



Карго Серт

УТВЕРЖДЕН
Решением Комиссии
Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. № 882

ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 023/2011

Технический регламент на соковую продукцию
из фруктов и овощей



**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.

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.



2. 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.

3. 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 сохранных 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) свежееотжатый 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 citrusовых 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;

б) 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 физикохимических, 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 1.1 - 2.9 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-оксиметилфурфузола не должно превышать: в соковой продукции из citrusовых 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 citrusовых 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 citrusовых 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 citrusовых 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, 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 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;

б) 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



Карго Сервис

ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации осуществляется в порядке, установленном законодательством государства- члена Таможенного союза.



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			
	спорообразую- щие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	мезофильные клубки	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, *1 *2 груш также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	В. сегеш и В. ро1утуха не допускаются в 1 г (см ³), В. зиЫШз не более 11 КОЕ/г (см ³), прочие не нормируются Не нормируются	С1. ЁйдНпит и С1. регТппуеш не допускаются в 1 г (см ³), прочие не более 1 КОЕ/г (см ³) Не нормируются	Не допуска ются в 1 г (см ³) Не допуска ются в 1 г (см ³)	Не допуска ются в 1 г (см ³) Не допуска ются в 1 г (см ³)



1	2	3	4	5
Соковая продукция из овощей: Томатное пюре с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста*1*2	В. сегеш и В. ролутуха не допускаются в 1 г (см ³), В. зиБШЗ не более 11 КОЕ/г (см ³), прочие не нормируются	С1. ЁоШНпит С1. регйтдеш не допускаются в 1 г (см ³), прочие не более 1 КОЕ/г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)
прочие: рН 4,2 и выше	В. сегеш и В. ролутуха не допускаются в 1 г (см ³), В. 8иБШ8 не более 11 КОЕ/г (см ³), прочие не нормируются	С1. ЁоШНпит С1. регйтдеш не допускаются в 1 г (см ³), прочие не более 1 КОЕ/г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)
рН 3,7 - 4,2*1*2	Не нормируются	С1. ЁоШНпит и С1. регйтдеш не допускаются в 1 г (см ³), прочие не более 1 КОЕ/г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)
рН ниже 3,7	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)

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

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



Таблица 2

Яйца гель минтов	Цисты кишеч ных патоген ных простей ших орга низмов	КМАФАНМ КОЕ/г (см ³), не более	Количество свежееотжатых соков (г (см ³), в которых не допускаются		
			БГКП (коли- формы)	Е. соН	8. аигеиз
Не допуска- ются	Не допуска- ются	1 x 10 ³	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 pH 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 (см ³), не более	Количество соковой продукции из фруктов и (или) овощей (г (см ³), в которой не допускаются	Дрожжи КОЕ/ г (см ³), не более	Плесени КОЕ/ г (см ³), не более	Другие микроорганизмы
		БГКП (колиформы)			
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, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже	50	1000	Не допускаются в 1 г (см ³)	50	Молочно-кислые микроорганизмы не допускаются в 1 г (см ³)



1	2	3	4	5	6
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)	Неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см ³)* ¹
Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 г (см ³)	Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г (см ³), неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см ³)* ¹
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные	5*10 ³	Не допускаются в 1 г (см ³)	2*10 ³	5*10 ²	Не нормируются



1	2	3	4	5	6
фруктовые и (или) овощные пюре, в т.ч. быстрозамороженные Концентрированный томатный сок, томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ более чем 12%), томатная паста	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см ³)	Не допускаются в 1 (см ³)* ²	Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г (см ³), молочно-кислые микроорганизмы не допускаются в 1 г (см ³), неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см ³)* ¹

❖ 1

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

Допустимое число плесеней по Говарду не более чем 40% полей зрения.



Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности пастеризованной соковой

продукции из фруктов

Плесневые грибы, КОЕ/см ³ , не более	КМАФАнМ КОЕ/г (см ³), не более	Количество пастеризованной соковой продукции (г (см ³), в которой не допускаются		
		бактерии семейства Еи1:егобас1:епа се ае	В.сегеш	Дрожжи
5	1 x 10 ²	1,0	од	ОД



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)

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 восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре (A1 АЛ) (%) при 20°С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре (A1 АД АС) (%) 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	Арпсо!	Ргшш§ агтешаса Ъ.	П,2	10,2	40,0
Айва	С)шпсе	Суёопша оьлопда МШ.	П,2		25,0
Акай	Аса1	Еу1егре 01егасеа		3,4	
Алыча	Сйеггу Р1иш	Ргшш§ сегасИега	12,0		25,0



1	2	3	4	5	6
Ананас	Pшеарр1е	Апапаз сотозиз (Б.) МеггШ Апапаз зайУ18 Б. Зсбий. Б	12,В*6_*8	п,г*6_*8	40,0
Аннона колючая	Зоигзор	Аппопа типса1аб.	14,5		25,0
Аннона чешуйчатая	8иҗаг Арр1е	Аппопа здиатоза Б.	14,5		25,0
Апельсин	Огапҗе	Сйгиз зтеп818 (Б.)	11,2*6	10,0*6	50,0
Апельсин красный	Кеб (Ылооб) огапде	СЙШ8 8ШеП818 (Б.)			50,0
Арбуз	Уа1ег Ме1оп	СйгиПиз 1апа1и8 (Т1шпб.) Ма18ит. & Ыака! уаг. Ыапайдз	8,0		40,0
Ацерола («Западно индийская вишня», «Барбадос ская вишня»)	Асего1а (Уез1 1псИап Сйеггу)	Ма1р1җЫа зрр. (Мос. & Зеззе)	6,5		25,0
Банан	Вапапа	Миза зрешез, тс1ис1тҗ М. аситта1а апб М. рагаб181аса Ыи1 ехс1исйпҗ оШег р1ап1ат8		20,0	25,0
Барбарис	Вагьеггу	Вегьепз уЛдапз			25,0
Бойзенова ягода (гибрид янгберри и малины)	Воузеп- еггу	Киьиз игзтиз Сйат. & 8сЫ1сИ.	10,0		25,0
Брусника	1лпҗоп- еггу	Уасстшт уШЗ- Маеаб.	9,6		25,0



1	2	3	4	5	6
Бузина	ЕШегъеггу	Затъисиз шдгаБ. Затъисиз сапас1еп818	10,5		50,0
Виноград	Отаре	УЙ18 У1тГега Б. ог БуъпсБ Шегеог УШз Баъгизса ог БуъпсБ Шегеог	15,9	13,5	50,0
Вишня	8оиг сйеггу	Ргипиз сегазиз Б.	13,5	12,4	25,0
Вишня	Зйтезъаег	Ргипиз сегазиз Б. Су. 81еушъаег	17,0		25,0
Вишня суринамская	Зиппате сйеггу	Еидета ипШога Кгсй.	6,0		25,0
Вороника	Сголуъеггу	Етрейит шдгит Б.	6,0		25,0
Г енипап	Оешрар	Оешра атепсапа	17,0		25,0
Г олубика	В1иеъеггу	Уасстшт иНдшозит	10,0		40,0
Г ранат	РотедгапаБ	Ритса дгапайдт Б.	12,0		25,0
Г рейпфрут	ОгареГгий	Сйгиз рага(Й81 МасГай	10,0*6	9^	50,0
Г рейпфрут «Свити» (гибрид), Помело	8\уеейе дгареГгий	Сйгиз рага(Й81, СЙШ8 дгапсйз	10,0		50,0
Г руша	Реарг	Ругиз соттитз Б.	12,0	11,0	40,0
Г уава	Оиауа	Р81(йит диа)ауа Б.	8,5	8,5	25,0
Г уава ягодная	Оиауаъеггу, Вйсйъеггу	Еидета зуппде			25,0
Дыня	Ме1оп	Сисштз те1о Б.	8,0		35,0
Дыня зимняя, Кассаба	Сазаъа Ме1оп	Сисштз те1о Б. зйвзр. те1о уаг. тойогиз Н. 1асд.	7,5		25,0



1	2	3	4	5	6
Дыня белая мускатная, Дыня зимняя	Нопеубелу Ме1ои	Сисшшз те1о 8ив8р. те1о уаг. тойогш Н. 1аср	10,0		25,0
Ежевика	В1аскьеггу	КиЪш ЙТ1ЙСО8И8 Й.	9,0		30,0
Ежевика сизая	ОелуЪеггу	КиЪш ЫзрИш (в Северной Америке), К. саезшз (в Европе)	10,0		25,0
Желтый момбин, Кариока	Са)а	8ропсйа 1и1еа Ь.	10,0		25,0
Земляника (дикорастущая)	ты §1тауЪеггу	Ргауапа уезсаь., Ргаҗапа утсЙ8 (соНиа)	6,0		40,0
Инжир (фига)	Р1ё	Р1СИ8 сапсаЕ.	18,0		25,0
Кабачок	Маггоу (Здиази)	Сисигьйа реро			
Каинито, Яблоко звездчатое	81аг App1e	Сьгузорьупит сатйо			25,0
Какао	Сосоа ри1р	Тйеобьгота сасао Й.	14,0		50,0
Кактус фруктовый	Сасйдз Ргий (Рпск1у реар)	Орипйа Йси8 - тсйса		12,0	
Калина обыкновенная	сгапЪеггу	Уйшгпит ори1и8			25,0
Капуста белокочанная	Коипй-йеасЫ саьбауе	Вга881са о1егасеае Ь.		4,5	
Карамбола	81агРгий	Ауеггйоа сагатЬо1а Ь.	7,5		25,0
Картофель	Ро1а1о	8о1апит 1иьего8ит Ь.			
Киви	К1Ш	Асйтсйа с1еН-С1ю8а (А.Сйеу.) С. Р. 1лап§ & А. К. Рег^080п			25,0



1	2	3	4	5	6
Кизил	Соше1 (СошеНап сийетез)	С от из таз.			25,0
Клубника (земляника садовая)	81га\уйеггу	Ргауапа апапазза Оисйепзе (Ргауапа сы1оепз18 Оисйепзе Ргауапа у1г§1тапа Оисйепзе)	7,5	6,3	40,0
Клюква	Сгапъеггу	Уасстшт тасгосагроп Айоп	7,5		30,0
Клюква	Сгапъеггу (Магзймюй)	Уасстшт охусоссиз Ь.	7,0		25,0
Кокосовый орех (кокосовая вода)	Сосотй \уа{ег	Сосоз писЛгаб.	5,0		25,0
Крыжовник	Ооозейепу	Кзйез иуа-спзра Ь.	7,5		30,0
Крыжовник белый	\Уйе Ооозейеггу	Кзйез иуа-спзра Ь.			30,0
Крыжовник красный	Кеб Ооозейеггу	Кзйез иуа- спзра			30,0
Кукуруза сахарная	8\уее1: сот Мшге	2еа тауз Йтпаеиз уаг. засйага1:а (Зйгйеуагй) Ь.РРВаёуе			30,0
Кумкват	Кжгцш!	РойипеПа 8\уйщ1е зрр.			25,0
Купуасу	Сириа ⁷⁴	Тйеойгота §гапсийогит Ь.	9,0		35,0
Лайм	1лте	Сйгиз аигапйРойа (Сйпзйп.) (8\У1пу1е)	8,0 ⁶		25,0



1	2	3	4	5	6
Лимон	Бетоп	СЙШ8 Нтоп (Б.) Вигт. Л С1Л118 Нтопит Ш88а	8,0 ^{*6}	7 [^]	25,0
Лимонник	Зсыгапсйа (МадпоНа- уте)	Зсызапйга сыпеп818 (Тигсг.) ВаШ.			25,0
Личи	Бйсы, Бусйее	Бйсы сыпеп818 8опи.	П,2		20,0
Логанова ягода (гибрид малины и ежевика)	БодапБеггу	НиБиз 1одапоБасси8 Б. Н. ВаИеу	10,5		25,0
Луло	Би1о	8о1апит дийоеше Бат.			25,0
Малина красная	Ней НазрБеггу	ЙиБиз 1Йаеи8 Б. ЛиБи8 81ПД08118	7,0	6,3	40,0
Малина ежевико образная	В1аск НазрБеггу	КлдБш осс1йеп1аН8 Б.	ПД	6,3	25,0
Маммея американ ская, «Американ ским абрикос»	Матшее арр1е	Матшеа атепсапа			25,0
Манго	Май до	МапдЛега тй1са Б.	13,5	14,0	25,0
Мандарин (танжерин)	Мапйаппе (Тап деппе)	СЙШ8 гейсШаЛ В1апса	11,8 ^{*6}	10,5 ^{*6}	50,0
Маракуйя	Ра88ЮП Ршй	Ра881Йога ейиНз 81Ш8. Р ейиНз, Ра881Йога ейиНз 8Ш18. Р Р1ау1сагра О. ОеР	12,0 ^{*6}	12,0 ^{*6}	25,0
Маракуйя гигантская	Сотшоп дгапайШа	Ра881Йога диайгапди1ап8		12,4	25,0



1	2	3	4	5	6
Маракуйя желтая	Уе11оу Ра§8юп Ршй	Ра881Йога ебиНз			25,0
Мармелад- ный плод, Путерия	Зароке	РоиЕепа 8аро1а			25,0
Морковь	Сагго1(8)	Оаиси8 тахтиз х Оаисиз саго1а	8,0		25,0
Морошка	С1оис1Ъеггу	Кибиз сйатае- ШОШ8 Ь.	9,0	-	30,0
Мушмула японская, Локва	Ьодиа!	ЕпЪойуа Јаропе8а			25,0
Нектарин	КесЕаппе	Ргипи8 рег81са (Ь-) ВаЕзсй уаг. шклрегаса (8искоу) с. К. Зсьпекк	10,5		40,0
Облепиха	8еа ВискНюги	Н^ррорЪае е1аеуиасае	-	-	25,0
Облепиха крушино видная	ВискЙюгп- Ъеггу (8а11оу- ЙютЪеггу)	Н^ррорЪае гЪатпспеез Ь.	6,0		25,0
Огурец	СиситЪег (§йегкт)	Сисигтз зайуиз Ь.	-	3,0	-
Папайя	Рарауа	Сапса рарауа Ь.	-	-	25,0
Паприка овощная	УеуеЕаЬе рарпка	Сар81сит аппиит	-	6,6	-
Персик	Реасй	Ргшш8 регаса (Ь.) ВаЕзсй уаг. рег81са	10,5	9,0	40,0
Петрушка корневая	Раг81еу гоо!	Ре1го зеНит Спзрит Ьи1	-	10,0	-
Петрушка листовая	Раг81еу 1еауе8	Ре1го зеНит Спзрит Ьи1	-	7,6	-
Рябина	К.оуап- Ъеггу	8огЪи8 аисирапа Ь.	11,0	-	30,0
Рябина черноплод ная (Арония)	Агота (Сйоке- Ъеггу)	РуШ8 агЪизйЕоНа (Ь.) Рег8.	13,5		25,0



1	2	3	4	5	6
Салат-латук	Со§ Бейисе	Басйша зайуа Ъ.		2,5	
Салат лиственной	Бейисе	Басйша зайуа Ъ.		2,0	
Свекла столовая	Кес1 бее!	Ве1а уи1§ап8	9,0		25,0
Сельдерей корневой	Се1егу то!	Аршт §гауе01еш Ъ. Карасе ит		6,0	
Сельдерей лиственной	Се1егу 1еауе§	Аршт §гауе01еп8 Ъ. зесаНпит		2,1	
Слива	Р1ит	Ргипиз ёотезйса Ъ. 8иЬ8р. ботезйса	12,0		30,0
Смородина белая	УЫ1е Сиггап!	КгЪез гйьгит Ъ.	10,0		25,0
Смородина красная	Кеё Сиггап!	КгЪез гйьгит Ъ.	10,0		25,0
Смородина черная	В1аск Сиггап!	КгЪез т§гит Ъ.	11,0	10,5	25,0
Тамаринд	Татаппё	Татаппёиз тсйса	13,0		Количество, необходи- мое для достижения общей кис- лотности, не менее чем 0,5%
Терн	81ое	Ргипиз зртоза Ъ.	6,0		25,0
Ткемали	Сйеггу р1ит	Ргипиз Сегазйега			25,0
Толокнянка	ВеагЪеггу	Агс1о81ар11у1о8 иуа ига Ъ.			25,0
Томат (помидор)	Тота1о	Ъусорегасит езсикпйdt Ъ.	5,0	4,2	50,0



1	2	3	4	5	6
Тутовая ягода, Шелковица	Ми1Беггу	КиЪиз сйатаетогш Ъ. йуЪпб Мошз			40,0
Тыква	Ритркт цоигб	8рес. СисигЪйасеае	5,0		25,0
Укроп	ОШ	Апейшт цгауео1еп§ Ъ.		6,3	
Умбу, Тубероза	ЦтЪи	8ропсйа8 йдЪегоза Аггиёа ех Коз!	9,0		25,0
Финик	Оа1е	Рйоегх (1ас1уНТега Ъ.	18,5		25,0
Хурма	Регаттоп	Ою8руго8 (1,2,3,4) Т1шпЪ.			40,0
Черемуха	В1гс1 Сйеггу	Раёиз			25,0
Черешня	8\уее1 Сйеггу	Ргипи8 аушт Ъ.	20,0		25,0
Черника	ВИБеггу, В1иеБеггу	Уасстшт тугШ1и8 Ъ., Уасстшт согутЪо8ит Ъ., Уасстшт аедизйТоНит	7,1		25,0
Чернослив	Ргипе	Ргипш ёотезйса Ъ. 8иЪ8р. ботезйса	18,5		25,0
Шелковица, Тутовая ягода	Ми1Беггу	Мош8 8рр.			30,0
Шиповник	КозеЫр	Козе 8рр. Ъ.	9,0		40,0
Шиповник «собачий»	Супогг-йоскт	Ко 8а сайта Ъ.			40,0
Яблоко	Арр1е	Ма1и8 ботезйса Вогкй	11,2*6	10,0*6	50,0
Яблоко кешью	Са8Йе\у-арр1е	Апасагсйит оссШепЬе Ъ.	П,5		25,0
Яблоко-кислица, дикая яблоня	СгаЪ Арр1е	Ма1и8 ргитТоНа (\УШс1.) Вогкй. Ма1и8 8у1уе81п8 МШ.	15,4		25,0



1	2	3	4	5	6
Яблоко косточковое	Pote apple	Зугуцит латъоза			25,0
Янгберри (гибрид малины и ежевики)	Уоип§- Беггу	Клдъш уййОНШ х Клдъш Маеш Клдъш Ъайеуашз	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 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 Ш8 (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 pH 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



1	2	3	4
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

1Ы3 - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*₃

Ейцевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.



Антиокислители

Таблица 2

Ейпцевые добавки	Номер ПчГ8 (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	В обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей

❖ 1

1Ы3 - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*₃

Ейпцевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.



Сатурирующий газ

Ейцевая добавка	Номер ПчГ8 (Е)*1	Дозировка ²	Разрешен для применения
Диоксид углерода	290	См. сноску	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

1Ы3 - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*₃

Ейцевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.



Стабилизаторы и загустители

Таблица 4

Пищевые добавки	Номер 1Л8 (Е)*1	Дозировка ² (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Пектины	440	См. сноску	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	ОД	
Г уммиарабик	414	См. сноску	
Камедь рожкового дерева	410		
Г уаровая камедь	412		
Ксантановая камедь	415		
Крахмалы	1400- 1451		
Карбоксимети лцеллюлоза	466		
Гхатти камедь	419		

Ш8 - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

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

^{*3} ЕГищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

^{*4} ЕГищевые 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.



Подсластители

Таблица 5

Ейпцевые добавки	Номер Ш8 (Е)*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	

❖ 1

1Ы3 - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*₃

Ейпцевая 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	По ли диметил сил океан * 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
	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
	Диоксид серы ⁵
	Кизельгур
Казеинаты калия и натрия* ⁴	
Рыбий клей	
Рисовая шелуха	
Токоферол* ⁶	
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

Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л.

*2 Только при производстве виноградного сока.

Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л (в расчете на общий $8O_2$).

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.

*3 Максимальное остаточное количество в готовой продукции 8 мг/кг.

*4 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.