УТВЕРЖДЕН Решением Комиссии Таможенного союза

от 9 декабря 2011 г. № 882



**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

**ТР ТС 023/2011**

**Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей**

# Содержание

**Предисловие** …………………………………………………………………………………….3 **Статья 1.** Область применения настоящего технического регламента….............................3 **Статья 2.** Термины и определения ……….…………………………………………………....4 **Статья 3.** Правила обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей на рынке .10 **Статья 4.** Правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей …….11 **Статья 5.** Требования безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей …..12 **Статья 6.** Требования к процессам производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей ….……………………………………………………………...……..26 **Статья 7.** Обеспечение соответствия требованиям безопасности ………….…..………...27 **Статья 8.** Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей…………………….......………………...…………......................................................27

**Приложение 1** Требования к безопасности соковой продукции из фруктов

и (или) овощей………………………………………………………………………..…………31 **Приложение 2** 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…..……………………………………….…………38 **Приложение 3** Перечень пищевых добавок и технологических средств, разрешенных для использования при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей..............49

# Технический регламент Таможенного союза

**«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 несброжен, 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 фруктов и (или) овощей;

б) свежеотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов 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 несброжен, 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 сокосодержащий напиток - жидкий пищевой продукт, который несброжен, 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 сокосодержащего 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 несброжен, 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 сокосодержащие 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 статьей.

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 одноименных 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, натрий 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 свежеотжатые 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 сокосодержащие 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 сокосодержащих 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 двуокиси 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 изфруктов и (или) овощей | Микроорганизмы после термостатной выдержки |
| спорообразую- щие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | мезофильные клостридии | неспоро- образую- щие микроор- ганизмы, плесневые грибы, дрожжи | молоч- но- кислые микро-организ- мы |
| 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 | B. cereus и B. polymyxa не допускаются в1 г (см3), B. subtilis не более11 КОЕ/г (см3), прочие ненормируются | Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаютсяв 1 г (см3), прочие не более1 КОЕ/г (см3) | Не допуска- ются в 1 г (см3) | Не допуска- ются в 1 г (см3) |
| рН ниже 4,2, атакже рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш | Не нормируются | Не | Не | Не |
|  | нормируются | допуска- | допуска- |
|  |  | ются | ются |
|  |  | в 1 г (см3) | в 1 г (см3) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Соковаяпродукция из овощей: |  |  |  |  |
| Томатное пюре **с**содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста\*1,\*2 | B. cereus и B.polymyxa не допускаются в 1 г (см3), B. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3),прочие не нормируются | Cl. botulinum иCl. perfringens не допускаютсяв 1 г (см3), прочие неболее 1 КОЕ/г (см3) | Недопуска- ются в 1 г (см3) | Недопуска- ются в 1 г (см3) |
| прочие: рН 4,2 ивыше | B. cereus и B.polymyxa не допускаются в 1 г (см3), B. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3),прочие не нормируются | Cl. botulinum иCl. perfringens не допускаютсяв 1 г (см3), прочие неболее 1 КОЕ/г (см3) | Недопуска- ются в 1 г (см3) | Недопуска- ются в 1 г (см3) |
| рН 3,7 - 4,2\*1,\*2 | Не нормируются | Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаютсяв 1 г (см ), прочие не более 1 КОЕ/г (см3) | Не допуска- ются в 1 г (см3) | Не допуска- ются в 1 г (см3) |
| рН ниже 3,7 | Не | Не | Не | Не |
|  | нормируются | нормируются | допуска-ются в 1 г (см3) | допуска-ются в 1 г (см3) |

\*1 - В соковой продукции из фруктов и (или) овощей, хранение которой осуществляется при температуре выше 20оС, 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 гель- минтов | Цисты кишеч- ных патоген- ных простей- ших орга- низмов | КМАФАнМ КОЕ/г (см3), не более | Количество свежеотжатых соков (г (см3), в которых не допускаются |
| БГКП (коли- формы) | E.coli | S.aureus |
| Не | Не | 1 х 103 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| допуска- | допуска- |
| ются | ются |

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 и (или) овощей | КМАФА нМ КО Е/ г (см3), не более | Количество соковой продукции из фруктов и (или)овощей (г (см3), в которой недопускаются | Дрожжи КОЕ/г (см3), не более | Плесе- ни КОЕ/г (см3), не более | Другие микроорга- низмы |
| БГКП (колифор- мы) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Соки из фруктов, соки из ово щей, фрук товые и (или) овощ- ные некта- ры, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодер- жащие на- питки, кон- сервирован- ные и гази- рованные с использова- нием угле- кислоты с рН 3,8 и ниже | 50 | 1000 | Не допуска- ютсяв1 г (см3) | 50 | Молочно- кислые микроорга- низмы не допуска- ются в 1 г(см3) |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Концентри- рованные соки из фруктов, концентри- рованные морсы, концентри- рованные фруктовые пюре, консерви- рованные | Не норми- руются | Не нормируются | Не допуска- ются в 1 г(см3) | Не допус- каются в 1 г(см3) | Неспоро- образующие микроор- ганизмы не допус- каются в 1 г (см3)\*1 |
| Концентри- рованные соки из овощей, концентри- рованные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервиро- ванные | Не норми- руются | Не нормируются | Не допуска- ются в 1 г(см3) | Не допус- каются в 1 г (см3) | Мезофиль- ные клостри- дии не допуска- ются в 1 г(см3), неспоро-образующие микроор- ганизмы не допуска- ются в 1 г(см3)\*1 |
| Концентри- рованные соки из фруктов, концентри- рованные соки из овощей, концентри- рованные морсы и концентри- рованные | 5 103 | Не допускаются в 1 г (см3) | 2 103 | 5 102 | Не нормиру- ются |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| фруктовые и (или) овощные пюре, в т.ч. быстроза- морожен-ные | Не норми- руются | Не нормируются | Не допуска- ютсяв 1 г (см3) | Не допус- каются в 1 г(см3)\*2 | Мезофиль- ные клост- ридии не допуска- ются в 1 г(см3), молочно-кислые микроор- ганизмы не допуска- ются в 1 г(см3),неспорооб- разующие микроорга- низмы не допуска- ются в 1 г(см3)\*1 |
| Концентри- рованный томатный сок, томатное пюре (с содержани- ем раствори- мых сухих веществ более чем 12%),томатная паста |

\*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 Enterobacteriace ae | B.cereus | Дрожжи |
| 5 | 1 х 102 | 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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наимено вания фруктов и овощейна русском языке | Наимено- вания фруктов и овощейна англий- ском языке | Наименования фруктов и овощей на латинском языке | Мини мальное содер- жание раство- римых сухих веществ в вос- станов- ленных соках и вофрук- товых пюре или в овощ- ныхпюре **\*1 \*2**(% при 20оС) | Мини- мальное содер- жание раствори- мых сухих веществ в соках пря- мого отжима и во фруктовых пюре и вовощных пюре**\*3 \*4 \*5** (% при 20оС) | Мини- мальная 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ананас | Pineapple | Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f. | 12,8\*6,\*8 | 11,2\*6,\*8 | 40,0 |
| Аннона | Soursop | Annona | 14,5 | - | 25,0 |
| колючая | muricata L. |
| Аннона | Sugar | Annona | 14,5 | - | 25,0 |
| чешуйчатая | Apple | squamosa L. |
| Апельсин | Orange | Citrus sinensis (L.) | 11,2\*6 | 10,0\*6 | 50,0 |
| Апельсин | Red (blood) | Citrus | - | - | 50,0 |
| красный | orange | sinensis (L.) |
| Арбуз | Water Melon | Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus | 8,0 |  | 40,0 |
| Ацерола («Западно- индийская | Acerola (West Indian | Malpighia spp. (Moc. & Sesse) | 6,5 |  | 25,0 |
| вишня»,«Барбадос | Cherry) |
| ская |  |
| вишня») |  |
| Банан | Banana | Musa species, including M. acuminata andM. paradisiaca but excluding other plantains |  | 20,0 | 25,0 |
| Барбарис | Barberry | Berberis vilgaris | - | - | 25,0 |
| Бойзенова | Boysen- | Rubus ursinus | 10,0 | - | 25,0 |
| ягода (гибрид янгберри и | berry | Cham. & Schltdl. |
| малины) |  |  |
| Брусника | Lingon- berry | Vaccinium vitis- idaea L. | 9,6 |  | 25,0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Бузина | Elderberry | Sambucus nigraL. Sambucus сanadensis | 10,5 |  | 50,0 |
| Виноград | Grape | Vitis Vinifera L. orhybrids 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 |
| Генипап | 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Дыня белая | Honeydew | Cucumis melo | 10,0 | - | 25,0 |
| мускатная, Дыня | Melon | L. subsp. melo var. inodorus H. |
| зимняя |  | Jacq |
| Ежевика | Blackberry | Rubus fruitcosus L. | 9,0 | - | 30,0 |
| Ежевика | Dewberry | Rubus hispidus | 10,0 | - | 25,0 |
| сизая | (в СевернойАмерике), R. caesius (в Европе) |
| Желтый момбин, | Caja | Spondia lutea L. | 10,0 | - | 25,0 |
| Кариока |
| Земляника | Wild | Fragaria | 6,0 | - | 40,0 |
| (дикорасту-щая) | strawberry | vesca L., Fragariaviridis (colina) |
| Инжир | Fig | Ficus carica L. | 18,0 | - | 25,0 |
| (фига) |
| Кабачок | Marrow (Squash) | Cucurbita pepo | - | - | - |
| Каинито, | Star Apple | Chrysophyllum | - | - | 25,0 |
| Яблоко | cainito |
| звездчатое |  |
| Какао | Cocoa pulp | Theobroma cacao L. | 14,0 | - | 50,0 |
| Кактус фруктовый | Cactus fruit (Prickly pear) | Opuntia ficus - indica |  | 12,0 |  |
| Калина | High | Viburnum | - | - | 25,0 |
| обыкновен | cranberry | opulus |
| ная |  |  |
| Капуста | Round- | Brassica | - | 4,5 | - |
| белокочан | headed | oleraceae L. |
| ная | cabbage |  |
| Карамбола | Starfruit | Averrhoa carambola L. | 7,5 | - | 25,0 |
| Картофель | Potato | Solanum tuberosum L. | - | - | - |
| Киви | Kiwi | Actinidia deli- ciosa (A.Chev.)C. F. Liang & A.R. Fergoson |  |  | 25,0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 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 | Ribesuva-crispa L. | 7,5 | - | 30,0 |
| Крыжовник белый | White Gooseberry | Ribesuva-crispa L. | - | - | 30,0 |
| Крыжовник красный | Red Gooseberry | Ribes uva- crispa | - | - | 30,0 |
| Кукуруза сахарная | Sweet corn Maize | Zea maysLinnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H.Bailey |  |  | 30,0 |
| Кумкват | Kumquat | Fortunella Swingle spp. | — | — | 25,0 |
| Купуаcу | Cupua^ | Thеobroma grandiflorum L. | 9,0 | — | 35,0 |
| Лайм | Lime | Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle) | 8,0\*6 |  | 25,0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 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 | Loganberry | Rubus | 10,5 | - | 25,0 |
| ягода(гибрид малины и | loganobaccus L.H.Bailey |
| ежевики) |  |
| Луло | Lulo | Solanum quitoense Lam. | - | - | 25,0 |
| Малина | Red | Rubus idaeus L. | 7,0 | 6,3 | 40,0 |
| красная | Raspberry | Rubus strigosusMichx. |
| Малина | Black | Rubus | 11,1 | 6,3 | 25,0 |
| ежевико- | Raspberry | occidentalis L. |
| образная |  |  |
| Маммея | Mammee | Mammea | - | - | 25,0 |
| американ- | apple | americana |
| ская, |  |  |
| «Американ |  |  |
| ским |  |  |
| абрикос» |  |  |
| Манго | Mango | Mangifera indica L. | 13,5 | 14,0 | 25,0 |
| Мандарин | Mandarine | Citrus reticulata | 11,8 \*6 | 10,5\*6 | 50,0 |
| (танжерин) | (Tangerine) | Blanca |
| Маракуйя | Passion Fruit | Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f.Flavicarpa O. Def. | 12,0 \*6 | 12,0\*6 | 25,0 |
| Маракуйя | Common | Passiflora | - | 12,4 | 25,0 |
| гигантская | granadilla | quadrangularis |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Маракуйя желтая | Yellow Passion Fruit | Passiflora edulis |  |  | 25,0 |
| Мармелад- ный 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 | Eribotrya japonesa |  |  | 25,0 |
| Нектарин | Nectarine | Prunus persica (L.)Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid. | 10,5 |  | 40,0 |
| Облепиха | Sea Buckthorn | Hippophae elaeguacae | - | - | 25,0 |
| Облепиха крушино- видная | Buckthorn- berry (sallow- thornberry) | Hippoрhae 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 | Сapsicum annuum | - | 6,6 | - |
| Персик | Peach | Prunus persica (L.) Batsch var. persica | 10,5 | 9,0 | 40,0 |
| Петрушка корневая | Parsley root | Petroselium Crispum Nut | - | 10,0 | - |
| Петрушка листовая | Parsley leaves | Petroselium Crispum Nut | - | 7,6 | - |
| Рябина | Rowan- berry | Sorbus aucuparia L. | 11,0 | - | 30,0 |
| Рябина черноплод ная (Арония) | Aronia (Choke- berry) | Pyrus arbustifolia (L.) Pers. | 13,5 |  | 25,0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 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 domesticaL. 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, необходи- мое для достижения общей кис- лотности, 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Тутовая ягода, | Mulberry | Rubus chamaemorus | - | - | 40,0 |
| Шелковица | L.hybrid Morus |
| Тыква | Pumpkin gourd | Spec. Cucurbitaceae | 5,0 | - | 25,0 |
| Укроп | Dill | Anethum graveolens L. | - | 6,3 | - |
| Умбу, Тубероза | Umbu | Spondias tuberosа 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, | Mulberry | Morus spp. | - | - | 30,0 |
| Тутовая |
| ягода |
| Шиповник | Rosehip | Rose spp. L. | 9,0 | - | 40,0 |
| Шиповник | Cynorr- | Rosa canina L. | - | - | 40,0 |
| «собачий» | hodon |
| Яблоко | Apple | Malus domestica Borkh | 11,2\*6 | 10,0\*6 | 50,0 |
| Яблоко | Cashew- | Anacardium | 11,5 | - | 25,0 |
| кешью | apple | occidentale L. |
| Яблоко- | Crab Apple | Malus | 15,4 | - | 25,0 |
| кислица,дикая яблоня | prunifolia(Willd.) Borkh. Malus sylvestris Mill. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 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 кислотно- стью |  |  |  |  | Количество, необходи- мое для достижения общей кис- лотности, не менее чем 0,5% |
| Другие фрукты с высоким содержани- ем мякоти или интен- сивным ароматом |  |  |  |  | 25,0 |
| Другие фрукты с низкой кис- лотностью, низким со- держанием 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 20оС 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 (Е)\*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 сокосодер- жащих 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 сокосодержа- щих напитках, морсах |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Винная кислота | 334 | 4 | В восстановленном виноградном соке (крас- ном и белом), концент- рированном виноградном соке (красном и белом), во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержа- щих 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 сокосодер- жащих напитках (за исключением продуктов, подвергнувшихся 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 (Е)\*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 (Е)\*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 сокосодер- жащих 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 |
| Карбоксимети лцеллюлоза | 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 Е419, Е444, Е445 и Е 466 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 (трихлоргалак- тосахароза) | 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 целлюлазы (для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок) |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| 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.