

Procedure voor de export van melk en zuivelproducten  
naar de Euraziatische Economische Unie

**Bijlage 2 - Minimaal geëiste analyses voor  
de autocontrole op eindproducten**

Per type parameter wordt aangegeven in welke (segment van een) Russische wettekst de normen kunnen worden teruggevonden. In de tabellen wordt daarenboven aangegeven of de parameter **op rauwe melk** wordt getest binnen Monimilk.

### 1. Microbiologische parameters

Deze eisen vindt u terug in de Technical Regulation of the Customs Union "On Safety of Milk and Dairy Products" (TR TS 033/2013). De geëiste minimale analysefrequentie bedraagt 6 maal per jaar.

#### 1.1 Alle zuivelproducten (Annex 8)

De strengste criteria per vernoemde zuivelcategorie worden in dit overzicht opgenomen. Indien u op zoek wilt gaan naar de uitzonderingen voor bepaalde producten binnen de vermelde categorieën, verwijzen wij u graag rechtstreeks naar de Russische wetgeving. Ook voor uitzonderlijke zuivelproducten zoals starters voor zuivelproducten en enzymatische bereidingen verwijzen wij u naar de Russische wetgeving.

Wat betreft het kiemgetal ligt de Europese norm voor rauwe melk op 100 000 CFU/ml. De wettelijk bepaalde routinecontrole uitgevoerd op hoestalen van rauwe melk omvat analyses van het kiemgetal.

**Binnen Monimilk wordt Belgische melk meegenomen in de *E. coli* monitoring, buitenlandse melk niet. Dit wordt aangegeven met een asterix (\*).**

#### 1.1.1 Vloeibare niet-gefermenteerde zuivelproducten

##### a) Gepasteuriseerd

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	100 000	
Gisten en schimmels	-	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.01	<i>E. coli</i> *
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	0.1	X
Listeria monocytogenes	25	X

b) *Ultra-gepasteuriseerd zonder aseptische vulling*

<b>Parameter</b>	<b>Tolerantieniveau (CFU/cm<sup>3</sup> of /g)</b>	<b>Monimilk</b>
Kiemgetal	100	
Gisten en schimmels	-	

<b>Parameter</b>	<b>Afwezig in x cm<sup>3</sup> of g</b>	<b>Monimilk</b>
Coliformen	10	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	100	X
Staphylococcus aureus	10	X
Listeria monocytogenes	25	X

c) *Gebakken*

<b>Parameter</b>	<b>Tolerantieniveau (CFU/cm<sup>3</sup> of /g)</b>	<b>Monimilk</b>
Kiemgetal	2 500	
Gisten en schimmels	-	

<b>Parameter</b>	<b>Afwezig in x cm<sup>3</sup> of g</b>	<b>Monimilk</b>
Coliformen	0.1	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	-	X
Listeria monocytogenes	25	X

d) *Ultra-gepasteuriseerd met aseptische vulling of gesteriliseerd*

Industrieel steriel. Geen tekenen van bederf bij bewaring gedurende 3-5 dagen bij 37°C. Maximale getitreerde zuurtegraad van 2°T. Maximaal 10 CFU/cm<sup>3</sup> voor het kiemgetal.

**1.1.2 Vloeibare gefermenteerde zuivelproducten en zure room**

<b>Parameter</b>	<b>Tolerantieniveau (CFU/cm<sup>3</sup> of /g)</b>	<b>Monimilk</b>
Gisten en schimmels	50 elk	

<b>Parameter</b>	<b>Afwezig in x cm<sup>3</sup> of g</b>	<b>Monimilk</b>
Coliformen	0.01 (zure room: 0.001)	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	1	X
Listeria monocytogenes	-	X

Opgelet:

- Het gehalte aan melkzuurmicro-organismen mag niet lager zijn dan  $1 \times 10^7$ .
- Indien verrijkt met bifidum en/of andere probiotische micro-organismen mag dit gehalte in het aggregaat niet lager liggen dan  $1 \times 10^6$ .

### 1.1.3 (Producten gebaseerd op) Wrongel

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	1 000 000	
Gisten en schimmels	50 elk	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.01	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	0.1	X
Listeria monocytogenes	-	X

Opgelet:

- Indien het een diepgevroren product of niet pure wrongel betreft, of indien het product vervaardigd is via ultrafiltratie mogen de microflora typisch voor wrongelstarter aanwezig zijn, maar mogen er geen vreemde microbiologische cellen aanwezig zijn.
- Indien het een product betreft met een maximale houdbaarheid van maximaal 72 uur, mogen er geen coliformen aanwezig zijn in 0.001 cm<sup>3</sup>.
- Indien het pure wrongel is zonder toegevoegde componenten mag het gehalte aan melkzuurmicro-organismen niet lager zijn dan  $1 \times 10^7$ .
- Indien het albumine betreft die niet tot stand gekomen is door cultivatie, bedraagt het maximale kiemgetal 200 000 CFU/cm<sup>3</sup>.

### 1.1.4 geconcentreerde en gecondenseerde zuivelproducten en zuivelproducten in blik

a) Niet-gesteriliseerd

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	20 000	
Gisten en schimmels	-	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	1	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	-	X
Listeria monocytogenes	-	X

*b) Gesteriliseerd*

Industrieel steriel. Geen tekenen van bederf bij bewaring gedurende 6 dagen bij 37°C. Verandering van de getitreerde zuurtegraad is niet toegelaten. Microbiële cellen mogen niet teruggevonden worden onder de microscoop.

### 1.1.5 Zuivelpoeders

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	50 000	
Gisten en schimmels	50 elk	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.01	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	1	X
Listeria monocytogenes	25	X

### 1.1.6 Poedervormig melkproteïneconcentraat, caseïne, lactose en melkeiwithydrolysaat

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	1000	
Gisten en schimmels	G:10 ; S: 50	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	1	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	1	X
Listeria monocytogenes	-	X

Opgelet: Sulfietreducerende clostridia zijn niet toegelaten in caseïnaten noch in caseïnes.

### 1.1.6 Kaas

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	-	
Gisten en schimmels	-	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.001	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	0.001	X
Listeria monocytogenes	25	X

### 1.1.7 Smeltkaas en kaaspasta

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	10 000	
Gisten en schimmels	50 elk	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.1	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	-	X
Listeria monocytogenes	-	X

### 1.1.7 Boter, boterproducten en zuivelpasta

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	10 000	
Gisten en schimmels	100 elk	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.01	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	0.1	X
Listeria monocytogenes	25	X

#### Opgelet:

- Indien het gesmolten boter, gesmolten zuivelpasta of puur melkvet betreft, mag het kiemgetal maximaal 1000 CFU/cm<sup>3</sup> bedragen.
- Indien het boterpasta met componenten betreft mogen er geen coliformen aanwezig zijn in 0.001 cm<sup>3</sup>.

### 1.1.8 Consumptie-ijs op basis van zuivelproducten

Parameter	Tolerantieniveau (CFU/cm <sup>3</sup> of /g)	Monimilk
Kiemgetal	30 000	
Gisten en schimmels	-	

Parameter	Afwezig in x cm <sup>3</sup> of g	Monimilk
Coliformen	0.01	E. coli*
Pathogene micro-organismen, incl. Salmonella	25	X
Staphylococcus aureus	1	X
Listeria monocytogenes	25	X

Opgelet: Indien het roomijs op basis van zure room betreft, mag het gehalte aan melkzuurmicro-organismen niet lager zijn dan  $1 \times 10^6$ .

### 1.2 Zuigelingenvoeding en opvolgvoeding

Dit betreft:

- poedervormige en vloeibare voeding op basis van melk (al dan niet aangepast)
- aangezuurde zuivelproducten in poedervorm
- poedervormige en vloeibare melkdranken
- melk- en graanmengelingen (al dan niet in poedervorm, al dan niet instant)

Hiervoor verwijzen wij u naar Annex 2 bij TR TS 033/2013.

### 1.3 Zuivelproducten voor kleuters en schoolkinderen (Annex 11)

Hiervoor verwijzen wij u naar Annex 11 bij TR TS 033/2013.

## 2. Hygiëneparameters

Deze eisen vindt u terug in de Technical Regulation of the Customs Union "On Safety of Milk and Dairy Products" (TR TS 033/2013). De geëiste minimale analysefrequentie bedraagt 1 maal per jaar.

### 2.1. Alle zuivelproducten (Annex 9)

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Antibiotics</b>		
- Chloramphenicol	0.0003	X
- Tetracycline group	0.01	X
- Streptomycin	0.2	X
- Penicillin	0.004	X
<b>Mycotoxins</b>		
- Aflatoxin M1	0.00002	X
<b>Dioxins</b>	LOM *	X
<b>Melamine</b>	1	X

\* LOM: Limit of measurement

## 2.2. Zuigelingenvoeding en opvolgvoeding (Annex 9)

### 2.2.1 Zuivel gebaseerde zuigelingen- en opvolgvoeding zonder graancomponent

Dit betreft:

- poedervormige en vloeibare voeding op basis van melk (al dan niet aangezuurd)
- producten op basis van gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten
- gepasteuriseerde, UHT of gesteriliseerde melk (al dan niet verrijkt)
- gesteriliseerde room
- vloeibare gefermenteerde melkproducten (al dan niet met fruit- of plantaardige componenten)
- melkpoeder
- poedervormige en vloeibare melkdranken
- zuivelproducten met verminderd lactosegehalte en lactosevrije producten

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.02	X
- Arsenic	0.05	X
- Cadmium	0.02	X
- Mercury	0.005	X
<b>Pesticides</b>		
- HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -isomers)	0.02	X
- DDT and its metabolites	0.01	X

### 2.2.2 Melk- en graanmengelingen, al dan niet in poedervorm

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.3	X
- Arsenic	0.2	X
- Cadmium	0.06	X
- Mercury	0.03	X
<b>Mycotoxins (in dry product)</b>		
- Ochratoxin A	0.0005	
- Aflatoxin B1	0.00015	Aflatoxin M1
- Desoxynivalenol °	0.05	
- Zearalenone °	0.005	
- Fumonisations B1 and B2~	0.2	
- T-2 toxin	0.05	
<b>Pesticides</b>		
- HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -isomers)	0.001	X
- DDT and its metabolites	0.01	X

<b>Benzapyrene</b>	0.2	X
--------------------	-----	---

° Enkel te testen indien het tarwe-, maïs-, gerstemeel of grutten bevat.

~ Enkel te testen indien het maïsmeel of grutten bevat.

### 2.2.3 Gesteriliseerde instant melk- en graanmengelingen

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.02	X
- Arsenic	0.05	X
- Cadmium	0.02	X
- Mercury	0.005	X
<b>Mycotoxins (in dry product)</b>		
- Ochratoxin A	0.0005	
- Aflatoxin B1	0.00015	Aflatoxin M1
- Desoxynivalenol°	0.05	
- Zearalenone°	0.005	
- Fumonisations B1 and B2~	0.2	
- T-2 toxin	0.05	
<b>Pesticides</b>		
- HCH (α, β, γ-isomers)	0.01	X
- DDT and its metabolites	0.01	X
<b>Benzapyrene</b>	0.2	X

### 2.2.4 (Producten gebaseerd op) Wrongel

Al dan niet met fruit- en plantaardige componenten

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.06	X
- Arsenic	0.15	X
- Cadmium	0.06	X
- Mercury	0.015	X
<b>Pesticides</b>		
- HCH (α, β, γ-isomers)	0.55	X
- DDT and its metabolites	0.33	X



## 2.3. Zuivelproducten voor kleuters en schoolkinderen (Annex 10)

### 2.3.1 Melk en room

Dit betreft:

- gesteriliseerd en ultragepasteuriseerde melk (al dan niet gevitamineerd)
- gepasteuriseerde melk
- gesteriliseerde room
- vloeibare zure melkproducten (al dan niet verrijkt)
- zure room
- melkpoeder voor zuigelingenvoeding
- poedervormige en vloeibare zuivel dranken
- zuivelproducten met verminderd lactosegehalte en lactosevrije producten
- gecondenseerde melk en room met suiker
- geconcentreerde melk en room

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.02	X
- Arsenic	0.05	X
- Cadmium	0.02	X
- Mercury	0.005	X
<b>Pesticides</b>		
- HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -isomers)	0.02	X
- DDT and its metabolites	0.01	X

### 2.3.2 (Producten gebaseerd op) Wrongel

Al dan niet met fruit- en plantaardige componenten, al dan niet thermisch behandeld na cultivering

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.06	X
- Arsenic	0.15	X
- Cadmium	0.06	X
- Mercury	0.015	X
<b>Pesticides</b>		
- HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -isomers)	0.55	X
- DDT and its metabolites	0.33	X

### 2.2.3 Roomboter en premium zuivelpasta

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.1	X

- Arsenic	0.1	X
- Cadmium	0.03	X
- Mercury	0.03	X
<b>Pesticides</b>		
- HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -isomers)	0.2	X
- DDT and its metabolites	0.2	X

### 2.3.4 Kaas

Dit betreft:

- kaas en kaasproducten (hard, halfhard, zacht, gepekeld)
- smeltkaas
- kaaspasta

Parameter	Tolerantieniveau (mg/kg)	Monimilk
<b>Toxic elements</b>		
- Lead	0.2	X
- Arsenic	0.15	X
- Cadmium	0.1	X
- Mercury	0.03	X
<b>Pesticides</b>		
- HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -isomers)	0.6	X
- DDT and its metabolites	0.2	X

### 3. Radionucliden

Deze vereisten vindt u terug in Appendix 4 bij de Technical Regulations of the Customs Union "On the Safety of Food Products" (TR-CU-021/2011). De geïste minimale analysefrequentie bedraagt 2 maal per jaar. Hierbij gebruiken we onderstaande afkortingen om aan te geven dat deze tests binnen Monimilk niet op rauwe melk gebeuren:

- RM: rauwe melk
- MP: melkpoeder
- K: kaas
- CM: consumptiemelk
- B: boter

Zuivelcategorie	Caesium-137 (Bq/kg of L)	Strontium-90 (Bq/kg of L)	Monimilk
Zuigelingen- en opvolgvoeding op basis van zuivelproducten	40	25	
Zuivelproducten voor kleuters en schoolkinderen	40	25	CM, MP, B, K
Kaas en kaasproducten	50	100	K
Melkvet	100	80	B
Zuivelpasta en geklaarde mengsels van boter en plantaardige olie	100	80	B
Droge voedingsmengelingen op basis van melk	160	80	MP
Boter en boterpasta	200	60	B

Melkproteïneconcentraat, lactulose, lactose, caseïne en melkeiwihydrolysaat	300	80	
Geconcentreerde en gecondenseerde melk in blik	300	100	
Poedervormige en gevriesdroogde zuivelproducten	500	200	MP
Geconcentreerde melk en gecondenseerde melk in blik	300	100	
Melk en zuivelproducten, andere dan in deze tabel gespecificeerd	100	25	

**A. Vangerven**