

Экспортные требования для молока и молочных продуктов

Допускаемые / недопускаемые продукты

Допускаемые

- Все молочные продукты

Спецификации на продукты

Микробиологические требования

Непастеризованное молоко

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Аэробные микроорганизмы при температуре 30°C	5	2	3×10^5	3×10^6
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10^2	10^3
Термотолерантная кишечная палочка	5	2	5×10^2	5×10^3
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Антибиотики	1	-	Отсутствие в 1 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Пастеризованное молоко и другие пастеризованные жидкие молочные продукты

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Аэробные микроорганизмы при температуре 30°C	5	2	10^4	10^5
Энтеробактерии	5	0	10	-
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-

Ультрапастеризованное молоко и стерилизованное молоко

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Аэробные микроорганизмы при температуре 30°C	5	0	10 / 0,1 мл	-

Сухое молоко и сухая сыворотка

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
----------	--	--	--	--

Сухое молоко и сухая сыворотка

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10	10 ²
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-

Непастеризованные молочные сыры

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10 ³	10 ⁴
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Сыр [Примечание к таблице 5](#)

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10 ²	10 ³
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10 ²	10 ³
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Сыр [Примечание к таблице 6](#)

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10 ²	10 ³
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10	10 ²
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Непастеризованные молочные сливки

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10 ²	10 ³
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10 ³	10 ⁴
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-

Непастеризованные молочные сливки

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Пастеризованные сливки

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10	10 ²
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10	10 ²
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Мороженое и замороженные молочные десерты

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Аэробные микроорганизмы при температуре 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10	10 ²
Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
Энтеробактерии Примечание к таблице 7	5	2	50	5 X 10 ²
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Непастеризованное сливочное масло

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10	10 ²
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10 ²	10 ³
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Пастеризованное сливочное масло

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Кишечная палочка	5	2	10	10 ²
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10	10 ²
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-

Пастеризованное сливочное масло

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Концентрированное сливочное масло

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Аэробные микроорганизмы при температуре 30°C	5	2	5 X 10 ²	5 X 10 ³
Положительная коагулаза - стафилококки	5	0	Отсутствие	-
Итого кишечная палочка	5	0	Отсутствие	-
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-

Ферментированные молочные продукты (например, кефир и пр.)

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Итого кишечная палочка	5	2	3 X 10 ⁴	3 X 10 ⁵
Термотолерантная кишечная палочка	5	2	30	3 X 10 ²
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	3 X 10 ²	3 X 10 ³
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Йогурты и молочные десерты

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
Положительная коагулаза - стафилококки	5	2	10	10 ²
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-
Листерия моноцитогенная	5	0	100	-

Казеин - казеинаты

Критерии	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Аэробные микроорганизмы при температуре 30°C	5	2	3 X 10 ⁴	3 X 10 ⁵
Положительная коагулаза - стафилококки	5	0	Отсутствие	-
Итого кишечная палочка	5	0	Отсутствие в 0,1 мл	-

Критерии	Казеин - казеинаты			
	n Примечание к таблице 1	c Примечание к таблице 2	m Примечание к таблице 3	M Примечание к таблице 4
Сальмонелла	5	0	Отсутствие в 25 мл	-

Примечания к таблице

Примечание к таблице 1

Количество единиц, составляющих образец

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 1](#)

Примечание к таблице 2

Количество единиц выборки, дающее значение между m [Примечание к таблице 3](#) и M [Примечание к таблице 4](#).

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 2](#)

Примечание к таблице 3

Микробиологический предел (КОЕ на грамм или на мл). Пороговое значение, ниже которого продукт считается удовлетворительным. Все результаты, которые равны или ниже данных критериев, считаются удовлетворительными.

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 3](#)

Примечание к таблице 4

Микробиологический предел (КОЕ на грамм или на мл). Пороговый предел приемлемости, за рамками которого результаты не считаются удовлетворительными, а продукт считается токсичным.

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 4](#)

Примечание к таблице 5

Изготавливается из молока, которое прошло более низкую температурную обработку, чем пастеризация, и созревшие сыры, сделанные из пастеризованного молока или сыворотки, или прошедшие термическую обработку, сильнее пастеризации.

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 5](#)

Примечание к таблице 6

Несозревшие мягкие сыры (молодые сыры), сделанные из пастеризованного или термически обработанного молока или сыворотки, или прошедшие термическую обработку, сильнее пастеризации.

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 6](#)

Примечание к таблице 7

Данный критерий применяется к стадии разделки на части при розничной торговле, иными словами, во время фрагментирования или обработки для непосредственной продажи конечному потребителю

[Вернуться к ссылке примечания к таблице 7](#)

Максимальные уровни химических загрязнений

- Продукты должны изготавливаться из молока, в котором не имеется остаточных веществ, антибиотиков, гормонов, пестицидов и других веществ, относительно которых известно, что они опасны для здоровья, в соответствии с существующими регламентами.

Химическое вещество	Продукт	Максимальный разрешенный уровень
Антисептики	Сухое молоко	Отсутствие
ПХБ	Сухое молоко	100 нг (на 1,0 г жира)
Диоксин	Сухое молоко	0,001 - 0,004 нг (на 1,0 г жира)
Железо	Сухое молоко	10 мкг/г
Медь	Сухое молоко	1,5 мкг/г

Максимальные уровни радионуклидов

Радионуклид Максимальный разрешенный уровень (Бк/кг)

Америций 241	1
Плутоний 239	1
Цезий 134	202
Цезий 137	267
Йод 131	67
Стронций 90	67

Требования к проверке и контролю производства

- Планы контроля производителя должны демонстрировать соответствие актуальным микробиологическим спецификациям (см. [Microbiological requirements](#)).
- Для каждой партии должен проводиться анализ микробиологических параметров.
- Для анаэробных сульфитредуцирующих микроорганизмов при 46 С, обратите внимание, что анализ должен проводится при 33 С, а также при 55 С. Если анализ

не может быть проведен при 46 М, требуется проведения двух (2) испытаний при 33 С, а также при 55 С.

Требования к документации

Сертификат

- Гигиенический сертификат для экспорта молока и молочных продуктов в Алжир
 - Экспортер несет ответственность за гарантирование того, что сертификат сопровождается бактериологическими анализами в соответствии с примечаниями в конце сертификата.
 - Экспортер должен предоставить (CFIA) (Канадское агентство по контролю за качеством пищевых продуктов) соответствующие сертификаты анализов и любую актуальную документацию (официальную документацию, выданную компетентными органами) на импортированные зарубежные ингредиенты.

[Поделиться данной страницей](#)

Дата изменения:

2018-03-09