

29.07.2026

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Новые ГОСТы для молочной продукции: что изменится для детского питания, масла, молока и мягких сыров

Источник изображения magnific.com/ru

В 2027–2028 годах вступят в силу новые и обновленные национальные стандарты для ряда категорий молочной продукции. Изменения охватывают детское питание на молочной основе, питьевое молоко, сливочное масло и мягкие сыры.

Общая направленность изменений — повышение детализации требований к продукции, актуализация методов контроля качества и расширение инструментов выявления возможной фальсификации. Для производителей это означает необходимость учитывать не только требования к составу готового продукта, но и параметры сырья, методы лабораторного контроля, упаковку, фасование, транспортировку и хранение.

Детское питание: впервые вводятся отдельные ГОСТы для молочной продукции

С 1 января 2027 года вступят в силу два новых стандарта для продуктов детского питания на молочной основе:

- ГОСТ 35377–2026 «Йогурты для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»;
- ГОСТ 35378–2026 «Напитки на основе молочной сыворотки для питания детей с 1 года. Общие технические условия».

Стандарты устанавливают требования к сырью и компонентам, упаковке, маркировке, контролю качества, транспортировке и хранению продукции.

ГОСТ 35377–2026 распространяется на йогурты для детей в возрасте от 8 месяцев до 3 лет. ГОСТ 35378–2026 устанавливает требования к напиткам на основе молочной сыворотки для детей от 1 года, а также к продукции для дошкольного и школьного возраста.

Экспертное значение этих изменений заключается в переходе к более специализированному нормативному регулированию отдельных категорий детской молочной продукции. В отличие от подхода, при котором продукт оценивается преимущественно через общие требования к молочной продукции, новые стандарты фиксируют комплекс параметров, относящихся к конкретному назначению и возрастной категории продукта.

Практически это означает необходимость обеспечить прослеживаемое соответствие требованиям на нескольких этапах одновременно: при выборе сырья и компонентов, производстве, контроле качества, маркировке и обращении продукции.

Питьевое молоко: обновляются показатели и методы лабораторного контроля

С 1 января 2027 года вступят в силу изменения в ГОСТ 31450–2013 «Молоко питьевое. Технические условия».

Обновленный документ предусматривает актуализацию требований, уточнение отдельных показателей качества и внедрение современных методов лабораторного контроля.

При этом сохраняется базовое требование к продукции, выпускаемой по ГОСТу: питьевое молоко должно производиться только из коровьего молока, без добавления сухого молока и немолочных компонентов.

Таким образом, изменения затрагивают прежде всего инструменты оценки соответствия продукции установленным требованиям. При сохранении принципиального требования к составу актуализация показателей и методов контроля должна обеспечить более современный подход к лабораторной оценке качества.

Сливочное масло: акцент на методах выявления фальсификации

Новый ГОСТ 32261–2026 для сливочного масла начнет действовать с 1 января 2028 года.

Документ обновляет требования к производству и уточняет методы анализа сырья и готового продукта. Отдельный блок требований посвящен контролю возможной фальсификации.

В стандарте предусмотрены:

- подробный алгоритм выявления возможной фальсификации;
- методика определения термоустойчивости масла;
- уточненные требования к упаковке и фасованию.

С точки зрения контроля качества это означает расширение инструментария оценки продукта. Проверка должна учитывать не только соответствие установленным показателям, но и признаки возможного несоответствия заявленному составу или характеристикам продукции.

Отдельное значение имеет методика определения термоустойчивости. Ее включение в стандарт расширяет перечень параметров, используемых для оценки свойств масла.

Уточнение требований к упаковке и фасованию, в свою очередь, связано с необходимостью повысить стабильность производственных процессов и обеспечить более устойчивое качество выпускаемой продукции.

Мягкие сыры: расширение перечня сырья сопровождается усилением контроля состава

ГОСТ 32263–2026 «Сыры мягкие. Технические условия» вступит в силу с 1 января 2028 года.

Стандарт предусматривает обновление показателей качества и безопасности, расширение перечня допустимого молочного сырья и совершенствование методов контроля.

Одновременно отдельное внимание уделено выявлению возможной замены молочного жира немолочными компонентами.

Это принципиально важная часть новых требований. Расширение перечня допустимого молочного сырья не отменяет необходимости контролировать соответствие фактического состава продукции установленным требованиям. Поэтому совершенствование методов анализа становится ключевым элементом применения стандарта.

В практическом плане для производителей это означает необходимость обеспечивать контроль не только технологических параметров производства, но и состава жировой фазы продукта.

Несмотря на то, что новые требования вводятся для разных категорий продукции и в разные сроки, в них прослеживается несколько общих направлений.

Первое — специализация требований. Для молочной продукции детского питания вводятся отдельные ГОСТы, учитывающие назначение продукции и возрастные категории потребителей.

Второе — актуализация контроля. В обновленных и новых стандартах уточняются показатели качества и совершенствуются методы лабораторного анализа.

Третье — усиление контроля возможной фальсификации. Для сливочного масла и мягких сыров отдельно закрепляются инструменты выявления возможного несоответствия состава, включая возможную замену молочного жира немолочными компонентами.

Четвертое — повышение требований к воспроизводимости производства. Нормативное регулирование охватывает не только характеристики готового продукта, но и сырье, компоненты, упаковку, фасование, транспортировку и хранение.

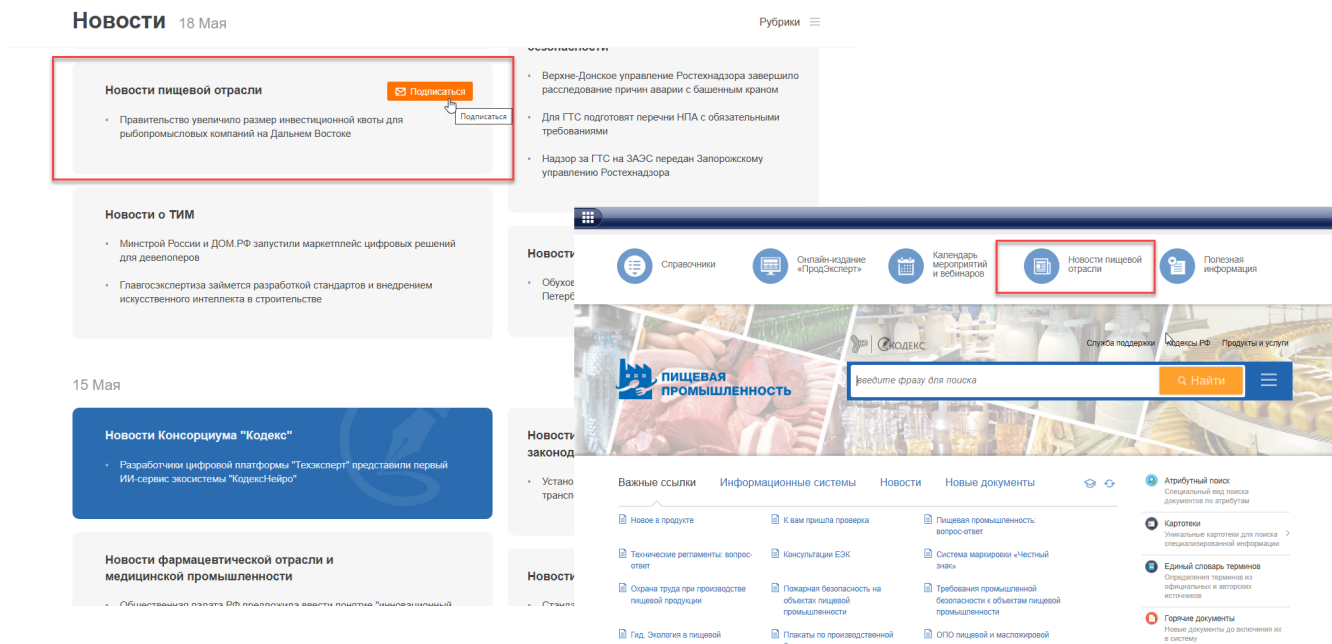
Именно последний аспект определяет практическую сложность перехода на новые требования. Производителю необходимо обеспечить соответствие не отдельной партии или отдельному показателю, а всей системе производства и контроля.

В совокупности изменения усиливают роль стандартизированных методов контроля в молочной отрасли. Для производителей это означает необходимость заранее оценить соответствие действующих технологических процессов, процедур контроля качества, методов анализа и требований к обращению продукции новым положениям стандартов.

Для рынка в целом ключевым последствием станет не просто обновление нормативной базы, а повышение детализации требований к идентификации и контролю отдельных категорий молочной продукции.

Отслеживайте события пищевой отрасли с помощью специализированной новостной ленты от «Техэксперт»! Вам доступны только целевые новости без «лишней» информации и рекламы. Лента «Новости пищевой отрасли» включает инфоповоды об изменениях нормативного законодательства, новых технологиях пищевой промышленности, официальных разъяснений от регуляторов пищевой отрасли и многое другое.

Оформите подписку на сайте <https://cntd.ru/news>, либо читайте ленту в комплекте «Техэксперт: Пищевая промышленность».



А знаете ли вы?

КодексНейро: новый подход к работе с нормативной информацией в пищевой промышленности

Пищевая промышленность относится к отраслям, в которых нормативное регулирование отличается высокой сложностью и динамичностью. Требования к безопасности пищевой продукции, производственным процессам, сырью, упаковке, санитарным условиям и контролю качества закреплены в значительном количестве нормативных правовых и нормативно-технических документов. При этом для решения конкретной рабочей задачи нередко требуется сопоставить положения нескольких источников, разобраться во взаимосвязанных требованиях и определить, какие из них применимы к конкретной ситуации.

Традиционный поиск нормативной информации в таких условиях может занимать значительное время. Необходимо не только найти подходящие документы, но и:

- отобрать релевантные фрагменты;
- проверить контекст, в котором сформулированы требования;
- сопоставить положения разных документов;
- учесть взаимосвязанные нормы и отраслевую специфику;
- проверить актуальность найденной информации.

Именно на решение этой задачи направлена разработка «КодексНейро» — искусственного интеллекта, созданного специально для работы с нормативно-правовой и нормативно-технической документацией с учетом отраслевой специфики.

В отличие от универсальных нейросетевых сервисов, ориентированных на поиск и обобщение информации из широкого круга источников, «КодексНейро» работает с проверенной нормативной базой и актуальными экспертными материалами. Его задача заключается не в формировании общего ответа на основе произвольных данных, а в интеллектуальной обработке нормативной информации.

Первым сервисом экосистемы «КодексНейро» стал «НейроПоиск». Это инструмент интеллектуального поиска, который позволяет получить не только перечень документов по заданному запросу, но и краткий обзор информации, собранной из нескольких фрагментов разных документов или из различных частей одного документа.

Такой подход особенно полезен в ситуациях, когда ответ на практический вопрос не содержится в одном конкретном пункте, а требует анализа взаимосвязанных требований. Вместо последовательного просмотра большого количества документов проводится интеллектуальный анализ релевантных фрагментов и формируется структурированный обзор по заданной теме.

Работа с «НейроПоиском» не требует освоения специальных промптов или перехода на новый формат взаимодействия с информационными системами. Запрос формулируется в привычной поисковой строке. На основании запроса сервис анализирует релевантные нормативные материалы и формирует обзор, сопровождая его ссылками на источники и конкретные пункты документов.

Для корректной интерпретации запроса используется отраслевой поисковой профиль. В случае пищевой промышленности такой профиль позволяет учитывать специфику профессиональной области при анализе терминов и формулировок.

Это имеет принципиальное значение, поскольку один и тот же термин может использоваться в разных отраслях и иметь различный смысловой контекст. Например, запрос, связанный с определенным материалом, веществом или технологическим процессом, без учета отраслевой специфики может привести к поиску информации, не относящейся к конкретной задаче. Поисковой профиль помогает сузить предметную область и повысить точность интерпретации запроса.

Особое значение имеет прозрачность сформированного ответа. В структуре результата указываются:

- выбранный отраслевой поисковой профиль;
- источники информации;
- конкретные пункты документов, использованные при подготовке обзора;
- ссылки на соответствующие фрагменты нормативных документов;
- возможность развернуть или свернуть отдельные элементы ответа;
- возможность оценить результат работы сервиса.

Ссылки позволяют перейти непосредственно к соответствующему фрагменту нормативного документа и проверить содержание первоисточника. Таким образом, искусственный интеллект используется не как замена профессиональной экспертизе, а как инструмент,

Меню

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Найти

Все Законодательство России Комментарии, консультации Образцы и формы Международное право Новости

Интеллектуальный поиск: «ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"»

Ниже представлены наиболее соответствующие запросу документы и материалы.

Результаты показаны с учетом текущего профиля.

Пищевая отрасль Полный поиск

В СПИСКЕ ЭЛЕМЕНТОВ: 35

актуальные Вид списка

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 22 апреля 2024 года)

Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880)

О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Решение Коллегии ЕЭК от 14.03.2023 N 30

По какому нормативу ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" должны проводиться лабораторные исследования филе бедра бескостного охлажденного по КМАФАМ

Консультация, 2025 год

Перечень внутренних документов Системы для обеспечения качества и безопасности готовой продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Образцы документов и формы отчетности

Перечень регистрационно-учетной документации о выполнении мероприятий по обеспечению качества и безопасности в процессе производства пищевой продукции и о соответствии произведенной

КодексНейро

Пищевая отрасль

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" устанавливает требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к пищевой продукции, правила идентификации, а также формы и процедуры оценки соответствия этим требованиям.

Соответствие пищевой продукции данному регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и требований безопасности технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства для соответствия требованиям регламента и технических регламентов Таможенного союза. Пищевая продукция должна быть безопасной при использовании по назначению в течение установленного срока годности.

Источники ответа

Оцените ответ:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 22 апреля 2024 года)

1. Технический регламент Таможенного союза "О ...

1. Соответствие пищевой продукции настоящему т...

1. Для целей обеспечения соответствия выпускае...

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении...

Для пищевой промышленности это может быть особенно востребовано при решении задач, связанных с:

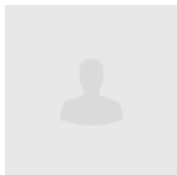
- требованиями к производственным процессам;
- безопасностью пищевой продукции;
- требованиями к сырью и готовой продукции;
- санитарно-гигиеническими требованиями;
- контролем качества;
- требованиями к упаковке и маркировке;
- применением технических регламентов и стандартов;
- оценкой взаимосвязанных требований различных нормативных документов.

В основе «КодексНейро» лежит 35-летний опыт «Техэксперт» в работе с нормативной документацией. Сочетание этого опыта с технологиями искусственного интеллекта позволяет по-новому организовать работу с нормативной информацией и сократить время, необходимое для:

- поиска нужных документов;
- отбора релевантных положений;
- первичного анализа нормативных требований;
- сопоставления информации из нескольких источников;
- погружения в новую или сложную тему.

Для специалистов пищевой промышленности это означает возможность быстрее ориентироваться в большом объеме нормативной информации, эффективнее проводить ее первичный анализ и уделять больше времени профессиональной оценке требований и их применению на практике.

Вопрос-ответ



Долженкова Галина
Михайловна

Вопрос:

В составе продукта нет заменителя молочного жира, поэтому кажется, что определение молокосодержащего продукта не подходит, как, следовательно, и определение «сырный продукт».

Ингредиенты: сыр (тип Грана), эмульгирующая соль (Е339), растительный жир (пальмовое масло), в том числе м.д. молочного жира в молочной части сухого вещества не менее 50%.

Ответ:

В составе продукта есть заменитель молочного жира: растительный жир (пальмовое масло).

Обоснование:

Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции представлены в ст.4.4 ТР ТС 022.

Основные понятия, используемые в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» перечислены в ст. II ТР ТС 033/2013.

Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции, непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись «Состав».

При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли.

В состав обозначенного продукта входят ингредиенты: сыр (тип Грана), эмульгирующая соль (Е339), растительный жир (пальмовое масло), в том числе м.д. молочного жира в молочной части сухого вещества не менее 50%.

Молочный жир — молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.

Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира — это продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;

Таким образом, входящий в состав продукта растительный жир (пальмовое масло) не относится к молочному жиру, является немолочным компонентом, т.е. заменителем. Замещение молочного жира допускается в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира (может меньше, но не больше). Молочного жира в молочной части сухого вещества должно быть не менее 50% (может больше, но не меньше).

Служба поддержки пользователей систем "Кодекс"/"Техэксперт"

Эксперт Долженкова Галина Михайловна



© АО «Кодекс», 2026

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных