

ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО

КОМИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

РЕШЕНИЕ

от 9 декабря 2011 г. N 882

О ПРИНЯТИИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ"

Список изменяющих документов
(в ред. [решения](#) Коллегии Евразийской экономической
комиссии от 13.11.2012 N 218)

В соответствии со [статьей 13](#) Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года Комиссия Таможенного союза (далее - Комиссия) решила:

1. Принять технический [регламент](#) Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) (прилагается).

2. Утвердить:

2.1. [Перечень](#) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) (прилагается);

2.2. [Перечень](#) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции (прилагается).

3. Установить:

3.1. Технический [регламент](#) Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (далее - Технический регламент) вступает в силу с 1 июля 2013 года;

3.2. Документы об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, выданные или принятые в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического [регламента](#) (далее - продукция), до дня вступления в силу Технического [регламента](#), действительны до окончания срока их действия, но не позднее 15 февраля 2015 года. Указанные документы, выданные или принятые до дня официального опубликования настоящего Решения, действительны до окончания срока их действия.

Со дня вступления в силу Технического [регламента](#) выдача или принятие документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, не допускается;

3.3. До 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического

регламента.

Указанная продукция маркируется национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

Маркировка такой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза не допускается;

3.4. Обращение продукции, выпущенной в обращение в период действия документов об оценке (подтверждении) соответствия, указанных в [подпункте 3.2](#) настоящего Решения, допускается в течение срока годности продукции, установленного в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

4. Секретариату Комиссии совместно со Сторонами подготовить проект Плана мероприятий, необходимых для реализации Технического [регламента](#), и в трехмесячный срок со дня вступления в силу настоящего Решения обеспечить представление его на утверждение Комиссии в установленном порядке.

5. Российской Стороне с участием Сторон на основании мониторинга результатов применения стандартов обеспечить подготовку предложений по актуализации перечней стандартов, указанных в [пункте 2](#) настоящего Решения, и их представление не реже одного раза в год со дня вступления в силу Технического [регламента](#) в Секретариат Комиссии для утверждения Комиссией в установленном порядке.

6. Сторонам:

6.1. До дня вступления в силу Технического [регламента](#) определить органы государственного контроля (надзора), ответственные за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического [регламента](#), и информировать об этом Комиссию;

6.2. Со дня вступления в силу Технического [регламента](#) обеспечить проведение государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического [регламента](#) с учетом [подпунктов 3.2 - 3.4](#) настоящего Решения.

7. Настоящее Решение вступает в силу с даты его официального опубликования.

Члены Комиссии Таможенного союза:

От Республики
Беларусь
(Подпись)
С. РУМАС

От Республики
Казахстан
(Подпись)
У. ШУКЕЕВ

От Российской
Федерации
(Подпись)
И. ШУВАЛОВ

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 882

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 023/2011

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Предисловие

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан в соответствии с [Соглашением](#) о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике

Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 г.

2. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обеспечения свободного перемещения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Если в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей, то соковая продукция из фруктов и (или) овощей должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Статья 1. Область применения настоящего технического регламента

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза распространяется на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, выпускаемую в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза.

2. Настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, произведенную гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах, или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации соковой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента Таможенного союза являются соковая продукция из фруктов и (или) овощей (идентификационные признаки видов установлены в [статье 2](#) настоящего технического регламента) и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки и реализации.

4. Настоящий технический регламент Таможенного союза в целях защиты жизни и здоровья человека и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), устанавливает:

- требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- требования к связанным с требованиями к соковой продукции из фруктов и (или) овощей процессам производства, хранения, перевозки и реализации;
- правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- схемы подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- требования к маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Статья 2. Термины и определения

Для целей настоящего технического регламента устанавливаются следующие термины и их определения:

1) сок - жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и (или) овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре (в том числе концентрированное - для восстановленного сока), и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых и (или) овощных пюре.

Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Соки в зависимости от способов их производства и обработки фруктов и (или) овощей бывают следующих видов:

а) сок прямого отжима - сок, произведенный путем механической обработки непосредственно свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей;

б) свежееотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;

в) восстановленный сок - сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды. Восстановленный томатный сок может быть произведен также путем восстановления концентрированных томатной пасты и (или) томатного пюре;

г) концентрированный сок - сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному соку прямого отжима. При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов и (или) овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок, посредством питьевой воды при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. В концентрированный сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;

д) диффузионный сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей либо высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению. Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для одноименного восстановленного сока;

2) фруктовый и (или) овощной нектар - жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей или без их добавления. Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовом и (или) в овощном нектаре должна быть не ниже уровня, установленного в [приложении 2](#) к настоящему техническому регламенту Таможенного союза. В такой нектар могут быть добавлены одноименная фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки одноименных цитрусовых фруктов, концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных овощей. Консервирование фруктового и (или) овощного нектара может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанный фруктовый и (или) овощной нектар производят путем смешивания двух и более соков, или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, произведенных из различных видов фруктов и (или) овощей;

3) фруктовый и (или) овощной сокодержательный напиток - жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока или соков и (или) фруктового и (или) овощного пюре либо концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой и в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре составляет не менее чем 10 процентов, либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока лимона или лайма, не менее чем 5 процентов. Консервирование фруктового и (или) овощного сокодержательного напитка может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением;

4) морс - жидкий пищевой продукт, который произведен из сока и (или) пюре, полученных из ягод путем их механической обработки с добавлением питьевой воды, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, и минимальная объемная доля такого сока и (или) такого пюре в котором составляет

не менее чем 15 процентов. При производстве морса такой сок и (или) такое пюре могут смешиваться с продуктом, полученным путем водной экстракции выжимок этих же ягод. Морс может быть произведен из концентрированных соков и (или) пюре из ягод или морсов, и его консервирование может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Производство смешанного морса осуществляется с использованием двух и более соков и (или) пюре из различных видов ягод;

5) концентрированный морс - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на смесь сока и (или) пюре из ягод и полуфабриката, полученного путем водной экстракции выжимок одноименных ягод и удаления из этой смеси части воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному продукту;

6) фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем механической обработки - измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей без последующего отделения сока и фруктовой и (или) овощной мякоти. Консервирование фруктового и (или) овощного пюре может быть осуществлено только физическими способами, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанное фруктовое и (или) овощное пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых и (или) овощных пюре, произведенных из двух и более видов фруктов и (или) овощей. Такое пюре используется в качестве сырья при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков;

7) концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое и (или) овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 процентов по отношению к одноименному пюре. В концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов или овощей;

Томатная паста для производства соковой продукции (для целей настоящего технического регламента) - концентрированное овощное пюре из томатов с массовой долей растворимых сухих веществ не менее чем 25 процентов.

8) натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества - смесь природных летучих и нелетучих соединений, которая формирует естественные вкус и запах фруктов или овощей либо соков из них и может быть получена с использованием физических способов из одноименных фруктов или овощей и (или) соков из них;

9) концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества - жидкие продукты, в которых содержатся натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, произведенные с использованием физических способов из одноименных фруктов или овощей и (или) соков из них в количестве, превышающем их естественное содержание во фруктах или в овощах либо в соках из них не менее чем в четыре раза. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества предназначены для восстановления вкуса и запаха соков из фруктов и (или) овощей, а также для производства другой соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

10) клетки цитрусовых фруктов - объемные множественные пленочные структуры, которые содержат или не содержат сок, формируют внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов и образованы из клеток эпидермиса и субэпидермальных клеток цитрусовых фруктов. Клетки цитрусовых фруктов могут быть добавлены в одноименные соки, во фруктовые и (или) в овощные нектары, во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки, которые произведены с использованием одноименных соков из цитрусовых фруктов;

11) фруктовая и (или) овощная мякоть - смесь, состоящая из нерастворимых взвешенных частиц нарушенной растительной ткани фруктов или овощей в ходе их переработки. Мякоть цитрусовых фруктов может содержать клетки цитрусовых фруктов;

12) соковая продукция из фруктов и (или) овощей - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, фруктовые и (или) овощные пюре независимо от способов их производства и обработки, концентрированные

натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, клетки цитрусовых фруктов, фруктовая и (или) овощная мякоть;

13) соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокодержательные напитки, морсы, предназначенные для питания детей раннего возраста (до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) и отвечающие физиологическим потребностям организма детей соответствующих возрастных групп;

14) консервирование соковой продукции из фруктов и (или) овощей - процессы теплофизической обработки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, до и после помещения ее в герметично укупориваемую упаковку, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в условиях, установленных изготовителем, в течение всего срока годности;

15) загрязнение соковой продукции из фруктов и (или) овощей - попадание в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей предметов, частиц, веществ, организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза;

16) фрукты - сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягоды), перечисленные в [приложении 2](#);

17) овощи - сочные съедобные части травянистых растений, перечисленные в [приложении 2](#).

Статья 3. Правила обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей на рынке

1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей выпускается в обращение на рынок единой таможенной территории Таможенного союза при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, требования которых на нее распространяются.

2. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, требования которых на нее распространяются, и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза соковой продукции из фруктов и (или) овощей в транспортной упаковке наносится на такую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

3. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском соковой продукции из фруктов и (или) овощей в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза.

Статья 4. Правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей

1. Для целей установления принадлежности соковой продукции из фруктов и (или) овощей к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, нанесенных на потребительские упаковки или указанных в товаросопроводительной документации, с предусмотренными [статьей 2](#) настоящего технического регламента Таможенного союза наименованиями видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

2. В целях установления соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей своему наименованию идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется

путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся: указанные в [статье 2](#) настоящего технического регламента признаки видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей; наименования фруктов и (или) овощей, применяемых для производства соответствующей соковой продукции из фруктов и (или) овощей; содержание растворимых сухих веществ в соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре; минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах, в морсах и (или) во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, а также при подозрении на введение потребителя (приобретателя) в заблуждение сведения о возможных природных особенностях химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.

Статья 5. Требования безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей

1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза, не должна причинять вред жизни или здоровью человека и должна соответствовать требованиям безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, установленным в [приложении 1](#) к настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также требованиям технического [регламента](#) Таможенного союза о безопасности пищевой продукции в части гигиенических и микробиологических показателей патогенных микроорганизмов.

2. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям безопасности, установленным в [приложении 1](#) к настоящему техническому регламенту Таможенного союза, требованиям технического [регламента](#) Таможенного союза о безопасности пищевой продукции в части гигиенических и микробиологических показателей патогенных микроорганизмов, а также требованиям ее безопасности, установленным настоящей статьёй.

3. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не допускается использование фруктов и (или) овощей, содержащих генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО), концентрированного диффузионного сока, а также добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих ГМО, подсластителей (за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей, больных сахарным диабетом), ароматизаторов (кроме натуральных) и других компонентов и пищевых добавок (за исключением указанных в [частях 11 - 29](#) настоящей статьи технического регламента компонентов и пищевых добавок).

4. Добавление ароматизаторов, красителей и подкрашивающих экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

5. Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не менее чем 4 процента и не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не менее чем 4 процента и не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы) и для этой продукции с добавлением фруктов;

в) не менее чем 4 процента и не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы и для такой продукции с добавлением фруктов;

2) для детей дошкольного возраста и школьного возраста:

а) не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);

в) не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.

6. Содержание 5-оксиметилфурфурола не должно превышать: в соковой продукции из цитрусовых фруктов для детского питания 10 мг/л, в соковой продукции для детского питания из остальных фруктов и (или) овощей 20 мг/л.

7. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 процента для соков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 0,8 процента для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), фруктовых и (или) овощных нектаров и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту).

8. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста должна составлять не более чем 1,3 процента (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).

9. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.

10. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра.

11. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, за исключением фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков, могут использоваться только компоненты и пищевые добавки, наименования, содержание и технологическое назначение которых указаны в настоящей статье и [приложении 3](#) к настоящему техническому регламенту Таможенного союза. Содержание компонентов и пищевых добавок в соковой продукции из фруктов и (или) овощей установлено в отношении неконцентрированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Содержание указанных компонентов и пищевых добавок в отношении концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре рассчитывается на основании минимального содержания растворимых сухих веществ в одноименном восстановленном соке или во фруктовом и (или) в овощном пюре в соответствии с требованиями, установленными в [приложении 2](#) к настоящему техническому регламенту.

12. При производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящей статье и [приложении 3](#) к настоящему техническому регламенту Таможенного союза компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок согласно требованиям соответствующих технических регламентов Таможенного союза.

13. Питьевая вода, используемая для восстановления соков и пюре, должна дополнительно соответствовать требованиям по содержанию нитратов не более чем 25 миллиграммов на один литр, натрия не более чем 50 миллиграммов на один литр.

14. Для обогащения соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается использование пищевых и (или) биологически активных веществ, наименования которых указаны в [части 15](#) настоящей статьи. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей является обогащенной, если содержание в 300 миллилитрах такой продукции хотя бы одного из пищевых и (или) биологически активных веществ составляет не менее чем 15 процентов и не более чем 50 процентов от установленной соответствующим техническим регламентом Таможенного союза рекомендуемой средней суточной потребности в основных пищевых веществах.

15. В качестве пищевых и (или) биологически активных веществ при производстве обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей могут быть использованы разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности витамины, витаминоподобные вещества, каротиноиды, минеральные вещества, органические кислоты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, полисахариды, полифенольные кислоты, пребиотики, фитостерины, флавоноиды, фосфолипиды. Источниками пищевых и (или) биологически активных веществ могут быть экстракты злаков, бобовых растений, орехов, другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты. Для обеспечения однородности обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей допускается добавление в нее пищевой добавки лецитина. Добавление

указанных веществ в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается.

16. Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также при переработке с использованием физических способов фруктов и (или) овощей в виде жидких экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые в концентрированном натуральном ароматообразующем фруктовом или овощном веществе служат растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества не относятся ни к ароматизаторам, ни к пищевым добавкам.

17. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в свежееотжатые соки запрещается. Использование ароматизаторов при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных пюре, концентрированных соков и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре запрещается.

18. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ, и (или) ароматизаторов, и (или) красителей, и (или) других компонентов, соответствующих требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза, во фруктовые и (или) в овощные сокодержащие напитки при их производстве допускается.

19. При производстве морсов допускается использование одноименных концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых веществ из ягод и (или) натуральных ароматизаторов.

20. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Добавление указанных сахара, и (или) сахаров, и (или) их растворов и сиропов в соки в целях корректировки вкуса допускается в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции и не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

21. Мед может быть использован при производстве нектаров, морсов и сокодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

22. Одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок запрещается.

23. Поваренная соль, морская соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, за исключением соков из фруктов. Добавление в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей этих компонентов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

24. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей в части добавленных в нее компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями [частей 36 - 40, 45, 47, 48, 51 - 54, 56 - 58, 62](#) настоящей статьи технического регламента.

25. Компоненты и пищевые добавки, используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания, должны соответствовать требованиям, установленным [частями 11 - 23, 26 - 29](#) настоящего технического регламента, и требованиям, установленным настоящей статьей.

26. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров молочной, винной, яблочной кислот и (или) их солей.

27. Содержание поваренной соли в готовой продукции в случае ее добавления в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не более чем 0,4 процента (за исключением томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

б) не более чем 0,6 процента (для томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

в) для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.

28. В случае обогащения соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания пищевыми и (или) биологически активными веществами, в состав которых входят аскорбиновая кислота и (или) железо, содержание аскорбиновой кислоты не должно превышать 750 миллиграммов на один килограмм готовой продукции, содержание железа - 30 миллиграммов на один килограмм готовой продукции.

29. В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание добавленного сахара и (или) сахаров должно составлять не более чем 10 процентов от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка и не более чем 12 процентов от массы готового морса. Добавление сахара и (или) сахаров в соки из фруктов не допускается.

30. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны использоваться только технологические средства, наименования и допустимые остаточные количества которых установлены в [приложении 3](#) к настоящему техническому регламенту.

31. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным техническим [регламентом](#) Таможенного союза на пищевую продукцию в части ее маркировки, и требованиям, установленным настоящей статьей.

32. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны включать в себя наименования фруктов и (или) овощей, использованных для производства такой продукции, или слова, производные от этих наименований, независимо от их последовательности. Наименования фруктов и овощей на русском языке указываются в соответствии с [приложением 2](#) к настоящему техническому регламенту. Указанные наименования или производные от них слова подлежат включению в наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей вместо слов "фрукты", "ягоды", "овощи" или "фруктовый", "ягодный", "овощной":

- 1) фруктовый сок, ягодный сок, овощной сок или сок из фруктов, сок из ягод, сок из овощей;
- 2) концентрированный фруктовый сок, концентрированный ягодный сок, концентрированный овощной сок или концентрированный сок из фруктов, концентрированный сок из ягод, концентрированный сок из овощей;
- 3) диффузионный фруктовый сок, диффузионный ягодный сок, диффузионный овощной сок или диффузионный сок из фруктов, диффузионный сок из ягод, диффузионный сок из овощей;
- 4) фруктовый нектар, ягодный нектар, овощной нектар или нектар из фруктов, нектар из ягод, нектар из овощей;
- 5) фруктовый сокосодержащий напиток, ягодный сокосодержащий напиток, овощной сокосодержащий напиток или сокосодержащий напиток из фруктов, сокосодержащий напиток из ягод, сокосодержащий напиток из овощей;
- 6) ягодный морс или морс из ягод;
- 7) фруктовое пюре, ягодное пюре, овощное пюре или пюре из фруктов, пюре из ягод, пюре из овощей;
- 9) концентрированное фруктовое пюре, концентрированное ягодное пюре, концентрированное овощное пюре или концентрированное пюре из фруктов, концентрированное пюре из ягод, концентрированное пюре из овощей.

33. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей, должны включать в себя наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре, которые входят в состав такой продукции, и указываться в порядке убывания объемной доли соответствующих сока и (или) пюре. В наименовании соковой продукции, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей, наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре могут быть заменены на слова "смешанный фруктовый, и (или) ягодный, и (или) овощной", "из смеси фруктов, и (или) ягод, и (или) овощей", слово "мультифруктовый", или "мультиягодный", или "мультиовощной" либо наименование группы фруктов и (или) овощей.

34. В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "прямого отжима".

35. В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "изготовленный из концентрированного фруктового и

(или) овощного сока", "изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре" или слово "восстановленный".

36. Наименования соков, в которые добавлены сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы, должны быть дополнены словами "с добавлением сахара" или "с добавлением сахаров", словами "с сахаром" или "с сахарами".

37. В случае если при производстве фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка использованы подсластители, наименования такого нектара или такого сокосодержащего напитка должны быть дополнены словами "с подсластителем" или "с подсластителями". В случае содержания во фруктовом и (или) в овощном нектаре или во фруктовом и (или) в овощном сокосодержащем напитке аспартама на потребительской упаковке должна быть размещена надпись: "Содержит источник фенилаланина".

38. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением поваренной или морской соли, рядом с наименованием такой продукции допускается размещение надписи: "С солью".

39. Дополнение наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также маркировки потребительской упаковки словами, содержащими указание иных признаков и (или) способов ее производства и обработки, не является обязательным.

40. Рядом с наименованиями соковой продукции, в которую добавлен мед, должна размещаться надпись: "С медом".

41. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должны быть указаны слова "для детского питания" или иные отражающие предназначение такой продукции для питания детей слова, а также размещены информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

42. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей первого года жизни указываются возраст ребенка (в месяцах), начиная с которого рекомендуется введение данной продукции в рацион ребенка, и рекомендации о ее потреблении. При этом не допускается указание возраста ребенка младше, чем четыре месяца.

43. В случаях, если концентрированный сок или концентрированный морс предназначены для реализации потребителям и должны быть восстановлены перед потреблением, на потребительской упаковке такой продукции должны быть указаны правила ее восстановления.

44. На потребительских упаковках фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков должна содержаться информация о минимальной объемной доле сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре.

45. Размещение надписи "С мякотью" на потребительских упаковках соков и фруктовых и (или) овощных нектаров осуществляется в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов или если такая продукция содержит клетки цитрусовых фруктов.

46. На потребительских упаковках соковой продукции из фруктов и (или) овощей размещение надписи: "Осветленный" осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает 0,3 процента.

47. Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей не указывается в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень. Использование аскорбиновой кислоты в качестве антиокислителя не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку соковой продукции из фруктов и (или) овощей надписи: "С витамином С".

48. На потребительской упаковке обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный". Дополнительно допускается указывать наименования входящих в состав такой продукции пищевых и (или) биологически активных веществ, а также наименования пищевых продуктов, содержащих эти вещества, или наименование группы этих веществ.

49. Наименования фруктов и (или) овощей и слова, производные от этих наименований,

могут указываться на потребительской упаковке соковой продукции из таких фруктов и (или) таких овощей как отдельно, так и в соответствующих словосочетаниях, если только использование этих наименований и словосочетаний не вводит потребителей в заблуждение.

50. Графические изображения фруктов и (или) овощей, соки и (или) пюре из которых не были использованы при производстве конкретной соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не должны наноситься на ее потребительскую упаковку.

51. Если массовая доля двуокси углерода, добавленной в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, составляет не менее чем 0,2 процента, на потребительской упаковке такой продукции должно быть указано слово "газированный".

52. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением пряностей и (или) их экстрактов, должна содержаться надпись: "С пряностями" и (или) должны быть указаны наименования соответствующих пряностей.

53. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;

2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.

54. Состав соков, при производстве которых компоненты или пищевые добавки не использовались, можно не указывать на потребительских упаковках.

55. В случае использования концентрированных соков и (или) концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей в составе такой продукции указываются в порядке убывания объемной доли наименования соответствующих соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре и в непосредственной близости от указания данного состава размещается надпись: "Изготовлен из концентрированных соков", "Изготовлен из концентрированных пюре" или "Изготовлен из концентрированных соков и пюре".

56. В составе смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны быть указаны в порядке убывания все использованные для производства такой продукции соки и (или) фруктовые и (или) овощные пюре.

57. В составе обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются все входящие в этот состав пищевые и (или) биологически активные вещества.

58. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, использованные для восстановления вкуса и запаха соковой продукции из фруктов и (или) овощей, и питьевая вода, используемая для восстановления концентрированных соков и пюре при изготовлении восстановленных соков, в составе готовой продукции не указываются.

59. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

60. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в транспортную упаковку, не предназначенную для потребителей, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза на пищевую продукцию в части ее маркировки, и требованиям, установленным [статьей 3](#) настоящего технического регламента Таможенного союза.

61. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

62. В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или)

овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината калия и (или) казеината натрия, на транспортной упаковке и в товаросопроводительной документации такой продукции должны указываться слова "содержит казеинат калия" и (или) "содержит казеинат натрия".

Статья 6. Требования к процессам производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей

1. Изготовители, продавцы и уполномоченные изготовителем лица обязаны осуществлять процессы производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом Таможенного союза и техническим **регламентом** Таможенного союза о безопасности пищевой продукции.

2. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекси-танках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.

3. Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимой температуры такой продукции.

4. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке соковой продукции из фруктов и (или) овощей в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза, а также обеспечения соответствия условий перевозки такой продукции требованиям, установленным ее изготовителем.

Статья 7. Обеспечение соответствия требованиям безопасности

1. Соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента Таможенного союза.

2. В целях проведения исследований (испытаний) и измерений при оценке (подтверждении) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза применяются стандарты, содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента Таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции в соответствии с Перечнем стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента Таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Статья 8. Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей

1. Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза, проводится в соответствии с техническим **регламентом** Таможенного союза о безопасности пищевой продукции в форме:

- 1) подтверждения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза;
- 2) государственной регистрации отдельных видов такой продукции;

3) государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, к такой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки и реализации.

2. Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, за исключением государственного контроля (надзора), могут быть зарегистрированное в соответствии с законодательством Стороны на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза и (или) других технических регламентов Таможенного союза, действия которых на нее распространяются, и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента (лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя).

3. Заявитель обязан обеспечивать соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза.

4. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не подлежащая государственной регистрации и выпускаемая в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза, в форме декларирования соответствия.

5. Декларирование соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии такой продукции требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона), включенными в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

6. При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей заявитель может использовать типовые схемы декларирования соответствия [1Д](#), [2Д](#), [3Д](#), [4Д](#), изложенных в техническом [регламенте](#) Таможенного союза о безопасности пищевой продукции.

7. При декларировании соответствия партии соковой продукции из фруктов и (или) овощей срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности такой продукции.

8. При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выпускаемой серийно, срок действия декларации о соответствии составляет не более пяти лет.

9. Государственной регистрации подлежат отдельные виды соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а именно:

- 1) соковая продукция из фруктов и (или) овощей нового вида;
- 2) специализированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей.

10. К соковой продукции нового вида из фруктов и (или) овощей относится продукция, определяемая техническим [регламентом](#) Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, и соковая продукция, произведенная из фруктов и (или) овощей, не указанных в [приложении 2](#) к настоящему техническому регламенту.

11. Государственная регистрация отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей, указанных в [части 9](#) настоящей статьи, осуществляется в порядке, установленном техническим [регламентом](#) Таможенного союза о безопасности пищевой продукции.

12. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента Таможенного союза в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации осуществляется в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

Приложение 1
к Техническому регламенту
Таможенного союза
"Технический регламент
на соковую продукцию
из фруктов и овощей"
(ТР ТС 023/2011)

Таблица 1

**Микробиологические показатели
безопасности консервированной соковой продукции из фруктов
и (или) овощей (требования промышленной стерильности)**

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	Микроорганизмы после термостатной выдержки			
	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	мезофильные клостридии	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	молочно-кислые микроорганизмы
1	2	3	4	5
Соковая продукция из фруктов с: рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш <*1>, <*2> рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	В. cereus и В. polymyxa не допускаются в 1 г (см3), В. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3), прочие не нормируются Не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3) Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см3) Не допускаются в 1 г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3) Не допускаются в 1 г (см3)
Соковая продукция из овощей: Томатное пюре с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста <*1>, <*2>	В. cereus и В. polymyxa не допускаются в 1 г (см3), В. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3), прочие не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)

прочие: рН 4,2 и выше	<i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> не допускаются в 1 г (см3), <i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (см3), прочие не нормируются	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)
рН 3,7 - 4,2 <*1>, <*2>	Не нормируются	<i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> не допускаются в 1 г (см), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)
рН ниже 3,7	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см3)	Не допускаются в 1 г (см3)

<*1> - В соковой продукции из фруктов и (или) овощей, хранение которой осуществляется при температуре выше 20 °С, содержание спорообразующих термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (см3) не допускается.

<*2> - В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание мезофильных клостридий в 10 г (см3) и спорообразующих термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (см3) не допускается.

Таблица 2

**Микробиологические показатели безопасности
свежеотжатых соков**

Яйца гельминтов	Цисты кишечных патогенных простейших организмов	КМАФАнМ, КОЕ/г (см3), не более	Количество свежеотжатых соков (г (см3), в которых не допускаются		
			БГКП (колиформы)	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>
Не допускаются	Не допускаются	3 1 x 10	1,0	1,0	1,0

Таблица 3

**Микробиологические показатели безопасности
соковой продукции из фруктов и (или) овощей,
консервированной и газированной с использованием
углекислоты с рН 3,8 и ниже, а также концентрированных
соков, концентрированных морсов и концентрированных
фруктовых и (или) овощных пюре**

Соковая продукция из фруктов	КМАФАнМ КОЕ/г	Количество соковой	Дрожжи КОЕ/г	Плесени КОЕ/г	Другие микроорга -
---------------------------------	------------------	-----------------------	-----------------	------------------	-----------------------

и (или) овощей	(см3), не более	продукции из фруктов и (или) овощей (г (см3), в которой не допускаются ----- БГКП (колиформы)	(см3), не более	(см3), не более	низмы
1	2	3	4	5	6
Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консерви- рованные и газиро- ванные с использо- ванием углекислоты с рН 3,8 и ниже	50	1000	Не допуска- ются в 1 г (см3)	50	Молочно- кислые микроорга- низмы не допускаются в 1 г (см3)
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентри- рованные фруктовые пюре, консервиро- ванные	Не норми- руются	Не нормируются	Не допуска- ются в 1 г (см3)	Не допус- каются в 1 г (см3)	Неспоро- образующие микроор- ганизмы не допускаются в 1 г (см3) <*1>
Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томат- ных соков и пюре), консервированные	Не норми- руются	Не нормируются	Не допуска- ются в 1 г (см3)	Не допус- каются в 1 г (см3)	Мезофильные клубки не допуска- ются в 1 г (см3), не- спорообра- зующие мик- роорганизмы не допуска- ются в 1 г (см3) <*1>
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концент- рированные фрук- товые и (или) овощные пюре, в т.ч. быстроза- мороженные	3 5 x 10	Не допускаются в 1 г (см3)	3 2 x 10	2 5 x 10	Не нормиру- ются
Концентрированный томатный сок, томатное пюре (с содержанием раст- воримых сухих веществ более чем 12%), томатная паста	Не норми- руются	Не нормируются	Не допуска- ются в 1 г (см3)	Не допус- каются в 1 г (см3) <*2>	Мезофильные клубки не допуска- ются в 1 г (см3), молочнокис- лые микро- организмы не допуска- ются в 1 г (см3), неспорооб- разующие

					микроорга- низмы не допускаются в 1 г (см3) <*1>
--	--	--	--	--	--

<*1> Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, продажа которой осуществляется в розничной торговле.

<*2> Допустимое число плесеней по Говарду не более чем 40% полей зрения.

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности пастеризованной соковой продукции из фруктов

Плесневые грибы, КОЕ/см3, не более	КМАФАнМ КОЕ/г (см3), не более	Количество пастеризованной соковой продукции (г (см3), в которой не допускаются		
		бактерии семейства Enterobacteriaceae	B. cereus	Дрожжи
5	2 1 x 10	1,0	0,1	0,1

Приложение 2
к Техническому регламенту
Таможенного союза
"Технический регламент
на соковую продукцию
из фруктов и овощей"
(ТР ТС 023/2011)

ФРУКТЫ И ОВОЩИ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ. ТРЕБОВАНИЯ
К СОДЕРЖАНИЮ РАСТВОРИМЫХ СУХИХ ВЕЩЕСТВ В ВОССТАНОВЛЕННЫХ
СОКАХ, СОКАХ ПРЯМОГО ОТЖИМА И ВО ФРУКТОВЫХ ПЮРЕ
ИЛИ В ОВОЩНЫХ ПЮРЕ. ОБЪЕМНАЯ ДОЛЯ СОКА ИЗ ФРУКТОВ
ЛИБО СОКА ИЗ ОВОЩЕЙ, ИЛИ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ, ИЛИ ОВОЩНОГО
ПЮРЕ ВО ФРУКТОВЫХ И (ИЛИ) В ОВОЩНЫХ НЕКТАРАХ

Наименования фруктов и овощей на русском языке	Наименования фруктов и овощей на английском языке	Наименования фруктов и овощей на латинском языке	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстано- вленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре <*1>, <*2> (% при 20 °С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре <*3>, <*4>, <*5> (% при 20 °С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)

1	2	3	4	5	6
Абрикос	Apricot	Prunus armeniaca L.	11,2	10,2	40,0
Айва	Quince	Cydonnia oblonga Mill.	11,2	-	25,0
Акай	Acai	Eyterpe Oleracea	-	3,4	-
Алыча	Cherry Plum	Prunus ceracifera	12,0		25,0
Ананас	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f.	12,8 <*6>, <*8>	11,2 <*6>, <*8>	40,0
Аннона колючая	Soursop	Annona muricata L.	14,5	-	25,0
Аннона чешуйчатая	Sugar Apple	Annona squamosa L.	14,5	-	25,0
Апельсин	Orange	Citrus sinensis (L.)	11,2 <*6>	10,0 <*6>	50,0
Апельсин красный	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	50,0
Арбуз	Water Melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	8,0		40,0
Ацерола ("Западно-индийская вишня", "Барбадосская вишня")	Acerola (West Indian Cherry)	Malpighia spp. (Moc. & Sesse)	6,5		25,0
Банан	Banana	Musa species, including M. acuminata and M. paradisiaca but excluding other plantains		20,0	25,0
Барбарис	Barberry	Berberis vilgaris	-	-	25,0
Бойзенова ягода (гибрид янгберри и малины)	Boysen-berry	Rubus ursinus Cham. & Schltldl.	10,0	-	25,0
Брусника	Lingon-berry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,6		25,0
Бузина	Elderberry	Sambucus nigraL. Sambucus canadensis	10,5		50,0
Виноград	Grape	Vitis Vinifera L. or hybrids thereof Vitis Labrusca or hybrids thereof	15,9	13,5	50,0
Вишня	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4	25,0
Вишня	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Cv. Stevnsbaer	17,0		25,0
Вишня суринамская	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-	25,0
Вороника	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-	25,0

Генипеп	Genipap	Genipa americana	17,0	-	25,0
Голубика	Blueberry	Vaccinium uliginosum	10,0	-	40,0
Гранат	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-	25,0
Грейпфрут	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0 <*6>	9,5 <*6>	50,0
Грейпфрут "Свити" (гибрид), Помело	Sweetie grapefruit	Citrus paradisi, Citrus grandis	10,0		50,0
Груша	Pear	Pyrus communis L.	12,0	11,0	40,0
Гуава	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5	25,0
Гуава ягодная	Guavaberry, Birchberry	Eugenia syringe	-	-	25,0
Дыня	Melon	Cucumis melo L.	8,0		35,0
Дыня зимняя, Кассаба	Casaba Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5		25,0
Дыня белая мускатная, Дыня зимняя	Honeydew Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	10,0	-	25,0
Ежевика	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	9,0	-	30,0
Ежевика сизая	Dewberry	Rubus hispidus (в Северной Америке), R. caesius (в Европе)	10,0	-	25,0
Желтый момбин, Кариока	Caja	Spondia lutea L.	10,0	-	25,0
Земляника (дикорастущая)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-	40,0
Инжир (фига)	Fig	Ficus carica L.	18,0	-	25,0
Кабачок	Marrow (Squash)	Cucurbita pepo	-	-	-
Каинито, Яблоко звездчатое	Star Apple	Chrysophyllum cainito	-	-	25,0
Какао	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	14,0	-	50,0
Кактус фруктовый	Cactus fruit (Prickly pear)	Opuntia ficus - indica		12,0	
Калина обыкновенная	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	25,0
Капуста белокочанная	Round-headed cabbage	Brassica oleraceae L.	-	4,5	-
Карамбола	Starfruit	Averrhoa carambola L.	7,5	-	25,0
Картофель	Potato	Solanum tuberosum L.	-	-	-
Киви	Kiwi	Actinidia deliciosa (A.Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson			25,0
Кизил	Cornel (Cornelian cherries)	Cornus mas.			25,0

Клубника (земляника садовая)	Strawberry	Fragaria ananassa Duchense (Fragaria chiloensis Duchense Fragaria virginiana Duchense)	7,5	6,3	40,0
Клюква	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,5		30,0
Клюква	Cranberry (Marshwort)	Vaccinium oxycoccus L.	7,0	-	25,0
Кокосовый <*7> орех (кокосовая вода)	Coconut water	Cocos nucifera L.	5,0		25,0
Крыжовник	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	7,5	-	30,0
Крыжовник белый	White Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	-	-	30,0
Крыжовник красный	Red Gooseberry	Ribes uva-crispa	-	-	30,0
Кукуруза сахарная	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H. Bailey			30,0
Кумкват	Kumquat	Fortunella Swingle spp.	-	-	25,0
Купуасу	Cupua/\	Theobroma grandiflorum L.	9,0	-	35,0
Лайм	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0 <*6>		25,0
Лимон	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	8,0 <*6>	7,0 <*6>	25,0
Лимонник	Schizandra (Magnolia- vine)	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.			25,0
Личи	Litchi, Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	-	20,0
Логанова ягода (гибрид малины и ежевика)	Loganberry	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	10,5	-	25,0
Луло	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	25,0
Малина красная	Red Raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	6,3	40,0
Малина ежевико- образная	Black Raspberry	Rubus occidentalis L.	11,1	6,3	25,0
Маммея американ- ская, "Американ- ский абрикос"	Mammee apple	Mammea americana	-	-	25,0

Манго	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0	25,0
Мандарин (танжерин)	Mandarine (Tangerine)	Citrus reticulata Blanca	11,8 <*6>	10,5 <*6>	50,0
Маракуйя	Passion Fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.	12,0 <*6>	12,0 <*6>	25,0
Маракуйя гигантская	Common granadilla	Passiflora quadrangularis	-	12,4	25,0
Маракуйя желтая	Yellow Passion Fruit	Passiflora edulis			25,0
Мармеладный плод, Путерия	Sapote	Pouteria sapota			25,0
Морковь	Carrot (s)	Daucus maxinus x Daucus carota	8,0		25,0
Морошка	Cloudberry	Rubus chamae-morus L.	9,0	-	30,0
Мушмула японская, Локва	Loquat	Eriobotrya japonesa			25,0
Нектарин	Nectarine	Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.	10,5		40,0
Облепиха	Sea Buckthorn	Hippophae elaeagnaceae	-	-	25,0
Облепиха крушиновидная	Buckthorn-berry (sallow-thornberry)	Hippophae rhamnoides L.	6,0		25,0
Огурец	Cucumber (gherkin)	Cucumis sativus L.	-	3,0	-
Папайя	Papaya	Carica papaya L.	-	-	25,0
Паприка овощная	Vegetable paprika	Capsicum annum	-	6,6	-
Персик	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0	40,0
Петрушка корневая	Parsley root	Petroselinum Crispum Nut	-	10,0	-
Петрушка листовая	Parsley leaves	Petroselinum Crispum Nut	-	7,6	-
Рябина	Rowan-berry	Sorbus aucuparia L.	11,0	-	30,0
Рябина черноплодная (Арония)	Aronia (Choke-berry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	13,5		25,0
Салат-латук	Cos Lettuce	Lactuca sativa L.		2,5	
Салат листовой	Lettuce	Lactuca sativa L.	-	2,0	-
Свекла столовая	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0
Сельдерей корневой	Celery root	Apium graveolens L. Rapaceum		6,0	

Сельдерей листовой	Celery leaves	Apium graveolens L. secalinum		2,1	
Слива	Plum	Prunus domestica L. subsp. domestica	12,0		30,0
Смородина белая	White Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Смородина красная	Red Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Смородина черная	Black Currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,5	25,0
Тамаринд	Tamarind	Tamarindus indica	13,0		Количество, необходимое для достижения об- щей кислотнос- ти, не менее чем 0,5%
Терн	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-	25,0
Ткемали	Cherry plum	Prunus Cerasifera	-	-	25,0
Толокнянка	Bearberry	Arctostaphylos uva ursi L.	-	-	25,0
Томат (помидор)	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	5,0	4,2	50,0
Тутовая ягода, Шелковица	Mulberry	Rubus chamaemorus L. hybrid Morus	-	-	40,0
Тыква	Pumpkin gourd	Spec. Cucurbitaceae	5,0	-	25,0
Укроп	Dill	Anethum graveolens L.	-	6,3	-
Умбу, Тубероза	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	9,0		25,0
Финик	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-	25,0
Хурма	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	40,0
Черемуха	Bird Cherry	Padus	-	-	25,0
Черешня	Sweet Cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0
Черника	Bilberry, Blueberry	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium corymbosum L., Vaccinium angustifolium	7,1		25,0
Чернослив	Prune	Prunus domestica L., subsp. domestica	18,5		25,0
Шелковица, Тутовая ягода	Mulberry	Morus spp.	-	-	30,0
Шиповник	Rosehip	Rose spp. L.	9,0	-	40,0
Шиповник "собачий"	Cynorr-hodon	Rosa canina L.	-	-	40,0
Яблоко	Apple	Malus domestica Borkh	11,2 <*6>	10,0 <*6>	50,0
Яблоко кешью	Cashew-apple	Anacardium occidentale L.	11,5	-	25,0

Яблоко-кислица, дикая яблоня	Crab Apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh. Malus sylvestris Mill.	15,4	-	25,0
Яблоко косточковое	Pome apple	Syzygium jambosa			25,0
Янгберри (гибрид малины и ежевики)	Young-berry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanis	10,0		25,0
Другие фрукты с высокой кислотностью					Количество, необходимое для достижения общей кислотности, не менее чем 0,5%
Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом					25,0
Другие фрукты с низкой кислотностью, низким содержанием мякоти и низким или средним ароматом					50,0

<*1> - Содержание растворимых сухих веществ в соке из фруктов или в соке из овощей либо в пюре, восстановленных из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, должно быть не менее уровня, указанного в настоящем приложении, без учета содержания в них сухих веществ любых других добавленных компонентов.

<*2> - В случае отсутствия в настоящем приложении норм минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке либо во фруктовом или в овощном пюре минимальное значение определяется в соке прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре на основании содержания сухих веществ, которые используются при производстве соответствующего концентрированного сока или концентрированных фруктового пюре и овощного пюре.

<*3> - Содержание в соках прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре растворимых сухих веществ должно соответствовать установленным настоящим приложением нормам.

<*4> - Для соков прямого отжима либо для фруктового пюре или овощного пюре, в отношении которых в настоящем приложении отсутствуют нормы минимального содержания растворимых сухих веществ, минимальное содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать содержанию таких веществ в соке из фруктов или соке из овощей либо во фруктовом пюре или в овощном пюре, производимых при переработке исходных фруктов или овощей.

<*5> - Запрещается разбавление сока прямого отжима либо фруктового пюре или овощного пюре водой в целях снижения содержания в них растворимых сухих веществ.

<*6> - С учетом корректировки по кислотности.

<*7> - Соответствует "кокосовой воде", извлекаемой из плода кокосового ореха без отжима его мякоти.

<*8> - При установлении нормы минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном ананасовом соке учитывается, что в различных местностях, в которых

выращиваются и перерабатываются ананасы, содержание растворимых сухих веществ может быть менее уровня, установленного настоящим приложением. В этом случае на единой таможенной территории Таможенного союза обращение ананасового сока допускается при условии, что содержание растворимых сухих веществ в нем будет составлять не менее чем 10% (при 20 °С с учетом корректировки по кислотности), а восстановленный ананасовый сок будет полностью соответствовать требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза.

Приложение 3
к Техническому регламенту
Таможенного союза
"Технический регламент
на соковую продукцию
из фруктов и овощей"
(ТР ТС 023/2011)

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СРЕДСТВ, РАЗРЕШЕННЫХ
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ ФРУКТОВ И (ИЛИ) ОВОЩЕЙ**

Таблица 1

Регуляторы кислотности

Пищевая добавка	Номер INS (E) <*1>	Дозировка <*2> (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Лимонная кислота	330	3	В восстановленных соках, диффузионных соках, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, соках прямого отжима и во фруктовых и (или) в овощных пюре с рН выше 4,2
Лимонная кислота	330	5	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах
Лимонная кислота	330	См. сноску <*3>	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Яблочная кислота	296	3	В восстановленном ананасовом соке, концентрированном ананасовом соке, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

Винная кислота	334	4	В восстановленном виноградном соке (красном и белом), концентрированном виноградном соке (красном и белом), во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат натрия	335	См. сноску <*3>	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат калия	336		
Тартрат натрия - калия	337		
Цитраты натрия	331		
Цитраты калия	332		
Цитраты кальция	333		
Молочная кислота	270	См. сноску <*3>	В соках из овощей, овощных нектарах, овощных сокосодержащих напитках (за исключением продуктов, подвергнутых молочнокислому брожению)

 <*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 2

Антиокислители

Пищевые добавки	Номер INS (E) <*1>	Дозировка <*2> (г/л), не более	Разрешены для применения
Аскорбиновая кислота и ее соли	300 - 303	См. сноску <*3>	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

		0,25	В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания
Лецитин	322	См. сноску <*3>	В обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей

 <*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 3

Сатурирующий газ

Пищевая добавка	Номер INS (E) <*1>	Дозировка <*2>	Разрешен для применения
Диоксид углерода	290	См. сноску <*3>	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

 <*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 4

Стабилизаторы и загустители

Пищевые добавки	Номер INS (E) <*1>	Дозировка <*2> (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Пектины	440	См. сноску <*3>	В соках прямого отжима с мякотью, восстановленных соках с мякотью, диффузионных соках с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных нектарах с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

Ацетат-изобутират сахарозы	444	0,3	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках <*4>
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	0,1	
Гуммиарабик	414	См. сноску <*3>	
Камедь рожкового дерева	410		
Гуаровая камедь	412		
Ксантановая камедь	415		
Крахмалы	1400 - 1451		
Карбоксиметил-целлюлоза	466		
Гхатти камедь	419		

 <*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

<*4> Пищевые [добавки E419](#), [E444](#), [E445](#) и [E466](#) применяются во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, за исключением соковой продукции для питания детей раннего возраста.

Таблица 5

Подсластители

Пищевые добавки	Номер INS (E) <*1>	Дозировка <*2> (г/л), не более	Разрешены для применения
Ацесульфам калия	950	0,35	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках
Аспартам	951	0,6	
Сахарин и его соли	954	0,08 (в расчете на сахарин)	
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	0,3	

Неогесперидин дигидрохалкон	959	0,03	
Стевиазид	960	См. сноску <*3>	

<*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 6

Технологические средства

Назначение	Технологические средства
1	2
Пеногасители	Полидиметилсилоксан <*1>
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Средства адсорбции (отбеливатели, природные или активированные земли)
	Смолы-сорбенты
	Активированный уголь (только растительный)
	Бентонит
	Гидроксид кальция <*2>
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидный кремнезем
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
Жидкий кремнезем	

	Таннин
	Тартрат калия <*2>
	Осажденный карбонат кальция <*2>
	Диоксид серы <*2>, <*3>
	Кизельгур
	Казеинаты калия и натрия <*4>
	Рыбий клей <*4>
	Рисовая шелуха
	Токоферол <*5>
Ферментные препараты (отдельно или комбинации) <*6>	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлозы (для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок)
Упаковочные газы <*7>	Азот
	Диоксид углерода

<*1> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л.

<*2> Только при производстве виноградного сока.

<*3> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л (в расчете на общий SO₂).

<*4> При использовании данных технологических средств необходимо учитывать их потенциальную аллергенность. В случае, если остаточные количества данных технологических средств присутствуют в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, предназначенной для потребления, эта продукция подлежит маркировке в соответствии с требованиями, установленными статьей 11 настоящего технического регламента.

<*5> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 8 мг/кг.

<*6> Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических средств, если их использование не приведет к полному разжижению сырья и не окажет влияние на содержание целлюлозы в перерабатываемых фруктах или овощах.

<*7> Могут быть использованы для временного консервирования.

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 882

**ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ
НА ДОБРОВОЛЬНОЙ ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ
ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "ТЕХНИЧЕСКИЙ
РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ"
(ТР ТС 023/2011)**

N п/п	Требования технического регламента	Межгосударственные стандарты	Международные стандарты	Национальные (государственные) стандарты Сторон		
				Россия	Беларусь	Казахстан

Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52182-2003 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокосодержащие напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия		
Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52183-2003 Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия		
Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52184-2003 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия		
Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52185-2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия		
Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52186-2003 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия		
Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52187-2003 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые. Общие технические условия		
Статья 2, 5			ГОСТ Р 52188-2003 Консервы. Напитки сокосодержащие фруктовые. Общие технические условия		

	Статья 2, 5, Приложение 2			ГОСТ Р 52474-2005 Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия		
	Статья 2, Статья 5			ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения		
	Статья 6	ГОСТ 19477-74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения				
	Приложение 2	ГОСТ 27519-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1				
	Приложение 2	ГОСТ 27520-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2				
	Статья 2, 5			ГОСТ Р 52467-2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения		

Утвержден
 Решением Комиссии Таможенного союза
 от 9 декабря 2011 г. N 882

**ПЕРЕЧЕНЬ
 СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
 (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА ОТБОРА
 ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ
 ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
 "ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ
 И ОВОЩЕЙ" (ТР ТС 023/2011) И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ
 (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**

Список изменяющих документов
 (в ред. [решения](#) Коллегии Евразийской экономической
 комиссии от 13.11.2012 N 218)

N п/п	Требования технического регламента	Межгосударственные стандарты	Международные стандарты	Национальные (государственные) стандарты Сторон		
				Россия	Беларусь	Казахстан
1	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53137-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Общие положения		
2	Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей				
3	Статья 3,			ГОСТ Р ИСО 3972-2005		

	часть 2			Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности		
4	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 5492-2005 Органолептический анализ. Словарь		
5	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 5496-2005 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов		
6	Статья 3, часть 2				СТБ ИСО 6564-2007 Органолептический анализ. Методология. Методы профильного анализа флейвора	
7	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 8586-2008 (часть 1) Органолептический анализ. Общее руководство по отбору и обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть 1: отобранные испытатели		СТ РК ИСО 8586-1-2005 Анализ органолептический. Общее руководство по отбору, обучению и контролю оценщиков. Часть 1. Отобранные оценщики
8	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 8586-2008 (часть 2) Органолептический анализ. Общее руководство по отбору и обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть		СТ РК ИСО 8586-2-2005 Анализ органолептический. Общее руководство по отбору, обучению и контролю оценщиков. Часть 2. Эксперты

				2: эксперты		
9	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 8588-2008 Органолептический анализ. Методология. Испытания А- Не А		
10	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 8589-2005 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования		
11	Статья 3, часть 2				СТБ ИСО 11036-2007 Органолептический анализ. Методология. Профиль текстуры	
12						СТ РК ИСО 13301 - 2005 Сенсорный анализ. Методология. Общее руководство измерениями порогов ощущения запаха, привкуса и вкуса путем принудительного трехальтернативного выбора
13	Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.8-85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов				
14	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51431-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения относительной плотности		
15	Статья 3,	ГОСТ 28467-90		ГОСТ Р 50476-93		

	часть 2	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты		Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии		
16	Статья 3, часть 2	ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты		ГОСТ Р 52052-2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии		
17		ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты				
18	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51128-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-изолимонной кислоты		
19	Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.1-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения летучих кислот				

20	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51427-99 Соки цитрусовые. Метод определения массовой концентрации гесперидина и нарингина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии		
21	Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.11-70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов				
22	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51432-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания золы		
23	Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.4-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности общей и водорастворимой золы		ГОСТ Р 51436-99 Соки фруктовые и овощные. Титриметрический метод определения общей щелочности золы		
24	Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.4-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)				
25	Статья 3,	ГОСТ 25555.3-82				

	часть 2	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей				
26	Статья 3, часть 2	ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения				
27	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51441-99 Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания уксусной кислоты (ацетата) с помощью спектрофотометрии		
28	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51122-97 Соки плодовые и овощные. Потенциометрический метод определения формольного числа		
29	Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы		ГОСТ Р 51123-97 Соки плодовые и овощные. Гравиметрический метод определения сульфатов		
30	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51124-97 Соки плодовые и овощные. Фотометрический		

				метод определения пролина		
31	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51430-99 Соки фруктовые и овощные. Спектрофотометрический метод определения содержания фосфора		
32		ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН				
33	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51438-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения азота по Кьельдалю		
34	Статья 3, часть 2	ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты				
35	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53773-2010 Продукция соковая. Методы определения антоцианинов		
36	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53585-2009 Соки и соковая продукция. Идентификация.		

				Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии		
37	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53584-2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии		
38	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53586-2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии		
39	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53139-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом		
40	Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53138-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение ароматобразующих соединений методом хромато-масс-спектрометрии		
41	Статья 4, часть 8, 14, Приложение 2	ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов		ГОСТ Р 51433-99 Соки фруктовые и овощные. Метод		

		и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ		определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром		
42	Статья 4, часть 12, 49, Статья 3, часть 2, Статья 2, часть 1, 2, 6, 11 - 12 Приложение 2	ГОСТ 8756.10-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти.		ГОСТ Р 51442-99. Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием		
43	Статья 5, Приложение 2	ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги				
44	Статья 5, Приложение 2	ГОСТ 29030-91 Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ				
45	Статья 5, Приложение 2	ГОСТ 29031-91 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сухих веществ, не растворимых в воде				
46	Статья 5,			ГОСТ Р 51437-99		

	Приложение 2			Соки фруктовые и овощные. Гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы при высушивании		
47	Статья 5	ГОСТ 25555.2-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта				
48	Статья 5	ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности				
49	Статья 5			ГОСТ Р 51434-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности		
50	Статья 5	ГОСТ 24283-80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения				
51	Статья 5, Приложение 3			ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля		

52	Статья 5	ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа				
53	Статья 5, Приложение 3, табл. 2	ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С				
54	Статья 5, Приложение 3, табл. 2			ГОСТ Р 52690-2006 Продукты пищевые. Вольтамперометричес- кий метод определения массовой концентрации витамина С		
55	Статья 5, Приложение 3, табл. 2			ГОСТ Р 53693-2009 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии		
56	Статья 5	ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина		ГОСТ Р 51443-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания общих каротиноидов и их фракционного состава		
57	Статья 5	ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В1 и В2				

58	Статья 5			ГОСТ Р 50479-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР		
59	Статья 5, Приложение 3, таб. 5	ГОСТ 31083-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы		ГОСТ Р 51240-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы		
60	Статья 5, Приложение 3, таб. 5			ГОСТ Р 51938-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы		
61	Статья 5, Приложение 3, таб. 5	ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров		ГОСТ Р 53766-2009 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии		
62	Статья 5, Приложение 3, таб. 5	ГОСТ 29206-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах				
63	Статья 5	ГОСТ 31082-2002. Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты		ГОСТ Р 51239-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты		
64	Статья 5			ГОСТ Р 51940-2002		

				Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-яблочной кислоты		
65	Статья 5, Приложение 3, таблица 1			ГОСТ Р 51428-99 Соки фруктовые. Метод определения содержания винной кислоты с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии		
66	Статья 5, Приложение 3, таблица 1			ГОСТ Р 51129-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения лимонной кислоты		
67	Статья 5, Приложение 3, таблица 1	ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов		ГОСТ Р 51439-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания хлоридов с помощью потенциометрического титрования		
68	Статья 5, Приложение 3, таблица 1			ГОСТ Р 51429-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-адсорбционной спектроскопии		
69	Статья 5	ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и				

		ягодных соках и экстрактах				
70	Приложение 1	ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб				
71	Приложение 1	ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов				
72	Приложение 1	ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию				
73	Статья 5, часть 6	ГОСТ 29032-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфуrolа		ГОСТ Р 53694-2009 Продукция соковая. Определение 5-гидроксиметилфурфуrolа методом высокоэффективной жидкостной хроматографии		
74	Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа		ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований		
75	Приложение 1	ГОСТ 26669-85		ГОСТ Р 52711-2007		

	таблица 3 - 5	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов		Производство соковой продукции. Методы микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред		
76	Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов				
77	Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе		ГОСТ Р 51446-99 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований		
78	Приложение 1 таблица 3 - 5			ГОСТ Р 52711-2007 Производство соковой продукции. Методы микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред		
79	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения <i>Bacillus cereus</i>				
80	Приложение 1, Таблицы 3 - 5			ГОСТ Р 52816-2007 (ИСО 4831:200, 4832:2006) Продукты пищевые.		

				Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)		
81	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens				
82	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов				
83	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов				
84	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов				
85	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности				
86	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 28805-90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения				

		количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов				
87	Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.14-91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду				
88	Приложение 1, таблицы 3, 5	ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli				
89	Приложение 3, таблица 4	ГОСТ 29059-91 Продукты переработки плодов и овощей. Титриметрический метод определения пектиновых веществ				
90	Приложение 1, табл. 1, табл. 2				СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности	
91	Статья 3, часть 2			СТБ EN 12631-2007 Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания D- и L-молочной кислоты (лактата) с помощью помощью		

			спектрометрии с использованием NAD	
(п. 91 введен решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.11.2012 N 218)				
