ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 52176— 2003**

# ПРОДУКТЫ МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ

## Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия (ГНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 187 «Масло и сыр»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 406-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продуктов маслоделия и сыроделия.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «*Ндп*».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и т. п.) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости дополнить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Дополнения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой, — светлым, а синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ПРОДУКТЫ МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ

## Термины и определения

Products of butter- and-cheese-making. Terms and definitions

**Дата введения — 2005—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения в области продуктов маслоделия и сыроделия, изготовляемых и реализуемых на территории Российской Федерации.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для применения во всех видах документов и литературы для продуктов маслоделия и сыроделия, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

**Общие понятия**

1 **масло из коровьего молока** (*Ндп. коровье масло*): Молочный продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготовленный исключительно из коровьего молока и/или продуктов, полученных из молока, посредством выделения жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы.

Примечание — Молочная плазма представляет собой водный раствор белков молока, лактозы, минеральных веществ, фосфолипидов, витаминов.

2 **сливочное масло:** Масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50,0 % до 85,0 % включительно, представляющее собой дисперсную систему «вода в жире».

Примечание — Допускается использование для классического сливочного масла и пониженной жирности сливочного масла с массовой долей жира более 70,0 % — поваренной соли, заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов, каротина; для пониженной жирности сливочного масла с массовой долей жира менее 70,0 % — поваренной соли, заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов, каротина, ароматизаторов, витаминов, консервантов, стабилизаторов структуры и эмульгаторов.

3 **топленое масло:** Масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 %, изготовляемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфический вкус, запах и консистенцию.

Примечание — Допускается использование каротина, а также бутилгидрокситолуола для топленого масла, предназначенного на пищевые цели с предварительной термообработкой.

4 **масляная паста (из коровьего молока):** Молочный продукт с массовой долей жира от 39,0 % до 49,0 % включительно, представляющий собой преимущественно дисперсную систему «вода в жире», изготовленный из молока и/или продуктов, полученных из молока, с использованием стабилизаторов структуры.

Примечание — Допускается использование поваренной соли, каротина, заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов, ароматизаторов, витаминов, консервантов, эмульгаторов.

5 **молочный жир:** Молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8 %, обладающий нейтральным вкусом и запахом, изготовляемый из молока и/или продуктов, полученных из молока,

**Издание официальное**

посредством процессов, приводящих почти к полному удалению воды и сухого обезжиренного молочного остатка.

6 **сыр:** Молочный продукт, готовый к употреблению в пищу сразу после выработки или после созревания, изготовляемый из молока и/или продуктов, полученных из молока, с использованием технологий, обеспечивающих: коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов и/или специальных заквасок, и/или физико-химических факторов с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой.

Примечания

1 Допускается использование хлористого кальция, хлоридов натрия и калия, азотнокислых солей натрия и калия.

2 Допускается в наименовании сыра указывать вид молока (кроме коровьего молока), например «сыр из овечьего молока», «сыр из козьего молока» и т. д.

7 **плавленый сыр:** Молочный продукт, изготовляемый термомеханической обработкой сыра одного или нескольких наименований и/или творога, в присутствии солей-плавителей или структурообразователей, с добавлением продуктов, полученных из молока, и/или пищевых продуктов, пищевых и/или вкусоароматических и/или биологически активных добавок, и/или ароматизаторов или без них.

Примечание — Не допускается использование пищевых продуктов и/или пищевых добавок с целью замены любых составных частей молока.

**Термины и определения, характеризующие особенности сырьевого состава продуктов**

8 **сладко-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) из пастеризованных сливок.

9 **кисло-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) из пастеризованных сливок с использованием заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов.

10 **соленое (-ая) [несоленое (-ая)] сливочное масло [масляная паста]:** Сливочное масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) с (без) использованием (-я) поваренной соли.

11 **подсырное масло:** Сливочное масло, изготовляемое из сливок, полученных путем сепарирования молочной сыворотки.

12 **сывороточно-альбуминный сыр:** Сыр, изготовляемый из альбуминной массы с добавлением или без добавления молока и/или молочных продуктов.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, орехов, зелени, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

13 **сливочный сыр:** Плавленый сыр, изготовляемый из нежирного сыра или творога, с добавлением сливок и/или сметаны, и/или молочных продуктов, а также пищевых добавок и/или ароматизаторов или без них.

14 **сырный продукт** (*Ндп. сыр*): Пищевой продукт, изготовляемый по технологии сыра с использованием немолочного жира и/или белка.

15 **плавленый сырный продукт** (*Ндп. плавленый сыр*): Пищевой продукт, изготовляемый по технологии плавленого сыра с использованием немолочного жира и/или белка.

16 **сырная паста:** Вязкий пищевой продукт, представляющий собой концентрат молочных белков, изготовляемый из альбуминной массы, с добавлением молочных продуктов.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, орехов, зелени, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

17 **сырный соус:** Текучий, вязкий молочный продукт, изготовляемый термомеханической обработкой сыра одного или нескольких наименований в присутствии солей-плавителей или структурообразователей с добавлением молочных продуктов.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, грибов, зелени, овощей и продуктов их переработки.

**Термины и определения продуктов в зависимости от термической и специальной обработки продукта**

18 **стерилизованное (-ый) сливочное масло [плавленый сыр]:** Сливочное масло [плавленый сыр], технология которого предусматривает термообработку в жесткой таре при температуре от 110 °С до 142 °С высокожирных сливок [плавленого сыра] с выдержкой, обеспечивающей получение продукта, отвечающего требованиям промышленной стерильности, или изготовляемое (-ый) стерилизацией в потоке с последующим асептическим фасованием.

19 **пастеризованный плавленый сыр:** Плавленый сыр, подвергнутый термообработке в жесткой таре при температуре от 75 °С до 85 °С.

20 **сухой (-ое) сыр [плавленый сыр, сливочное масло]:** Сыр [плавленый сыр, сливочное масло], из которого удалена влага до значений массовой доли сухих веществ 90,0 % и более.

21 **копченый сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр], подвергнутый копчению.

Примечание — Не допускается использование ароматизаторов копчения.

**Термины и определения продуктов в зависимости от физико-химических характеристик**

22 **мягкий сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе не менее 67,0 %.

23 **полутвердый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0 % до 69,0 %.

24 **твердый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 49,0 % до 56,0 %.

25 **сверхтвердый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе менее 51,0 %.

26 **ломтевой плавленый сыр [плавленый сырный продукт]:** Плавленый сыр [плавленый сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 62,0 % до 67,0 %, имеющий консистенцию от плотной, слегка упругой до плотной, пластичной; сохраняющий форму после нарезания.

27 **пастообразный плавленый сыр [плавленый сырный продукт]:** Плавленый сыр [плавленый сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 65,0 % до 74,0 %, имеющий консистенцию от мягкой, пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, слегка текучей.

**Термины и определения продуктов в зависимости от технологических особенностей их изготовления**

28 **свежий сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], в технологии которого не предусмотрена стадия созревания.

29 **зрелый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], технология которого включает стадию созревания.

30 **сыр [сырный продукт] с плесенью:** Сыр [сырный продукт], созревающий при участии плесневых грибов, развивающихся внутри и/или на поверхности сыра.

31 **слизневый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], созревающий при участии слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности сыра.

32 **рассольный сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей поваренной соли не менее 5,0 %.

**Термины и определения, характеризующие жирность продукта**

33 **классическое сливочное масло:** Сливочное масло с массовой долей жира от 80,0 % до 85,0 % включительно.

34 **пониженной жирности сливочное масло:** Сливочное масло с массовой долей жира от 50,0 % до 79,0 % включительно.

35 **высокожирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе более 60,0 %.

36 **жирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 % до 60,0 %.

37 **полужирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе от 25,0 % до 45,0 %.

38 **низкожирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе от 10,0 % до 25,0 %.

39 **нежирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе менее 10,0 %.

40 **жирный сырный продукт [плавленый сырный продукт]:** Сырный продукт [плавленый сырный продукт] с массовой долей жира в сухом веществе более 45,0 %.

41 **полужирный сырный продукт [плавленый сырный продукт]:** Сырный продукт [плавленый сырный продукт] с массовой долей жира в сухом веществе от 20,0 % до 45,0 %.

## Алфавитный указатель терминов


**жир молочный** 5
**масло из коровьего молока** 1
**масло кисло-сливочное** 9
*масло коровье* 1
**масло подсырное** 11
**масло сладко-сливочное** 8
**масло сливочное** 2
**масло сливочное классическое** 33
**масло сливочное несоленое** 10
**масло сливочное пониженной жирности** 34
**масло сливочное соленое** 10
**масло сливочное стерилизованное** 18
**масло сливочное сухое** 20
**масло топленое** 3
**паста масляная** 4
**паста масляная из коровьего молока** 4
**паста масляная кисло-сливочная** 9
**паста масляная несоленая** 10
**паста масляная сладко-сливочная** 8
**паста масляная соленая** 10
**паста сырная** 16
**продукт сырный** 14
**продукт сырный жирный** 40
**продукт сырный зрелый** 29
**продукт сырный мягкий** 22
**продукт сырный плавленый** 15
**продукт сырный плавленый жирный** 40
**продукт сырный плавленый ломтевой** 26
**продукт сырный плавленый пастообразный** 27
**продукт сырный плавленый полужирный** 41
**продукт сырный полужирный** 41
**продукт сырный полутвердый** 23
**продукт сырный рассольный** 32
**продукт сырный свежий** 28
**продукт сырный сверхтвердый** 25
**продукт сырный слизневый** 31
**продукт сырный с плесенью** 30
**продукт сырный твердый** 24
**соус сырный** 17
**сыр** 6
**сыр высокожирный** 35
**сыр жирный** 36
**сыр зрелый** 29
**сыр копченый** 21
**сыр мягкий** 22
**сыр нежирный** 39
**сыр низкожирный** 38
**сыр плавленый** 7
**сыр плавленый высокожирный** 35
**сыр плавленый жирный** 36
**сыр плавленый копченый** 21
**сыр плавленый ломтевой** 26
**сыр плавленый нежирный** 39

**сыр плавленый низкожирный** 38
**сыр плавленый пастеризованный** 19
**сыр плавленый пастообразный** 27
**сыр плавленый полужирный** 37
**сыр плавленый стерилизованный** 18
**сыр плавленый сухой** 20
**сыр полужирный** 37
**сыр полутвердый** 23
**сыр рассольный** 32
**сыр свежий** 28
**сыр сверхтвердый** 25
**сыр сливочный** 13
**сыр слизневый** 31
**сыр с плесенью** 30
**сыр сухой** 20
**сыр сывороточно-альбуминный** 12
**сыр твердый** 24

ОКС 67.100.20
67.100.30

Н00

Ключевые слова: термины и определения, масло из коровьего молока, масляная паста, сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт.

gost.e-ecolog.ru