mamalarının üretimi, ayrı tesislerde ya da coğrafi olarak diğer tesislerden ayrı konumlandırılan izole edilmiş üretim ünitelerinde gerçekleştirilmektedir.
 2. Süt bazlı bebek mamalarının üretimi yapılan tesislerin ve üretim ünitelerinin konumlandırılma şekli, diğer tesislerin ve üretim ünitelerinin bu üretim ünitesini olumsuz olarak etkileme ihtimalini ortadan kaldırmalıdır. Süt bazlı bebek mamalarının üretimi yapılan tesislerle ve ünitelerle aynı alanlarda, bu tür üretim ile alakalı olmayan diğer binalar ve yapıları konumlandırmak yasaktır. Belirtilen tesislerin ve üretim ünitelerinin ekipmanların donanımı, Rusya Federasyonu Kanunu ile belirlenen "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" ve yine Rusya Federasyonu Kanununda belirtilen "halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı" şartlarına uyma tedbirlerini sağlayacak şekilde olmalıdır. Gerektiğinde, süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin üretimi, sterilizasyonu, paketlenmesi ve soğutması için, bu amaçlarla donatılmış ayrı üretim üniteleri tahsis edilmelidir. Belirtilen üretim üniteleri, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir, kaygan olmayan ve toksik olmayan çatlaksız malzemelerle kaplanmalıdır. Belirtilen üretim ünitelerinin sayısı, kaliteli süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin üretimi için yeterli sayıda olmalıdır.
 3. Süt bazlı bebek mamalarının üretimi yapılan tesisler ve üretim üniteleri, aşağıda belirtilen sistemler ile donatılmalıdır:
 - 1) en az 80 Celsius derece sıcaklığında sıcak su temini dahil, su temin eden sistem ile;
 - 2) buhar temin sistemi; bu sistem, üretilen ürünler ile ya da süt bazında çocuk gıda ürünleri ile temas eden yüzeylerin yakınında buhar sistemi kullanırken, insan sağlığı için tehlikeli olan ve süt bazlı çocuk gıda ürünlerini kirleten maddeleri içermemelidir;
 - 3) tamamen izole edilmiş ve farklı renkle belirtilmiş teknik su drenaj sistemi ile tahliyesi sağlanmalıdır;
 - 4) aydınlatma, havalandırma ve kanalizasyon ile donatılmalıdır.
 4. Teknolojik ekipman (ürün boru hattı, su boru hattı, buhar boru hattı dahil) ve araç gereçler, işaretlenmiş olmalıdır, hijyenik standartlar uyarınca yapılacak hijyenik temizliğin şartları yerine getirilmelidir, gıda ürünleri ile temasına izin verilen, çoğu yıkama ve dezenfektasyon işlemine dayanıklı olan, süt bazlı çocuk

gıda ürünlerine yabancı tat ve kokusunu aktarmayan korozyona karşı dirençli non-toksik malzemelerden üretilmelidir.

5. Okul öncesi yaştaki çocuklar ve okul çağındaki çocuklar için süt bazlı gıda ürünlerinin üretimi, işlenmiş süt ürünlerinin üretiminde kullanılan şartlar ile aynı şartlara uygun üretim kapasiteleri (ekipman ve araç gereçlerin yıkaması ve dezenfektasyonu yapıldıktan sonra vardiyanın başlangıcında ve ayrı vardiya da) kullanılarak yapılabilir.

6. Süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin ambalajı üzerinde, iş bu Federal Kanunun 36. Maddesi tarafından belirtilen bilgiler yazılmalıdır.

Bölüm 6. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin satış ve bertaraf şartları

Madde 17. Süt ve süt ürünlerinin satış şartları

1. Sadece iş bu Federal Kanunun şartlarına ve Rusya Federasyonu Kanunu ile belirlenen "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" şartlarına uygun olan işlenmiş süt ürünleri satışa sunulacaktır.

2. Üretici ya da yabancı üreticinin işlevlerini yerine getiren kişi tarafından işlenmiş süt ürünlerinin, bu ürünleri satan başka kişiye devri yapıldığında, bu ürünler ile birlikte iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu teyit eden belgelerin kopyaları teslim edilmelidir.

3. İşlenmiş süt ürünlerini satmadan önce satıcı, iş bu Federal Kanun ile öngörülen bilgilerin varlığını ve bu bilgilerin üretici belgelerine uygunluğunu kontrol etmelidir.

4. İşlenmiş süt ürünlerinin satışı sırasında satıcı, belirtilen ürünlerin ambalaj larına eklenen ve bu ürünler hakkındaki bilgilerin yer aldığı prospektüs bilgilerinin bir kısmını, tüketicilere bildirmekle yükümlüdür.

5. Satıcı, işlenmiş süt ürünlerinin muhafazasını ve satışını, üretici tarafından belirtilen şartlara uygun olarak yapmalıdır.

6. Süt bazlı bebek mamalarının satışı, ticari mağazalar, eczaneler ve dağıtım noktaları tarafından bu ürünler için üretici tarafından belirtilen şartlara uygun muhafazasını sağlayan ticari mağazalar, eczaneler ve dağıtım noktaları vasıtasıyla yapılmalıdır.

7. Üretici tarafından belirtilen ürünlerin muhafaza şartlarını sağlamaya imkanı olmayan satıcı, bu işlenmiş süt ürünlerini satamaz.

8. İşlenmiş süt ürünleri satıcısı, üretici tarafından belirtilen son kullanma tarihini aşan yeni kullanma tarihi belirleyemez. Son kullanma tarihi geçmiş olan işlenmiş süt ürünlerinin satışı kesinlikle yasaktır.

9. Bireysel girişimci ya da gerçek kişi tarafından endüstriyel olmayan şekilde üretilen işlenmiş süt ürünlerinin çiftlik pazarları dahil olmak üzere, pazarlarda satışı sırasında, satılan bu ürünlerin iş bu Federal Kanuna uygunluğu sağlanmalıdır ve bu ürünlerin üretim yeri (adres), adı ve üretim tarihi hakkındaki bilgiler tüketicilere verilmelidir.

10. Satıcılar, çiftlik pazarlarında çiğ sütün satışı sırasında veterinerlik alanında devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkili olan Rusya Federasyonu bölge yetkili organı tarafından verilen ve çiğ sütün güvenli olduğunu teyit eden belgelerini tüketicilere sunmakla ve çiğ sütün mutlaka kaynatılması gerektiği konusunda uyarıda bulunmakla yükümlüdür,

11. İşlenmiş süt ürünlerinin geri toplanması, üreticisi ya da satıcısı tarafından bizzat yapılacaktır ya da halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim yapan Federal yürütme organı tarafından verilen, ürünlerin zorunlu geri toplanması talebi üzerine yapılmalıdır,

Madde 18. İşlenmiş süt ürünlerinin üretimini durdurulması

1. İş bu Federal Kanunun şartlarına, Rusya Federasyonu "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliğinin Sağlanması" Kanunu şartlarına ve Rusya Federasyonu "Tüketici Hakları Koruma" Kanunu şartlarına uygun olmayan ve vatandaşların sağlığına ya da hayatına, vatandaşların mallarına, çevreye, hayvanların sağlığına ya da hayatına zarar verme riski taşıyan, Rusya Federasyonu Kanunu ile belirtilen şekilde ve belirtilen süre kadar işlenmiş süt ürünlerinin satışının ve üretimini durdurulması, bu ürünlerin üreticisi ya da satıcısı tarafından bizzat yapılacaktır ya da halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim yapan Federal yürütme organı tarafından verilen talimat üzerine ya da mahkeme kararıyla yapılacaktır.

2. Halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanuna uygun olmadığına dair bilgiler aldığında, akredite test laboratuvarından (merkezinde) bu ürünlerin incelenme sonuç protokolünü almak için gereken süre kadar, bu ürünlerinin satışını durdurma emri verebilir.

Madde 19. İşlenmiş süt ürünlerinin bertaraf şartları

1. İş bu Federal Kanun şartlarına uygun olmayan işlenmiş süt ürünlerinin bertaraf işlemi, bu ürünlerin üreticisi ya da satıcısı tarafından Rusya Federasyonu "Halkın Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Kanunu ve

Rusya Federasyonu "Veterinerlik" Kanunu ve Rusya Federasyonu "Çevre Güvenliği" Kanunu şartlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.

2. İşlenmiş süt ürünlerinin bertaraf şekli, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, veterinerlik alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı ve (veya) çevre güvenliği devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal yürütme organı ile kararlaştırılacaktır.

3. Zorunlu bir şekilde geri çağırılan işlenmiş süt ürünlerinin bertarafı hakkında karar veren halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, veterinerlik alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı ve (veya) çevre güvenliği devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal yürütme organı, hastalıkların ortaya çıkması ve yayılması riskini önlemek için, insanların veya hayvanların hayatına ve sağlığına zarar verilmemesi amacıyla ve çevre kirliliğini önlemek amacıyla, bertaraf işleminin kontrolünü yapmakla yükümlüdürler.

Bölüm 7. Üretim kontrolü organizasyon şartları

Madde 20. Üretim kontrolü organizasyonu için üreticinin ve satıcının yükümlülükleri

1. Rusya Federasyonu sınırları içinde işlenmiş süt ürünlerinin üretimi ve (veya) satışı alanında faaliyet gösteren üretici ya da satıcı, üretim kontrolünün programını planlamalı ve geliştirmelidir ve kendi imkanlarıyla ve (veya) akredite test laboratuvarı (merkezi) katılımıyla iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun üretim kontrolünü planlamalı ve geliştirmelidir.

2. Geliştirilen üretim kontrol programı, kuruluş müdürü, bireysel girişimci ya da belirlenen şartlarda yetkilendirilmiş kişi tarafından onaylanmalıdır.

3. İşlenmiş süt ürünlerinin üreticileri ya da satıcıları olan tüzel kişiler ve bireysel girişimciler, üretim kontrolünün sonuçları hakkındaki bilgiyi, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organına ve halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında devlet kontrolünü (denetimini) yapmaya yetkileri olan Rusya Federasyonu bölgesel yürütme organlarına sunmakla yükümlüdürler.

4. Vatandaşların hayatına ya da sağlığına, gerçek ya da tüzel kişilerin mallarına, devlet ya da belediye mallarına, çevreye, hayvanların ya da bitkilerin sağlığına veya hayatına zarar verebilme risklerinin oluşmasına sebep olan üretim sürecinin ihlali ya da kaza oluşması veya kazanın oluşabilme riskinin ortaya çıkması durumunda üretici ya da satıcı, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organına, veterinerlik alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organına ve (veya) çevre güvenliği devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal yürütme organına ve yerel yönetim organına haber vermelidir.

Madde 21. Üretim kontrolü programının içeriği

1. Üretim kontrolü, iş bu Federal Kanunun 20. maddesinin 2. bendi tarafından onaylanan programa göre yapılmalıdır.

2. Üretim kontrolü programı aşağıda belirtilenleri içermelidir:

1) iş bu Federal Kanun ile belirtilen süt ürünlerinin zorunlu şartları ile bağlantılı üretim süreçlerinin gerçekleşme göstergelerini, kontrol periyodikliğini ve kontrolün kapasitesini;

2) güvenlik şartları uyarınca hammaddelerin, bileşenlerin ve hazır süt ürünlerinin kalite ve güvenlik göstergelerini, hammaddelerin, bileşenlerin ve hazır ürünlerinin tanımlama işaretlerini, muhafaza ve nakliye koşullarını, kullanım süresini, kontrol periyodikliğini ve kontrolün kapasitesini;

3) üretim ünitelerinin, ekipmanın ve araç gereçlerin hijyenik temizliğinin, yıkamasının, dezenfektasyon işlerinin, zararlı böceklerle ve kemirgenlerle mücadele işlemlerini yapma planı ve periyodikliği;

4) ekipmanın ve araç gereçlerin teknik bakımını yapma planı ve periyodikliği;

5) hammaddelerin ve hazır süt ürünlerini geri toplanması, üretimi tamamlama ve işleme şekilleri;

6) tesiste ve üretim sürecinde ihlalleri önleme ve tespit etme tedbirlerini;

7) hijyen şartlarına uyum sağlamak için önlemleri;

8) üretim sürecinin kontrol edilen aşamalarını (kritik kontrol noktalarını);

9) vatandaşların hayatına ya da sağlığına, gerçek ya da tüzel kişilerin mallarına, devlet ya da belediye mallarına, çevreye, hayvanların ya da bitkilerin sağlığına veya hayatına zarar verme ihtimalinin ortadan kaldırılma işlemlerini;

10) iş bu Federal Kanunun şartlarına uymayan işlenmiş süt ürünlerini bertaraf etme yöntemlerini;

11) vatandaşların hayatına ya da sağlığına, gerçek ya da tüzel kişilerin mallarına, devlet ya da belediye mallarına, çevreye, hayvanların ya da bitkilerin sağlığına veya hayatına zarar verme ihtimalinin önlenmesini sağlayan diğer yöntemleri, programları ve planları;

12) üretim kontrolünün yerine getirilmesinden kişisel sorumluluk taşıyan yetkili kişilerin listesini.

3. Üretim şartlarında, üretim süreçlerinde ya da işlenmiş süt ürünlerinin satış şartlarında organizasyonel, mühendislik veya teknik değişiklikler yapıldığında, üretim kontrolünün programında da değişiklikler yapılacaktır.

Bölüm 8. Sütün ya da işlenmiş süt ürünleri üreticisinin ya da satıcısının personel şartları

Madde 22. Sütün ya da işlenmiş süt ürünleri üreticisinin ya da satıcısının personelinin hijyenik şartları

Süt ve süt ürünlerinin üretimi, muhafazası, nakliyesi, satışı ve bertaraf süreçlerinde çalışan personel, aşağıda belirtilen zorunluluklara sahiptir:

1) işe girmeden önce ön tıbbi muayeneden (incelemeden) geçmelidir ve daha sonra da periyodik tıbbi muayeneden (incelemeden) geçmelidir;

2) işe girmeden önce hijyen konusunda eğitim görmelidir ve belirlenmiş bir şekilde sınavdan geçmelidir;

3) belirtilen formda kişisel tıbbi deftere sahip olmalıdır.

Madde 23. Sütün ya da işlenmiş süt ürünleri üreticisinin ya da satıcısının personelinde olması gereken nitelik şartları

Süt ve süt ürünlerinin üretimi, muhafazası, nakliyesi, satışı ve bertaraf süreçlerinde çalışan personel, aşağıda belirtilen zorunluluklara sahiptir:

1) mesleki eğitim görmelidir ve Rusya Federasyonu Hükümeti tarafından belirtilen şekilde onaylanmış nitelik kitaplarında yer alan mevki, meslek ve uzmanlık alanının şartlarına ve adlarına uygun niteliklere uymalıdır;

2) gıda ürünleri kalitesinin ve güvenliğinin şartlarını belirtilen görev talimatlarını, teknolojik talimatları, hijyenik ve veteriner kuralları ve normlarını bilmelidir ve uymalıdır;

3) süt ve süt ürünlerinin üretiminde kullanılan ekipmanın kullanım şartlarına uymalıdır;

4) vatandaşların hayatına ya da sağlığına, gerçek ya da tüzel kişilerin mallarına, devlet ya da belediye mallarına, çevreye, hayvanların ya da bitkilerin sağlığına veya hayatına zarar verme ihtimalinin önlenmesini sağlayan Rusya Federasyonu Mevzuatları tarafından belirtilen tedbirleri almalıdır;

Bölüm 9. Süt ve işlenmiş süt ürünlerini tanımlama

Madde 24. Süt ve işlenmiş süt ürünlerini tanımlama amaçları

1. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlaması, şu amaçlar için yapılmaktadır:

1) süt ve süt ürünlerini iş bu Federal Kanunun uygulama kapsamına dahil etmek için;

2) süt ve işlenmiş süt ürünlerinin adlarının ve tanımlama göstergelerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu oluşturmak ve süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu oluşturmak;

3) üretici ya da satıcı tarafından temin edilen tüketici bilgilerinde, uygunluk beyannamesinde ve uygunluk sertifikasında yer alan bilgilerin süt ve süt ürünleri ile uygunluğunun oluşturulması.

2. Eğer süt ve işlenmiş süt ürünlerine eşlik eden belgelerde yer alan bilgiler ve etiketin üzerinde yer alan bilgiler, iş bu Federal Kanun ile belirtilen ürünlerin adları ile ve (veya) tanımlama göstergeleri ile uyumsuzsa ya da bu bilgiler doğruyu içermiyorsa, bu tür süt ve işlenmiş süt ürünleri sahte sayılacaktır ve zorunlu olarak toplatılacaktır.

3. Halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, Rusya Federasyonu Mevzuatı ile belirtilen bir şekilde sahte süt ve işlenmiş süt ürünlerinin üretimini durdurmak için önlemler alacaktır ve bu konuda tüketicilere bilgi verecektir.

Madde 25. Süt ve işlenmiş süt ürünlerini tanımlama kuralları ve prosedürleri

1. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlama işlemi, belirli ürünün iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun onaylanması ve değerlendirmesi işlemi sırasında yapılmaktadır ve eğer belirli ürünün bilgilerinde tamamlanmamış tanımlama varsa yapılmaktadır.

2. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlamasını aşağıda gösterilen kuruluşlar yapmaktadır:

1) süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun onayı varsa, bu tanımlamayı sertifikasyon kuruluşları yapmaktadır;

2) halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, veterinerlik alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını

yapan Federal yürütme organı, ve (veya) halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal bölgesel yürütme organlardır;

3) süt ve işlenmiş süt ürünleri hakkında verilen bilgilere uygunluğunu belirlemek gerektiğinde, verilen bilgilerin doğruluğundan şüphe varsa, ayrıca sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin ön değerlendirmesini tüzel ya da gerçek kişi kendi inisiyatifiyle yapar.

3. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlama işlemi, iş bu Federal Kanunun 9-14 numaralı eklerinde belirtilen özellikleri dikkate alınarak ve üretici ya da satıcı tarafından verilen bu ürünlerin tanımlamaları dikkate alınarak yapılacaktır.

4. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlamaları olarak, Federal yürütme organlarının yönetmelikleri, uluslar arası standartlar, ulusal standartlar, ürünlere eşlik eden belgeler, temin sözleşmeleri, kontratlar, bu ürünlerin teknik şartnameleri, tüketici ambalajlarında yer alan bilgiler ve bu ürünlerin tanımlamalarını içeren diğer belgeler kullanılabilir.

5. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlaması amacına ve özgüllüğüne göre, aşağıda belirtilen prosedürleri kullanılmaktadır:

1) belirli bir ürünün yapılmasını belirleyen belgenin incelenmesi;

2) bu ürünün incelemesi;

3) bu maddenin 1. bendinde belirtilen belgenin incelemesi ve bu ürünün araştırma sonuçlarının incelemesi.

6. Belirli bir ürünün türüne ve partisine uygunluğunu belirlemek amacıyla ve bu ürün partisinin homojenliğini teyit etmek için sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin tanımlama işlemi bu maddenin 5.

bölümünün 1. bendinde belirtilen belgelerin incelenmesi şeklinde yapıldığında, süt ve işlenmiş süt ürünlerine eşlik eden belgelerin incelenmesi yapılır ve süt ve işlenmiş süt ürünlerinin ambalajı üstündeki etiketin ve taşıma paketlerinin, tanımlama yapılan ürünün ve ambalajın dış görünüşüne uygunluğu araştırılır.

7. Bu maddenin 5. bölümünün 1. bendinde belirtilen belgelerin incelenmesi sırasında elde edilen bilgilerin yetersiz ya da güvenilmez olduğunda, ayrıca sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun teyidi sırasında, iş bu Federal Kanunun 26. Maddesi ile belirtilen değerlerini belirtmek için süt ürünlerinin testleri (incelemeleri) yapılmaktadır.

8. Sütün ve süt ürünlerinin sahte olduklarını teyit etmek gerektiğinde, iş bu Federal Kanun ile belirtilen aşağıda gösterilen tanımlamanın göstergelerini ve diğer göstergeleri belirtmek amacıyla araştırmalar (incelemeler) yapılmaktadır:

1) hazır süt ürününde, süt bileşen ürününde ve süt içerikli ürününde sütün kuru bileşenlerinin (süt tozu kalıntıları) içeriği ve hazır ürününde bu kalıntıların kütle oranı yüzde olarak belirlenir (kaymak yağı içeren işlenmiş süt ürünleri hariç);

2) sütlü olmayan yağların varlığı ve içeriği, bu yağların sütteki ve işlenmiş ürünlerde kütle oranı belirlenir;

3) işlenmiş süt ürünlerinin yağ fazının yağlı asit kompozisyonu belirlenir (yağ kütle oranı % 1,5'den düşük olan işlenmiş süt ürünleri ve yağ kütle oranı en fazla %8 olan dondurma hariç);

4) süt konservelerinde ve süt içerikli konservelerde yağsız kuru süt tortusunun içinde proteinin içeriği belirlenir ve bu tür ürünlerde protein kütle oranı belirlenir;

5) süt konservelerinde ve süt içerikli konservelerde peynir altı suyu proteinin ve kazeinin oranı belirlenir.

9. Süt ve süt ürünlerinin tanımlaması sırasında, bu ürünlerin araştırmasının (incelemesinin) sonuçlarının objektifliğini ve doğruluğunu sağlayan onaylanmış ölçüm teknikleri kullanılmalıdır.

10. Belirli işlenmiş süt ürününün tanımlama sürecinin sonuçları, aşağıdaki şartları içeren tanımlama süreci protokolü şeklinde hazırlanır ve analiz edilir:

1) süt ya da işlenmiş süt ürününün tanımlama işlemi yürüten kuruluş hakkında bilgiler;

2) süt ve işlenmiş süt ürününün üreticisi hakkında bilgi: tüzel kişi için, bulunduğu yer (adres) ve detaylı bilgiler, gerçek kişi ve bireysel girişimci için ise adres, soyadı, adı, baba adı;

3) ürünün adı ve ürünün sınıflandırma özelliklerinin adı;

4) tanımlamasını kontrol etmek için gerekli süt ya da işlenmiş süt ürünü hakkında bilgi;

5) süt ve işlenmiş süt ürününün üretim tarihi, son kullanma tarihi, muhafaza süresi (muhafaza süresi varsa), satış süresi (satış süresi varsa), muhafaza şartları, belirli bilgiye gönderme, özel işaret (özel işaret varsa);

6) bu ürünün organoleptik özelliklerinin araştırmaları (incelemeleri) dahil, akredite test laboratuvarında yapılmış araştırmanın (incelemenin) sonuçları;

7) ambalaj türü, ambalaj hakkında bilgi, tüketici ve nakliye ambalajında net ağırlığı ya da hacmi hakkında bilgi;

8) bu ürün partisinin büyüklüğü;

9) işaretlemenin ve etiketlenmenin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğu hakkında bilgi;

10) ürünün üretildiği standartların, yönetmeliklerin ve (veya) teknik dokümantasyonun adları (bu dokümanlar varsa) ya da Rusya Federasyonu sınırları içine getirilen ürün dahil (temin sözleşmesi, hijyen sertifikası, ürünün menşei sertifikası, bu ürünün güvenlik değerlerini teyit eden belge, bu ürünün kalite sertifikası ve ürün için teknik şartname) bu ürünün tanımlamasını sağlayan diğer belgelerin adları;

11) ek olarak yapılan araştırmaların (incelemelerin) sonuçları (gerektiğinde);

12) bu ürünün beyan edilen ismine ve (veya) bu ürünün belirli bir partisine ve beyan edilen değerlerine uygunluğu hakkında sonuç.

Madde 26. Sütün, işlenmiş süt ürünlerinin, mayaların (starter kültürlerin), probiyotik mikroorganizmaların ve enzimatik müstahzarların tanımlama değerleri

1. Sütün, işlenmiş süt ürünlerinin, mayaların (starter kültürlerin), probiyotik mikroorganizmaların ve enzimatik müstahzarların tanımlaması için aşağıda belirtilen özelliklerinin gösterge grupları kullanılmaktadır:

1) organoleptik - dış görünüş, doku, tat, koku, renk ve belirli ürünün (varsa) üretimi için kullanılan standartlarda, yönetmeliklerde ve (veya) teknik dokümantasyonda belirtilen ve (veya) bu ürünün tanımlamasını içeren başka belgelerde belirtilen diğer organoleptik değerler;

2) fiziko-kimyasal - sütün ve işlenmiş süt ürünlerinde süt bileşenlerinin kütle oranı, pH değeri, yoğunluk, sıcaklık, çözünürlük indeksi, viskozite ve standartlarda, yönetmeliklerde ve (veya) teknik dokümantasyonda belirtilen ve (veya) bu ürünün tanımlamasını içeren başka belgelerde belirtilen diğer fiziksel-kimyasal parametreler;

3) mikrobiyolojik - iş bu Federal Kanunun şartlarına, standartların şartlarına, yönetmeliklerin şartlarına ve (veya) belirli ürünün üretimi için gereken teknik dokümantasyonun şartlarına (bu tür belgeler varsa) ve (veya) bu ürünün tanımlamasını içeren başka belgelerin şartlarına uygun, belirli bir ürünün birim kütlesi başına ya da hacmi başına mikroorganizmaların cinsi ya da türlerinin kompozisyonu, belirli mikroorganizmaların cinsin ya da türünün miktarı.

2. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın tanımlaması sırasında aşağıdaki göstergeler kullanılmaktadır:

1) iş bu Federal Kanunun 9 numaralı ekinde belirtilen çeşitli çiftlik hayvanlarından elde edilen sütün tanımlama göstergeleri ve sütün adını belirleme imkanı sağlayan gösterge (inek sütü, keçi sütü, koyun sütü, kısrak sütü, manda sütü);

2) iş bu Federal Kanunun 9 ve 10 numaralı ekinde belirtilen ve çiğ inek sütü, çiğ kaymağın tanımlamasını sağlayan organoleptik ve fiziko-kimyasal göstergeler;

3) standartlarda, yönetmeliklerde ve (veya) teknik dokümantasyonda belirtilen göstergeler ve çeşitli çiftlik hayvanlarından elde edilen sütün tanımlamasının yapıldığı diğer göstergeler;

3. İşlenmiş süt ürünlerinin tanımlama sırasında aşağıda belirtilen göstergeler kullanılmaktadır:

1) iş bu Federal Kanunun 11 numaralı ekinde belirtilen parametreleri dikkate alarak, iş bu maddenin 1.bendinin 1. fıkrasında belirtilen organoleptik göstergeler;

2) iş bu Federal Kanunun 12 numaralı ekinde belirtilen parametreleri dikkate alarak, iş bu maddenin 1.bendinin 2. fıkrasında belirtilen fiziko-kimyasal göstergeler.

4. Kaplı ve dekore edilmiş işlenmiş süt ürünlerinin tanımlaması sırasında, dekor ve kaplama için kullanılan gıda ürünlerinin (gofret, çikolata, sütlü veya meyveli kaplama, karamel, fındık, bisküvi, meyve, şekerlenmiş meyve, çikolata ve işlenmiş süt ürünlerinin içeriğine girmeyen diğer gıda ürünleri) göstergeleri dikkate alınmamaktadır.

5. Zenginleştirilmiş işlenmiş süt ürünlerinin tanımlaması sırasında, bu ürünlere eklenen maddelerin varlığı ve içerik düzeyi belirlenir, belirtilen maddelerin düzeyi ambalajın ya da etiketin üzerinde bulunan bilgilere uygun olup olmadığını belirlenir.

6. Süt bazlı bebek mamaları, iş bu Federal Kanunun 13 numaralı ekinde belirtilen fiziko-kimyasal göstergeler dikkate alınarak tanımlanır.

Okul öncesi yaşta çocuklar için sütlü gıda ürünleri ve okul çağındaki çocuklar için sütlü gıda ürünleri, iş bu Federal Kanunun 14 numaralı ekinde belirtilen fiziko-kimyasal göstergeler dikkate alınarak tanımlanır.

7. Enzimatik müstahzarların tanımlaması, iş bu Federal Kanunun 25. maddesinin 5. bendinin 1. fıkrasında belirtilen ürün üreticisi belgelerinin incelemesi sırasında aşağıda gösterilen parametrelere göre yapılır:

1) alt-tabaka özgülüğü;

2) enzim preparatların aktivitesi;

3) enzimlerin kökenlerinin doğası.

8. Mayaların (starter kültürlerin) ve probiyotik mikroorganizmaların (probiyotiklerin) tanımlaması, iş bu Federal Kanunun 25. maddesinin 5. bendinin 1. fıkrasında belirtilen ürün üreticisi belgelerinin incelemesi sırasında aşağıda gösterilen parametrelere göre yapılır:

- 1) mikroorganizmaların kökenlerinin doğası;
- 2) mikroorganizmaların cins ve tür kompozisyonu;
- 3) mayanın (starter kültürün) bir gramında ya da aktivite biriminde yaşayabilir canlı hücrelerin sayısı.

Bölüm 10. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun değerlendirilmesi
Madde 27. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun değerlendirme kuralları

1. Sütün, işlenmiş süt ürünlerinin ve bu Federal Kanun ile belirtilen, süt ve işlenmiş süt ürünleri için zorunlu şartlarla bağlantılı olan üretim süreçlerinin uygunluk değerlendirmesi iki şekilde yapılır: belirtilen bu zorunlu şartlar devlet kontrolü (denetimi) şeklinde ve iş bu Federal Kanunun 11. Maddesinde belirtilen süt ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluğunun teyit edilmesi şeklinde yapılacaktır.

2. Sütün, işlenmiş süt ürünlerinin ve bu Federal Kanun ile belirtilen, süt ve işlenmiş süt ürünleri için zorunlu şartlarla bağlantılı olan üretim süreçlerinin uygunluk değerlendirmesi şu şekilde yapılır: halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, veterinerlik alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı, tüketici hakları koruma ve veterinerlik alanında devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal yürütme organı tarafından belirtilen bu zorunlu şartlar devlet kontrolü (denetimi) şeklinde gerçekleştirilecektir.

3. İş bu Federal Kanun şartlarının ihlalleri tespit edildiğinde, kontrol ve denetim alanında çalışan Federal yürütme organları ve bu maddenin 2. bendinde belirtilen diğer resmi organlar aşağıda yazılan haklara sahiptirler:

- 1) ihlallerin ortadan kaldırılması için talimat verebilirler ve bazı ihlallerin özelliklerini dikkate alarak, talimatların yerine getirilebilmesi için süre verebilirler;
- 2) vatandaşların hayatına ya da sağlığına, gerçek ya da tüzel kişilerin mallarına, devlet ya da belediye mallarına, çevreye, hayvanların ya da bitkilerin sağlığına veya hayatına zarar verme ihtimalini önlemek için, Rusya Federasyonu Mevzuatları ile belirtilen tedbirleri alabilirler;
- 3) uygunluk sertifikasını veren kuruluşlara ya da uygunluk beyannamesini tasdik eden kuruluşlara, uygunluk sertifikasının ya da uygunluk beyannamesinin durdurulmasını ya da geçerliliğinin durdurulması gerektiğine dair bilgiler gönderebilirler;
- 4) üreticiyi (satıcıyı, yabancı üreticinin fonksiyonlarını yerin getiren kişiyi) Rusya Federasyonu Mevzuatları ile belirtilen sorumluluk altına sokabilir;
- 5) iş bu Federal Kanunun şartlarına uygun olmayan sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin, zorunlu bir şekilde toplatılması ile ilgili mahkemeye başvuru yapabilir.

4. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun teyidi ya da uygunluğunun değerlendirilmesi için üreticiden (satıcıdan), iş bu federal Kanunun 31. ve 32. maddelerinde belirtilen belgeler hariç, diğer belgeleri talep etmek yasaktır.

Madde 28. Süreçlerin devlet kontrolü (denetimi)

İş bu Federal Kanun şartlarına uyumluluk Devlet kontrolü (denetimi) aşağıda belirtilen süreçler için yapılmaktadır:

- 1) endüstriyel olmayan üretim ile yapılan çiğ sütün, çiğ kaymağın ve işlenmiş süt ürünleri üretim sürecinin, muhafaza sürecinin, satış ve bertaraf süreçlerinin kontrolü, veterinerlik alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı ve halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal bölgesel yürütme organı tarafından yapılmaktadır;
- 2) gıda olarak tüketilmek için üretilen sütün ve süt ürünleri üretim sürecinin, muhafaza sürecinin, satış ve bertaraf süreçlerinin (üretim tesislerinin kabul aşamasında, devreye alınma aşamasında, iş bu Federal Kanunun şartlarına ve zarar görme önleme programına, üretici (satıcı ya da yabancı üreticinin fonksiyonlarını yerin getiren kişi) tarafından periyodik kontrolün yerine getirilmesi) kontrolü, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı tarafından yapılmaktadır;
- 3) süt ve süt ürünleri piyasada sirkülasyon aşamasındayken, bu ürünlerin üretim sürecinde iş bu Federal Kanunun şartlarına uygun olmadıkları bilgileri doğruluk kazanması durumunda, halkın hijyenik ve

epidemiolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı ve halkın hijyenik ve epidemiolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkisi olan Federal bölgesel yürütme organı tarafından uygunluk kontrolü (denetimi) yapılmaktadır.

Bölüm 11. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi

Madde 29. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyit şekilleri

1. Rusya Federasyonu sınırları içinde satılan süt ve işlenmiş süt ürünleri, iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun zorunlu teyidine tabi tutulurlar. Zorunlu teyit şu şekilde yapılmaktadır: uygunluk sertifikasının alınması şeklinde (bundan böyle "uygunluk beyannamesi" olarak yazılacaktır) ya da iş bu Federal Kanun ile belirtilen zorunlu sertifikasyon planına göre.
2. Gıda da kullanılmayan ikincil süt hammaddesi ve işlenmiş sütün yan ürünleri, uygunluk beyannamesi ya da sertifikasyon şeklinde uygunluk teyidine tabi tutulamaz.
3. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun diğer kanıtları ile birlikte, kanıt olarak bu uygunluğun teyidi sırasında, benzer şartlar içeren uluslararası standartları ve (veya) ulusal standartlar şartlarına uygunluğunu gösteren belgeler kullanılabilir.
4. Ürünlerin üretim sürecinin, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçlerinin ulusal standartlara, kuruluş standartlarına, kurallarına, gönüllü sertifikasyon sistemine, süt ve işlenmiş süt ürünleri sözleşmelerinin şartlarına uygunluğunun gönüllü teyidi, başvuruyu yapan kişinin inisiyatifinde gönüllü sertifikasyon şeklinde yapılmaktadır.
5. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin, bu ürünlerin üretim sürecinin, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçlerinin gönüllü sertifikasyon işlemi, başvuru yapan kişi ve sertifikasyon organı arasında akdedilen sözleşme şartlarına göre yapılmaktadır.
6. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin, bu ürünlerin üretim sürecinin, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçleri uygunluğunun gönüllü teyidi, iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğun zorunlu teyidini yerine geçemez.

Madde 30. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi için başvuruyu yapan kişinin hakları ve yükümlülükleri

1. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluk beyannamesi sırasında başvuruyu yapan kişi, üreticisi veya satıcısı olan ya da temin edilen süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun sağlanması konusunda ve süt ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunsuzluğunun sorumlulukları konusunda akdedilmiş sözleşmeler temelinde yabancı üreticinin fonksiyonlarını yerine getiren kişi olan, Rusya Federasyonu Mevzuatları uyarınca tescil edilmiş tüzel kişi ya da bireysel girişimci olmalıdır.
2. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun sertifikasyon şeklinde yapılan teyidi için başvuru yapan kişi, bu maddenin 1. bendinde belirtilen kişiler olabilir ve Rusya Federasyonu Mevzuatı ile belirtilen şekilde yapılmış ve akdedilmiş temin sözleşmesi ile temin edilen süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun sağlanması yükümlülüğü ve süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunsuzluğu sorumluluklarının yükümlülüğünü üzerine alan yabancı tüzel ya da gerçek kişi olabilir.
3. Başvuru yapan kişi, iş bu Federal Kanun ile belirtilen süt ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluk teyidinin şekli ve teyidinin planını seçme hakkına sahiptir.
4. Başvuru yapan kişi, sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunu sağlamakla yükümlüdür.
5. Başvuru yapan kişi, Rusya Federasyonu Mevzuatı ile belirtilen diğer haklara ve yükümlülüklerle sahip olabilir.

Madde 31. Sütün ve işlenmiş süt ürünleri uygunluğunun uygunluk beyannamesi şeklinde yapılan zorunlu teyidi

1. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluk beyannamesi işlemi, kendi kanıtlarına dayanarak ve (veya) sertifikasyon organı ve (veya) akredite test laboratuvarı (merkezi) katılımıyla (bundan böyle üçüncü taraf olarak yazılacaktır) elde edilen kanıtlara dayanarak uygunluk beyannamesinin kabulü ile yapılmaktadır.
2. Ürünlerin uzun vadeli tedarik sözleşmesi ya da anlaşması uyarınca satılan çiğ süt ya da çiğ kaymak partisinin uygunluğunun beyannamesi sırasında, uygunluk beyannamesinin geçerlilik süresi en fazla bir yıldır.
3. Süt ya da işlenmiş süt ürünlerinin uygunluğunun beyannamesi sırasında, uygunluk sertifikasının geçerlilik süresi bu ürünlerin kullanma tarihine uygun olmalıdır.

4.Seri bir şekilde üretilen işlenmiş süt ürünleri uygunluğunun beyannamesi sırasında, bu uygunluk beyannamesinin geçerlilik süresi en fazla beş yıldır.

5. Uygunluk beyannamesi, teyit edilmeye tabi tutulan birleşik şartlı süt partisi ya da tek tip süt ürünleri partisi için kabul edilebilir.

6. Sütün ve süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi için aşağıda yazılan uygunluk beyannamelerinin şekilleri belirtilmiştir:

1) 2d - kendi kanıtlarına dayanarak ve üçüncü taraf katılımıyla elde edilen süt ya da işlenmiş süt ürünlerinin tipik örnekleri araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak süt ve süt ürünlerinin uygunluk beyannamesi;

2) 3 d - üçüncü taraf katılımıyla elde edilen süt ya da işlenmiş süt ürünlerinin tipik örnekleri araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak ve bu tür ürünlerin üretim sürecindeki kalite sistemi sertifikasına dayanarak, süt ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluk beyannamesi;

3) 4d - üçüncü taraf katılımıyla elde edilen süt ya da işlenmiş süt ürünlerinin tipik örnekleri araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak ve bu ürünlerinin kontrol aşamasındaki kalite sistemi sertifikasına dayanarak süt ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluk beyannamesi;

4) 5 d - üçüncü taraf katılımıyla bu ürünlerin parti sinden alman temsili örneklerin araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak süt ve işlenmiş süt ürünleri partisinin uygunluk beyannamesi;

5) 7d - kendi imkanlarıyla ya da başvuru yapan kişinin talimatı üzerine diğer kuruluşların katılımıyla elde edilen bu ürünlerden alınan temsili örneklerin araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak ve bu ürünlerin projelendirilme ya da üretim aşamasındaki kalite sertifikasına dayanarak süt ve işlenmiş süt ürünlerinin uygunluk beyannamesi.

7. Başvuru yapan kişi, süt ve işlenmiş süt ürünleri uygunluk beyannamesinin her hangi bir şeklini seçerken, aşağıda yazan bilgileri içeren belgelerin dosyasını oluşturmalıdır:

1) başvuru yapan kişinin tescil belgeleri ve bilgileri;

2) bu ürünlerin adı, genel tanımlaması ve amacı (amaç varsa);

3) iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunu sağlamak için gönüllü olarak kullanılabilen süt ve işlenmiş süt ürünlerinin ulusal standartları ya da kuruluş standartları (Rus üreticiler için) ya da uluslar arası standartlar veya temel özelliklerin belirtilmesiyle, muhafaza şartlarını ve son kullanma tarihi bilgilerini içeren detaylı ürün tanımlaması (yabancı üreticiler için);

4) 2d, 3 d ya da 3 d şekillerine göre yapılan bu ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun beyanı sırasında akredite test laboratuvarında (merkezde) yapılmış süt ve işlenmiş süt ürünleri tipik örneklerinin araştırmalarının (incelemelerinin) ve ölçümlerin protokolleri, 5d şekline göre yapılan bu ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun beyanı sırasında akredite test laboratuvarında (merkezde) yapılmış süt ve işlenmiş süt ürünlerinden alman temsili örneklerin araştırmalarının (incelemelerinin) ve ölçümlerin protokolleri, 7d şekline göre yapılan bu ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun beyanı sırasında kendi imkanlarıyla yapılan ya da başvuru yapan kişinin talimatı üzerine diğer kuruluşların katılımıyla yapılan bu ürünlerin tipik örneklerin araştırmalarının (incelemelerinin) ve ölçümlerinin protokolleri;

5) 3 d şekline göre yapılan uygunluk beyannamesi sırasında, süt ve işlenmiş süt ürünlerinin üretimi aşamasında kalite sistemi sertifikası;

6) 4d şekline göre yapılan uygunluk beyannamesi sırasında, süt ve işlenmiş süt ürünleri araştırmalarının (incelemelerinin) ve ölçümlerinin kontrolü aşamasında kalite sistemi sertifikası;

7) 7d şekline göre yapılan uygunluk beyannamesi sırasında, işlenmiş süt ürünleri projelendirilme (geliştirilme) ve üretimi aşamasında kalite sistemi sertifikası;

8) başvuran kişi tarafından yapılan üretim kontrolü organizasyonu ve bu kontrolün gerçekleştiğini doğrulayan belgeler ve 5 d şekli hariç bu ürünlerin uygunluk beyannamesi şekillerini kullanırken, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol (denetim) fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı tarafından başvuran kişiyi, sütü ve işlenmiş süt ürünlerinin devlet kontrolü organizasyonunu ve bu kontrolün gerçekleştiğini doğrulayan belgeler;

9) Rusya Federasyonu Mevzuatı tarafından belirtilen bir şekilde düzenlenen emtia taşıma belgeleri, süt ve işlenmiş süt ürünlerinin tedarik sözleşmeleri (kontratları), bu ürünlerin menşe şahadetnamesi, hijyen sertifikası, 5d şeklini kullanırken, bu ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi için ilk sefer geliştirilen ya da ilk defa getirilen (temin edilen) işlenmiş süt ürünlerinin devlet tescili belgesi;

10) çiğ sütün ya da çiğ kaymağın iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi için, belirtilen formda veteriner belgeleri ya da veteriner sertifikaları;

8. Süt ya da işlenmiş süt ürünlerinin tipik örneklerinin veya temsili örneklerinin araştırmaları (incelemeleri) ve Ölçüm protokolleri, bu ürünlerin karakterizasyonu ile birlikte, aşağıdakileri içermelidir:

1) sütün ya da işlenmiş süt ürünlerinin direkt olarak tanımlaması ya da bu ürünlerin üretildiğı ulusal standartların, kuruluş standartlarının ya da uluslar arası standartların referansı şeklinde tanımlaması;
2) süt ya da işlenmiş süt ürünleri tipik örneklerinin veya temsili örneklerin, ürünlerin üretildiğı bu maddenin 3. ve 7. bendinde belirtilen belgelerin şartlarına ve iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun sonuç belgesi;

3) kendi imkanlarıyla elde edilen ya da üçüncü taraf katılımıyla elde edilen ve (veya) başvuran kişinin talimatı üzerine başka kuruluş tarafından bu ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi sırasında elde edilen süt ve işlenmiş süt ürünleri tipik örneklerinin veya temsili örneklerin araştırmaları (incelemeleri) ve ölçüm sonuçları.

9. Kalite sertifikasının varlığını öngören uygunluk beyannamesinin şeklini seçerken, eğer bu sertifika yoksa, bu durumda başvuru yapan kişi, kalite sistemi sertifikasyonu yapılması için kalite sistemi sertifikasyonu yapan kuruluşa başvuru yapar. Kalite sistemi sertifikasyonu yapan sertifikasyon organı inceleme yapar ve pozitif sonuç aldığıında, başvuru yapan kişiye kalite sistemi sertifikasını verir.

10. Uygunluk beyannamesinin her hangi bir şeklini seçerken başvuran kişi, süt ve işlenmiş süt ürünlerinin üretimi ve satışı sırasında iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunu sağlamak için tüm gereken tedbirleri alır.

11. Başvuru yapan kişi uygunluk beyannamesini alır ve Rusya Federasyonu Mevzuatı tarafından belirtilen şekilde bu beyanı tescil eder.

12. Uygunluk beyannamesi alman süt ve işlenmiş süt ürünlerini, piyasada dolaşım işareti ile etiketler.

13. Kalite sistemi sertifikasyonu yapan organ, kalite sistemi sertifikasyonunu yapan organ ve başvuran kişi arasında akdedilmiş sözleşme ile belirtilen periyodiklikte (en az senede bir kere), 3d, 4d ve 7d şekilleri ile belirtilen aşamalarda sertifikalı kalite sisteminin kontrolünü yapar.

14. Uygunluk sertifikası ve kamt malzemeleri arasında yer alan belgeler, uygunluk sertifikasının geçerlilik süresinin bittiğı günden itibaren üç sene boyunca başvuran kişi tarafından muhafaza edilir. Uygunluk beyannamesinin ikinci nüshası, uygunluk beyannamesi birleşik kayıt defterinin oluşumunu ve kayıtların tutulmasını düzenleyen Federal yürütme organı tarafından muhafaza edilir.

Madde 32. Zorunlu sertifikasyon şeklinde yapılan işlenmiş süt ürünlerinin uygunluğunun zorunlu teyidi

1. İşlenmiş süt ürünlerinin zorunlu sertifikasyonu, işlenmiş süt ürünleri dahil olmak üzere gıda ürünleri alanında akreditasyonu olan sertifikasyon organ tarafından, ürünlerin sertifikasyonunu yapan organ ve başvuran kişi tarafından akdedilmiş sözleşme temelinde iş bu Federal Kanun tarafından belirtilen şekiller ile yapılmaktadır.

2. Seri şekilde üretilen işlenmiş süt ürünleri için uygunluk sertifikası, bu ürünlerin üretim durumuna ve kalite istikrarına dayanarak sertifikasyon organı tarafından belirtilen süre için (en fazla üç yıl süre için) verilmektedir.

3. İşlenmiş süt ürünlerin partisi için uygunluk sertifikası, bu ürünlerin raf ömrü süresi kadar verilmektedir.

4. Uygunluk sertifikasının geçerlilik süresinin bittiğı günden itibaren en az iki yıl boyunca, uygunluk sertifikasına başvuru yapan kişi tarafından muhafaza edilir, uygunluk sertifikasının kopyası ve bu sertifikanın alınmasına temel olan belgeler, sertifikayı veren organ tarafından muhafaza edilir.

5. İşlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi için aşağıda yazılan zorunlu sertifikasyon şekilleri belirtilmiştir:

1) 3c - sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin sertifikasyonunu yapan organ tarafından daha sonra yapılacak kontrol düzenlemesiyle, akredite test laboratuvarı (merkezi) katılımıyla elde edilen pozitif sonuçlara dayanarak, seri bir şekilde üretilen işlenmiş süt ürünleri sertifikasyonu;

2) 4c -sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin ve gerektiğinde bu ürünlerin üretim durumunun sertifikasyonunu yapan organ tarafından daha sonra yapılacak kontrol düzenlemesiyle, akredite test laboratuvarı (merkezi) katılımıyla elde edilen tipik örneklerin pozitif sonuçlarına ve bu ürünlerin üretim sürecinin incelemesine dayanarak, seri bir şekilde üretilen işlenmiş süt ürünlerinin sertifikasyonu;

3) 5c - sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin sertifikasyonunu yapan organ tarafından ve başvuran kişinin sertifikalı kalite yönetim sisteminin "kalite yönetim sistemi sertifikasyonu yapan organ" tarafından daha sonra yapılacak kontrolün düzenlemesiyle, akredite test laboratuvarı (merkezi) katılımıyla elde edilen bu ürünlerin tipik örneklerinin pozitif sonuçlarına ve başvuran kişinin sertifikalı kalite yönetim sisteminin sertifikasyonunun yapılmasına dayanarak, seri bir şekilde üretilen işlenmiş süt ürünleri sertifikasyonu;

4) 6c - akredite test laboratuvarı (merkezi) katılımıyla elde edilen bu ürünlerin temsili örneklerinin araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak, işlenmiş süt ürünleri partisinin sertifikasyonu.

6. Başvuru yapan kişi, işlenmiş süt ürünleri zorunlu sertifikasyonunun her hangi bir şeklini seçerken, aşağıda yazan bilgileri içeren belgelerin dosyasını oluşturmalıdır:

- 1) başvuru yapan kişinin tescil belgeleri ve bilgileri;
- 2) bu ürünlerin adı, genel tanımlaması ve amacı (amaç varsa);
- 3) iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunu sağlamak için gönüllü olarak kullanılabilen, bu ürünlerin ulusal standartları ya da kuruluş standartları (Rus üreticiler için) ya da uluslar arası standartlar veya temel özelliklerin belirtilmesiyle, muhafaza şartlarını ve son kullanma tarihi bilgilerini içeren detaylı ürün tanımlaması (yabancı üreticiler için);
- 4) işlenmiş süt ürünlerinin üretimi sırasında kullanılan hammaddenin, bileşenlerin, ambalaj malzemelerinin uyguluk sertifikaları ve (veya) bayannameleri;
- 5) 5c şekli kullanırken, üreticinin kalite yönetim sisteminin uygunluk sertifikası. Belirtilen bu sertifika yoksa başvuran kişi, kalite sistemi sertifikasının yapılması için kalite yönetimi sertifikasyonunu yapan akredite organına başvurur. Kalite yönetim sistemi sertifikasyonunu yapan sertifikasyon organı incelemeyi yapar ve pozitif sonuç aldığı anda, başvuru yapan kişiye kalite sistemi sertifikasını verir.
- 6) başvuran kişi tarafından yapılan üretim kontrolü organizasyonu ve bu kontrolün gerçekleştiğini doğrulayan belgeler ve 6c şekli hariç zorunlu sertifikasyonun her hangi bir şeklini kullanırken, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol (denetim) fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı tarafından başvuran kişiyi ve işlenmiş süt ürünlerinin devlet kontrolünün gerçekleştiğini doğrulayan belgeler;
- 7) Rusya Federasyonu Mevzuatı tarafından belirtilen bir şekilde düzenlenen emtia taşıma belgeleri, işlenmiş süt ürünlerinin tedarik sözleşmeleri (kontratları), bu ürünlerin menşe şahadetnamesi, hijyen sertifikası, 6c şeklini kullanırken, bu ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi için ilk sefer geliştirilen ya da ilk defa getirilen (temin edilen) işlenmiş süt ürünlerinin devlet tescili belgesi;
7. Başvuran kişi, zorunlu sertifikasyonun her hangi bir şeklini seçerken, işlenmiş süt ürünlerinin sertifikasyonunun yapılması için başvuru yapar ve aynı anda ürünlerin sertifikasyonunu yapan akredite organına iş bu maddenin 6. bendinde belirtilen belgelerin dosyasını sunar.
8. Ürünlerin sertifikasyonunu yapan organ, başvuru yapan kişi tarafından sunulan belgeler dosyasını ve başvuruyu inceler ve bunların sonucunda başvuru konusunda karar verir. Başvuru konusunda pozitif karar aldığı anda sertifikasyon yapan organ, seri şekilde üretilen işlenmiş süt ürünlerinin tipik örneklerini alır ya da bu ürünlerin partisinden bu ürünlerin temsili örneklerini alır, tanımlamasını yapar, araştırmanın (incelemenin) programını belirler ve bu tür ürünlerin tipik örneklerini ya da temsili örneklerin araştırılması (incelenmesi) için akredite test laboratuvarına (merkezine) gönderir.
9. Akredite test laboratuvarı (merkezi), işlenmiş süt ürünlerinin tipik örneklerinin ya da bu ürünlerin temsili örneklerinin araştırmasını (incelemesini) yapar ve bu araştırmanın (incelemenin) ve ölçümün protokolünü düzenler.

10. İşlenmiş süt ürünlerinin tipik örneklerinin ya da bu ürünlerin temsili örneklerinin araştırmasının (incelemesinin) protokolü, ürünlerin özellikleri ile birlikte bu ürünlerin doğrudan olarak tanımlaması ya da bu ürünlerin üretildiği ulusal standartların, kuruluş standartlarının ya da uluslar arası standartların veya varsa tanımının referansı şeklinde tanımlaması ve tipik örneklerin ya da bu ürünlerin temsili örneklerinin iş bu Federal kanun şartlarına uygunluğunun sonuç belgesini içermelidir.

11. Илпн cepTH(J>HKaaHH npo^yicroB nepesaooTKH Mojtoica c Hcn0Jib30BaHHeM cxeMBi 3C opraH no cepTHt)HKai}HH npo,nyicijHH Ha ochOBatmH nojio^cHTejiBHLix pe3yjitTaT0B aHajiH3a KOMneKTa npe^cTaBJieHHLix ^OKyMeHTOB, H^eHTHTjHKaijHH cepTH<j)iiij;HpyeMLix npopyicroB nepesaooTKH Mojtoica h nojTO)KHTeji>Hi>ix pe3yjn>xaT0B Hccjie/üObaHHH (HentiTaHHI) TiñoB£ix 06pa3ij0B 3THX npo^yicroB, npoBe,neHHfcix B aiaapeAHTOBanHOH HcnbrraTenbHOH jiaöopaTopuH (ijeHTpe), BLi^aeT 3a£BHTEjno cepTificiHKaT COOTBeTCTBILH Ha CpOK AO TpeX JieT C yneTOM CTaÖHTbHOCTH paÖOTbl 3aHBHTeJia.

12. Ürünlerin sertifikasyonunun 4c şeklini kullanırken işlenmiş süt ürünlerinin sertifikasyonu sırasında, belirtilen şartlar uyarınca üretimi ve satışı için gereken şartları kontrol etmek amacıyla bu ürünlerin üretim durumunu analiz eder ve sunulan belgeler dosyasının pozitif sonucuna dayanarak, sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin tanımlamasına dayanarak, akredite test laboratuvarında (merkezinde) yapılan bu ürünlerin tipik örnekleri araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına ve durum analizinin pozitif sonucuna dayanarak, ürün sertifikasyonunu yapan organ başvuran kişiye uygunluk sertifikasını verir.

13. Ürünlerin sertifikasyonunun 5c şeklini kullanırken, sunulan belgeler dosyasının pozitif sonucuna dayanarak, sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin tanımlamasına dayanarak, akredite test laboratuvarında (merkezinde) yapılan bu ürünlerin tipik örnekleri araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak ve kalite sistemi sertifikası varlığında, ürün sertifikasyonunu yapan organ başvuru yaparı kişiye uygunluk sertifikasını verir.

14. Ürünlerin sertifikasyonunun 6c şeklini kullanırken, sunulan belgeler dosyasının pozitif sonucuna dayanarak, sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin tanımlamasına dayanarak, akredite test laboratuvarında (merkezinde) yapılan bu ürünlerin partisinin temsili örneklerinin araştırmasının (incelemesinin) pozitif sonuçlarına dayanarak, ürün sertifikasyonunu yapan organ başvuru yapan kişiye uygunluk sertifikasını verir,

15. Uygunluk sertifikasını alan başvuru sahibi, işlenmiş süt ürünlerini piyasada dolaşma işareti ile etiketler.

16. Başvuru sahibi, işlenmiş süt ürünlerinin üretimi ve satışı sırasında, iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğun sağlanması için gereken tedbirler alır.

17. Uygunluk sertifikasının tüm geçerlilik süresi boyunca ürünlerin sertifikasyonunu yapan organ, kabul edilen kontrol planına göre, üreticinin hazır ürün deposunda gerçekleşen bu ürünlerin tipik örneklerinin alımını yaparak periyodik araştırmalarını (incelemelerini) gerçekleştirerek (bu ürünlerinin 4c ve 5c şeklinde sertifikasyonu sırasında), ayrıca üreticinin ve satıcının deposunda (bu ürünlerin 3c şeklinde sertifikasyonu sırasında) sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin kontrolünü yapar ve gerektiğinde bu ürünlerin üretim durumunun tekrar incelemesini yapar (işlenmiş süt ürünlerin 4c şeklinde sertifikasyonunu yaparken).

18. Sertifikalı işlenmiş süt ürünlerinin yapılan kontrolünün sonuçlarına göre, ürünlerin sertifikasyonunu yapan organ aşağıda yazan kararlardan birini alır:

- 1) uygunluk sertifikasının geçerliliğini onaylamak;
- 2) uygunluk sertifikasının geçerliliğini durdurmak;
- 3) uygunluk sertifikasının geçerliliğini sonlandırmak.

19. Başvuran kişinin kalite yönetim sistemi sertifikasyonunu yapan "kalite yönetim sistemi sertifikasyon organı", başvuru yapan kişinin kalite yönetimi sisteminin sertifikasyon kontrolünü yapar.

Madde 33. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğu onayının özellikleri

1. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun onayı, bu Federal kanun tarafından belirtilen şekillerden her hangi biri kullanılarak uygunluğun beyanı şeklinde yapılmaktadır.

2. Çiğ sütün ve çiğ kaymağın iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun beyanı, Rusya Federasyonu "Veterinerlik" Kanunu şartlarına ve iş bu Federal Kanunun 5. Maddesinin şartlarına uyarak, ve veterinerlik alanında devlet kontrolü (denetimi) yapmaya yetkili Rusya Federasyonu bölgesel yürütme organları tarafından yapılan hayvanların sağlık durumlarını araştırma (inceleme) (her sene) sonucunu dikkate alarak, üretici tarafından alınır.

3. Raf ömrü en fazla 30 gün olan içme sütün ve onun işlenmiş ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi şu şekilde yapılır: 3d, 4d ya da 7d şekilleri kullanılarak uygunluk beyannamesi şeklinde ya da 4c veya 5c şekilleri kullanılarak zorunlu sertifikasyon şeklinde yapılır.

4. Raf ömrü 30 günden fazla olan işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi şu şekilde yapılır: 3d, 4d, 5d ya da 7d şekilleri kullanılarak uygunluk beyannamesi şeklinde ya da 3c, 4c, 5c veya 6c şekilleri kullanılarak zorunlu sertifikasyon şeklinde yapılır.

5. Süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi şu şekilde yapılır: 3d ya da 4d şekilleri kullanılarak uygunluk beyannamesi şeklinde ya da 4c, 5c veya 6c şekilleri kullanılarak zorunlu sertifikasyon şeklinde yapılır.

6. Kamu kullanımı için tedarik edilen işlenmiş süt ürünlerinin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunun teyidi şu şekilde yapılır: 5d şeldi kullanılarak uygunluk beyannamesi şeklinde ya da 6c şekli kullanılarak zorunlu sertifikasyon şeklinde yapılır.

Madde 34. Uygunluk teyidi sonuçlarının tanınması

1. Uygunluk beyannamesi ve uygunluk sertifikası, uygunluk zorunlu onayının şekillerine bakılmaksızın aynı yasal güce sahiptir ve tüm Rusya Federasyonu topraklarında geçerlidir.

2. Rusya Federasyonu sınırları dışında alınan uygunluk teyidinin sonuçlarının tanınması, "Teknik düzenleme" Federal Kanununun 30. maddesi uyarınca gerçekleşmektedir.

Bölüm 12. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin ambalajı, işaretleme ve etiketleme şartları

Madde 35. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin ambalaj şartları

1. Satış için amaçlanan süt ve işlenmiş süt ürünleri, halkın hijyenik ve epidemiyolojik refahı ve tüketici hakları koruma alanında kontrol ve denetim fonksiyonlarını yapan Federal yürütme organı tarafından izin

verilen gıda ürünleri ile temas eden çevre dostu malzemelerden yapılmış süt ve işlenmiş süt ürünlerinin raf ömrü boyunca güvenliğini ve kalitesini sağlayan kaplara ve (veya) ambalajlara paketlenmiş olmalıdır.

2. Bebekler için süt bazlı bebek mamaları, sadece belirli gramajlara ayrılmış paketler şeklinde üretilmelidir ve küçük boyutlu sızdırmaz ve hava geçirmez ambalajlara paketlenmelidir. Bu ambalajlar aşağıda yazan hacimleri geçmemelidir:

1) 1 kilogram - kuru ürünler (adapte süt karışımları, daha sonra bebekleri beslemek üzere karışımlar, anne sütünün yetmediği zaman kullanılan karışımlar, anında hazırlanan gıda ürünleri, süt bazlı tahıl lapaları);

2) 0,2 litre - sıvı adapte karışımlar, kısmi olarak adapte sıvı karışımlar ve daha sonra bebekleri beslemek üzere sıvı karışımlar;

3) 0,25 litre - içme süt, içme kaymak, mayalanmış süt ürünleri;

4) 0,1 kilogram - macun kıvamında süt bazlı çocuk gıda ürünleri.

3. Okul öncesi yaştaki çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için süt bazlı çocuk gıda ürünleri sızdırmaz ve hava geçirmez ambalajlara paketlenmiş şekilde üretilmelidir. Okul öncesi yaştaki çocuklar için süt bazlı sıvı gıda ürünleri ve okul çağındaki çocuklar için süt bazlı sıvı gıda ürünleri, en az 0,2 litre ve en fazla 2 litre hacmindeki ambalajlarda, macun kıvamında çocuk ürünleri ise, en fazla 200 gramlık ambalajlarda üretilmelidir.

4. Hızlı bozulan paketlenmemiş ve ambalajlanmamış işlenmiş süt ürünlerinin satışı sırasında, tüketicinin (alıcının) kabını kullanmak kesinlikle yasaktır.

5. Doğranmış işlenmiş süt ürünleri, bu ürünlerin güvenliğini sağlayan ve bu ürünlerin organoleptik özelliklerinin korunmasını sağlayan şartlarda üretici ya da satıcı tarafından paketlenmektedir.

6. İşlenmiş süt ürünlerinin her ambalajı, iş bu Federal Kanununun 36. Maddesi uyarınca tüketicinin bilgilendirilmesini sağlayan işaret, etiket ve gerektiğinde prospektüs içermelidir.

7. Bozulmuş kaptaki ve (veya) ambalajda bulunan işlenmiş süt ürünleri geri toplanma işlemine tabi tutulurlar. Madde 36. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin işaretleme şartları

1. Süte ve işlenmiş süt ürünlerine, tüketici haklarının korunması alanında Rusya Federasyonu Kanununun şartlarına ve iş bu Federal Kanunun şartlarına uyan tüketici için yararlı bilgiler eşlik etmelidir.

2. Tüketiciler için yararlı bilgiler sütün, süt ürününün grup paketinin her biri üzerine, yeniden kullanılabilir kabın üzerine ya da bu ürünlerin nakliye kapları üzerine, ayrıca bu ürünlerin her tüketici ambalajı üzerine yazılmaktadır.

3. Grup paketinin her biri üzerine, yeniden kullanılabilir kabın üzerine ya da bu ürünlerin nakliye kapları üzerine aşağıda belirtilen ve üretici için yararlı olacak bilgiler yazılır.

1) İş bu Federal Kanunun şartları uyarınca sütün ve süt ürünlerinin adı;

2) bu tür ürünün üreticisinin adı ve bulunduğu adresi;

3) bu tür ürünün üreticisinin ticari markası;

4) grup paketinin, yeniden kullanılabilir kabın ya da bu ürünlerin nakliye kaplarının net ve brüt ağırlığı;

5) grup paketinin içinde, yeniden kullanılabilir kabın içinde ya da nakliye kutusunun içinde olan tüketici için ambalajlanmış paketlerinin miktarı;

6) bu tür ürünlerin raf ömürleri;

7) bu tür ürünlerin üretim tarihi;

8) bu tür ürünlerin muhafaza şartları;

9) bu tür ürünlerin tüketici ambalaj paketinin net ağırlığı;

10) bu tür ürünlerin üretildiği standardın işareti ya da yönetmelik veya teknik dokümantasyon işareti;

11) bu tür ürünlerin parti numarası;

12) bu tür ürünlerin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunun teyidi hakkında bilgi;

13) gereken uyarı bilgileri ve manipülatif işaretleri: "Güneş ışınlarından koruyunuz", "Sıcaklık sınırı", "Nemden koruyunuz".

4. Süt ürünlerinin grup ambalajı ya da nakliye kutuları şeffaf koruyucu polimer malzemelerle sarılması sırasında, bu şeffaf koruyucu ambalaj üzerine işaretleme yapılmamasına izin verilmektedir. Bu durumda tüketiciler için bilgiler, etiketlerde bulunan bilgilerdir. Bunun yanı sıra, etiketler üzerine tüketici paketlerinin kapladığı yer hakkında ve grup ambalajını ya da nakliye kutularında bu tür ürünlerin ağırlığı hakkında ek bilgiler bulunmalıdır. Manipülatif işaretler dahil olmak üzere okunmayan ve görünmeyen yazılar, prospektüsler üzerine yapılmaktadır ya da mümkün olan diğer yolla tüketicilere verilmektedir.

5. Süt ürünlerinin grup ambalajı, tüketici paketi ya da nakliye kutuları üzerine yapılan işaretlemeler, tipografik olarak yapılan ya da net okunmasını sağlayan diğer yöntem ile yapılan etiketlerin yapıştırılmasıyla gerçekleştirilmektedir.

6. Sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin adları, iş bu Federal Kanunun 4. maddesi ile belirtilen kavramlara uygun olmalıdır. Bu tür ürünlerin adları, ürün yelpazesi işaretleri ile ya da imalatçının ticari adı ile tamamlanabilir.

7. İnekler hariç, sütün elde edildiği çiftlik hayvanlarının türü üzerine etiketlerde yapılan belirtme, "süt" kavramı öncesi ya da bu kavramdan sonra yapılmalıdır.

8. Sütün ya da işlenmiş süt ürünlerinin ısıtma işlem türüne ait kavramları, bu tür ürün adından sonra eklenmektedir, örneğin "süt pastörize", "kaymak sterilize" ("pastörize süt", "sterilize kaymak").

9. Süt ve işlenmiş süt ürünlerinin adlarından sonra, ısıtma işlem türüne ait kavramların yanı sıra, bu tür ürünlere ait diğer kavramlar eklenebilir, örneğin "aromatize (aromalı) pastörize süt".

10. Süt bileşeni ürünlerin adları, süt ürünleri için belirlenmiş kavramlara uygun olmalıdır ve bu tür ürünlerin bileşenlerini karakterize eden diğer net tanımlara çok yalın kavramlar içermelidir, örneğin "meyve parçacıklı lor peyniri", "jambonlu eritilmiş peynir".

11. Bu tür ürünlerin etiketlerinin ve ambalajlarının üzerinde "biyoürün" terimi, tek söz şeklinde ya da bileşik sözcüklerin ilk sırasında "biyo..." sözü ve ürünün adı kullanılarak ambalajın üzerinde uygun bir yerde yapılır, örneğin "biyolcefir", "biyo mayalanmış pişmiş süt (ryajenka)".

12. Bu tür ürünün üretim yöntemlerinin ya da hammaddelerinin içeriği veya mayanın (starter kültürün) içeriğini karakterize etmek için kullanılan kavramlar, adının içinde belirtilmektedir, örneğin "sütlü içecek", "yeniden birleştirilmiş kaymak", "mayalanmış süt içeceği".

13. Normalleştirmek amacıyla yapılan süt tozu ürünlerinin kullanımı hariç, kısmi olarak süt tozu ürünlerinin kullanımı hakkında bilgiler, hazır ürünün içindeki bileşenler hakkındaki bilgilerle birlikte şu yazıyla yapılmaktadır: "Süt (kaymak, peynir altı suyu) tozu kullanılarak üretilmiştir".

14. Süt içeren ürünlerin ve mayalanmış ürünlerin adlarını işaretleme yaparken, bu ürünlerin adlarında "süt içerikli" ya da "mayalanmış" kavramları bu tür ürünlerinin üretim teknolojisini karakterize eden kavramlarla değiştirilmelidir, örneğin: "kefirli", "ısıtma işlemine tabi tutulan kefirli", "yoğurtlu", "ısıtma işlemine tabi tutulan yoğurtlu" gibi. Bu tür ürünlerde iş bu Federal Kanun ile belirtilmiş mayalanmış süt ürünlerinin kavramlarını kullanmak yasaktır.

15. Süt içeren ürünlerin içinde "ürün" kavramı değiştirilebilir ya da süt bileşeni ürünlerinin adlarında bulunan, ürünün şeklini ya da kıvamını karakterize eden kavramla değiştirilebilir (jöle, meyveden yapılmış jöle, kokteyl, krema, köpük-krema, içecek, macun, rulo, sos, sufle, pasta), örneğin "sütlü-hindistanıcevizli kokteyl", "ekşi krema sosu", "sütlü, meyveden yapılmış jöle", "fındıklı (çeşitli kuruyemişli) süzme peynirli sufle", "baharatlı peynir rulo".

16. Peynir türlerinin ve çeşitlerinin kavramları (sert, yarısert, yumuşak, taze (olgunlaşmasız), blok peynir, macun kıvamında), üretici kararına göre peynirlerin adlarında kullanılabilir.

17. "Zenginleştirilmiş" kavramı, buna uygun ürünlerin adlarıyla birlikte kullanılmaktadır ve bu kavrama, tavsiye edilen günlük tüketim miktarı ve bu tür ürünlerin kullanımı ile ilgili öneriler dahil, eklenen bileşenlerin varlığı ve miktarı hakkında bilgiler eşlik etmektedir.

18. Eğer süt ve işlenmiş süt ürünleri iş bu Federal Kanun ile belirlenen tanımlama göstergelerine uygun değilse, sütün ve işlenmiş süt ürünlerinin ürün yelpazesi işaretlerinde ve diğer ek isimlerinde iş bu Federal Kanunun 4. maddesi tarafından belirlenen kavramlar kullanılmamalıdır.

19. Süt ve süt ürünlerinin tüketici paketi üzerinde tam adının yazılması şartıyla, iş bu Federal Kanunun 4. Maddesi ile belirlenen süt ve süt ürünleri isimlerinin bir bölümünün yazılı şma, aynı ürünlerin aynı ambalajının ön yüzünde izin verilmektedir.

20. Süt, süt ürünü ya da süt bileşen ürünlerinin etiketlenmesi sırasında, etiketin üzerinde, reklam ve diğer amaçlarla kullanılacak ve tüketicinin yanıltılmasına yol açabilecek olan üreticilerin ticari unvanlarındaki isimlere dahil olan sözler olmak üzere, bu sözlerin her türlü kombinasyonları süt, süt ürünü ya da süt bileşen ürünü olmayan ürünlerin adlarında iş bu Federal Kanun ile belirlenen kavramları kullanmak yasaktır.

21. Üreticilerin ticari unvanı dahil olmak üzere, yağlı macun ve kaymaklı-bitkisel sürülebilir ürünlerin etiketlenmesi sırasında etiketin üzerine, tüketicinin yanıltılmasına yol açabilecek, reklam ve diğer amaçlarla kullanılacak "yağ" kavramını kullanmak yasaktır. Üreticilerin ticari unvanı dahil olmak üzere, kaymaklı-bitkisel eritilmiş karışımın etiketlenmesi sırasında etiketin üzerine, tüketicinin yanıltılmasına yol açabilecek, reklam ve diğer amaçlarla kullanılacak "eritilmiş yağ" kavramını kullanmak yasaktır.

22. Bitkisel yağ içeren dondurmanın etiketlenmesi sırasında "sütlü", "kaymaklı" ve "plombir" kavramları kullanmak kesinlikle yasaktır.

23. İşlenmek üzere tüzel ya da gerçek kişiler tarafından satılan çiğ sütün ve çiğ kaymağın nakliye ambalajının üzerine etiket ve işaret konulmalıdır, bununla birlikte aşağıda belirtilen bilgileri içeren emtia taşıma belgeleri bulunmalıdır:

- 1) bu tür ürünlerin adları;
- 2) bu tür ürünlerin tanımlama göstergeleri (süt kuru maddelerinin kütle oranı hariç);
- 3) bu tür ürünlerin üreticisinin adı - bireysel girişimci dahil, gerçek kişinin (soyadı, adı, baba adı), bu tür ürünlerin üreticisinin adı - tüzel kişinin (tarım kuruluşu, köylü (tarım) çiftliği);
- 4) bu tür ürünlerin üreticisinin adresi;
- 5) bu tür ürünlerin hacmi (litre olarak) ya da bu tür ürünlerin ağırlığı (kilogram olarak);
- 6) bu tür ürünlerin sevkiyatının tarihi ve saati (saat, dakika);
- 7) bu tür ürünlerin sevkiyatı sırasında ısısı;
- 8) bu tür ürünlerin parti numarası.

24. Çiftlik pazarları dahil olmak üzere, pazarlarda bireysel girişimciler dahil gerçek kişiler tarafından satılan endüstriyel olarak üretilmemiş çiğ süt, çiğ kaymak ve işlenmiş süt ürünleri, bu tür ürünlerin üretim yeri (adres), bu tür ürünlerin isimleri ve üretim tarihi hakkında bilgiler içermelidir.

25. Toptan ve perakende olarak Rusya Federasyonu sınırları içinde satılan ve tüketici paketlerine gramaj olarak paketlenmiş süt ve işlenmiş süt ürünleri, aşağıda belirtilen bilgileri içeren etiketlere sahip olmalıdır:

- 1) İş bu Federal Kanunun 4. maddesi ile belirlenen kavramları kullanarak ve iş bu madde ile belirlenen ürün adlarının kullanım şartlarına uyarak bu tür ürünlerin adları;
- 2) yüzde olarak yağ kütle oranı;
- 3) yağ fazında yüzde olarak süt yağı kütle oranı (süt içerikli ürünler için);
- 4) Rusya Federasyonu sınırları içinde tüketicilerden gelecek süt ve işlenmiş süt ürünleri hakkında şikayetleri kabul etmeye üretici tarafından yetkili kılman (bu tür şikayetler varsa) kuruluşun ve üreticinin adı ve Rusya Federasyonu'nda bulunduğu yer (ülke ve (veya) bu tür ürünlerinin menşei yeri dahil, adresi);
- 5) sütün ve işlenmiş süt ürünleri üreticisinin ticari markası (ticari marka varsa);
- 6) bu tür ürünlerin net ağırlığı ve hacmi. Eğer bu ürünler dökülen, sert, macunumsu veya visko-plastik kıvamına sahipse ya da bu tür ürünlerin yoğunluğunu ölçmek için hiçbir yöntem yoksa, bu tür ürünlerin net ağırlığı belirtilir. Eğer bu tür ürünlerin yoğunluğunun ölçmesini yapan yöntemler ve (veya) dozaj lamayı yapan ekipmanlar varsa, sıvı kıvamına sahip ürünlerin hacmi ya da net ağırlığı (üreticinin takdirine bağlı olarak) belirtilir.
- 7) içerdiği bileşenlerin belirtilmesiyle bu tür ürünlerin içeriği. Bu tür ürünlerin içine giren bileşenlerin listesi, bu tür hazır ürünlerin üretimi anında kütle oranının azalan sırasıyla belirtilir. Eğer bileşen, iki ya da daha fazla bileşenlerden oluşan gıda ürünü ise, bu tür gıda ürünü işlenmiş süt ürünlerinin bileşenleri arasına kendi adıyla dahil edilebilir. Süt bileşeni ürünü ya da süt içerikli ürün içine dahil olan süt ürünleri, içendekiler listesinde kendi adıyla belirtilir. Üretim süreci için fonksiyonel olarak gerekli olan ve hazır ürünün içine girmeyen bileşenler, "kullanılmasıyla" sözünden sonra belirtilir. Bu tür ürünlerin içeriğinde, geleneksel olmayan bir yapıya sahip olan gıda ürünlerinin, gıda katkı maddelerinin, aroma artırıcı maddelerin ve bileşenlerin adları belirtilir. Kaplama malzemesinin içinde olan bileşenler ise ayrı olarak belirtilir.
- 8) bu tür ürünlerin yüzdesi ya da gram olarak 100 gramdaki içeriğinin hesaplanmasıyla bu tür ürünlerin besin değeri (sakaroz dahil olmak üzere, hazır üründe yağ, proteinler ve karbohidratların içeriği), kalori veya kilokalori olarak enerji değeri;
- 9) hazır mayalanmış süt ürününde ya da mayalanmış üründe mikroorganizmaların (bu tür ürünün bir gramında bifidobakteriaların, diğer probiyotik mikroorganizmaların ve mayaların-koloni oluşturan birimlerin) içeriği;
- 10) zenginleştirilmiş hazır ürünün içinde, bu tür ürün içine katılan maddelerin miktarlarının, bu maddelerin tüketiminin günlük dozuna oranını ve bu tür ürünü tüketme özelliklerinin belirtilmesi ile, mikro ve makro elementlerin, vitaminlerin ve bu tür ürünü zenginleştirmek için kullanılan diğer maddelerin içeriği;
- 11) genetiği değiştirilmiş organizmaların kullanımı ile elde edilen bileşenler hakkında bilgi (eğer ürün %0,9'dan fazla bu tür bileşenleri içeriyorsa);
- 12) sütün ve süt ürünlerinin muhafaza şartları (eğer kapalı ambalaj içinde ve açılmış ambalaj içinde muhafaza koşulları değişiyorsa, süt bazlı bebek mamalarının ambalajı açılmadan önce, açılmış ambalajların muhafazası durumunda ve mutlaka bu ambalajların açıldıktan sonra muhafaza şartları belirtilir, ayrıca, 30 güne kadar muhafaza süresi olan hızlı bozulan ürünler için);
- 13) çift haneli rakamlarla belirtilmiş - saat, gün, ay (muhafaza süresi saatlerle hesaplanan hızlı bozulan ürünler için), gün, ay, yıl (muhafaza süresi 30 güne kadar olan hızlı bozulan ürünler için), ay, yıl

((konserveler dahil, hızlı bozulmayan ürünler için) süt ürünlerinin üretim tarihi ve paketleme tarihi (eğer tarihler farklı ise) içermelidir;

14) çift haneli rakamlarla belirtilmiş - saat, gün, ay (muhafaza süresi saatlerle hesaplanan hızlı bozulmuş ürünler için), gün, ay, yıl (muhafaza süresi 30 güne kadar olan hızlı bozulmuş ürünler için), ay, yıl (konserveler dahil, hızlı bozulmayan ürünler için) raf ömrünü içermelidir. Raf ömrü, "Son kullanma tarihi", "Tarihe kadar tüketilmelidir" ya da "Tarihe kadar kullanılmalıdır" sözlerinden sonra belirtilir. Raf ömrünün saatlerle, günlerle, aylarla belirtilmesine izin verilmektedir ("Raf ömrü 36 saattir", "Raf ömrü 14 gündür", "Raf ömrü 6 aydır", "Raf ömrü 14 gündür", "Kullanım ömrü 6 aydır");

15) süt ürünlerinin kullanım şekilleri ve koşulları (gerektiğinde);

> 16) belge. Bu belgeye dayanarak bu tür ürünün üretimi ve tanımlaması yapılabilir;

| 17) bu tür ürünlerin iş bu Federal Kanun şartlarına uygunluğunu teyit eden bilgiler;

18) süt ürünlerinin üretimi sırasında tam yağlı süt tozu ya da yağsız süt tozu kullanımını hakkında bilgi (kavramlar, iş bu Federal Kanunun 4. maddesinde belirtilmektedir) ilgili süt ürününün adıyla birlikte tüketici ambalajı ön yüzünde aynı yazı tipiyle belirtilir. Eğer üründe yağlı süt tozu ya da yağsız tozu kullanıldıysa, bu tür sütün ya da işlenmiş süt ürününün tüketici ambalajı üzerinde "süt" kavramını kullanmak yasaktır,

1 26. İşlenmiş süt ürünlerin, konsantre (yoğunlaştırılmış) ürünlerin ve işlenmiş süt ürünleri tozunun etiketlerinde ve işaretlerinde, aşağıda yazan bilgiler olmalıdır:

1) bu tür ürünlerin üretim tarihi ve raf ömrü, kavanozların ya da kutuların kapaklarına ya da altına yazılır.

Eğer raf ömrü belirtilen yazı "... tarihinden önce kullanınız" ya da "... tarihe kadar geçerlidir" ise, bu sözlerin yanında bu tür bilgilerin yazılı olan yerinin belirtilmesiyle ve bu tür sözlerin kullanılmasıyla yapılmaktadır "birinci ya da ikinci satırda kavanozun kapağında ya da altına bakınız" ya da "kutunun kapağına ya da altına bakınız". Eğer raf ömrü belirtilen yazıda "... süresince geçerlidir" ya da "... süresince satılmalıdır" ise, bu tür yazıların yanında aylar olarak raf ömrü ve şu sözler yazılır: "Üretim tarihi kavanozun kapağında ya da altında birinci ya da ikinci satırda belirtilmiştir" veya "Üretim tarihi paketin kapağında ya da altında belirtilmiştir";

2) Şekerli konsantre (yoğunlaştırılmış) işlenmiş süt ürünleri için şekerlerin türü (sakaroz, fruktoz, glikoz, laktoz).

27. Peynir ambalajı üzerine ya da peynir kaplaması üzerine, çıkmayan ve zararsız bir boyayı ya da belirtilen bir şekilde süt ürünleri ile temasına izin verilen kendiliğinden yapışan etiketler kullanılarak veya diğer makul yöntemlerle bilgiler yazılabilir. Peynir, eritme peynir ve peynir ürünleri, aşağıda yazılan ek bilgileri içeren etiketlere sahip olmalıdır:

s 1) ürün yelpazesi işaretleri ya da peynir türünün adı ("Rossiysldy", "Ugliçiskiy", "Suluguni" ve diğer isimleri)

| 2) yüzde olarak yağ kütle oranı (kuru madde üzerinden hesaplandığında);

• 3) esas maya (starter kültür) mikrofloranın türü ve sütü pıhtılaştırma enzim preparatlarının kökenlerinin doğası;

4) yumuşak, salamura ve eritme peynirlerin raf ömrü;

5) çok sert, yarı sert, sert ve kuru peynirlerin raf ömrü ve depolama ömrü (raf ömrü kapsamında).

28. Bebeklerin beslemesi için amaçlanan süt bazlı bebek mamaları, aşağıda belirtilen ek bilgileri olan etiketlere sahip olmalıdır:

| 1) bu tür ürünlerin kullanımını konusunda öneriler;

! 2) bu tür ürünlerin üretim şartları (gerektiğinde), bu tür ürünlerin ambalajı açıldıktan sonra muhafaza şartları ve kullanım şartları;

| 3) üretilen ürünün hangi çocuk yaş grubuna uygun olduğunu belirterek:

a) doğuştan itibaren - adapte karışımlar;

(b) altı aylıktan itibaren - sonradan kullanılan karışımlar;

| c) altı aylıktan itibaren - süzme ya da lor peyniri ve onların bazında yapılan ürünler;

! ç) sekiz aylık ve daha fazla - adapte olmayan süt ürünleri.

! j 29. Süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin etiketlerinde şu yazı olmalıdır: "Çocuklar için gıda maddesi". Bu yazının yazı tipi boyutu esas kullanılan yazı tipi boyutundan daha küçük olamaz. Adapte süt karışımlarının ve sonradan kullanılan karışımların ambalajları üzerinde uyarı yapan yazı olmalıdır. "Bebekler için anne sütü daha uygundur".

30. İş bu maddenin 28. bendinde belirtilen ürünler hariç, bebekler için, okul öncesi yaşta çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için diğer süt ürünleri, süt bileşeni ürünleri ve süt içerikli ürünler, bu tür ürünlerin üretildiği iş bu Federal Kanunun şartlarına, yönetmeliklerin şartlarına ve (veya) teknik dokümantasyon şartlarına uygun olmalıdır.

31. Etiketleme sırasında ambalajın üzerinde ya da etiketin üzerinde belirtilen işlenmiş süt ürünü besin değeri göstergelerinin bu ürünün gerçek besin değerinden izin verilen toleransları, iş bu Federal Kanununun 18 numaralı ekinde belirtilen düzeyleri geçmemelidir. Etiketlenen işlenmiş süt ürününün besin değerleri, bilinen değerlerin temelinde hesaplanma yöntemiyle elde edilen ortalama değerler bazında ya da üretici tarafından işlenmiş süt ürününün araştırması (incelemesi) sırasında elde edilen ortalama değerleri veya resmi kaynaklardan alınan tablo değerleri temelinde hesaplama yöntemiyle çıkan ortalama değer veya kullanılan bileşenlerin besin değeri göstergelerinin analizi sırasında hesaplama yöntemiyle elde edilen değerler belirtilmelidir.

32. Zenginleştirilmiş işlenmiş süt ürünlerinin içine katılan maddelerin miktarı, bu tür ürünlerin raf ömrü süresinin bitmesine yakın içinde kalan bu maddelerin miktarım dikkate alarak belirtilir. Raf ömrü süresince işlenmiş süt ürünleri içinde vitaminlerin sayısının doğal azalmasından dolayı, bu tür ürünlerin üretimi sırasında bildirilen parametrelerin oranında suda eriyen vitaminler için en fazla %100 ve yağda çözünen vitaminler için en fazla %50 olarak bu vitaminlerin içeriği arttırılabilir.

Madde 37. Etiketleme kuralları

1. Etiketler, her tüketici ambalajı üzerine ve (veya) her nakliye paketi üzerine yapıştırılır. Bu etiketler, her ambalajın okunabilir bir yerinde ve her ambalajın aynı yerinde konumlandırılır. Etiketdeki bilgiler Rusça dilinde olmalıdır. Ek bilgiler, Rusya Federasyonu halkları dilinde, Cumhuriyet Devlet dillerinde ve yabancı dillerde yazılabilir. Diğer dillerde yazılan işlenmiş süt ürünlerinin bilgileri, Rusça dilinde yazılan bilgiler ile aynı olmalıdır.

2. Etiket üzerindeki bilgiler, iş bu Federal Kanununun 36. maddesi şartlarına uygun olmalıdır. Tüketici ambalajının üzerinde konumlandırılan işlenmiş süt ürününün adı, boyutu en az 9,5 punto büyüklüğü olan yazı tipi kullanılarak ve 100 mililitre (gram) hacminden ya da ağırlığından daha küçük olan tüketici ambalajı üzerindeki boyutu en az 8,5 punto büyüklüğü olan yazı tipi kullanılarak yazılmalıdır. Gereken tüm bilgileri etiket üzerinde belirtmek imkanı olmadığında, üreticinin adı, işlenmiş süt ürününün adı, net ağırlığının ya da hacminin değerleri hariç, içinde olan bileşenlerin listesi hariç, besin değeri, üretim tarihi, kullanım süresi ve depolama süresi hariç, bu tür ürünün muhafaza koşulları, bu ürünün üretildiği belgenin adı ve uygunluk işareti hariç, diğer bilgiler prospektüs üzerinde yazılabilir. Bunun yanı sıra, bu tür ürünün üzerinde şöyle bir yazı olmalıdır: "Ek bilgiler için prospektüse balanız".

3. Ticaret kuruluşları ya da catering kuruluşları tarafından süt ve süt ürünlerinin tüketicilere satışı sırasında, nakliye ve (veya) grup paketleri üzerinde ve (veya) büyük boyutlarda tüketici ambalajı üzerindeki etiketler, paketlenmiş her ayrı birim süt ya da işlenmiş süt ürününün her ambalajı için eklenen ve iş bu Federal Kanununun 36. maddesinin şartlarına göre tüketici için gereken tüm bilgileri içeren prospektüs ile değiştirilebilir.

Bölüm 13. Uluslar arası standartların ve ulusal standartların şartları

Madde 38. Uluslar arası standartların şartları

Süt ve işlenmiş süt ürünleri konusunda, üretim süreçlerinin, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçleri konusunda uluslar arası standartların koşulları, "Teknik Düzenleme" adlı Rusya Federasyonu Kanunu ile belirtilen şekilde ve Rusya Federasyonu uluslar arası sözleşme temelinde uygulanır.

Madde 39. Ulusal standartların şartları

Süt ve işlenmiş süt ürünleri konusunda, üretim süreçlerinin, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçleri konusunda ulusal standartların koşulları, gönüllü şekilde ve iş bu Federal Kanunun şartlarına aykırı olmayan şekilde uygulanır.

Madde 40. Uluslar arası sözleşmeler

Eğer Rusya federasyonu Mevzuatı ile onaylanmış Rusya Federasyonu Uluslar arası sözleşmesinde olan kurallar, iş bu Federasyon Kanunu ile belirtilen kurallardan farklıysa, bu durumda Rusya federasyonu Uluslar arası sözleşme kuralları uygulanır.

Bölüm 14. İş bu Federal Kanun şartları ihlalinin sorumluluğu. Zararların tazmini

Madde 41. İş bu Federal Kanun şartları ihlalinin sorumluluğu

1. İş bu Federal Kanun şartlarının ihlali durumunda üretici (satıcı, tedarik edilen ürünlerin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu sağlama konusunda sözleşmesi olan yabancı üretici fonksiyonlarını yerine getiren kişi), Rusya Federasyonu Mevzuatı ile öngörülmemiş sorumlulukları taşımaktadır.

2. İş bu Federal Kanun şartlarını ihlal eden üreticinin personeli (satıcının, tedarik edilen ürünlerin İş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu sağlama konusunda sözleşmesi olan yabancı üretici fonksiyonlarını yerine getiren kişinin), Rusya Federasyonu Mevzuatı ile öngörülmemiş şekilde maddi, disiplin ve idari sorumlulukları taşırlar.

Madde 42. İş bu Federal Kanun şartlarının yerine getirilmemesinden doğacak zararın tazmini

1. İş bu Federal Kanun şartlarının yerine getirilmemesinden dolayı vatandaşların hayatına ya da sağlığına, gerçek ya da tüzel kişilerin mallarına, devlet ya da belediye mallarına, çevreye, hayvanların ya da bitkilerin sağlığına veya hayatına verilen zararın tazmini, üretici (satıcı, tedarik edilen ürünlerin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu sağlama konusunda sözleşmesi olan yabancı üretici fonksiyonlarını yerine getiren kişi) tarafından Rusya Federasyonu Mevzuatı uyarınca yapılacaktır.

2. İşlenmiş süt ürünlerinin eksikliklerinin ortadan kaldırılması, bu tür ürünlerin eksikliklerinin giderileceği yere kadar nakliyesi ve tüketiciye geri getirilmesi, kaliteli olmayan ve iş bu Federal Kanunun şartlarına uygun olmayan işlenmiş süt ürünlerinin bertaraf edilmesi, üretici (satıcı, tedarik edilen ürünlerin iş bu Federal Kanunun şartlarına uygunluğunu sağlama konusunda sözleşmesi olan yabancı üretici fonksiyonlarını yerine getiren kişi) tarafından kendi imkanlarıyla yapılacaktır.

Bölüm 15. Nihai hükümler

Madde 43. Nihai hükümler

1. Gıda ürünlerinin üretim süreci, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçleri konusunda "Teknik düzenlemeler" Federal Kanunların yürürlüğe girmesine kadar, üretim tesislerinin, ekipmanın, nakliye araçlarının kullanımı konusunda teknik düzenlemeler, yönetmelikler ve (veya) teknik dokümantasyon ve (veya) kurallar uyarınca yapılmaktadır.

2. Sütün ve işlenmiş süt ürünleri araştırmalarının (incelemelerinin) ve ölçümlerinin kuralları ve yöntemleri ve iş bu Federal Kanunu uygulayabilmek için gereken araştırmaları (incelemeleri) ve ölçümleri gerçekleştirmek için lazım olan örneklerin alımının (seçmenin) kuralları ve yöntemleri, iş bu Federal Kanun yürürlüğe girmeden önce Rusya Federasyonu Hükümeti tarafından geliştirilir ve onaylanır.

3. İş bu Federal Kanun yürürlüğe girdiği günden itibaren, Rusya Federasyonu sınırları içinde piyasaya sürülen süt ve süt ürünleri, iş bu Federal Kanun ile belirtilen şekilde zorunlu onaya tabi tutulurlar.

4. İş bu Federal Kanun yürürlüğe girdiği günden itibaren, süt ve süt ürünlerinin değerlendirme ve teyidi konusunda, ayrıca bu tür ürünlerle bağlantılı üretim süreci, muhafaza, nakliye, satış ve bertaraf süreçleri zorunlu şartları konusunda 14 Mayıs 1993 tarihli ve N 4979-1 "Veterinerlik" adlı Rusya Federasyonu Kanunu şartları, 30 Mart 1999 tarihli ve N 52-FZ (Federal Kanun) "Hailem Sağlık Ve Epidemiyolojik Refahı" Federal Kanunu şartları, 2 Ocak 2000 tarihli ve N 29-FZ (Federal Kanun) "Gıda Ürünlerinin Kalitesi ve Güvenliği" Federal Kanunu şartları uygulanmayacaktır.

Madde 44. İş bu Federal Kanunun yürürlüğe girmesi

İş bu Federal Kanun, resmi olarak yayımlandıktan altı ay sonra yürürlüğe girecektir.

Rusya Federasyonu

Cumhurbaşkanı

D. Medvedev

Moskova, Kremlin

12 Haziran 2008 yılı

N 88-FZ (Federal Kanun)

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanununun
1 numaralı Eki

Çiğ sütün ve çiğ kaymağın içinde potansiyel olarak tehlikeli maddelerin izin verilen düzeyi

Ürünler	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler	İzin verilen düzeyler, mg/kg (1), en fazla
---------	--------------------------------------	---

Çiğ süt, çiğ kaymak	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,1
	Arsenik	0,05
	Kadmiyum	0,03
	Cıva	0,005
	Mikotoksinler:	
	Aflatoksin M1	0,0005
	Antibiyotikler:	
	Levomisetin (Kloramfenikol)	İzin verilmemektedir
	Tetrasiklin grubu	İzin verilmemektedir
	Streptomisin	İzin verilmemektedir
	Penisilin	İzin verilmemektedir
	İnhibe edici maddeler	İzin verilmemektedir
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):	
	Hexachlorocyclohexane (hcl) (alfa, beta, gama-izomerler)	0,05 (.125 kaymak için)
	DDT* (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,05 (1,0 kaymak için)
	Radyonüklitler:	
Sezyum-137	100 Bq/l	
Stronsiyum-90	25 kg/l	

*DDT - Dildorodifenil trikloroetan, insektisit

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
2 numaralı Eki

Çiğ süt ve çiğ kaymakta mikroorganizmaların ve somatik hücrelerin varlığının izin verilen düzeyi

	QMA&OAMO (mesophyll aerobic and optional-	Ürünün ağırlı (g, cm3), bu ürünün içinde aşağıda yazan maddelere izin verilmemektedir	1 cm3'da (g) somatik hücrelerin varlığı,
--	---	---	---

Ürünler	anaerobic microorganisms)* CFU**/cm ³ (g), en fazla	Bağırsak grup bakterilerin *** (koliformlar)	Salmonella dahil olmak üzere, Patojenik bakterileri	en fazla
Çiğ süt				
En yüksek sınıf	1 x 10 ⁽⁵⁾	.	25	2 x 10 ⁽⁵⁾
Birinci sınıf	5 x 10 ⁽⁵⁾	.	25	1 x 10 ⁽⁶⁾
İkinci sınıf	4 x 10 ⁽⁶⁾	.	25	1 x 10 ⁽⁶⁾
Çiğ kaymak				
En yüksek sınıf	5 x 10 ⁽⁵⁾	.	.	.
Birinci sınıf	4 x 10 ⁽⁶⁾	.	.	-

* QMA&OAMO - mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı.

** CFU (colony-forming unit) - koloni oluşturan birim sayısı.

*** Bağırsak grup bakterileri.

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
3 numaralı Eki

İşlenmiş süt ürünleri içinde potansiyel olarak tehlikeli maddelerin varlığının izin verilen düzeyi

Ürün grubu	Potansiyel olarak tehlikeli maddeler	İzin verilen düzeyler, mg/kg (1, dnı3), en fazla
------------	--------------------------------------	--

Tüm işlenmiş süt ürünleri	<p>Mikotoksınlar:</p> <p>Aflatoksin Mİ</p> <p>Antibiyotikler:</p> <p>Levomisetin (Kloramfenikol)</p> <p>Tetrasiklin grubu</p> <p>Streptomisin</p> <p>Penisilin</p>	<p>0,0005</p> <p>İzin verilmemektedir</p> <p>İzin verilmemektedir</p> <p>İzin verilmemektedir</p> <p>İzin verilmemektedir</p>
<p>İçme süt ve içme kaymak, yayık ayranı, sütlü peynir altı suyu, sıvı mayalanmış süt ürünleri (ayran, acidophilus, mayalanmış pişmiş süt (varenets), kefir, kıymız, kıymız ürünü, yoğurt, clabber (kesilip koyulaşmış süt), mayalanmış pişmiş süt (ryajenlca)), ekşi kaymak, bunların bazında süt bileşeni ürünleri, mayalanma işleminden sonra ısıtılardan geçmiş ürünler</p>	<p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p> <p>Cıva</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p> <p>Stronsiyum-90</p> <p>Sterilize çiğ sütün ve çiğ kaymağın içinde bulunan peroksit sayısı</p> <p>Asidite göstergesi</p> <p>Sıvı mayalanmış süt ürünleri için (ayran, kıymız ve kıymız ürünü hariç)</p>	<p>0,1</p> <p>0,05</p> <p>0,03</p> <p>0,005</p> <p>0,05 (kaymak, ekşi kaymak için - 1,25)</p> <p>0,05 (kaymak, ekşi kaymak için - 1,0)</p> <p>100 Bq /1</p> <p>25 Bq /1</p> <p>4,0 mmol aktif oksijen / yağ kg</p> <p>100 Therner derece</p>
Lor peyniri, basılı süzme peyniri, süzme köy peyniri, küçük peynir keki	<p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p>	<p>0,3</p>

<p>Lor peynir ürünleri, bunların bazında süt bileşeni ürünleri, albüminden yapılmış ürün, mayalanma işleminden sonra ısıtılma işleminden geçmiş ürünler dahil sütü proteinli macunumsu kıvamında ürünleri</p>	<p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p> <p>Cıva</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorociclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerleri)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p> <p>Stronsiyum-90</p> <p>Lor peyniri ve lor peyniri ürünleri için asidite göstergesi</p>	<p>0,2</p> <p>0,1</p> <p>0,02</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>100 Bq/l</p> <p>25 Bq/l</p> <p>150 Themer derece</p>
<p>Süt, kaymak, yayık ayranı, peynir altı suyu, bunların bazında süt bileşeni ürünleri, şekerli konsantre ve yoğunlaştırılmış ürünler, sterilize yoğunlaştırılmış süt, süt konserveleri ve süt bileşeni konserveleri</p>	<p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p> <p>Cıva</p> <p>Kalay</p> <p>Krom</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorociclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerleri)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p> <p>Stronsiyum-90</p>	<p>0,3</p> <p>0,15</p> <p>0,1</p> <p>0,015</p> <p>Teneke kutuda konserveler için - 200</p> <p>Krom kutuda konserveler için - 0,5</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>300 Bq/kg</p> <p>100 Bq/kg</p>
<p>Süt ürünleri, süt bileşeni kuru ürünleri, dondurarak kurutulmuş (süt, kaymak, mayalanmış süt ürünleri, içecekler, dondurma için karışımları, peynir altı suyu, yayık ayranı, yağsız süt</p>	<p>Yeniden yapılanmış ürünler üzerinde yeniden hesaplandığında:</p> <p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p>	<p>0,1</p> <p>0,05</p> <p>0,03</p>

	<p>Cıva</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p> <p>Stronsiyum-90</p>	<p>0,005</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>500 Bq/kg</p> <p>200 Bq/kg</p>
<p>Süt proteinlerinin konsantreleri, laktuloz, süt şekeri, kazein, kazematlar, süt proteinlerinin hidrolizatları</p>	<p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p> <p>Cıva</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p> <p>Stronsiyum-90</p>	<p>0,3</p> <p>1,0</p> <p>0,2</p> <p>0,03</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>300 Bq/kg</p> <p>80 Bq/kg</p>
<p>Peynirler, peynir ürünleri (çok sert, sert, yanm sert, yumuşak), eritilmiş, peynir altı sulu-albuminli, kuru, peynir macunları, soslar</p>	<p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p> <p>Cıva</p> <p>Benz (o) piren</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p>	<p>0,5</p> <p>0,3</p> <p>0,2</p> <p>0,03</p> <p>Tütsülenmiş ürünler için - 0,001</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>50 Bq/kg</p>

	Stronsiyum-90	100 Bq/kg
Yağ, inek sütünden yağ macunu, süt yağı	<p>Oksidatif bozulma göstergeleri:</p> <p>Yağ fazı asitliliği</p> <p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p> <p>Kadmiyum</p> <p>Cıva</p> <p>Bakır</p> <p>Demir</p> <p>Kalay</p> <p>Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):</p> <p>Hexachlorociclob.exane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)</p> <p>DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri</p> <p>Radyonüklitler:</p> <p>Sezyum-137</p> <p>Stronsiyum-90</p>	<p>2,5 Kettstofer derecesi (^MK) (bileşenli yağ ve macun için - 3,5 Kettstofer derecesi ("K))</p> <p>0,1 (çikolatalı ürünler için - 0,3)</p> <p>0,1</p> <p>0,03 (çikolatalı ürünler için - 0,2)</p> <p>0,03</p> <p>Rezerve ürünler için - 0,4</p> <p>Rezerve ürünler için - 1,5</p> <p>Teneke kutuda sterilize yağ için - 200</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>200 Bq/kg (süt yağı için - 100)</p> <p>60 Bq/kg (süt yağı için - 80)</p>
Kaymaklı-bitkisel sürülebilir yağ ürünü, kaymaklı-bitkisel eritilmiş karışım	<p>Oksidatif bozulma göstergeleri:</p> <p>Üründen çıkarılan yağın içinde peroksit sayısı</p> <p>Yağ fazı asitliliği</p> <p>Toksik bileşenler:</p> <p>Kurşun</p> <p>Arsenik</p>	<p>10 mmol aktif oksijen / yağ kg</p> <p>2,5 Kettstofer derecesi ("K) (bileşenli sürülebilir yağ ürünü için - 3,5 Kettstofer derecesi (^MK))</p> <p>0,1 (çikolatalı ürünler için — 0,3)</p> <p>0,1</p>

	Kadmiyum	0,03 (çikolatalı ürünler için - 0,2)
	Cıva	0,03
	Bakır	Rezerve ürünler için - 0,4
	Demir	Rezerve ürünler için —1,5
	Nikel	Hidrojenlenmiş yağlı ürünler için ~0,7
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	1,25
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	1,0
	Radyonüklitler:	
	Sezyum-137	100
	Stronsiyum-90	80
Tüm süt türlerinden dondurma ve süt bazlı dondurma	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,1
	Arsenik	0,05
	Kadmiyum	0,03
	Cıva	0,005
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	1,25
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	1,0
	Radyonüklitler:	
	Sezyum-137	100 Bq/kg
	Stronsiyum-90	25 Bq/kg
Mayalanmış süt ürünlerinin, ekşi-kaymak yağının ve peynirlerin üretimi için fermantasyon mayalar (starter kültürler) ve probiyotik mikroorganizmalar	Toksik bileşenler:	Sıvı için (dondurulmuş dahil) / toz için
	Kurşun	0,1/1,0
	Arsenik	0,05 / 0,2
	Kadmiyum	0,03 / 0,2
	Cıva	0,005 / 0,03

Maya (starter kültür) ve probiyotik mikrofloraların kultivasyonu için süt bazlı kuru besleyici ortamlar	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,3
	Arsenik	1,0
	Kadmiyum	0,2
	Cıva	0,03
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında):	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	1,25
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	1,0
	Radyonüklitler:	
Sezyum-137	160 Bq/kg	
Stronsiyum-90	80 Bq/kg	
Enzim preparatları	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	10,0
	Arsenik	3,0
Süt olmayan bileşenleri %35'den fazla içeren süt bileşeni ve süt içerikli ürünler	Toksik bileşenlerin, mikotoksinlerin, antibiyotiklerin, pestisitlerin, radyonüklitlerin, mikrobiyolojik güvenlik göstergelerinin, oksidatif hasarın varlığının izin verilen düzey şartları, sütlü ve sütlü olmayan bileşenlerin içeriğini, potansiyel olarak tehlikeli maddelerin türlerini ve düzeylerini dikkate alarak belirlenir.	

*DDT - Dildorodifenil trikloroetan, insektisit

Notlar. 1. İş bu Federal Kanun, ile öngörülmeven pestisitlerin, antibiyotiklerin, sülfonamidlerin ve antibiyotik özellikleri ile gıda takviyelerinin varlığının izin verilen düzeyleri, gıda ürünlerinin kalitesini ve güvenliğini sağlama alanında Rusya Federasyonu Mevzuatı ile belirlenen şekilde kontrol edilmektedir.

2. Penisilini, streptomisini, bu grubun antibiyotiklerini ve tetrasiklinler grubun antibiyotiklerini tespit etme kimyasal yöntemleri kullanırken, gramda ürünlerin biriminde gerçek içeriğin yeniden hesaplama standardın aktivitesiyle yapılmaktadır.

Piyasaya sürerken işlenmiş süt ürünleri içinde mikroorganizmaların varlığının izin verilen düzeyleri

ÜRÜN, ÜRÜN GRUBU	QMA&OAMO (mesophyll aerobic and optional- anaerobic microorganisms)* CFU**/cm3 (g), en fazla	Ürünün ağırlığı (g/cm3), bu ürünün içinde Aşağıda yazan maddelere izin verilmemektedir				Mayalar (starter kültürler) (m), küf (k), CFU/cm3 (g), En fazla
		Bağırsak grup bakterilerin * (3) (koliformlar)	Salmonella dahil olmak üzere, Patojenik bakterileri	Staphylococcus S. aureus	Listeria L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. İçme süt, içme kaymak, sütlü ve kaymaklı içecekler, sütlü peynir altı suyu, yayık ayranı, bunların bazında ürünler, ısıtılardan geçmiş, bunlar dahil: Tüketici ambalajı içinde içme süt, Bunlar dahil: pastörize	1 x 10 (5)	0,01	25	1	25	
Sterilize, ultra pastörize (aseptik dolum ile)	Endüstriyel sterilize şartları: 1) 3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda tennostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere izin verilmektedir: a) titrasyon asitliğinin en fazla 2 Therner derece; b) QMA&OAMO en fazla 10 CFU/cm3 (g)					
Ultra pastörize (aseptik dolum ile)	100	10,0	100	10,0	25	.
eritilmiş	2,5 x 10 (3)	1,0	25	.	25	.
Aromatize edilmiş, vitaminlerle, makro ve mikro elemanlar ile, laktuloz ile ve prebiyotikler ile zenginleştirilmiş	Her türlü termik işlem süreçleri sırasında içme süt ürünleri için belirtilmiş şartlar uyarınca					
kavanozlarda ve tanklarda	2 x 10(5)	0,01	25	0,1	25	.
Kaymak ve kaymak bazında ürünler, bunlar dahil: Tüketici ambalajı içinde içme süt, Bunlar dahil: pastörize	1 x 10(5)	0,1	25	1	25	.
Sterilize edilmiş	Endüstriyel sterilize şartları: 1) 3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda termostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere izin verilmektedir: a) titrasyon asitliğinin en fazla 2 Therner derece; b) QMA&OAMO en fazla 10 CFU/cm3 (g)					
Zenginleştirilmiş	1 x 10 (5)	0,01	25	1	25	.
Çırpılmış	1 x 10 (5)	0,1	25	0,1	25	.
kavanozlarda ve tanklarda	2 x 10(5)	0,01	25	0,1	25	.
İçecekler, kokteyller, sütlü ve kaymaklı jöleler, yayık ayrandan ve peynir altı suyundan, jöle, soslar, kremler, pudingler, köpükler, macunlar, sütlü ve kaymaklı sufle, yayık ayrandan ve peynir altı suyundan, pastörize	1 x 10 (5)	0,1	25	1	25	
2. Sıvı mayalanmış süt ürünleri, ekşi kaymak, bunların bazında ürünler, sıvı mayalanmış süt ürünleri dahil, Bunlar dahil; En fazla 72saat raf ömrü ile:						
Bileşensiz	Mayalanmış süt mikroorganizmaları	0,01	25	1	.	
bileşenli	en az 1 x 10 (7)	0,01	25	1	.	

En fazla 72saat raf ömrü ile:						
Bileşensiz	Mayalanmış süt mikroorganizmaları en az 1 x 10 (7)	0,1	25	1	1	M-50*(4) K-50
Bileşenli		0,01	25	1	.	M-50 K-50
Yoğurt dahil, bifidobakteri ve diğer probiyotik mikroorganizmalar ile zenginleştirilmiş	Bifidobakteri ve (veya) diğer probiyotik mikroorganizmaları en fazla 1 x 10 (7) toplamda	0,1	25	1		M-50*(4) K-50
Isıl işlemde geçmiş mayalanmış süt ve süt bileşeni ürünler, bunlar dahil:		1,0	25	1	25	M-50 K-50
bileşensiz						
Bileşenli		1,0	25	1	25	M-50 K-50
3. Süzme peynir, basılı süzme peynir, basılı süzme peynir ürünleri, bunların bazında yapılan ürünler, bunlar dahil:	Mayalanmış süt mikroorganizmaları en az 1 x 10 (6)	0,001	25	0,1		M-50 K-50
Bileşensiz en fazla raf ömrü 72 saat olan						
Bileşenli		0,001	25	0,1	.	M-100 K-50
Bileşensiz en fazla raf ömrü 72 saat olan		0,01	25	0,1	.	M-100 K-50
Bileşenli		0,01	25	0,1	.	M-100 K-50
Dondurulmuş		0,01	25	.	.	M-100 K-50
Bileşenli dahil, ısıl işlemde geçmiş basılı süzme peynir ürünleri		0,1	25	1	.	50 toplamda
4. Peynir altı suyundan üretilen albuminden yapılan ürün, onun bazında yapılan ürünler, mayalanma yoluyla yapılan ürünler hariç	2 x 10 (5)	0,1	25	0,1		M-100 K-50
5. Süt, peynir altı suyu, süt ürünleri, onların bazında yapılan süt bileşeni ürünleri, konsantre ve yoğunlaştırılmış ürünler, süt konserveleri, süt bileşenleri, bunlar dahil:						
Konsantre, yoğunlaştırılmış süt, yoğunlaştırılmış kaymak, sterilize kaymak, süt ürünleri, süt bileşeni ürünleri, yoğunlaştırılmış ürünler	Endüstriyel sterilize şartları: 1)3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda termostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere izin verilmektedir: a) titrasyon asitliğinin en fazla 2 Therner derece; b) QMA&OAMO en fazla 10 CFU/cm3 (g) 3) çocuk gıda ürünleri için ek şartları - mantar, maya (starter kültür) ve laktik asit mikroorganizmalarını testi sırasında onların yokluğu					
Tüketici ambalajında şekerli yoğunlaştırılmış kaymak, süt, bunlar dahil:	2 x 10 (4)	1,0	25			
bileşensiz						
bileşenli	2 x 10 (4)	1,0	25			

Nakliye ambalajında şekerli yoğunlaştırılmış kaymak, süt	4 x 10 (4)	1,0	25	-	-	-
Şekerli ve şekerli yoğunlaştırılmış yayık ayranı, peynir altı suyu	5 x 10 (4)	1,0	25	-	-	-
Kakao, yoğunlaştırılmış sütlü doğal kahve ya da şekerli krema	3,5 x 10 (4)	1,0	25	-	-	-
6. Süt ürünleri, süt bileşeni ürünleri, kuru ve dondurarak kurutulmuş ürünleri (süt, kaymak, mayalanmış süt ürünleri, içecekler, dondurma için karışımlar, peynir altı suyu, yayık ayranı, yağsız süt), bunlar dahil:	5 x 10 (4)	0,1	25	1		
İnek saf sütü tozu	5 x 10 (4)	0,1	25	1		
Yağsız süt tozu:	5 x 10 (4)	0,1	25	1		
doğrudan tüketim için						
endüstriyel işlenmesi için	1 x 10 (5)	0,1	25	1		
Sütlü toz içecekler	1 x 10 (5)	0,01	25	1		K-50
Kaymak tozu ve şekerli kaymak tozu	7 x 10 (4)	0,1	25	1		
Sütlü peynir altı suyu tozu	1 x 10 (5)	0,1	25	1	25	M-50 K-100
Dondurma için kuru karışımlar	5 x 10 (4)	0,1	25	1		
Mayalanmış süt ürünleri tozu	1 x 10(5)	0,1	25	1		M-50 K-100
Yayık ayranı, saf sütü yerine kullanılabilen (tozlar)	5 x 10 (4)	0,1	25	1		M-50 K-100
7. Süt proteinlerin konsantreleri, kazein, süt şekeri, kazeinatlar, süt proteini hidrolizatları, tozlar, bunlar dahil						
yenilebilir kazeinatlar	5 x 10(4)	0,1	25	-	-	-
Peynir altı suyu protein konsantresi	5 x 10(4)	1,0	25	1,0	-	-
Albumin ve kazein konsantresi	2,5 x 10 (3)	1,0	25	1	-	-
Süt proteini, kazeinler	1 x 10 (4) 0,01 gramda Sülfid indirgeyen Clostridium 'ların varlığına izin verilmemektedir	1,0	50	1		M-10 K-50
Süt rafine şekeri	1 x 10 (3)	1,0	25	1		M-50 K-100
Yenebilir süt şekeri (Yenebilir laktoz)	1 x 10(4)	1,0	25	1		M-50 K-100
Laktuloz konsantresi	1 x 10(3)	1,0	50	1		M-50 K-100
8. Peynirler, peynir ürünleri (çok sert, sert, yarı sert, yumuşak), eritilmiş, peynir altı sulu-albiminli, kuru, peynir macunlar, soslar, bunlar dahil:						
Peynirler, peynir ürünleri (çok sert, sert, yarı sert, yumuşak)						
Bileşensiz	-	0,001	25	0,001	25	-
Bileşenli	-	0,001	25	0,001	25	-
Eritme peynirler						
Bileşensiz	5 x 10(3)	0,1	25	-	-	M-50 K-50
Bileşenli	1 x 10 (4)	0,1	25	-	-	M-100 K-100
Eritme peynir ürünleri	1 x 10 (4)	0,1	25			M-100 K-100

Peynir sosları, macunlar	10 x 10 (4)	0,1	25	-	-	-
Peynirler, kuru peynir ürünleri	5 x 10(4)	1,0	25	-	-	-
Peynirler, peynir ürünleri, peynir altı sulu-albuminli peynir, tütsülenmiş peynirler	1 x 10(4)	0,1	25			
9. Yağ, inek sütünden yağ macunu, süt yağı, bunlar dahil:	Ekşi-kaymaklı tereyağında normalleştirilmemiş					
İnelc sütünden yapılan yağ:						
Kaymaklı (tatlı kaymaklı, ekşi kaymaklı, tuzlu, tuzsuz), bunlar dahil:						
Bileşensiz	1 x 10 (5)	0,01	25	01	25	100 toplamda
Bileşenli	1 x 10 (5)	0,01	25	0,1	25	M-100 K-100
Vologodskoye dahil, markalı	1 x 10 (4)	0,1	25	-	25	K-50
Sterilize	Endüstriyel sterilize şartları: 1) 3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda termostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere izin verilmektedir: a) yağ fazı asitliğinin en fazla 0,5 Kettstofer derecesi ("K") b) titrasyon asitliğinin en fazla 2 Therner derece; c) QMA&OAMO en fazla 100 CFU/cm3 (g)					
Eritilmiş yağ	1 x 10 (3)	1,0	25			K-200
Kuru yağ	1 x 10(5)	0,01	25	0,1	25	100 toplamda
Süt yağı	1 x 10(3)	1,0	25			K-200
Yağ macunu, bunlar dahil: bileşensiz	2 x 10(5)	0,01	25	0,1	25	M-100 K-100
Bileşenli	2 x 10(5)	0,001	25	0,1	25	M-100 K-100
10. Sürülebilir yağ ürünü, eritilmiş karışım	1 x 10(5)	0,01	25	0,1	25	M-100 K-100
11. Sütü dondurma, kaymaklı dondurma, plombir, bitkisel yağlı dondurma, pastalar, kekler, dondurmadan yapılan tatlı, karışımlar, dondurma için kaplama:						
Bileşenli, sert dondurulmuş	1 x 10 (5)	0,01	25	1	25	-
Bileşenli, yumuşak	1 x 10 (5)	0,1	25	1	25	-
Yumuşak dondurma için sıvı karışımlar	3 x 10 (4)	0,1	25	1	25	-
12. mayalar (mayalanmış süt ürünlerin, ekşi kaymaklı tereyağı ve peynirlerin üretimi için maya ve probiyotik mikroorganizmalar), bunlar dahil:						
Kefir için simbiyotik (sıvı) mayalar (starter kültürler)	1 x 10 (8)	3,0	100	10	-	K-5
Saf kültürlerden maya (starter kültür)	1 x 10 (8) Konsantre mayalar için en az 1 x 10(10)	10,0	100	10		5 toplamda
Dondurulmuş, kuru	1 x 10 (9) Konsantre mayalar için en az 1 x 10(10)	1,0	10	1		5 toplamda
13. Enzim preparatları, bunlar dahil						
Hayvansal kökenli Sütü pıhtılaştırıcılar	1 x 10 (4)	25'de 1,0 E.Coli	25 Sülfid indirgeyen Clostridium 'lar 0,01 gramda			

Bitkisel kökenli	5 x 10 (4)	1,0	25	-	-	-
Mikrop kökenli	5 x 10 (4) Enzim üreticisinin yaşayabilir formlarını içermemelidir	1,0	25	-	-	-
14. Kuru, süt bazlı maya (starter kültür) ve probiyotik mikrofloranın kültivasyonu için besinsel ortam	5 x 10 (4)	0,01	25 Sülfid indirgeyen Clostridium 'lar 0,01 gramda	-	-	-
15. Süt içerikli ürünler	Şartlar, ürünün içinde sütlü ve sütlü olmayan bileşenlerin varlığı ve oranı dikkate alarak belirlenir.					

* (1) QMA&OAMO - mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı.

* (2) CFU (colony-forming unit) - koloni oluşturan birim sayısı.

* (3) Bağırsak grup bakterileri.

* (4) - Raf ömrü sonunda mayaların (starter kültürlerin) varlığı, ayran ve kefir için en az MO^4 , kıymız için en az * 1-10, fermantasyon içinde mayaların kullanımıyla üretilen ürünlerin içinde maya varlığına izin verilmektedir.

Notlar. 1. Gıda ürünleri besin değerinin ve güvenliğin mikrobiyolojik göstergelerinin hijyenik standartları, aşağıda belirtilen mikroorganizmaların gruplarını içerir:

1) hijyen-gösterimli, bu gruba mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar (QMA&OAMO), bağırsak grubu bakterileri (koliformlar), Enterobacteriaceae türü bakterileri ve enterokoklar dahildir;

2) fırsatçı patojenler mikroorganizmalar, bu gruba E. coli, Staphylococcus aureus, Proteus türü bakteriler, B. Cereus, Sülfid indirgeyen Clostridium 'lar ve Vibrio parahaemolyticus dahildir;

3) patojen mikroorganizmalar, Salmonella, Listeria monocytogenes ve Yersinia türü bakteri dahil:

4) bozulma mikroorganizmaları - maya (starter kültür), küf mantarları, laktik asit mikroorganizmalar;

5) maya (starter kültür) mikroflora mikroorganizmalar ve probiyotik mikroorganizmalar (, laktik asit mikroorganizmalar, propionik asit bakterileri, mayalar, bifidobakteriler, asidofilik bakteri ve diğer) - biyoteknolojik mikrofloranın normalleştirilmiş düzeyli ürünler ve probiyotik ürünler.

2. Gıda ürünlerinin mikrobiyolojik göstergelerinin normalleştirilmesi, çoğu mikroorganizma grubu için şu alternatif prensip ile gerçekleştirilmektedir - ürünün ağırlığı normalleştirilir, bu ürün içinde bağırsak grubu bakterilerine, patojen mikroorganizmalar dahil, çoğu fırsatçı patojen mikroorganizmalar, Salmonella ve Listeria monocytogenes'lere izin verilmemektedir. Diğer durumlarda standart, 1 g (ml) ürünün (CUF/g, mi) koloni oluşturan birimlerinin sayısını göstermektedir.

3. Kısa süreli olgunlaşmalı peynirlerin üretimi sırasında, Staphylococcus aureus enterotoksinlerin yokluğu kontrol edilir.

**Bebekler için sütlü bebek mamalarında potansiyel olarak tehlikeli maddelerin ve oksidatif bozulmanın
izin verilen düzeyleri**

Ürünler	Potansiyel tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulmanın göstergeleri	İzin verilen düzeyler mg/kg (litre), en fazla (kuru ürünler için-yeniden yapılanmış ürün üzerinde yeniden hesaplandığında)
Tüm süt ürünleri	Antibiyotikler: Levomisetin (Kloramfenikol) Tetrasiklin grubu Penisilin Streptomisin Mikotoksinler: Aflatoksin Mİ Radyonüklitler (tüetime hazır ürün üzerinde yeniden hesaplandığında) Sezyum-137 Stronsiyum-90	İzin verilmemektedir İzin verilmemektedir İzin verilmemektedir İzin verilmemektedir En fazla 0,00002 40 Bq/l 25 Bq/l
Adapte süt karışımları, kısmi adapte süt karışımları, şu formüller de dahil (kuru, sıvı, mayasız, mayalanmış sütlü), sterilize süt, vitaminli süt dahil, pastörize süt, sterilize kaymak, sıvı mayalanmış süt ürünleri, meyve sebze bileşenli ürünler dahil, çocuk gıda ürünü için süt tozu, kuru ve sıvı süt içecekleri, düşük laktozlu ve laktozsuz ürünleri	Oksidatif bozulmanın göstergesi Toksik bileşenler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Cıva Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında): Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler) DDT* (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	4,0 mmol aktif oksijen / yağ kg (kuru ürünler için) 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Adapte süt karışımları	Osmolalitesi Asidite	290-320mOsm/l Sıvı mayalanmış süt ürünleri için en fazla 90 Thermer derece

Sonradan bebek beslenmesi için kullanılan karışımlar (formüller)	Ozmolalitesi	300-320mOsm/l
	Asidite	Sıvı mayalanmış süt ürünleri için en fazla 90 Therner derece
Kuru sütlü tahıl lapalar (süt bazlı), hızlı çözülebilir (anlık hazırlanan)	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,06
	Arsenik	0,04
	Kadmiyum	0,01
	Cıva	0,006
	Mikotoksinler:	
	Okratoksin A	0,0005
	Aflatoksin M ₁	0,00002
	Aflatoksin B ₁	0,00015
	Deoksinivalenol	0,05 (buğday, arpa lapası için)
	Zearalenone	0,005 (mısır, buğday, arpa lapaları için)
	T-2 toksin	0,05
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında)	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerleri)	0,001
DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,001	
Benz (o) piren	0,2 mg/g	
Ekmek tahıllarının zararlıları tarafından enfekte edilmesi ve kirletilmesi	İzin verilmemektedir	
Metal karışımları	3 x 10 ⁻⁴ , %, maksimum doğrusal ölçümde ayrı parçacıkların boyutu 0,3 mm geçmemelidir	
Süt bazlı kuru ürünler	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,15
	Arsenik	0,15
	Kadmiyum	0,06
	Cıva	0,015
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında)	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerleri)	0,05
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,03

Lor peyniri, meyve ve sebze bileşenli ürünler dahil, lor peyniri ürünleri	Oksidatif bozulmanın göstergesi Asidite Toksik bileşenler: Kurşun Arsenik Kadmiyum Civa	4,0 mmol aktif oksijen / yağ kg (kuru ürünler için) 100 Therner derece 0,02 0,15 0,06 0,015
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında) Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler) DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,55 0,33

*DDT - Diklorodifenil trikloroetan, insektisit

Süt mutfaklarında üretilmiş ürünler dahil olmak üzere, bebekler için sütlü bebek mamalarında mikroorganizmaların varlığının izin verilen düzeyi

ÜRÜN, ÜRÜN GRUBU	QMA&OAMO (microphyll aerobic and optional-anaerobic microorganisms) CFU/cm ³ (g), en fazla	Ürünün ağırlı (g/cm), bu ürünün içinde Aşağıda yazan maddelere izin verilmemektedir					Mayalar (starter kültürler) (m), küf(k), CFU/cm ³ (g), En fazla
		Bağırsak grup bakterilerin (koliformlar)	Escherichia, E.coli	Staphylo coccus S. aureus	Salmonella, listeria L. monocytogenes dahil, patojenler	B.cereus bakterileri, CFU/g	
1	2	3	4	5	6	7	8
Adapte süt karışımları, bunlar dahil:							
Mayasız, anlık hazırlanan süt tozu karışımları	2 x 10 ³ (3) 37-50 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için, 3 x 10 ³ (3)-70-85 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için. Mayalanmış süt karışımlarında: acidophilus mikroorganizmalar en az 1 x 10 ⁷ (7) (bunların kullanımıyla üretiminde), bifidobakterileri en az 1 x 10 ⁶ (6) (bunların kullanımıyla üretiminde), laktik asit bakterileri en az 1 x 10 ⁷ (7)	1,0	10	100	10	100	M-10 K-50
aseptik dolum ile, ultra pastörize yöntemi kullanılarak üretilen sıvı mayalanmış sütlü karışımlar	Endüstriyel sterilize şartları: 1) 3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda termostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması, mikroskopik preparatta bakteri hücrelerinin yokluğu; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere İzin verilmektedir: a) titrasyon asitliğinin en fazla 2 Therner derece; b) QMA&OAMO en fazla 10 CFU/cm ³ (g)						
Acidophilus mikroorganizmalar ve bifidobakterileri kullanılması dahil, aseptik dolum ile sıvı mayalanmış sütlü karışımlar	laktik asit bakterileri en az 1 x 10 ⁷ (7), acidophilus mikroorganizmalar en az 1 x 10 ⁷ (7) (bunların kullanımıyla üretiminde), bifidobakterileri en az 1 x 10 ⁶ (6) (bunların kullanımıyla üretiminde),	3,0	10	50	10		M-10 K-10
Kısmi adapte süt karışımları, bunlar dahil:							
Anlık hazırlanan karışımlar	2 x 10 ³ (3)-37-50 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için, 3 x 10 ³ (3) - 70-85 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için.	1,0	10	100	10	100	M-10 K-10
Isıl işlem gerektiren karışımlar	2,5x 10 ⁴ (4)	1,0	.	50	1,0	200	M-50 K-100

Süt mutfaklarında üretilen, sterilize, adapte süt karışımları	1 X 10(2)	10,0	10,0	100,0	10,0		
Yeniden yapılanmış pastörize karışımlar	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	.
Vitamin dahil, sterilize süt	Endüstriyel sterilize şartları: 1) 3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda tennostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere izin verilmektedir: a) titrasyon asilliğinin en fazla 2 Themer derece; b) QMA&OAMO en fazla 10 CFU/cm3 (g)						
Aseptik olmayan dolum ile, süt mutfaklarında üretilmiş sterilize kaj'mak ve süt	1 x 10 (2)	10,0	10,0	100,0	10,0		
Acidophilus mikroorganizmalar ve bifidobakterileri kullanılması dahil, sıvı mayalanmış süt ürünleri	laktik asit bakterileri en az 1 x 10 (7), acidophilus mikroorganizmalar en az 1 x 10 (7) (bunların kullanımıyla üretiminde), bifidobakterileri en az 1 x 10 (6) (bunların kullanımıyla üretiminde)	3,0	10,0	50,0	10,0		M-10 K-10 Kefir için maya (starter kültür) 1 x 10 (4)
Aseptik olmayan dolum ile, süt mutfaklarında üretilmiş mayalanmış süt ürünleri	Acidophilus mikroorganizmalar, bunları kullanarak üretim sırasında en az 1 x 10 (7); bifidobakteri, bunları kullanarak üretim sırasında en az 1 x 10 (6)	3,0	10,0	50,0	10,0		
Lor peynir, lor peyniri ürünleri	Lor peynir için karakteristik mikroflora, yabancı flora hücrelerinin yokluğu	0,3	1,0	50	1,0		M-10 K-10
Süt mutfaklarında üretilmiş lor peynir, lor peyniri ürünleri, asidofilik macun, düşük laktozlu protein in acunu,	Lor peynir için karakteristik mikroflora, yabancı flora hücrelerinin yokluğu	0,3		50	1,0		
Süt mutfaklarında üretilmiş kalsiyumla zenginleştirilmiş lor peynir	100	1,0		50	1,0		
Bebek mamaları için süt tozu, bunlar dahil:							
Anlık hazırlanan süt	2 x 10 (3)-37-50 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için, 3 x 10 (3) - 70-85 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için.	1,0	10	100	10	10	M-10 K-50
Isıl işlem gerektiren süt	2,5 x 10 (4)	1,0	.	50	1,0	200	M-50 K-100
72 saat muhafaza süreli, pastörize süt	1,5 x 10 (4)	0,1	1,0	50	1,0	25	.
6 ay'dan itibaren 3 yaşma kadara çocuklar için kuru ve sıvı sütlü içecekler, bunlar dahil:							
Sıvı içecekler	1,5 x 10(4)	0,1	1,0	50	1,0	.	M-50 K-50
Hızlı çözünürlük dahil (anlık hazırlanan), sonradan çocuk beslenmesinde kullanılan karışımlar	2 x 10 (3)-37-50 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için,	0,1	10	100	10	100	M-10 K-50

	3 x 10 (3) - 70-85 Celsius derecede yeniden yapılanan karışımlar için						
Yeniden yapılanmadan sonra ısıtma işlemi gerektiren sonradan çocuk beslenmesinde kullanılan karışımlar	2,5 x 10 (4)	1,0		50	1,0		M-50 K-100
Kum sütlü tahıllı lapalar, bunlar dahil:							
Hızlı çözünür (anlıklar hazırlanan)	1 x 10 (4)	1,0		50	1,0	2 x 10 (2)	M-50 K-100
Pişirilmeyi gerektiren	5 x 10 (4)	0,1		50			M-100 K-200
Sterilize, tüketilmeye hazır sütlü tahıllı lapalar	Endüstriyel sterilize şartları: 1) 3-5 gün boyunca 37 Celsius derece ısıda termostatik bekletmeden sonra, görünür kusurların ve bozulma işaretlerinin (paketin şişmesi, dış görünümünün değişmesi ve diğer) olmaması, tat ve kıvam değişikliği olmaması; 2) Termostatik bekletmeden sonra, aşağıda gösterilen değişikliklere izin verilmektedir: a) titrasyon asitliğinin en fazla 2 Therner derece; b) QMA&OAMO en fazla 10 CFU/cm ³ (g)						
Süt mutfaklarında üretilen hazır sütlü tahıllı lapalar	1 x 10(3)	1,0		50	1,0		
Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler	2,5 x 10 (4)	1,0		100	1,0	200	M-50 K-100
Kuru sütlü yüksek proteinli gıdalar	2,5 x 10 (4)	0,3		50	1,0		M-50 K-100
Süt bazlı kuru ürünler		0,3		50	1,0		M-50 K-100
Çocuk gıda ürünleri için süt tozu	2,5 x 10 (4)	1,0		25	1,0		M-50 K-100

Okul öncesi yaştaki çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için sütlü ve süt bileşenli gıda ürünlerinde potansiyel tehlikeli maddelerin ve oksidatif bozulmanın varlığının izin verilen düzeyleri

Ürünler, ürün grubu	Potansiyel tehlikeli maddeler ve oksidatif bozulmanın göstergeleri	İzin verilen düzeyler mg/kg (litre), en fazla (kuru ürünler için-yeniden yapılanmış ürün üzerinde yeniden hesaplandığında)
Tüm süt ürünleri	Antibiyotikler: Levomisetin (Kloramfenikol) Tetrasildin grubu Penisilin Streptomisin Mikotoksinler; Aflatoksin M1 Radyonüklitler: Sezyum-137 Stronsiyum-90	İzin verilmemektedir İzm verilmemektedir İzin verilmemektedir İzin verilmemektedir 0,00002, peynirler için - 0,00005 40 Bq/l 25 Bq/l
Vitaminli süt dahil, sterilize, ultra pastörize süt, pastörize süt, sterilize kaymak, zenginleştirilmiş dahil ve sıvı mayalanmış süt ürünleri, ekşi kaymak, bebek mamaları için süt tozu, kuru ve sıvı süt içecekleri, düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler, süt ve kaymak, şekerli yoğunlaştırılmış, konsantre süt ve kaymak	Oksidatif bozulmanın göstergesi Toksik bileşenler: Kurşun Arsenik Kadmium Cıva Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında) Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler) DDT* (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	4,0 mmol aktif oksijen / yağ kg 5g/100g'dan fazla yağ içeren ürünler için ve bitkisel yağlar ile zenginleştirilmiş ürünler için 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01

Mayalanma işleminden sonra ısıtma işlemine tabi tutulanlar dahil, lor peynir ve lor peynir ürünleri	Oksidatif bozulmanın göstergesi Asitlik, Toksik bileşenler:	4,0 mmol aktif oksijen / yağ kg 5g/100g'dan fazla yağ içeren ürünler için ve bitkisel yağlar ile zenginleştirilmiş ürünler için 150 Therner derece
---	--	--

	Kurşun	0,02
	Arsenik	0,15
	Kadmiyum	0,06
	Cıva	0,015
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında)	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	0,55
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,33
Meyveli ve sebze bileşenli dahil, lor peynir ve lor peynir ürünleri	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,06
	Arsenik	0,15
	Kadmiyum	0,06
	Cıva	0,015
Piştirmeyi gerektiren sütlü kuru tahıllı lapalar	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,3
	Arsenik	0,2
	Kadmiyum	0,06
	Cıva	0,03
	Mikotoksinler:	
	Aflatoksin B ₁	0,00015
	Deoksinivalenol	0,05 (buğday, arpa lapası için)
	Zearalenone	0,005 (mısır, buğday, arpa lapaları için)
	T-2 toksin	0,05
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında)	
	Hexachlorocyclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	0,01
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,01

	Benz (o) piren	İzin verilmemektedir (en fazla 0,2 mkg/g)
	Ekmek tahıllannm zararlıları tarafından enfekte edilmesi ve kirletilmesi	İzin verilmemektedir
	Metal karışımları	3 x 10 (4), %, maksimum doğrusal ölçümde ayrı parçacıkların boyutu 0,3 mm geçmemelidir

Kaymaklı tereyağı, en yüksek sınıf yağ macunu	Yağ fazı asitliliği	2,5 Kettstofer derece ("K) (bileşenli yağ ve macun için 3,5 Kettstofer derece ("K))
	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,1
	Arsenik	0,1
	Kadmiyum	0,03
	Cıva	0,03
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında)	
Hexachlorociclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	0,2	
DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,2	
Peynirler, peynir ürünleri (sert, yarı sert, yumuşak, salamura), eritilmiş, peynir macunları	Toksik bileşenler:	
	Kurşun	0,2
	Arsenik	0,15
	Kadmiyum	0,1
Cıva	0,03	
	Pestisitler (yağ üzerinde yeniden hesaplandığında)	
	Hexachlorociclohexane (hch) (alfa, beta, gama-izomerler)	0,6
	DDT (dichlorodiphenyl-trichloroethane) ve onun metabolitleri	0,2
Kökene süt olmayan bileşenler	Gıda ürünlerinin kalitesini ve güvenliğini sağlama alanında Rusya Federasyonu Mevzuatı şartlarına uygun olmalıdır.	

*DDT - Diklorodifenil trikloroetan, insektisit

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
8 numaralı Eki

**Okul öncesi yaştaki çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için sütlü ve süt bileşenli gıda ürünlerinde
mikroorganizmaların varlığının izin verilen düzeyleri**

İNDEKS, ÜRÜN GRUBU	QMA&OAMO (mesophyll aerobic and optional- anaerobic microorganisms)* CFU**/cm ³ (ya da CFU**/g), en fazla	Ürünün ağırlığı (g/cm ³), bu ürünün içinde Aşağıda yazan maddelere izin verilmemektedir				Mayalar (starter kültürler) (m), küf(k), CFU/cm ³ (ya da CUF/g), En fazla
		Bağırsak grup bakterilerinin (koliformlar)	Salmonella dahil olmak üzere, Patojenik bakterileri	Staphylococcus S. aureus	Listeria L. monocytogenes	
Tüketici ambalajında pastörize süt	1 x 10 (5)	0,01	25	-	-	-
Tüketici ambalajında pastörize kaymak	1 x 10 (5)	0,01	25	-	-	-
Eritilmiş süt	2,5 x 10 (3)	1,0	25	-	-	-
Ultra pastörize, sterilize süt ve kaymak	Tüketici ambalajında olan ultra pastörize ve sterilize edilmiş süt ve kaymak endüstriyel steril şartlarına uygun olmalıdırlar.					
Yoğurt dahil, en fazla 72 saat raf ömrü olan mayalanmış süt sıvı ürünleri		0,01	1,0	25		
Yoğurt dahil, en fazla 72 saat raf ömrü olan mayalanmış süt sıvı ürünleri	Laktik asit mikroorganizmalar en az 1 x 10 (7), ısıtıl işleme tabi tutulan ürünler için standart yoktur	0,1	1,0	25		M-50 K-50, maya (starter kültür) içeren fermantasyon maddesi kullanılarak üretilen içecekler hariç
En fazla 72 saat raf ömrü olan, bifidobakteriler ile zenginleştirilmiş sıvı mayalanmış süt ürünleri	Laktik asit mikroorganizmalar en az 1 x 10 (7), bifidobakteriler en az 1 x 10 (6)	0,1	0,1	25		M-50 K-50, maya içeren fermantasyon maddesi kullanılarak üretilen içecekler hariç
Mayalanmış süt ürünü (lyajenka)	-	1,0	1,0	25	-	
Ekşi kaymak ve ekşi kaymak bazında üretilen ürünler	Laktik asit mikroorganizmaların ekşi kaymağı için en az 1 x 10 (7)	0,001, ısıtıl işleme tabi tutulan ürünler için - 0,1	1,0	25		M-50 K-50, En fazla 72 saat raf ömrü olan ürünler için
Kaymaklı tereyağı, yağ macunu,	İş bu Federal Kanunun 4 numaralı eki ile belirtilen düzeylere göre					
Çocuk gıda ürünlerin üretiminde kullanılan ürünler:						
Yağ kütle oranı % 25 olan süt tozu, yağsız süt tozu	2,5 x 10 (4)	1,0	1,0	25	-	M-50 K-100

Elektrodiyaliz yöntemi ile elde edilen süt peynir altı suyu proteini konsantresi (ultrafiltrasyon ve elektrodiyaliz)	1 x 10 (4)	1,0	1,0	25		M-10 K-50
Karbonhidrat-protein konsantresi	1 x 10 (4)	1,0	1,0	50	.	M-10 K-50
Süt-protein konsantresi	1 x 10 (4)	1,0	1,0	50	.	M-10 K-50
Karbonhidrat-protein peynir altının peynir altı suyu modülü tozu	2,5 x 10 (4)	1,0	1,0	25		M-10 K-50
Karbonhidrat-protein lor peynir altının peynir altı suyu modülü tozu	2,5 x 10 (4)	1,0	1,0	25		M-10 K-50

Sıvı parakazein konsantresi	.	3,0	1,0	25	.	M-50 K-50
Parakazein konsantresi tozu	.	1,0	1,0	25	.	M-50 K-50
Kuru kazetsit	1 x 10 (4)	1,0	1,0	25	.	M-10 K-50
Kuru çocuk gıda ürünleri için yağsız sütlü kum bileşen	1,5 x 10 (4)	0,3	1,0	25	.	M-10 K-50
Malt özlü süt tozu bileşeni (kuru çocuk gıda ürünleri için)	1,5 x 10 (4)	1,0	1,0	25	.	M-10 K-50
Karbonhidrat-protein konsantreli süt tozu bileşeni (sıvı çocuk gıda ürünleri için)	2,5 x 10 (4)	1,0	1,0	25		M-50 K-50
Kimyasal işlemsiz yağsız süt tozu bileşeni (kuru çocuk gıda ürünleri için)	2,5 x 10 (4)	1,0	1,0	25		M-50 K-50
En yüksek sınıf kaymaklı tereyağı	1 x 10 (4)	1,0	1,0	25	Ek olarak L. monocytogenes	K-100
Rafine süt şekeri	1 x 10 (3)	1,0	.	25	.	K-10
Yemeklik laktoz	1 x 10 (4)	1,0	1,0	25	.	K-100
Laktoz konsantresi	1 x 10 (3)	1,0	.	50	.	K-100
Lalctuloz konsantresi	5 x 10 (3)	1,0	1,0	50	.	M-50 K-100

* QMA&OAMO - mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı.

** CFU (colony-forming unit) - koloni oluşturan birim sayısı.

***B bağırsak grup bakterileri.

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
9 numaralı Eki

1. Çiğ inek sütünü tanımlama göstergeleri

GÖSTERGENİN ADI	PARAMETRELERİ
Yağ kütle fraksiyonu, %	2,8-6,0
Protein kütle fraksiyonu, %	En az 2,8
Sütün yağsız kuru maddelerin kütle fraksiyonu, %	En az 8,2
Kıvam	Tortusuz ve çökeltisiz homojen sıvı. Dondurmak yasaktır.
Tat ve koku	Tat ve kokusu temiz, taze doğal süte özgü olmayan yabancı kokusuz ve tatsız. Çok hafif yem tadı ve kokusuna izin verilir.
Renk	Beyaz'dan açık krem rengine kadar.
Asitlik, Tberner derece	16,0-21,0
Yoğunluk, kg/m ³ , en az	1027,0 (20 Celsius derece sıcaklıkta ve %3,5 yağ kütle fraksiyonu ile)
Dondurulma derecesi, Celsius derece (ürünün sahte olması şüphesi varsa kullanılır)	En fazla 0,520

2. Çiftlik hayvanlarının çiğ süt ürün partisindeki tanımlama göstergeleri

Hayvan türü	Süt bileşenlerinin içeriği, %*					20 Celsius derece sıcaklıkta yoğunluk	Asitlik, Themer derece
	Yağ	Protein	Laktoz	Ortalama kuru maddeler	Mineraller		
İnek	2,8-6,0	2,8-3,6	4,7-5,6	13,0	0,7	1027-1030	16,0-21,0
Keçi	4,1-4,3	3,6-3,8	4,4-4,6	13,4	0,8	1030	17,0
Koyun	6,2-7,2	5,1-5,7	4,2-4,6	18,5	0,9	1034	25,0
Kısrak	1,8-1,9	2,1-2,2	5,8-6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Dişi deve	3,0-5,4	3,8-4,0	5,0-5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Manda	7,5-7,7	4,2-4,6	4,2-4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Dişi eşek	1,2-1,4	1,7-1,9	6,0-6,2	9,9	0,5	1011	6,0

*Ayrı sağıım sırasında elde edilen süt tanımlama göstergelerinin değerleri, daha geniş çerçevede değişebilir.

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanununun
10 numaralı Eki

Çiğ kaymağı tanımlama göstergeleri

GÖSTERGENİN ADI	PARAMETRELERİ
Yağ kütle fraksiyonu, %	9,0-34,0
Asitlik, Theraer derece	14,0-19,0
Kıvam	Homojen. Tek tük yağ parçacıklarına izin verilir.
Tat ve koku	Tat ve kokusu temiz, tatlımsı ve belirgin şekilde kaymak kokulu ve tadlı. Çok hafif yem tadı ve kokusuna izin verilir.
Renk	Flomojen, krem tonlu beyaz.
Yoğunluk, kg/m ³	1020,0-968,0

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
11 numaralı Eki

İşlenmiş stit ürünlerinin organoleptik tanımlama göstergeleri

İŞLENMİŞ SÜT URUNU	GÖSTERGELERİ			
	DIŞ GÖRÜNÜŞ	KIVAM	TAT VE KOKU	RENK
İçme süt (saf, nonnalleştirilmiş, yeniden yapılanmış, tekrar birleştirilmiş)	Şeffaf olmayan sıvı	Sıvı, homojen, yapışkan olmayan	Süte özgü olanlar ve kaynatma işleminden sonra kalan hafif tadlı	Beyaz, yağsız süt için hafif mavimsi tona izin verilmektedir, sterilize süt için ise açık krem tonlu olmalıdır
İçme kaymak	Homojen şeffaf olmayan sıvı	Homojen, orta viskoziteli	Kaymağa özgü olanlar ve kaynatma işleminden sonra kalan hafif tadlı. Tatlımsı ve tuzlumsu tada izin verilir.	Krem tonlu beyaz, tüm ürün kütlelerinde tek renk, sterilize kaymak için ise açık krem rengi olmalıdır
Mayalanmış süt ürünü (ryajenka, varenets)	Homojen, bozulmuş veya bozulmamış pıhtılı gazlama olmayan sıvıdır		Temiz, mayalanmış süt tadlı ve mayalanmış süt kokulu, belirgin pastörize tadlı	Tek düze açık krem renkli olmalıdır
Acidophilus	Homojen viskozlu sıvı		Temiz, mayalanmış sütlü, hafif keskin tadlı	Tek düze süt beyazı renkte olmalıdır
Kefir, sıvı mayalanmış süt ürünleri	Homojen, bozulmuş veya bozulmamış pıhtılı sıvı. Maya (starter kültür) kullanılarak üretilen ürünler için gazlama yapmaya izin verilmektedir.		Temiz, mayalanmış sütlü ve hafif keskin tat ya da katılan bileşenlere özgü tat ve kokusu. Maya (starter kültür) kullanılarak üretilen ürünler için maya tadına izin verilmektedir	Tek düze süt beyazı ya da katılan bileşenlere Özgü renkte olmalıdır
Yoğurt	Homojen orta viskozlu sıvı. Dengeleyici eklendiğinde, jöle kıvamlı ya da krema kıvamlı. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre		Mayalanmış sütlü. Şeker ya da tatlandırıcı katıldığında, orta tatlı	Tek düze süt beyazı ya da katılan bileşenlere özgü renkte olmalıdır
Lor peyniri, basılı süzme peynir, basılı süzme peynir ürünleri, lor katkılı peynir	Yumuşak sürülebilir ya da dağılabilen, süt proteinleri parçacıklarının belirgin varlığıyla ya da parçacık olmadan. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre		Temiz, mayalanmış süt tat ve kokulu, süt tozu tadına izin verilir. Şeker ya da tatlandırıcı katıldığında, orta tatlı	Tek düze beyaz ya da krem tonlu veya katılan bileşenlere özgü renkte olmalıdır
Ekşi kaymak	Homojen, koyu kıvamlı, parlak görünümlü		Temiz, mayalanmış süt tat ve kokulu. Eritilmiş yağ tadına izin verilir.	Tek düze beyaz krem tonlu olmalıdır
Dondurma	Tek katmanlı ya da çok katmanlı farklı şekilli dondurma porsiyonları, tamamen ya da kısmi olarak kaplı (çikolata ile) ya da kaplamasız (çikolatasız)	Yoğun. Homojen, belirgin yağ, dengeleyici, emülgatör, protein parçacıkları, laktoz parçacıksız ve buz kristalsiz. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre. Kaplamalı	Temiz, belirgin dondurma türüne özgü tadlı ve kokulu.	Belirgin dondurma türüne özgü, tek katmanlı dondurma için tek düze ve çok katmanlı dondurmanın her katmanı için tek düze. Kaplamalı dondurma için kaplama rengi, kaplaması yapılan

		dondurmada, kaplamanın yapısı (çikolata) homojen, belirgin şeker, kakao-ürünleri, süt tozu ürünü parçacıksız, kuruyemiş parçacıklı, gofret kırıntılı ve diğer parçacıklı (eğer diğer bileşenler kullanıldıysa)		malzemeye özgü renkte olmalıdır.
Eritilmiş yağ	Granüllü veya yoğun, homojen, eritildiğinde şeffaf ve tortusuz.		Eritilmiş süt yağı tadil ve kokulu, yabancı tat ve kokusuz.	Tek düze açık sarıdan sarı renge kadar olmalıdır.

Kaymaklı tereyağı, yağ macunu	Yoğun, homojen, elastik, kesilen yerde parlak, dış görünüş olarak kuru. Yüzey, çok küçük nem damlacıklı hafif parlak ya da mat, çok yoğun ve elastik olmayan, hafif dökülebilir olabilir. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre	Tatlı kaymaklı tereyağı ve yağ macunu için belirgin kaymak tadı ve hafif pastörize tadı olmalıdır. Yabancı koku ve tadı içermemelidir. Ekşi kaymaklı tereyağı ve yağ macunu için belirgin kaymak tadı ve hafif mayalanmış süt tadı olmalıdır. Yabancı koku ve tadı içermemelidir. Peynir altı yağı ve yağ macunu için peynir altı suyun tadına izin verilir. Her tür tereyağı ve macunlar için hafif yem tadına izin verilir ve (veya) çok az anlaşılabilir kaymak, pastörizasyon, yeniden pastörizasyon, eritilmiş yağ ve mayalanmış süt tadına izin verilmektedir.	Tek düze açık sarıdan sarı renge kadar ve homojen olmalıdır.
Peynir, peynir ürünü, kuru ve eritme peynir ürünleri dahil	Dış görünümü ambalaj şekli neyse, o olmalıdır. Toz ya da sert, kırılabilir ya da diğer kıvamda olmalıdır.	Peynir tadı ve kokulu, belirli peynir türlerine özgü koku ve tat olmalıdır.	Beyazdan sarı renge kadar olmalıdır.
Çok serri peynir ve peynir ürünleri	Dış görünüş farklı şekilde olabilir. Granüllü, kırılabilir ya da diğer kıvamda olmalıdır. Desensiz ya da farklı formda ve konumda gözenekli. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre	Peynir tadı ve kokulu, tatlımsı-baharatlı ve belirli peynir türleri için bu tat farklı seviyede belirgin olabilir	Açık sarıdan sarı renge kadar olmalıdır.
Sert peynir ve peynir ürünleri	Blok ya da silindirik şekilde veya diğer şekillerde. Yoğun, homojen, hafif kırılabilir kıvamında ya da diğer kıvamda. Gözenekler büyük, orta, küçük ya da gözeneksiz. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre	Peynir tadı ve kokulu, tatlımsı-baharatlı ve belirli peynir türleri için bu tat farklı seviyede belirgin olabilir	Tek düze açık sarıdan sarı renge kadar olmalıdır.
Yarı sert peynir ve peynir ürünleri	Blok, uzun ya da kısa silindirik, yuvarlak, oval şekilde ya da diğer farklı istenilen şekillerde olabilir. Homojen, elastik ve esnek kıvamında olmalıdır. Gözenekler orta ya da küçük olabilir, farklı formda ve konumda olabilir ya da gözeneksiz olabilir. Tatlandırıcı katkı maddesi eklendiğinde, bu maddelerin doğasına göre	Peynir tadı ve kokulu, hafiften baharatlı, keskin, belirli peynir türleri için bu tat farklı seviyede belirgin olabilir ya da gıda katkı maddelerin eklenmesiyle, ona göre tat ve koku alır. Küf ve macunumsu madde kullanıldığında, küf ve macunumsu maddeye özgü tat ve koku olmalıdır.	Beyazdan açık sarı renge kadar, tek düze, mermer rengi ya da diğer. Küflü peynirlerde katılmış küfün çizgileri olmalıdır. Yüzeyinde küf olan peynir türlerinin sadece yüzeyi küf içermelidir.

Yumuşak peynir ve peynir türleri	Kısa silindirik şeklinde ya da diğer istenilen şekilde olabilir. Yumuşak, elastik, hafif ölçüde esnek, yumuşak sürülebilir ve tereyağimsi kıvam olabilir. Hafif kırılmalı ve dökülen kıvam da olabilir. Desensiz. Çok az sayıda düzensiz gözeneklere ve boşluklara izin verilir. TaÜandırıcı katkı maddesi katıldığında, bu maddelerin doğasına göre	Mayalanmış süt ya da belirli peynir türleri için peynir tadı ve kokulu ya da gıda katkı maddelerin eklenmesiyle, ona göre tat ve koku alır. Küf ve macunumsu madde kullanıldığında, küfe ve macunumsu maddeye özgü tat ve koku olmalıdır.	Beyazdan açık sarı renge kadar, tek düze olmalıdır. Küflü peynirlerde katılmış küfün çizgileri olmalıdır. Yüzeyinde küf olan peynir türlerinin sadece yüzeyi küf içermelidir
Taze peynir, lor katkılı peynir	Dış görünümünü ambalaj şekli neyse, o olmalıdır. Yumuşak, esnek, sürülebilir, homojen kıvamda olmalıdır. Tatlandırıcı katkı maddesi katıldığında, bu maddelerin doğasına göre	Temiz, mayalanmış süt tadlı ve kokulu, yabancı tat ve kokusuz ya da belirli peyitür türlerine özgü olmalıdır.	Beyazdan açık krema renginde, tek düze olmalıdır.
Eritilmiş peynir ve peynir ürünleri ve blok peynir ve peynir ürünleri	Dış görünümünü ambalaj şekli neyse, o olmalıdır. Yoğun, hafif esnek, tüm ürün boyunca homojen, dilimlendikten sonra şeklini koruyan kıvamda olmalıdır. Tatlandırıcı katkı maddesi katıldığında, bu maddelerin doğasına göre	Temiz, belirli peynir türlerine özgü olmalıdır. Tütsülenmiş peynirde tütsülenme tadı olmalıdır.	Tek düze, beyazdan yoğun sarı rengine kadar. Tütsülenmiş peynirde sarıdan açık kahve rengine kadar. Tatlı peynirlerde ise beyazdan kahve rengine kadar olmalıdır.

Süt tozu	Homojen toz	ince kuru toz	Temiz, taze pastörize süte özgü	Açık krem tonunda beyaz olmalıdır
Krema tozu	Homojen toz	İnce kuru toz	Temiz, taze pastörize kaymağa özgü	Açık krem tonunda beyaz olmalıdır
Konsantre süt, kaymak	Homojen sıvı	Homojen, hafif viskozite sıvı	Eritilmiş süte özgü tatlımsı-tuzlumsu tat	Açık krem renginde olmalıdır
Şekerli yoğunlaştırılmış süt, kaymak	Homojen viskoziteli ürün	Homojen kıvamında, tüm ürünü viskozite, hissedilebilen süt şekeri kristalleri olmadan. Pudra kıvamında olabilir. Muhafaza sırasında ambalaj dibinde çok az laktoz çökeltisi olabilir.	Temiz, belirgin bir şekilde pastörize süt tadlı ve kokulu. Ek ısıtma işlemi tabii tutulan şekerli yoğunlaştırılmış süten karamel tadı olabilir. Çok hafif yem tadına izin verilmektedir.	Tek düze, krem tonunda beyaz renkte olmalıdır. Isıtma işlemi tabii tutulursa ve kahve ya da kakao ile üretilirken, kahve renginde olmalıdır.
Peynir altı suyu	Şeffaf ya da yarı şeffaf sıvı	Sıvı, homojen	Peynir altı suyuna özgü koku ve tadında. Lor peyniri peynir altı suyu için ekşimsi tat, peynir altı için - tatlımsı ya da tuzlumsu tadı.	Soluk yeşil
Yayık ayranı	Şeffaf olmayan çökeltisiz ve tanesiz sıvı	Sıvı, homojen	Ekşil yayık ayranına özgü - mayalanmış süt koku ve tadında. Pastörizasyon tadı ve kokusuna ya da hafif yem tadına izin verilir	Beyazdan hafif sarı rengine kadar olmalıdır.
Kazein	Homojen toz ya da kristalimsi madde	Toz ya da kuru yoğun veya gözenekli her türlü formda granül kıvamında	Kokusuz, nötr tadıyla	Beyazdan açık sarı renge kadar
Laktuloz	Kristalimsi madde	Farklı formda küçük kristaller	Kokusuz, tatlı	Beyaz
Laktuloz konsantresi	Homojen viskoziteli sıvı	Homojen, viskozite	Tatlıdan, ekşi-tatlımsı tadına kadar farklı tatlarda. Karamelizasyon tadı ve kokusuna izin verilir.	Açık sarıdan koyu sarı rengine kadar olmalıdır.
Kaymaklı-bitkisel sürülebilir yağ ürünü	Esnek, homojen, yoğun ya da yumuşak kıvamda. Yüzeyi mat ya da hafif parlak. Kuru görünümlü.		Kaymak, tatlı kaymak ya da ekşi kaymak tadında	Tek düze, beyazdan açık sarı rengine kadar olmalıdır.
Kaymaklı-bitkisel eritilmiş karışım	Granüllü ya da homojen (yoğun ya da yumuşak)		Eritilmiş süt yağı tadı ve kokulu	Tek düze, açık sarıdan sarı rengine kadar olmalıdır.
Sütlü, süt bileşeni ürünler ve süt içerikli ürünler	Üretici tarafından verilen tanımlamaya göre, içine katılan gıda katkı maddelerine göre, kaplama malzemesine göre ya da diğer gıda ürünlerine göre tadı, kokusu ve rengi değişebilir.			

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanununun
12 numaralı Eki

İşlenmiş süt ürünleri tanımlaması fiziko-kimyasal ve mikrobiyolojik göstergeleri

1. İçme süt, kaymak, mayalanmış süt ürünleri, işlenmiş sütün yoğunlaştırılmış ürünleri, işlenmiş süt kuru ürünleri

İşlenmiş süt ürününün adı	Göstergeler			Raf ömrü sonunda laktik asit bakteriler, probiyotik mikroorganizmalar, mayalar (starter kültürler)
	Kütle oranı aralığı, %			
1	Yağ	Protein, en az	Yağsız süt çökteltisi tozu*	5
İçme süt	0,1-8,9	2,8	8,2	-
Süt kokteylleri, içecekler, jöle, puding, köpük, macun, sufle	0,1-9,5			-
Kaymaklar	9,0-34,0	2,2	5,6	-
Çok yağlı dahil	35,0-58,0	1,2	3,6	-
Yoğurt, ekşi kaymak ve lor peynir hariç, mayalanmış süt ürünleri. Probiyotik mikroorganizmalı ve bifidobakterili ürünler dahil.	0,1-8,9	2,8	7,8-9,5	laktik asit bakteriler - en az 1 x 10 ⁷ CUF. Bifidobakterili ya da diğer probiyotik mikroorganizmalar ile zenginleştirilmiş ürünler için, yoğurt dahil, bifidobakteri ya da probiyotik mikroorganizmalar - en az 1 x 10 ⁶ CUF. Ayran ve kefir için raf ömrü sonunda maya (starter kültür) - en az 1 x 10 ⁴ (4), kımız için - 1 x 10 ⁵ CUF'tur.
Yoğurt	0,1-10,0	3,2, bileşenlerin katılmasıyla ise - 2,8	9,5 bileşenlerin katılmasıyla ise - 8,5	
Ekşi kaymak, ekşi kaymak bazında üretilen ürünler	9,0-58,0	1,2	3,6	Ekşi kaymak için laktik asit bakterileri - en az 1 x 10 ⁷ CUF.
Lor peynir ürünleri, basılı süzme peynir	0,1-35,0	8,0	13,5	-
Sterilize yoğunlaştırılmış süt,	1,0-16,0	7,0	11,5	-
Şekerli dahil	1,0-16,0	7,0	14,0	-
Konsantre sterilize süt	7,0-9,5	6,0	16,0	-
Sterilize kaymak	25,0	2,6	5,3	-
Yoğunlaştırılmış şekerli kaymak	19,0-20,0	8,0	18,0	-
Süt tozu	1,0-26,0	16,0	69,0	-

Krema tozu,	42,0-45,0	20,0	53,0	.
Çok yağlı dahi!	75,0-80,0	10,0	15,0	.

i * Yağsız süt çökeltisi tozu

2. İnek sütünden yağ ve yağ macunu

	Kütle oranı, %			Ürünün süt plazmasının titrasyon asilliği, Theraer derece		Yağ fazının asitliği, Kettstoffer derece (!<"), en fazla
	Yağın	Nemin	Tuzun	Tatlı-kaymaklı	Ekşi-kaymaklı	
Eritilmiş yağ	En az 99,0	En fazla 1,0	.			4,0
Kaymaklı yağ, bunlar dahil:						
Tatlı kaymaklı ve ekşi kaymaklı klasik				En fazla 26,0	40,0-65,0	4,0
Yağ oranında:						
Tuzsuz	80,0-85,0 dahil	18,5-14,0				
Tuzlu	80,0-85,0 dahil	17,5-13,0	1,0			
Tatlı kaymaklı ve ekşi kaymaklı					40,0-65,0	4,0
az yağlı:						
Tuzsuz	50,0-79,0 Dahil	46,0-19,5		30,0		
Tuzlu	50,0-79,0 dahil	45,0-18,5	1,0	30,0		
Tatlı kaymaklı ve ekşi kaymaklı yağ macunu:						
Tuzsuz	39,0-49,0	56,0-47,0				
Tuzlu	39,0-49,0	55,0-46,0	1,0			

3. Kaymaklı-bitkisel sürülebilir yağ, kaymaklı-bitkisel eritilmiş karışım

Ürün adı	Total yağın kütle oranı, %	Yağ fazında süt yağın kütle oranı, %	Üründen çıkarılan yağda linoleik asidin kütle oranı, %	Üründen çıkarılan yağın linoleik asit trans izomerlerinin kütle oranı, metilelaidat	Yağ eritme derecesi, °C, en fazla
----------	----------------------------	--------------------------------------	--	---	-----------------------------------

				üzerinde hesaplandığında, %	
Kaymaklı-bitkisel sürülebilir yağ	39-95	En az 50	10,0-35,0	8,0	36
Kaymaklı-bitkisel eritilmiş karışım	En az 99	En az 50	10,0-35,0	8,0	36

4. Peynir, peynir ürünü

Ürün adı	Kütle oranı, %			
	Nemin	Yağsız maddede nemin	Kuru maddede yağın	tuzun
Kuru peynir, peynir ürünü	2,0-10,0	51,0'dan az	4,0-40,0 dahil	2,0-6,0
Çok sert peynir, peynir ürünleri	30,0-35,0	51,0'dan az	1,0-60,0 ve daha fazla	1,0-3,0 dahil
Sert peynir, peynir ürünleri	40,0-42,0	49,0-56,0 dahil	1,0-60,0 ve daha fazla	0,5-2,5 dahil
Yarı sert peynir, peynir ürünleri	36,0-55,0	54,0-69,0 dahil	1,0-60,0 ve daha fazla	0,5-4,0 dahil
Taze peynir ve lor katkılı peynir dahil, yumuşak peynir, peynir ürünleri	30,0-80,0	67,0'dan fazla	1,0-60,0 ve daha fazla	0,4-5,0 dahil, salamura peynir için 5,0-7,0 dahil, taze ve lor katkılı peynir için ise 0,0-5,0

*Yağ kütle oranı %36'dan fazla olan peynirlerde protein kütle oranı en az %16 olmalıdır.

5. Eritme peynir*

Ürün adı	Kütle oranı, %			
	Kuru maddede yağın	Nemin	Tuzun (tatlı peynirler hariç)	Sakaroz (tatlı peynirler için)
Blok eritme peynir	54,0'a kadar (dahil)	35,0-70,0 dahil	0,2-4,0 dahil	3,0'a kadar (dahil)
Macun lıvammında eritme peynir	20,0-70,0 dahil	35,0-70,0 dahil	0,2-4,0 dahil	
Kuru eritme peynir	51,0'akadar (dahil)	3,0-7,0 dahil	2,0-5,0 dahil	

*Yağ kütle oranı %36'dan fazla olan peynirlerde protein kütle oranı en az %16 olmalıdır.

6. Dondurma

Türleri	Kütle oranı, %		Kütle oram, %, en az		Asitlik, *** Therner derece, en fazla	Çırpılma, %
	Süt yağm	Yağsız süt çökeltisi tozu*	Sakarozun ya da toplam şekerin (laktoz eksi ile)	Kuru maddelerin		
Plombir	12,0-20,0	7,0-10,0	14,0	36	21	40-1.30
Kaymaklı	8,0-11,5	7,0-11,0	14,0	32	22	40-110
Sütlü	En fazla 7,5	7,0-11,5	14,5	28	23	40-90
Mayalanmış sütlü	En fazla 7,5	7,0-11,5	17,0	28	90	40-90
Bitkisel yağlı	En fazla 12,0**	7,0-11,0	14,0	29	22	40-110

* Yağsız süt çökeltisi tozu.

** Bitkisel yağ veya bitkisel yağ süt yağı ile karışımı.

***Krem-brüle, çikolata, yumurtalı, yumurtalı-proteinli, yumurtalı-yumurta sarılı tatlandırıcı ürünlerle birlikte dondurmanın asıllığı plombir için - en fazla 24 Therner derece olmalıdır, kaymaklı için - 25 Therner derecesütlü için ise - 26 Therner derece olmalıdır. Mayalanmış sütlü dondurmada laktik asit mikroorganizmaların varlığının düzeyi en az $1 \cdot 10^6$ CUP.

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
13 numaralı Eki

Bebekler için süt bazlı mamaların tanımlamasının fiziko-kimyasal göstergeleri

1. Doğuştan beş aylığa kadar büyüklükte bebeklerin beslenmesi için kuru, sıvı, mayasız ye mayalanmış sütlü adapte sütlü karışımlar (tüetime hazır ürünün 100 in! için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	
		İzin verilen	İşaretlenen
Protein	g	1,2-1,7	+
Süt peynir altı suyunun proteini	Proteinin toplam miktarından yüzde, en az	50	+
Yağ	g	3,0-4,0	+
Linoleik asit	Yağ asitlerin toplam miktarından yüzde, mg	14-20	+
Alfa-tokoferol / Çoklu doymamış yağ asitleri oranı		400-800	
Karbonhidratlar	g	1-2	
Laktoz	Karbonhidratların toplam miktarından yüzde	6,5-8,0	+
Kazein	aynı	En az 65	+
Taurine	mg	40-50	+
Taurine	mg	4-6	+
Besin değeri	Kcal /1	640-700	

2. Altı aylık ve büyüklükte bebekleri sonradan beslemek için kuru, sıvı, mayasız ve mayalanmış sütlü karışımlar (tüetime hazır ürünün ; 00 ml için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Protein	g	1,5-1,8	+
Süt peynir altı suyunun proteini	Proteinin toplam miktarından yüzde, en az	40	
Yağ	g	2,5-4,0	+

Linoleik asit	Yağ asitlerin toplam miktarından yüzde, mg	14-20 400-800	+
aynı	g	0,35-0,8	-
Karbonhidratlar	g	7,0-9,0	+
Laktoz	Karbonhidratların toplam miktarından yüzde	65	H
Besin değeri	Kcal /1	640-750	+

Notlar. 1. Bebek için adapte süt karışımında proteinlerin varlığı, anne sütü proteinlerinin varlığına maksimum bir şekilde yakın olmalıdır.

2. Bebek için adapte süt karışımında, yağını içeriğinde susam yağı ve pamuk tohumu yağı kullanılmamalıdır.

3. Trans izomerlerin varlığı, toplam yağ varlığının %3'ünü geçmemelidir.

4. Miristik asidin ve laurik asidin toplamı, toplam yağ içeriğinin %20'sini geçmemelidir.

5. Linoleik asidin a - linolenik asit oranı, en az 5 ve en fazla 15 olmalıdır.

6. Uzun zincirli yağ asitleri ile karışımların zenginleştirilmesi sırasında, toplam yağdan w-3 uzun zincirli çoklu doymamış yağ asidindeki içeriği %1'den fazla olmamalıdır ve w-6 uzun zincirli çoklu doymamış yağ asidi için ise %2'den fazla olmamalıdır.

7. Eikosapentaenoik asidin içeriği, dokosaheksaenoik asidin içeriğinden yüksek olmamalıdır.

8. Sakarozun ve (veya) fruktozun varlığı ya da onların toplamı, karbonhidratın toplam varlığının %20'sinden yüksek olmamalıdır.

9. Laktoz hariç, maltoz ve maltodekstrin kullanılabilir.

3. Altı aylık ve büyüklükte bebekler için kısmen adapte süt karışımları (kuru, sıvı, mayasız ve mayalanmış sütlü) (tüketime hazır ürünün 10(1) ml için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Protein	g	1,5-2,4	+
Süt peynir altı suyunun proteini	Proteinin toplam miktarından yüzde	20-50	.
Yağ	g	2,5-4,0	+
Linoleik asit	Yağ asitlerin toplam miktarından yüzde, en az	14	
	g, en az	400	
Karbonhidratlar	g	6,0-9,0	+
Besin değeri	Kcal /1	520-820	+

4. İlk yaş bebeklerin beslenmesi için anne sütüne ek besleme ürünleri (tüketime hazır ürünün 100 ml için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Vitaminli dahil, sterilize, ultra pastörize, pastörize süt			
Protein	g	2,8-3,2	+
Yağ	g	2,5-4,0 2,0-profilaktik besleme için	+
Mineraller			
Kalsiyum	mg	115-140	+
Meyveli-sebzeli katkılı dahil, sıvı mayalanmış süt ürünleri			
Protein	g	2,0-3,2 En fazla 4,0- profilaktik besleme için	+

Yağ	g	2,5-4,0, en az 2,0 - proflaktik besleme için	+
Karbonhidratlar, Şeker dahil	g	4-12, 10	+
Besin değeri	Kcal	45-106	
Kül	g	0,5-0,8	
Kalsiyum	mg	60-150	+
Asitlik	Therner derece, en fazla	100	
Meyveli-sebzeli katkılı dahil, lor peynir ve lor peyniri ürünleri			
Protein	g	7-17	+
Yağ	g	3,0-15	+
Karbonhidratlar, Şeker dahil	g, en fazla	12, 10	
Besin değeri	Kcal	102-250	
Mineraller			
Kalsiyum	mg	120-200	-h
Asitlik	Therner derece, en fazla	150	.
Süt tozu			
Süt proteini	g	2,8-3,2	+
Yağ	g	2,5-4,0	+
Mineraller			

Kalsiyum	mg	115-140	.
Kuru ve sıvı süt içecekler			
Protein	g	2,0-5,2	+
Yağ	S	1,0-4,0	+
Karbonhidratlar, Şeker dahil	g	7,0-12,0 6,0	
Mineraller			
Kalsiyum	mg	105-240	+
Pişirilmesi gereken süt bazlı kuru tahıllı lapalar			
Nem	g, en fazla	8	+
Protein	g	12-20	+
Yağ	g	10-18	+
Karbonhidratlar, Şeker dahil	g, en fazla	60-70 20	+
Hızlı çözünürü sütü kuru tahıllı lapalar			
Protein	g	12-20	+
	g, en az - kısmi olarak sulandırılmış inek sütüyle ya da saf inek sütüyle yeniden yapılanmasını gerektiren tahıllı lapalarda	7	+
Yağ	g, en az	10-18	+
	g, en az - kütle oram en az %25 olan saf süt ile yeniden yapılanmasını gerektiren tahıllı lapalarda, yeniden yapılanmış lapa içine kaymaklı ya da bitkisel tereyağı katmak şartıyla	5,0	
	g, en az - yağsız süt ile yeniden yapılanmasını gerektiren tahıllı lapalarda, saf süt ile yeniden yapılanması şartıyla ya da yeniden yapılanmış lapa içine kaymaklı ya da bitkisel tereyağı katmak şartıyla	0,5	
Karbonhidratlar, Şeker dahil	g	60-70, 20	+

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanununun
14 numaralı Eki

**Okul Öncesi yaştaki çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için süt bazlı gıda ürünleri
tanımlamasının fiziko-kımyasal göstergeleri**

**1. İçme süt, içme kaymak, yoğurt dahil mayalanmış süt ürünleri, süt bazlı içecekler
(ısıtılardan geçmiş kuru ve sıvı süt ve kaymak)
(tüketime hazır ürünün 100 ml için)**

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Protein			+
Süt, mayalanmış süt ürünleri	g	2,0-5,0	+
Kaymak	g	2,7	+
Yağ			+
Süt, mayalanmış süt ürünleri	g	1,5-4,0	
Kaymak	g	10-20	+
Karbonhidratlar			
Süt, mayalanmış süt ürünleri	g, en fazla	5,0-10,5, şeker dahil - 10	+
Kaymak		10,1-19,9	+
Mineraller			
Kalsiyum	mg	105-240	+ zenginleştirilmiş ürünler için

**2. Okul öncesi yaştaki çocuklar için ve okul çağındaki çocuklar için sert, yarı sert, yumuşak,
salamura, eritme peynirler
(tüketime hazır ürünün 100 g için)**

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Nem kütle fraksiyonu	Yüzde, en fazla	60	
Kuru maddede yağ kütle fraksiyonu	Yüzde, en fazla	50	+
Tuz	g, en fazla	2	

3. Bebeklerin tedavi amaçlı beslenmesi için Özel ürünler (tüketime hazır ürünün 100 g için)

Kriterler ve göstergeler	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünler			
Protein	g	1,2-2,0	+
Taurine	mg	4,0-5,0	
L-karnitin	mg	1,0-1,5	
Yağ	g	3,0-4,0	+
Linoleik Asit	Yağ asitlerin toplamından yüzde	14-20	
	mg	400-800	
Karbonhidratlar	g	6,5-8,0	+
Dekstrin-maltoz	g	5,0-6,0	
Laktoz	g, en fazla	1,0	Düşük laktozlu ürünlerde
	g	0,01	Laktozsuz ürünlerde
Enerji değeri	Kcal/1	640-700	

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
15 numaralı Eki

Bebekleri beslemek için süt bazlı çocuk gıda ürünlerinin üretimi sırasında izin verilen minerallerin ve vitaminlerin formları

ADI	FORM
Mineraller	
Kalsiyum	Kalsiyum karbonat (E170) Tricalcium Citrate (E 333) Dicalcium Citrate (E 345) Kalsiyum glukonat (E 578) Kalsiyum gliserofosfat (E 383) Kalsiyum laktat (E 327) Fosforik asidin kalsiyum tuzu (E341)
Sodyum	Sodyum Sitrat Sodyum klorür (E 331)
Magnezium	Magnezyum karbonat (E 504) Magnezyum klorür (E 511) Magnezyum glukonat (E 580) Ortofosforik asidin magnezyum tuzları (E 343) Magnezyum sülfat (E 518) Magnezyum laktat (E 329)
Potasyum	Potasyum sitrat (E 332) Potasyum laktat (E 326) Potasyum dihidrojen fosfat (GOST 2493)
Demir	Demir glukonat (II) (E 579) Demir (II) sülfat, 7-su (GOST 4148) Demir Laktat (II) (E 585) Demir Fumarat (II) Demir (II) Difosfat (pirofosfat) Elementer demir
Bakır	Bakır karbonat Bakır sitrat Bakır Glukonat Bakır sülfat (E 519)

Çinko	Çinko Asetat Çinko Sülfat Çinko Klorür Çinko laktat
Manganez	Manganez karbonat Manganez klorid Sitrat manganez Manganez glukonat Manganez Sülfat
İyot	Potasyum iyodür, iodocasein sadece iki yaşmdan büyük çocuklar için içme süt üretiminde kullanılmaktadır.
Selenyum	Sodyum selenit
Vitaminler	
Retinol (A)	Retinolasetat Retinolpalmitat Beta-karoten
Calciferol (D)	D2 ergokalsiferol D3 cholecalciferol
Tokoferol (E)	D-tokoferol DL-alfa-tokoferol D-alfa-tokoferol asetat

Tiamin (B_1)	Tiamin hidroklorür Tiamin bromür Tiamin mononitrat Tiamin klorür
Riboflavin (B_2)	Riboflavin Riboflavin-5-fosfatnatry
Niasin (PP)	Nikotinamid Nikotinic asit
Piridoksin (V_6)	Piridoksin hidroklorür Piridoksin-5-fosfat Piridoksin dipalmitate
Pantotenik asit	D-kalsiyum pantotenat Sodyum D-pantotenat Dekspantenol
Cyanocobalamin (B_12)	Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
Folik asit (Bc)	Folik asit
Askorbik asit (C)	L-askorbik asit Sodyum L-askorbat Kalsiyum L-askorbat 6-palmitil-L-askorbik asit (askorbil palmitat) Potasyum askorbat
K vitamini	Phylloquinone (fitomenadion)
Biotin	D-biotin
Kolin	Kolin klorür Kolin sitrat
	Kolin bitartrate
Inositol	inositol preparatı
Karnitin	L-karnitin L-karnitin hidroklorid

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanununun
16 numaralı Eki

**Bebeklerin beslenmesi için sıvı sütlü ve süt bileşenli çocuk gıda ürünlerinde bulunan
minerallerin ve vitaminlerin varlığının izin verilen düzeyi**

Adları	Ölçüm birimleri	İzin verilen düzeyler	İşaretlerin zorunluluğu
Adapte süt karışımlar			
Mineraller			
Kalsiyum	mg/1	330-700	+
Fosfor	mg/1	150-400	+
Kalsiyum / Fosfor	oran	1,2-2,0	
Potasyum	mg/1	400-800	+
Sodyum	mg/1	150-300	+
Potasyum / Sodyum	oran	2,5-3	
Magnezyum	mg/1	30-90	+
Bakır	mkg/1	300-600	+
Manganez	mkg/1	10-300	+
Demir	mg/1	3-8	+
Çinko	mg/1	3-10	+
Klorid	mg/1	300-800	+
İyot	mkg/1	50-150	+
Selenyum	mkg/1	10-40	+
Kül	g/1	2,5-4	.
Vitaminler			
Retinol (A)	mkg-oran/1	400-1000	+
Tokoferol (E)	mg/1	4-12	+
Kalsiferol (D)	mkg/1	7,5-12,5	+
IC vitamini	mkg/1	25-60	+
Tiamin(B 1)	mkg/1	400-1000	+
Riboflavin (B 2)	mkg/1	500-1500	+
Pantotenik asit	mkg/1	2700-5000	+
Piridoksin (B 6)	mkg/1	300-1000	+
Niasin (PP)	mkg/1	2000-10000	+
Folik asit (Bc)	mkg/1	60-150	+
Cyanocobalamin (B 12)	mkg/1	1,0-3,0	+

Askorbik asit (C)	mg/l	55-150	+
inositol	m g/l	20-60	+
Kolin	mg/l	50-150	+
Biotin	mkg/l	10-40	+
L-karnitin	mg/l	10-20	+
Nükleotidler (toplam sitidinin-, üridin-, adenozin-, guanozin- ve inozin 5 monophosphates)	mg/l, en fazla	35	+
Altı aylıktan sonra bebekler için sonradan beslenmede kullanılan adapte mamalar			
Kalsiyum	mg/l	400-800	+
Fosfor	mg/l	200-400	+
Kalsiyum / Fosfor	oran	1,2-2,0	
Potasyum	mg/l	500-900	+
Sodyum	mg/l	150-300	+
Potasyum / Sodyum	oran	2-3	+
Magnezyum	mg/l	50-100	+
Bakır	mkg/l	400-1000	+
Manganez	mg/l	10-300	+
Demir	mg/l	7-14	+
Çinko	mg/l	4-10	+
Klorid	mg/l	300-800	H
İyot	mkg/l	50-150	+
Selenyum	mkg/l	10-40	+
Kül	g/l	2,5-5	-

Vitaminler			
Retinol (A)	mkg-oran/l	400-800	+
Tokoferol (E)	mg/l	4-12	+
Kalsiferol (D)	mkg/l	8-12,5	+
K vitamini	mkg/l	25-60	+
Ti amin (B 1)	mkg/l	400-1000	+
Riboflavin (B 2)	mkg/l	600-1500	+
Pantotenik asit	mkg/l	3000-5000	+
Piridoksin (B 6)	mkg/l	400-1000	+
Niasin (PP)	mkg/l	3000-10000	+
Folik asit (Bc)	mg/l	60-150	+
Cyanocobalamin (B 12)	mkg/l	1,-3,0	+
Askorbik asit (C)	mg/l	55-150	+
Kolin	mg/l	50-150	+
Biotin	mkg/l	10-40	+
İnosit	mg/l	20-60	+
L-karnitin	mg/l	10-20	+
Nükleotidler (toplam sitidinin-, üridin-, adenozin-, guanozin- ve inozin 5 monophosphates)	mg/l, en fazla	35	+
Sonradan beslenmede kullanılan kısmi adapte karışımlar			
Mineraller			
Kalsiyum	mg/l	600-900	+
Fosfor	mg/l	200-600	+
Kalsiyum / Fosfor	oran	1,2-2,0	
Potasyum	mg/l	400-1000	+
Sodyum	mg/l	250-350	+
Magnezyum	mg/l	50-100	+
Bakır	mkg/l	400-1000	+
Manganez	mkg/l	10-500	+
Demir	mg/l	5-14	+
Çinko	mg/l	4-10	+
Klorid	mg/l	600-800	+
iyot	mkg/l	50-120	+
Kül	g/l	4-5	-
Vitaminler			
Retinol (A)	mkg-oran/l	400-800	+

Tokoferol (E)	mg/1	4-12	+
Kalsiferol (D)	mkg/1	7-15	+
Tiamin (B 1)	mkg/1	400-1000	+
Riboflavin (B 2)	mkg/1	500-1500	+
Pantotenik asit	mkg/1	2500-5000	+
Piridoksin (B 6)	mkg/1	400-1000	+
Niasin (PP)	mkg/1	3000-10000	+
Folik asit (Bc)	mkg/1	60-150	+
Cyanocobalamin (B 12)	mkg/1	1,5-3,0	+
Askorbik asit (C)	mg/1	55-150	+
Pişirilmesi gereken süt bazlı kuru tahıllı lapalar, hızlı çözünür (anlık hazırlanan) kuru sütlü lapalar			
Mineraller			
Kalsiyum	mkg-oran/1	400-600	
Sodyum	mg, en fazla	500	
Demir	mkg/1, zenginleştirilmiş için	6-10	
İyot	mkg/1, zenginleştirilmiş için	40-80	
Vitaminler (zenginleştirilmiş lapalarda)			
Retinol (A)	Mkg-oran/1	300-500	
Tokoferol (E)	mg	5-10	
Tiamin (B 1)	mg	0,2-0,6	
Riboflavin (B 2)	mg	0,4-0,8	
Niasin (PP)	mg	4-8	
Askorbik asit (C)	mg	30-100	

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
17 numaralı Eki

Bir yaş çocuklar için ve bir yaşından itibaren üç yaşına kadar çocuklar için gıda ürünlerinin üretimi sırasında izin verilen gıda katkı maddelerinin ve tatlandırıcıların listesi

Gıda katkı maddesi (E endeksi)	Gıda ürünleri	Hazır çocuk gıda ürünlerinde maksimum düzey
Azot (E 941) Argon (E 938) Helyum (E 939) Karbon dioksit (E 290)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Aljinik asit (E 400) Potasyum aljinat (E 402) Kalsiyum aljinat (E 404) Sodyum alginat (E 401) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde)	Tatlılar, pudıngler	500 mg/kg
L-Ascorbylpalmitate (E 304) Tokoferol konsantre (E 306) Alfa-tokoferol (E 307) Gama-tokoferol (E 308) Delta-tokoferol (E 309) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde)	Yağ içeren ürünler	100 mg/kg
L-Askorbik asit (E 300) Kalsiyum L-askorbat (E 302) Sodyum L-askorbat (E 301) (askorbik asit üzerine yeniden hesaplanmasıyla ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde)	Bisküvi ve kıtır ekmek dahil, yağ içeren tahıllar bazında ürünler	200 mg/kg
Potasyum hidroksit (E 525) Kalsiyum hidroksit (E 526) Sodyum hidroksit (E 524) (sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre

Guar sakızı (E 412) Arap zankı (E 414) Keçiboynuzu sakızı (E 410) Ksantan sakızı (E 415) Pektin (E 440) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	10 g/kg
Amonyum karbonat (D 503) Potasyum karbonat (E 501) Sodyum karbonat (E 500) (sadece kabartma tozu olarak)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Kalsiyum karbonat (E 170) (sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Sitrik asit (E 330) Potasyum sitrat (E 332) Kalsiyum sitrat (E 333) Sodyum sitrat (E 331) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde, sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Modifiye nişastalar: Asetillenmiş Dikrahmaladipat (E 1422) Asetillendirilmiş di-nişasta fosfat (E 1414) Asetillendirilmiş nişasta (E 1420) Asetillendirilmiş okside nişasta (E 1451) Di-nişasta fosfat (E 1412) Monokrahmal fosfat (E 1410) Okside nişasta (E 1404) Fosfatlandırılmış di-nişasta fosfat (E 1413) Nişasta (sodyum) oktenil suksinat (E 1450) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	50 g/kg

Laktik asit (E 270) Potasyum laktat (E 326) Kalsiyum laktat (E 387) Sodyum laktat (E 325) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde, sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)*	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Hidroklorik asit (E 507)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Asetik asit (E 260) Potasyum asetat (E 261) Kalsiyum asetat (E 387) Sodyum asetat (E 262) (ayrı ayrı ya da kombinasyon halinde, sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
o-fosforik asit (E 339) (P205 üzerinde yeniden hesaplanmasıyla eklenen fosfat sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları (yarı hazır et ve balık ürünler hariç ve salam ürünler hariç)	1 g/kg
Malik asit (E 296) (sadece aktif asitliğini kontrol etmek için)**	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre
Doğal tatlandırıcılar	Anne sütüne ek kullanılan bebek mamaları	Üreticinin teknik dokümantasyonuna göre

* Anne sütüne ek kullanılan bebek mamalarının üretimi için sadece laktik asitin, tartarik asitin, malik asitin ve bunların tuzlarının L(+) formları kullanılabilir.

**Mayalanmış süt ürünlerinin üretimi için sadece patojen olmayan ve toksik olmayan mikroorganizmaların suşlarından elde edilen L (+) laktik asit kullanılabilir.

Not. Çocuk gıda ürünlerinin başka ürünün içinde üretimi sırasında gıda katkı maddeleri kullanmaya izin verilmektedir. Bu tür ürünlerde Arap zankı (E 414) içeriği 150 g/kg, amorfik silikon dioksit (E 551)- 10 g/kg aşmamalıdır. B12 vitaminin içeriğinde, çocuk gıda ürünleri içine, manitol'e (E 421) girmesine izin verilmektedir (bir taşıyıcı çözücü olarak kullanılarak), *B12 ve B12e vitaminin içeriği manitol'ün 1 mg/kg aşmamalıdır. Çoklu doymamış yağ asitlerinin preparatların kaplamasının bir

parçası olarak sodyum askorbat'a (E 301) girişine izin verilmektedir. Diğer ürünlerden girişi, tüketime hazır ürünün arap zımkı için 10 mg/kg, sodyum askorbat için 75 mg/kg aşmamalıdır.

"Süt ve Süt Ürünleri için
Teknik Düzenleme"
Federal Kanunun
18 numaralı Eki

**Etiketleme sırasında etiketin üzerine yazılmış hazır ürünün besin değerlerinin
gerçek göstergelerinden izin verilen sapma sınırı**

Hazır ürünün besin değerinin göstergeleri	İzin verilen sapma sınırı, +/-
Proteinler, yağlar, karbonhidratlar, şeker, organik asitler, alkol, lif, yağ asitleri	
Ürünün 100 gramı için en az 10 gram	+-%10
Ürünün 100 gramı için 10-40 gram	+-%15
Ürünün 100 gramı için 40 gram'dan fazla	+-%6g
Sodyum, magnezyum, kalsiyum, fosfor, demir, çinko, C, B 1, B_2, B_6 vitaminler, pantotenik asit, niasin, kolesterol	+-%20
A, D, E vitaminleri, folik asit, B_12, biyotin, iyot	+-%30 (hazır ürünün üretimi sırasında arttırılmış vitamin içeriğini dikkate almadan)