

## **Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности молока и молочной продукции"**

### *Утративший силу*

Постановление Правительства Республики Казахстан от 11 марта 2008 года N 230. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2017 года № 29

**Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).**

В соответствии с законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности молока и молочной продукции".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр  
Республики Казахстан

Утвержден  
постановлением Правительства  
Республики Казахстан  
от 11 марта 2008 года N 230

## **Технический регламент "Требования к безопасности молока и молочной продукции"**

### **1. Область применения**

1. Технический регламент "Требования к безопасности молока и молочной продукции" (далее - технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и устанавливает минимально необходимые требования к безопасности молока и молочной продукции (далее - молоко и молочная продукция).

Настоящий технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, находящиеся в обращении на территории Республики Казахстан, которые включают следующие виды продукции:

- 1) молоко-сырье и сливки-сырье;
- 2) молоко питьевое и сливки питьевые;
- 3) кисломолочные продукты;
- 4) творог и творожные изделия;
- 5) сметана;
- 6) масло из коровьего молока;
- 7) **исключен постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования);**
- 8) паста масляная;
- 9) спред сливочно-растительный и смесь топленая сливочно-растительная;
- 10) сыр и сырные продукты;
- 11) вторичные продукты переработки молока.

**Сноска. Пункт 1 с изменениями, внесенными постановлениями Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2); от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).**

2. Виды молока и молочной продукции, попадающие под действие настоящего технического регламента, согласно единой товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности таможенного союза приведены в приложении к настоящему Техническому регламенту.

**Сноска. Пункт 2 в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).**

3. Требования настоящего технического регламента распространяются на деятельность всех физических и юридических лиц, занимающихся разработкой (созданием), производством (заготовкой), переработкой, хранением и реализацией молока и молочной продукции.

**Сноска. Пункт 3 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

4. Настоящий технический регламент не распространяется на молоко и молочную продукцию, предназначенную для детского питания, лечебного, профилактического и диетического назначения, молоко и молочную продукцию домашнего приготовления, предназначенную для личного употребления,

молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы, а также пищевые добавки, красители и ароматизаторы, применяемые в производстве (изготовлении) молочной продукции.

**Сноска. Пункт 4 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).**

## **1-1. Опасные факторы (риски)**

**Сноска. Регламент дополнен разделом 1-1 в соответствии с постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

4-1. К опасным факторам (рискам), возникающим в процессе жизненного цикла молока и молочной продукции, которые минимизируются для обеспечения безопасности человека, окружающей среды, относятся: содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, стимуляторов роста животных, гормональных препаратов и лекарственных средств, механическое, микробиологическое загрязнение молочного и другого сырья, технологических средств, пищевых добавок, готовой продукции.

4-2. Вероятные риски возникают при следующих стадиях (процессах) жизненного цикла продукции:

- 1) разработке (создании) молочной продукции;
- 2) подготовке к производству, нахождении на складских, производственных помещениях, при контакте с машинами, оборудованием, материалами;
- 3) приемке и подготовке молока-сырья и немолочного сырья, в том числе пищевых добавок и ингредиентов к производству молока и молочной продукции;
- 4) производстве (изготовлении) молока и молочной продукции;
- 5) хранении, транспортировке, реализации;
- 6) утилизации, уничтожении.

## **1-2. Идентификация молока и молочной продукции**

**Сноска. Регламент дополнен разделом 1-2 в соответствии с постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

4-3. Идентификация молока и молочной продукции проводится в целях:

- 1) отнесения молока и молочной продукции к области применения настоящего технического регламента;
- 2) установления соответствия молока и молочной продукции, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего технического регламента;

3) установления соответствия молока и молочной продукции сведениям, содержащимся в информации для потребителей, декларации о соответствии или сертификате соответствия, предоставленных изготовителем или продавцом.

4-4. Идентификация молока и молочной продукции проводится при оценке и подтверждении соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также в случае, если в информации о молоке и молочной продукции содержится его неполное описание.

4-5. Идентификацию молока и молочной продукции проводят:

1) органы по подтверждению соответствия и испытательные лаборатории (центры) при проведении процедуры подтверждения соответствия;

2) уполномоченные органы в области безопасности пищевой продукции при осуществлении контроля в области безопасности пищевой продукции.

4-6. Идентификация молока и молочной продукции проводится с учетом признаков, приведенных в нормативных документах по стандартизации, сопроводительных документах на молоко и (или) молочную продукцию, договорах поставок, контрактах, спецификациях на молоко и (или) молочную продукцию, информации на этикетках потребительских упаковок и других документах, содержащих описание молока и (или) молочной продукции.

4-7. Для целей установления факта фальсификации молока и молочной продукции проводятся их испытания (исследования) по следующим показателям идентификации и другим показателям:

1) содержанию в готовом молочном продукте, молочном составном продукте или молокосодержащем продукте сухих веществ молока (сухого молочного остатка), их массовой доле в готовом продукте в процентах (за исключением молочной продукции, содержащей сливочное масло);

2) наличию и содержанию жиров немолочного происхождения, их массовой доле в молоке и молочной продукции в процентах;

3) жирнокислотному составу жировой фазы молока и молочной продукции (за исключением молочной продукции, массовая доля жира в которых составляет менее чем 1,5 процента, и мороженого, массовая доля жира в котором составляет не более чем 8 процентов);

4) исключен постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования);

5) исключен постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).

Сноска. Пункт 4-7 с изменениями, внесенными постановлением

Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).

4-8. Результаты проведения идентификации молока и молочной продукции анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого включает:

1) сведения об организации, проводившей идентификацию молока и (или) молочной продукции;

2) информацию об изготовителе молока и (или) молочной продукции с указанием места нахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, адреса и фамилии, имени, отчества физического лица - индивидуального предпринимателя;

3) наименование идентифицируемых продуктов, наименование их классификационных признаков;

4) сведения о молоке или молочной продукции, использованных при проведении их идентификации;

5) дату производства, срок годности молока или молочной продукции, условия их хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

6) результаты испытаний (исследований) молока и (или) молочной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (при необходимости их проведения), в том числе испытаний (исследований) органолептических показателей;

7) сведения об упаковке, в том числе о виде упаковки, о массе нетто или об объеме молока или молочной продукции в потребительской упаковке или транспортной таре;

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования ;

10) наименование нормативных правовых актов, нормативных документов по стандартизации, в соответствии с которыми произведен этот продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание этого продукта, в том числе ввезенного на территорию Республики Казахстан (контракт на его поставки, сертификат соответствия или декларация соответствия, документ, удостоверяющий безопасность, спецификация на этот продукт);

11) заключение о проведении дополнительных испытаний (исследований) (в случае если требуется), необходимость которых устанавливают уполномоченные органы в области безопасности пищевой продукции;

12) заключение о соответствии этого продукта заявленному наименованию и (или) конкретной партии этого продукта и его декларируемым показателям.

4-9. Молоко и молочная продукция в случае не соответствия требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования подлежит выводу из производства и (или) оборота.

4-10. Уполномоченные органы в области безопасности пищевой продукции, в случае выявления не соответствия требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции, принимают меры по приостановлению производства и (или) реализации фальсифицированных молока и молочной продукции и информируют об этом потребителей.

## **2. Термины**

5. В настоящем техническом регламенте используются следующие термины:

1) обогащение - процесс введения в молоко и продукты переработки молока витаминов, микро- и макроэлементов, пробиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических культур;

2) биопродукт - обогащенный продукт переработки молока, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением в процессе сквашивания и (или) после него живых культур пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков;

3) стерилизация - процесс термической обработки молока в герметично закупоренных емкостях при температуре выше  $100^{\circ}\text{C}$ , обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

4) контаминант (загрязнитель) - любой биологический или химический фактор, посторонний материал или другие вещества, не добавленные в пищевые продукты намеренно, которые могут подвергнуть риску безопасность молока и молочных продуктов или их пригодность для употребления;

5) восстановление - процесс изготовления молочного продукта путем добавления воды к его концентрированным формам;

6) нормализация - процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока;

7) пастеризация - процесс термической обработки при температуре от  $65^{\circ}\text{C}$  до  $100^{\circ}\text{C}$ , обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов не менее чем на 99,0 % от исходного содержания в продукте;

8) пребиотические вещества (пребиотики) - вещество или комплекс веществ, оказывающих при их систематическом употреблении человеком в пищу в

составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;

9) пробиотические микроорганизмы - непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие с пищей, благотворно влияющие на организм человека нормализующим воздействием на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта;

10) молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка, с добавлением или без добавления функционально необходимых ингредиентов;

11) составной молочный продукт - пищевой продукт, изготавливаемый из молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, в котором составные части молока составляют более 50,0 % в составе продукта;

12) охлаждение - снижение температуры в соответствии с требованиями технологических процессов;

13) молкосодержащий продукт - пищевой продукт, изготавливаемый из молока и (или) молочной продукции и (или) побочных продуктов переработки молока и (или) немолочных компонентов, включая немолочные жиры и (или) белки, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20,0 %;

14) кисломолочный продукт - молочный или составной молочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока и (или) молочных продуктов и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению рН и коагуляции белка, содержащий живые заквасочные микроорганизмы;

15) молочная продукция - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молкосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока;

16) переработка молока - комплекс технологических операций, изменяющих исходные свойства молока;

17) очистка молока-сырья - процесс освобождения молока от механических примесей и (или) микроорганизмов;

18) молоко-сырье (сырое) - молоко, не подвергавшееся термической обработке;

19) молоко цельное - молоко, не подвергавшееся регулированию составных частей молока;

20) цельномолочный продукт - молочный продукт, изготавливаемый из цельного молока;

21) термообработка - процесс термической обработки молока или молочных продуктов (охлаждение, термизация, пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация, ультравысокотемпературная обработка);

22) исключен постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2);

23) исключен постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2);

24) исключен постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2);

25) ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация) - термообработка молока и продуктов его переработки в потоке при температуре 125 - 140 °С с выдержкой не менее 2-5 секунд, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

26) ферментные препараты - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, имеющих место при изготовлении продуктов переработки молока;

27) молоко - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от животных в период лактации при доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

28) молоко восстановленное - молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды;

29) побочный продукт переработки молока - полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;

30) молоко-сырье вторичное - побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

31) молоко питьевое - молочный продукт с массовой долей жира не более 9 процентов, изготовленный из молока-сырья и подвергнутый термической обработке, либо изготовленный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды и расфасованный в потребительскую тару;



32) сливки питьевые - сливки, подвергнутые термической обработке и расфасованные в потребительскую тару;

33) сквашенный продукт - молочносодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;

34) сметана - кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

35) творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультрафильтрации;

36) творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молочносодержащий продукт, произведенные из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие "творожный сыр";

37) немолочные компоненты - пищевые продукты минерального, растительного, животного происхождения, которые добавляются к продуктам переработки молока;

38) масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

39) сливочно-растительный спред - продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет

от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;

40) молоко цельное сухое - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 20 процентов;

41) сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 32 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента;

42) топленое масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

43) сливки - молочный продукт, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

44) сливки-сырье - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем  $45^{\circ}\text{C}$ ;

45) сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

46) плавленый сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

47) сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

48) масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью

которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

49) масло сливочное - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

50) продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными документами, сводами правил и (или) техническими документами;

51) пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 процентов до 20 процентов;

52) мороженое - взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт;

53) сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

54) **исключен постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования);**

55) закваска - специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых микроорганизмов;

56) сквашивание - процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных микроорганизмов. Сквашивание сопровождается снижением показателя активной кислотности (рН) и повышением содержания молочной кислоты;

57) свертывание - процесс коагуляции белка в молоке и продуктах его переработки. Свертывание осуществляется под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции белка;

58) концентрирование (сгущение) - процесс, применяемый при производстве концентрированных и сгущенных продуктов переработки молока и

осуществляемый путем частичного удаления воды из продукта переработки молока;

59) сушка - процесс, применяемый при производстве сухих продуктов переработки молока и осуществляемый путем удаления влаги из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ 90 процентов и более;

60) взбивание - процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока и осуществляемый путем интенсивного перемешивания продукта и сопровождается увеличением его объема;

61) составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода.

**Сноска. Пункт 5 с изменениями, внесенными постановлениями Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2); от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2); от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).**

### **3. Требования к безопасности молока и молочной продукции при ее реализации**

6. Реализация молока и молочной продукции осуществляется с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов на объектах внутренней торговли, обеспечивающих возможности приемки, контроля, идентификации и хранения пищевой продукции в соответствии с их нормативной документацией.

7. Основными условиями для реализации молока и молочной продукции являются:

1) наличие сопроводительных документов;

2) наличие информации о молоке и молочной продукции, условиях ее использования и хранения;

3) наличие документа, удостоверяющего безопасность молока и молочной продукции (санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарный сертификат, ветеринарная справка, сертификат соответствия).

**Сноска. Пункт 7 с изменениями, внесенными постановлениями Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2); от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).**

8. Реализация молока и молочной продукции осуществляется в пределах сроков годности, установленных нормативными документами на конкретные виды молока и молочной продукции, при соблюдении условий хранения.

**Сноска. Пункт 8 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

9. Молоко и молочная продукция реализуются в потребительской или групповой упаковке (таре), или без нее: на розлив или развес.

Не допускаются к реализации молоко и молочная продукция в нарушенной и (или) негерметичной упаковке (таре).

При реализации молока и молочной продукции на розлив или развес должно использоваться специальное оборудование для нарезки и взвешивания, а также маркированный торговый инвентарь (половники, щипцы, совки и др.).

Взвешивание неупакованной молочной продукции непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

10. К реализации молока и молочной продукции допускаются лица, прошедшие в установленном порядке обязательный медицинский осмотр.

Лица, осуществляющие реализацию молока и молочной продукции должны иметь специальную одежду.

#### **4. Требования к безопасности сырья, используемого для производства (изготовления) молока и молочной продукции**

11. Молоко-сырье и сливки-сырье, предназначенное для промышленной переработки, получают от здоровых животных индивидуальных сдатчиков или содержащихся в хозяйствующих субъектах, благополучных по инфекционным заболеваниям в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области ветеринарии .

**Сноска. Пункт 11 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

12. Условия содержания, кормления и доения животных, контроль за состоянием животных, технологические процессы производства сырого молока, включая сбор, охлаждение, хранение и транспортирование сырого молока должны соответствовать требованиям, установленным ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

13. Молоко-сырье должно быть профильтровано (очищено) и подвергнуто охлаждению в хозяйствующих субъектах до температуры  $(4 \pm 2)^0$  С не позднее чем в течение 2 часов после дойки.

Молоко-сырье, допускается хранить у производителя (изготовителя) не более 24 часов при температуре  $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ , с учетом времени на его транспортирование к месту переработки.

14. Во время транспортировки на место переработки и вплоть до начала переработки температура молока-сырья не должна превышать  $8^{\circ}\text{C}$ .

Не допускается смешивание молока-сырья, поступившего для переработки с молоком, уже находящимся на хранении у предприятия-переработчика.

Допускается хранение (резервирование) молока-сырья у переработчиков, кроме молока, ранее подвергнутого хранению у производителей (изготовителей) молока-сырья:

- 1) охлажденного до температуры  $4^{\circ}\text{C}$  - не более 6 часов;
- 2) охлажденного до температуры  $6^{\circ}\text{C}$  - не более 4 часов.

Молоко-сырье, не соответствующее при приемке по температуре установленным требованиям, подлежит немедленной переработке.

15. Молоко-сырье, полученное от коров в первые семь дней после отела (получение приплода) и в последние пять дней перед запуском, а также, не пригодное к термической обработке, из-за высокой титруемой кислотности, определяемой в нормативных документах, приемке для переработки на молочные и молкосодержащие продукты, не подлежит.

Молоко-сырье, не имеющее ветеринарной справки, приемке не подлежит.

16. Хранение (резервирование) молока-сырья, в том числе термически обработанного до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях, предназначенных для молока-сырья.

17. Пригодность молока-сырья для промышленной переработки от здоровых животных из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйствующих субъектов, подтверждается ветеринарной справкой и лабораторными исследованиями эффективности термической обработки, характеризуемой отсутствием пероксидазы.

Для хозяйствующих субъектов, неблагополучных по инфекционным заболеваниям, в сопроводительном документе, сопровождающем молоко-сырье обязательна отметка о проведенной термической обработке, с указанием температуры и времени обработки.

18. Уровень содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, ингибирующих веществ, пестицидов, радионуклидов, а также микроорганизмов и соматических клеток в молоке-сырье и сливках-сырье не должен превышать предельно допустимые уровни (нормы), установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

В молоке-сырье и сливках-сырье не допускается содержание остаточных количеств моющих, дезинфицирующих, нейтрализующих средств.

**Сноска. Пункт 18 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

19. Используемые при производстве молоко-сырье, сливки-сырье, немолочные компоненты, пищевые добавки, технологические средства подвергаются входному контролю. Хранение и подготовка их к производству молока и молочной продукции осуществляются при условиях, исключающих загрязнение для обеспечения безопасности продуктов переработки для жизни и здоровья человека.

Вода, используемая для технологических целей, должна соответствовать требованиям, установленным к безопасности питьевой воды.

**Сноска. Пункт 19 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

## **5. Требования к безопасности заквасок и пробиотических культур**

20. Безопасность заквасок и (или) пробиотических культур обеспечивается их производителями (изготовителями), а приготовленных из них производственных заквасок - комплексом технических требований к помещениям (их расположению в производственной цепочке, составу и состоянию) и оборудованию (виду и состоянию), а также организационно-технических мероприятий (технологические режимы производства и программы производственного контроля) и соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

21. Хранение и использование заквасок и (или) пробиотических культур из вскрытых и (или) поврежденных упаковок (тар) и с истекшим сроком годности запрещается.

Каждая партия заквасок и (или) пробиотических культур, предназначенная для приготовления производственных заквасок, используемых в производстве молока и молочной продукции должна сопровождаться документами установленной формы.

22. Контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при их изготовлении и приготовлении из них производственных заквасок и активизированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла специально подготовленным и периодически аттестуемым персоналом.

23. Процесс приготовления заквасок и (или) пробиотических культур (включая восстановление сухих питательных сред или сухого молока,

пастеризацию и (или) стерилизацию, охлаждение, заквашивание, культивирование и охлаждение закваски) производится в условиях обеспечивающих безопасность пищевой продукции.

## **6. Требования к безопасности молока и молочной продукции при производстве (изготовлении)**

24. В процессе производства (изготовления) в технологических помещениях должен обеспечиваться необходимый уровень освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны в соответствии с утвержденными санитарными и гигиеническими нормативами.

25. Для предотвращения загрязнения молока и молочной продукции в технологических помещениях не разрешается употребление табачных изделий, жевательной резинки и прием пищевой продукции, хранение медицинских аптечек и личного имущества, ношение персоналом украшений и бижутерии.

Медицинские аптечки могут размещаться в тамбурах технологических помещений и участков или бытовых помещениях.

В процессе производства (изготовления) молока и молочной продукции осуществляется строгий контроль за выполнением персоналом правил личной гигиены, особенно в отношении мытья рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

В технологических помещениях по производству (изготовлению) молока и молочной продукции, не допускается наличие грызунов и насекомых (в т.ч. мух, тараканов).

На территории объекта производства (изготовления) молока и молочных продуктов не допускается наличие птиц и животных.

26. Определение предельно допустимого уровня вредных веществ в воздухе рабочей зоны, устанавливается индивидуально для каждого объекта производства (изготовления) в зависимости от видов выпускаемых молочных продуктов и особенностей ведения технологических процессов в соответствии с санитарными и гигиеническими нормативами.

Концентрация вредных веществ в приточном воздухе систем вентиляции, кондиционирования воздуха, воздушного отопления не должна превышать 30 % от предельно допустимой концентрации. Если вредным фактором является пыль, то необходимо предусмотреть очистку приточного воздуха.

27. Технологическое оборудование, предназначенное для производства (изготовления) молока и молочной продукции, в том числе доильно-молочное оборудование, должно быть изготовлено из материалов, предназначенных для контакта с молоком и молочной продукцией и соответствовать нормам



безопасности, предусмотренным законодательством в области безопасности машин и оборудования .

28. Критическими точками производства молока и молочной продукции, в которых существует наибольшая вероятность риска загрязнения, являются следующие технологические процессы: взбивание, восстановление, добавление ингредиентов, концентрирование, нормализация, обогащение, очистка, плавление, рекомбинирование, свертывание, сгущение, сбивание, сквашивание, созревание, сушка, термообработка, упаковка, фасование, хранение, иные специальные технологические процессы в зависимости от специфики производства и вида изготавливаемой молочной продукции. Указанные процессы должны осуществляться с соблюдением режимов и условий, установленных нормативными и техническими документами для предотвращения вторичного загрязнения сырья и полуфабрикатов.

Производство и технологическое оборудование должно быть сконструировано таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ обслуживающего персонала для работы (технического обслуживания, чистки и обезжиривания).

**Сноска. Пункт 28 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

29. Оборудование, используемое для производства (изготовления), термической обработки, охлаждения и хранения молока и молочной продукции должно обеспечивать достижение и поддержание требуемых температур максимально быстро, для обеспечения производства (изготовления) безопасной продукции.

Оборудование, обеспечивается средствами измерений и контроля температуры, влажности, воздушного потока и других характеристик в соответствии с национальными стандартами Республики Казахстан, которые могут отрицательно влиять на безопасность или пригодность молока и молочной продукции для использования по назначению. Средства измерений должны быть проверены и (или) аттестованы в установленном порядке и внесены в реестр средств измерений, допущенных для применения на территории Республики Казахстан.

Оборудование для очистки молока должно быть изготовлено из коррозионно-стойких материалов и сконструировано таким образом, чтобы иметь возможность легко очищаться.

Установки по очистке молока, подготовке вспомогательного сырья, переработке, упаковке продукции, не входящие в состав комплексных

технологических линий, в целях предотвращения загрязнения, размещаются в изолированных друг от друга помещениях, а также отдельно от складских помещений.

Сноска. Пункт 29 с изменениями, внесенными постановлениями Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2); от 23.07.2013 № 735.

30. Безопасность производственных процессов гарантируется постоянным контролем за их соблюдением, включая температурный режим производства (изготовления) и реализации готовых молочных продуктов.

31. Для обеспечения безопасности, промышленной стерильности и продления сроков хранения, молоко и молочная продукция подвергается термообработке, в том числе термизации, пастеризации, стерилизации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке.

Термизация молока и молочной продукции осуществляется при температуре от  $60^{\circ}\text{C}$  до  $68^{\circ}\text{C}$  с последующей выдержкой до 30 секунд.

Пастеризация молока и молочной продукции (низкотемпературная, высокотемпературная) осуществляется при различных режимах (температура/время) в диапазоне температур от  $63^{\circ}\text{C}$  до  $100^{\circ}\text{C}$  с выдержкой в течение времени, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых они не наносят вреда здоровью человека.

Низкотемпературная пастеризация молока и молочной продукции проводится при температуре не выше  $76^{\circ}\text{C}$  и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы.

Высокотемпературная пастеризация молока и молочной продукции проводится в диапазоне температур от  $77^{\circ}\text{C}$  до  $125^{\circ}\text{C}$  и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы и пероксидазы.

Стерилизация молока и молочной продукции осуществляется в герметично укупоренной потребительской упаковке (таре) при температурах выше  $100^{\circ}\text{C}$  с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукции требованиям промышленной стерильности.

Ультрапастеризация молока и жидкой молочной продукции при его переработке осуществляется при температуре  $125^{\circ}\text{C}$  -  $138^{\circ}\text{C}$  с выдержкой не менее 5 секунд, обеспечивающей:

1) при последующем асептическом упаковывании - соответствие продукции требованиям промышленной стерильности;

2) при последующем неасептическом упаковывании - существенное снижение остаточной микрофлоры продукта и увеличение продолжительности хранения.

Ультравысокотемпературная обработка молока и молочной продукции осуществляется в потоке в закрытой системе при температурах  $135^{\circ}\text{C}$  -  $140^{\circ}\text{C}$  путем контакта с нагретой поверхностью или прямого смешивания стерильного пара с продуктом с выдержкой не менее 2 секунд.

32. Периодичность и методы контроля эффективности специальных технологических процессов по обеспечению безопасности конкретных видов продукции устанавливаются в программе производственного контроля.

Методы, применяемые при контроле термической обработки молока и молочной продукции должны обеспечивать достижение заданного уровня безопасности готового молочного продукта.

Охлаждение молока и молочной продукции его переработки, подвергаемых термической обработке производится до температуры не выше  $4^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$ .

**Сноска. Пункт 32 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

## **7. Требования к безопасности готовой молочной продукции**

33. Безопасность молока и молочной продукции обеспечивается путем соблюдения требований к процессам производства, проведения ветеринарно-санитарного и санитарно-эпидемиологического контроля при производстве (изготовлении) и обороте молока и молочной продукции.

Требования к безопасности, срокам годности молока и молочной продукции устанавливаются нормативно-техническими документами при ее разработке (создании).

**Сноска. Пункт 33 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

34. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также значения показателей окислительной порчи в молоке и молочной продукции, предназначенных для реализации не должны превышать допустимые уровни, установленные ветеринарно- санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

35. Не допускается содержание микроорганизмов в молоке-сырье, сливках-сырье, молоке и молочной продукции, предназначенных для реализации, выше уровня, установленного санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Сноска. Пункт 35 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2 ).

36. В готовой молочной продукции не допускается наличие фосфатазы и (или ) пероксидазы.

37. Исключен постановлением Правительства РК от 15.11.2010 № 1201 ( вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).

38. Температура при выпуске готовой молочной продукции, обеспечивающая предотвращение опасности возникновения преждевременной порчи, должна устанавливаться с учетом срока реализации готовой молочной продукции в соответствии с гигиеническими нормативами и нормативными документами на конкретные виды молочной продукции.

39. Определение показателей безопасности молочной продукции смешанного состава производится по основному (ым) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

40. Исключен постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 ( порядок введения в действие см. п. 2 ).

41. Исключен постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 ( порядок введения в действие см. п. 2 ).

42. Обогащение молока и молочной продукции пищевыми добавками и витаминами производится в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

Обогащение не должно снижать потребительские свойства продукции, в том числе уменьшать уровень содержания и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ и оказывать влияние на их безопасность.

Сноска. Пункт 42 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).

43. При обогащении молочной продукции витаминами и пищевыми добавками необходимо учитывать возможность химического взаимодействия обогащающих добавок между собой и с компонентами обогащаемого продукта и выбирать такие их сочетания, формы, способы и последовательность внесения, которые обеспечивают их максимальную сохранность в процессе оборота обогащенных продуктов.

44. Для обогащения молочной продукции пробиотическими микроорганизмами допускается использовать штаммы, депонированные в официальных коллекциях культур, пробиотические свойства которых подтверждены в порядке установленном законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

45. Экологически чистые молоко и молочная продукция не должны содержать генетически модифицированных объектов, а по уровню содержания контаминантов, микроорганизмов, токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов должны соответствовать стандартам экологической чистоты, утвержденным в установленном порядке.

## **8. Требования к безопасности зданий, сооружений используемых при производстве (изготовлении) молока и молочных продуктов**

46. Здания и прилегающая территория объекта по заготовке и производству (изготовлению) молока и молочной продукции эксплуатируются с соблюдением требований ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

**Сноска. Пункт 46 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

47. Применяемые при изготовлении молочной продукции закваски и пробиотические культуры должны быть изготовлены на специализированных предприятиях в соответствии с нормативной и технической документацией.

Приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, которое должно соответствовать следующим требованиям:

1) размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном от производственных цехов помещении ;

2) иметь отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;

3) иметь приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха.

48. Устройства системы канализации предприятия должны удовлетворять требованиям строительных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Для отведения производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организации должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения с выпуском сточной воды в водный объект.

Не допускается производить сброс производственных, бытовых и ливневых сточных вод в открытые водоемы без соответствующей очистки.

Спуск фекально-хозяйственных и загрязненных производственных сточных вод в поглощающие колодцы и буровые скважины запрещается.

Очистные сооружения станций перекачки и прочие установки для сточных вод должны содержаться в исправности, чистоте и не являться источниками загрязнения воды, почвы и воздуха.

49. Объекты производства (изготовления) должны быть расположены вдали от:

1) объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности, которые представляют угрозу загрязнения молока и молочных продуктов;

2) регионов, подверженных наводнениям, кроме случаев, когда приняты достаточные меры предосторожности;

3) районов, подверженных нашествию вредителей;

4) районов, где отходы производства (изготовления): твердые или жидкие, не могут быть эффективно удалены.

Внутренняя схема и планировка предприятия, производящего (изготавливающего) молоко и молочные продукты, не должна допускать перекрестного движения сырья и готовой молочной продукции.

В местах возможного перекрестного загрязнения, операции должны быть разделены физическими или другими эффективными способами.

Здания и производственные помещения должны быть спроектированы с учетом регулирования потоков с момента получения сырья до конечного продукта.

## **9. Требования к безопасности молока и молочной продукции при ее хранении и транспортировке**

50. В помещении, предназначенном для хранения молока и молочной продукции, запрещается совместное хранение не пищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству (изготовлению) молочной продукции.

Хранение молока и молочной продукции осуществляется в течение срока годности в условиях, при которых обеспечивается сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами и настоящим техническим регламентом.

**Сноска. Пункт 50 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

51. При транспортировке молока и молочной продукции должны соблюдаться условия, обеспечивающие исключение их загрязнения и порчи.



Молоко и молочная продукция, за исключением сухих и концентрированных молочных продуктов относятся к скоропортящимся продуктам и подлежат транспортировке с соблюдением требований, установленным законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

Для транспортировки молока и молочных продуктов должны использоваться специально транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижераторы), соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

При нарушении условий транспортировки, хранения молока и молочной продукции, молоко и молочная продукция направляются на ветеринарно-санитарную и санитарно-эпидемиологическую экспертизу, по результатам которой определяется дальнейшее их использование.

При транспортировке, молоко и молочная продукция должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок хранения.

**Сноска. Пункт 51 с изменениями, внесенными постановлениями Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2); от 15.11.2010 № 1201 (вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования).**

## **10. Требования к безопасности молока и молочной продукции при ее утилизации**

52. Утилизации подлежат молоко и молочная продукция, которые признаны некачественными и опасными по следующим причинам:

- 1) не соответствуют требованиям настоящего технического регламента;
- 2) имеют явные признаки недоброкачества;
- 3) не имеют документов производителя (изготовителя) или поставщика, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- 4) не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции;
- 5) не установлен или истек срок годности;
- 6) представляют опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, непосредственную угрозу жизни и здоровью человека и животных и угрозу загрязнения окружающей среды.

**Сноска. Пункт 52 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).**

53. Утилизацию молока и молочной продукции осуществляет производитель (изготовитель) или продавец молока и молочной продукции любым технически доступным и надежным способом, исключающим возможность их использования по первоначальному назначению с обязательным соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм.

## **11. Требования к безопасности упаковки (таре) и маркировки молока и молочной продукции**

54. Все виды упаковочных материалов и специализированный транспорт, используемые для упаковки и транспортировки молока и молочной продукции, должны быть в установленном порядке разрешены для контакта с молочной продукцией.

Упаковка должна быть герметичной и исключать возможность любого загрязнения, обеспечивать сохранность продуктов при транспортировании, хранении и реализации в течение установленных гарантийных сроков хранения и (или) годности.

Многоразовая упаковка (тара) должна быть прочной и (или) ремонтпригодной, легко очищаться и дезинфицироваться.

В случаях, когда упаковка (тара) или упакованное молоко и молочная продукция могут вызвать трудности или потенциальную опасность при открывании и (или) извлечении упакованной продукции, в том числе или исключительно для определенных категорий пользователей (дети, пенсионеры, инвалиды), необходимо обратить внимание на:

1) наличие доступной для понимания инструкции по вскрытию, размещаемой на упаковке (таре);

2) наличие дополнительных средств, если невозможно вскрыть упаковку (тару) исключительно с помощью рук;

3) возможность безопасного вскрытия упакованного молока и молочной продукции.

55. Маркировка молока и молочной продукции осуществляется в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", а также настоящего раздела.

Реализуемое молоко и (или) молочная продукция, в том числе непромышленного производства, сопровождается информацией для потребителей о месте производства этих продуктов (адрес), их наименовании и дате производства, необходимости обязательного кипячения молока.



Наименование "молоко" и наименования, используемые для обозначения молочной продукции, могут употребляться вместе с одним или несколькими терминами для обозначения сложных продуктов, в которых ни один элемент не замещает или не имеет цели заместить какой-либо компонент молока или в которых молоко или молочная продукция является основной частью ввиду используемого количества или производимого эффекта, характерного для этого продукта.

Наименование молочной продукции сопровождается информацией о его отличительных свойствах, физическом состоянии или специальной обработке (при наличии), особенностях состава молочных компонентов и немолочного сырья либо состава закваски в соответствии с действующим нормативным документом на конкретный вид продукции.

При маркировке молокосодержащих и сквашенных продуктов, в их наименованиях понятие "молокосодержащий" или понятие "сквашенный" может заменяться понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например "кефирный", "йогуртный", "сметанный", "творожный" и др.

Информация о частичном использовании сухих молочных продуктов, за исключением случаев использования сухих молочных продуктов в целях нормализации, размещается вместе с информацией о компонентах готового продукта в виде надписи: "Изготовлено с использованием сухого молока (сливок, сыворотки)".

На этикетках упаковок (тары) после слова "молоко" указывается вид сельскохозяйственных животных (за исключением коровьего), от которых получено молоко. В случае, если молочный продукт произведен из концентрированного или сгущенного молока, либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока, на лицевой стороне упаковки указываются соответственно слова: "восстановленное из концентрированного молока", "восстановленное из сгущенного молока", "восстановленное из сухого цельного молока" и "восстановленное из сухого обезжиренного молока". При этом наименование продукта и указанные надписи должны быть выполнены шрифтом одного размера.

В информации о пищевой ценности для молокосодержащих продуктов в части массовой доли жира указывают также массовую долю молочного жира в процентах к жировой фазе.

Сноска. Пункт 55 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2); с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

56. При маркировке молока и молочной продукции не допускается:

1) в наименованиях продуктов, не являющихся молочными составными продуктами, молоком или молочными продуктами, использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом, в том числе слов, входящих в состав этих наименований, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей ;

2) использование понятий "молоко" или "молоко цельное", в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке молока восстановленного, на этикетках такого продукта, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей;

3) применение понятия "масло", в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке пасты масляной и спреда сливочно-растительного, на этикетках таких продуктов, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей;

4) применение понятия "масло топленое", в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке смеси топленой сливочно-растительной, на этикетках такого продукта, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей;

5) применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

Сноска. Пункт 56 в редакции постановления Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).

## **12. Презумпция соответствия**

Сноска. Раздел 12 исключен постановлением Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

## **13. Подтверждение соответствия**

58. Исключен постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).

59. Молоко и молочная продукция, входящие в товарные позиции 0402, 0405 и 0406 ТН ВЭД РК, реализуемые на территории Республики Казахстан, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего технического регламента в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2008 года № 90 "Об утверждении технического регламента "Процедуры подтверждения соответствия".

Сноска. Пункт 59 в редакции постановления Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

60. Исключен постановлением Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

61. Исключен постановлением Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

62. Исключен постановлением Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

#### **14. Перечень гармонизированных стандартов**

Сноска. Раздел 14 исключен постановлением Правительства РК от 25.01.2010 № 21 (порядок введения в действие см. п. 2).

#### **15. Сроки и условия введения в действие**

66. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

67. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

##### **Примечание РЦПИ!**

Тех. регламент предусмотрено дополнить приложением в соответствии с постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

Приложение 1  
к Техническому регламенту

#### **Перечень видов продукции, подпадающей под действие технического регламента**

Сноска. Приложение 1 исключено постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).

Приложение 2  
к Техническому регламенту

#### **Перечень гармонизированных стандартов**

Сноска. Приложение 2 исключено постановлением Правительства РК от 20.03.2009 № 371 (порядок введения в действие см. п. 2).

Приложение  
к техническому регламенту  
"Требования к безопасности молока и  
молочной продукции"

**Перечень объектов технического регулирования, на которые  
настоящий Технический регламент устанавливает обязательные  
для применения и исполнения требования безопасности**

Сноска. Технический регламент дополнен приложением в соответствии с постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

№ п/п	Наименование позиции	Код ТНВЭД ТС
1	2	3
1.	Молоко и сливки, несгущенные и без добавления сахара или других подслащивающих веществ:	0401
2.	- с содержанием жира не более 1 мас. %:	040110
3.	- - в первичных упаковках нетто-объемом не более 2 л	040110 100 0
4.	- - прочие	0401 10 900 0
5.	- с содержанием жира более 1 мас. %, но не более 6 мас. %:	040120
6.	- - не более 3 %:	
7.	- - - в первичных упаковках нетто-объемом не более 2 л:	040120 110
8.	- - - - молоко в первичных упаковках нетто-объемом не более 0,35 л, для детского питания	040120 110 1
9.	- - - - прочие	040120 110 9
10.	- - - прочие	040120 190 0
11.	- - более 3 %:	
12.	- - - в первичных упаковках нетто—объемом не более 2 л:	0401 20 910
13.	- - - - молоко в первичных упаковках нетто-объемом не более 0,35 л, для детского питания	040120 910 1
14.	- - - - прочие	040120 910 9
15.	- - - прочие	0401 20 990 0
16.	- с содержанием жира более 6 мас. %:	0401 30
17.	- - не более 21 %:	
18.	- - - в первичных упаковках нетто-объемом не более 2 л	040130 110 0

19.	- - - прочие	040130 190 0
20.	- - более 21 %, но не более 45 %:	
21.	- - - в первичных упаковках нетто—объемом не более 2 л	040130 310 0
22.	- - - прочие	0401 30 390 0
23.	- - более 45 %:	
24.	- - - в первичных упаковках нетто-объемом не более 2 л	040130 910 0
25.	- - - прочие	0401 30 990 0
26.	Молоко и сливки, сгущенные или с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:	0402
27.	- в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием жира не более 1,5 мас. %:	0402 10
28.	- - без добавления сахара или других подслащивающих веществ:	
29.	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 10 110 0
30.	- - - прочие	0402 10 190 0
31.	- - прочие:	
32.	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 10 910 0
33.	- - - прочие	0402 10 990 0
34.	- в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием жира более 1,5 мас. %:	
35.	- - без добавления сахара или других подслащивающих веществ:	0402 21
36.	- - - с содержанием жира не более 27 мас. %:	
37.	- - - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 21110 0
38.	- - - - прочие:	
39.	- - - - - с содержанием жира не более 11 мас. %	0402 21 170 0
40.	- - - - - с содержанием жира более 11 мас. %, но не более 27 мас. %	0402 21 190 0
41.	- - - с содержанием жира более 27 мас. %:	
42.	- - - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 21 910 0
43.	- - - - прочие	0402 21 990 0
44.	- - прочие:	0402 29
45.	- - - с содержанием жира не более 27 мас. %:	
46.	- - - - молоко специального назначения, для грудных детей, в герметичной упаковке нетто-массой не более 500 г, с содержанием жира более 10 мас. %	0402 29 110 0
47.	- - - - прочие:	

48.	----- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 29 150 0
49.	----- прочие	0402 29 190 0
50.	--- с содержанием жира более 27 мас. %:	
51.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 29 910 0
52.	---- прочие	0402 29 990 0
53.	- прочие:	
54.	-- без добавления сахара или других подслащивающих веществ:	0402 91
55.	--- с содержанием жира не более 8 мас. %:	
56.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 91 110 0
57.	---- прочие	0402 91 190 0
58.	--- с содержанием жира более 8 мас. %, но не более 10 мас. %:	
59.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 91 310 0
60.	---- прочие	0402 91 390 0
61.	--- с содержанием жира более 10 мас. %, но не более 45 мас. %:	
62.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 91 510 0
63.	---- прочие	0402 91 590 0
64.	--- с содержанием жира более 45 мас. %:	
65.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 91 910 0
66.	---- прочие	0402 91 990 0
67.	-- прочие:	0402 99
68.	--- с содержанием жира не более 9,5 мас. %:	
69.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 99 110 0
70.	---- прочие	0402 99 190 0
71.	--- с содержанием жира более 9,5 мас. %, но не более 45 мас. %:	
72.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 99 310 0
73.	---- прочие	0402 99 390 0
74.	--- с содержанием жира более 45 мас. %:	
75.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг	0402 99 910 0
76.	---- прочие	0402 99 990 0
	Пахта, свернувшиеся молоко и сливки, йогурт, кефир и прочие ферментированные или сквашенные	

77.	молоко и сливки, сгущенные или несгущенные, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, со вкусом-ароматическими добавками или без них, с добавлением или без добавления фруктов, орехов или какао:	0403
78.	- йогурт:	0403 10
79.	-- без вкуса-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов или какао:	
80.	--- без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира:	
81.	---- не более 3 мас.%	0403 10 110 0
82.	---- более 3 мас.%, но не более 6 мас.%	0403 10 130 0
83.	---- более 6 мас.%	0403 10 190 0
84.	--- прочий, с содержанием жира:	
85.	---- не более 3 мас.%	0403 10 310 0
86.	---- более 3 мас.%, но не более 6 мас.%	0403 10 330 0
87.	---- более 6 мас.%	0403 10 390 0
88.	-- со вкусом-ароматическими добавками или с добавлением фруктов, орехов или какао:	
89.	--- в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием молочного жира:	
90.	---- не более 1,5 мас.%	0403 10 510 0
91.	---- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0403 10 530 0
92.	---- более 27 мас.%	0403 10 590 0
93.	--- прочий, с содержанием молочного жира:	
94.	---- не более 3 мас.%	0403 10 910 0
95.	---- более 3 мас.%, но не более 6 мас.%	0403 10 930 0
96.	---- более 6 мас.%	0403 10 990 0
97.	- прочие:	0403 90
98.	-- без вкуса-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов или какао:	
99.	--- в порошке, гранулах или в других твердых видах:	
100.	---- без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира:	
101.	----- не более 1,5 мас.%	0403 90 110 0
102.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0403 90 130 0
103.	----- более 27 мас.%	0403 90 190 0
104.	---- прочие, с содержанием жира:	
105.	----- не более 1,5 мас.%	0403 90 310 0
106.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0403 90 330 0
107.	----- более 27 мас.%	0403 90 390 0
108.	--- прочие:	
	---- без добавления сахара или других	

109.	подслащивающих веществ, с содержанием жира:	
110.	----- не более 3 мас. %:	0403 90 510
111.	----- кефир:	
112.	----- в первичных упаковках нетто-объемом не более 0,35 л, для детского питания	0403 90 510 1
113.	----- прочий	0403 90 510 2
114.	----- прочие	0403 90 510 9
115.	----- более 3 мас. %, но не более 6 мас. %:	0403 90 530
116.	----- кефир:	
117.	----- в первичных упаковках нетто-объемом не более 0,35 л, для детского питания	0403 90 530 1
118.	----- прочий	0403 90 530 2
119.	----- прочие	0403 90 530 9
120.	----- более 6 мас. %	0403 90 590 0
121.	---- прочие, с содержанием жира:	
122.	----- не более 3 мас. %	0403 90 610 0
123.	----- более 3 мас. %, но не более 6 мас. %	0403 90 630 0
124.	----- более 6 мас. %	0403 90 690 0
125.	-- со вкусо-ароматическими добавками или с добавлением фруктов, орехов или какао:	
126.	--- в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием молочного жира:	
127.	---- не более 1,5 мас. %	0403 90 710 0
128.	---- более 1,5 мас. %, но не более 27 мас. %	0403 90 730 0
129.	---- более 27 мас. %	0403 90 790 0
130.	--- прочие, с содержанием молочного жира:	
131.	---- не более 3 мас. %	0403 90 910 0
132.	---- более 3 мас. %, но не более 6 мас. %	0403 90 930 0
133.	---- более 6 мас. %	0403 90 990 0
134.	Молочная сыворотка, сгущенная или несгущенная, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ; продукты из натуральных компонентов молока, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, в другом месте не поименованные или не включенные:	0404
135.	- молочная сыворотка и видоизмененная молочная сыворотка, сгущенная или несгущенная, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ:	0404 10
136.	-- в порошке, гранулах или в других твердых видах:	
137.	--- без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием белка	



	(содержание азота x 6,38):	
138.	---- не более 15 мас.% и с содержанием жира:	
139.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 020 0
140.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 040 0
141.	----- более 27 мас.%	0404 10 060 0
142.	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:	
143.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 120 0
144.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 140 0
145.	----- более 27 мас.%	0404 10 160 0
146.	--- прочие, с содержанием белка (содержание азота x 6,38):	
147.	---- не более 15 мас.% и с содержанием жира:	
148.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 260 0
149.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 280 0
150.	----- более 27 мас.%	0404 10 320 0
151.	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:	
152.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 340 0
153.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 360 0
154.	----- более 27 мас.%	0404 10 380 0
155.	-- прочие:	
156.	--- без добавления сахара или других подслащающих веществ и с содержанием белка (содержание азота x 6,38):	
157.	--- не более 15 мас.% и с содержанием жира:	
158.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 480 0
159.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 520 0
160.	----- более 27 мас.%	0404 10 540 0
161.	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:	
162.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 560 0
163.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 580 0
164.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 580 0
165.	----- более 27 мас.%	0404 10 620 0
166.	--- прочие, с содержанием белка (содержание азота x 6,38):	
167.	---- не более 15 мас.% и с содержанием жира:	
168.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 720 0
169.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 740 0
170.	----- более 27 мас.%	0404 10 760 0
171.	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:	
172.	----- не более 1,5 мас.%	0404 10 780 0
173.	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 10 820 0
174.	----- более 27 мас.%	0404 10 840 0

175.	- прочие:	0404 90
176.	-- без добавления сахара или других подслащающих веществ, с содержанием жира:	
177.	--- не более 1,5 мас.%	0404 90 210 0
178.	--- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 90 230 0
179.	--- более 27 мас.%	0404 90 290 0
180.	-- прочие, с содержанием жира:	
181.	--- не более 1,5 мас.%	0404 90 810 0
182.	--- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%	0404 90 830 0
183.	--- более 27 мас.%	0404 90 890 0
184.	Сливочное масло и прочие жиры и масла, изготовленные из молока; молочные пасты:	0405
185.	- сливочное масло:	0405 10
186.	-- с содержанием жира не более 85 мас.%:	
187.	--- натуральное сливочное масло:	
188.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг	0405 10 110 0
189.	---- прочее	0405 10 190 0
190.	--- рекомбинированное масло	0405 10 300 0
191.	--- сывороточное масло	0405 10 500 0
192.	-- прочее	0405 10 900 0
193.	- молочные пасты:	0405 20
194.	-- с содержанием жира 39 мас.% или более, но менее 60 мас.%	0405 20 100 0
195.	-- с содержанием жира 60 мас.% или более, но не более 75 мас.%	0405 20 300 0
196.	-- с содержанием жира более 75 мас.%, но менее 80 мас.%	0405 20 900 0
197.	- прочие:	0405 90
198.	-- с содержанием жира 99,3 мас.% или более и с содержанием воды не более 0,5 мас.%	0405 90 100 0
199.	-- прочие	0405 90 900 0
200.	Сыры и творог:	0406
201.	- молодые сыры (недозрелые или невыдержанные), включая сывороточно-альбуминовые сыры, и творог:	0406 10
202.	-- с содержанием жира не более 40 мас.%:	0406 10 200
203.	--- творог:	
204.	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 200 г, для детского питания	0406 10 200 2
205.	---- прочий	0406 10 200 3
206.	--- прочие	0406 10 200 9
207.	-- прочие	0406 10 800 0
208.	- тертые сыры или сыры в порошке, всех сортов:	0406 20

209.	-- Гларский сыр (называемый также "Шабцигер"), изготовленный из обезжиренного молока с добавлением тонкоизмельченных ароматических трав	0406 20 100 0
210.	-- прочие	0406 20 900 0
211.	- плавленые сыры, нетертые или непорошкообразные:	0406 30
212.	-- при производстве которых использовались лишь сыры Эмменталер, Грюйер и Аппенцеллер и которые могут включать в качестве дополнительного ингредиента Гларский сыр (называемый также "Шабцигер"); упакованные для розничной продажи, с содержанием жира в сухом веществе не более 56 мас.%	0406 30 100 0
213.	-- прочие:	
214.	--- с содержанием жира не более 36 мас.% при содержании его в сухом веществе:	
215.	---- не более 48 мас.%	0406 30 310 0
216.	---- более 48 мас.%	0406 30 390 0
217.	--- с содержанием жира более 36 мас.%	0406 30 900 0
218.	- голубые и прочие сыры, содержащие прожилки, полученные использованием <i>Penicillium roqueforti</i> :	0406 40
219.	-- Рокфор	0406 40 100 0
220.	-- Горгонзола	0406 40 500 0
221.	-- прочие	0406 40 900 0
222.	- сыры прочие:	0406 90
223.	-- для производства плавленых сыров	0406 90 010 0
224.	-- прочие:	
225.	--- Эмменталер	0406 90 130 0
226.	--- Грюйер, Сбринц	0406 90 150 0
227.	--- Бергказе, Аппенцеллер	0406 90 170 0
228.	--- сыр фрибуржский, Вашрен Мон д'О и Тет де Муан	0406 90 180 0
229.	--- Гларский сыр (называемый также "Шабцигер"), изготавливаемый из обезжиренного молока с добавлением тонкоизмельченных ароматических трав	0406 90 190 0
230.	--- Чеддер	0406 90 210 0
231.	--- Эдам	0406 90 230 0
232.	--- Тильзит	0406 90 250 0
233.	--- Буттерказе	0406 90 270 0
234.	--- Качокавалло	0406 90 290 0
235.	--- Фета:	
236.	---- из овечьего молока или молока буйволиц в контейнерах, содержащих рассол, или в бурдюках из овечьей или козьей шкуры	0406 90 310 0
237.	---- прочие	0406 90 330 0

238.	--- Кефалотири	0406 90 350 0
239.	--- Финляндия	0406 90 370 0
240.	--- Яарлсберг	0406 90 390 0
241.	--- прочие:	
242.	---- сыры из овечьего молока или молока буйволиц в контейнерах, содержащих рассол, или в бурдюках из овечьей или козьей шкуры	0406 90 500 0
243.	---- прочие:	
244.	----- с содержанием жира не более 40 мас.% и содержанием влаги в обезжиренном веществе:	
245.	----- не более 47 мас.%.:	
246.	----- Грана Падано, Пармиджано Реджано	0406 90 610 0
247.	----- Фиоре Сардо, Пекорино	0406 90 630 0
248.	----- прочие	0406 90 690 0
249.	----- более 47 мас.%, но не более 72 мас.%.:	
250.	----- Проволоне	0406 90 730 0
251.	----- Асиаго, Качокавалло, Монтасио, Рагузано	0406 90 750 0
252.	----- Данбо, Фонталь, Фонтинна, Финбо, Аварти, Марибо, Самсо	0406 90 760 0
253.	----- Гауда	0406 90 780 0
254.	----- Эсром, Италико, Кернгем, Сен-Нектер, Сен-Полен, Таледжо	0406 90 790 0
255.	----- Канталь, Чешир, Уэнслидаиль, Ланкашир, Дабл Глостер, Бларней, Колби, Монтерей	0406 90 810 0
256.	----- Камамбер	0406 90 820 0
257.	----- Бри	0406 90 840 0
258.	----- Кефалогравиера, Кассери	0406 90 850 0
259.	----- прочие сыры с содержанием влаги в обезжиренном веществе:	
260.	----- более 47 мас.%, но не более 52 мас.%.:	0406 90 860 0
261.	----- более 52 мас.%, но не более 62 мас.%.:	0406 90 870 0
262.	----- более 62 мас.%, но не более 72 мас.%.:	0406 90 880 0
263.	----- более 72 мас.%.:	0406 90 930 0
264.	----- прочие	0406 90 990 0
265.	Маргарин; пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пищевых жиров или масел или их фракций товарной позиции 1516:	1517
266.	- маргарин, за исключением жидкого маргарина:	1517 10

267.	- - содержащий более 10 мас.%, но не более 15 мас.% молочных жиров	1517 10 100 0
268.	- - прочий	1517 10 900 0
269.	- прочие:	1517 90
270.	- - содержащие более 10 мас.%, но не более 15 мас.% молочных жиров	1517 90 100 0
271.	- - прочие:	
272.	- - - нелетучие растительные масла жидкие, смешанные	1517 90 910 0
273.	- - - пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты, используемые в качестве смазки для форм	1517 90 930 0
274.	- - - прочие	1517 90 990 0
275.	Мороженое	из 2105 00
276.	- не содержащие молочных жиров или содержащие менее 3 мас.% молочных жиров	2105 00 100 0
277.	- содержащие молочные жиры:	
278.	- - 3 мас.% или более, но менее 7 мас.%	2105 00 910 0
279.	- - 7 мас.% или более	2105 00 990 0
280.	сыры плавленые	2106 90 100 0