ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53041— 2008

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт кондитерской промышленности Россельхозакадемии» (ГНУ НИИ КП Россельхозакадемии) при участии Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», ООО «Объединенные кондитеры», ООО «Марс», ОАО «Кондитерская фабрика имени Н.К.Крупской», ЗАОр «НП Конфил», ООО «Дирол Кэдбери» по заказу Национального фонда защиты потребителей»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2008 г. № 405-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2009, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 9

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области кондитерских изделий.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

Приведенные определения можно при необходимости дополнять, 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.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Термины и определения

Confectionery and half-finished products of confectionery manufacture. Terms and definitions

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения в области кондитерских изделий и полуфабрикатов кондитерского производства, производимых и реализуемых на территории Российской Федерации.

Термины, установленные настоящим стандартом, применяют во всех видах документации и литературы по кондитерским изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **кондитерское изделие:** Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья — сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

Примечания

1 Кондитерские изделия подразделяют на следующие группы: шоколад, какао, сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия.

2 Кондитерские изделия — шоколад в порошке, какао-порошок, паста, крем не имеют определенной заданной формы.

3 В кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах сахар может быть полностью или частично заменен на подсластитель (для диетических изделий).

2 **кондитерский полуфабрикат:** Пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.

3 **кондитерская продукция:** Сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.

4 **кондитерское производство:** Промышленное изготовление кондитерских изделий.

5 **набор кондитерских изделий:** Кондитерские изделия различных групп двух или более наименований, упакованные в одну потребительскую тару.

6 **сувенирный набор кондитерских изделий:** Набор кондитерских изделий, внутри или снаружи которого имеется сюрпризное изделие непищевого назначения.

Примечание — Сюрпризное изделие непищевого назначения — небольшое по размерам промышленное изделие (сувенир, игрушка, открытка и др.).

Издание официальное

Шоколад

7 **шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18 % масла какао и не менее 14 % сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.

Примечание — В кондитерских изделиях группы «Шоколад» может быть использовано до 5 % растительных жиров — эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа к общему весу шоколадной массы (без крупных добавок), не изменяя минимального количества масла какао.

8 **несладкий шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, которое не содержит сахара или подсластителя, в состав которого входит от 50 % до 58 % масла какао.

9 **горький шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 55 % общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33 % масла какао.

10 **темный шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 40 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 20 % масла какао.

11 **белый шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе масла какао, молока и (или) продуктов его переработки и сахара, в состав которого входит не менее 20 % масла какао и не менее 14 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 3,5 % молочного жира.

12 **молочный шоколад***:* Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в состав которого входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира, не менее 25 % общего жира.

13 **шоколад в порошке:** Сыпучее, порошкообразное кондитерское изделие, содержащее не менее 32 % какао-продуктов, из которых не менее 12 % масло какао.

14 **пористый шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления сахара, молока и (или) продуктов его переработки, имеющее ячеистую структуру.

Примечание — К пористому шоколаду относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

15 **шоколадное изделие:** Кондитерское изделие, содержащее от 25 % до 40 % отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5 % масла какао.

Примечания

1 К отделяемой составной части шоколада относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

2 Шоколадное изделие представляет собой единичное изделие.

16 **шоколад с начинкой:** Кондитерское изделие, содержащее не менее 40 % отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия и не более 60 % начинки.

Примечание — К отделяемой составной части шоколада относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

17 **шоколад с крупными добавлениями:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления сахара, молока и (или) продуктов его переработки, содержащее крупные добавления в виде целых или дробленых пищевых ингредиентов.

Примечания

1 К шоколаду с крупными добавлениями относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

2 К крупным добавлениям относятся целые или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, кокосовая стружка, вафельная крошка, воздушные крупы и другие пищевые ингредиенты.

18 **шоколад с тонкоизмельченными добавлениями:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления сахара, молока и (или) продуктов его переработки, содержащее тонкоизмельченные добавления.

Примечания
1 К шоколаду с тонкоизмельченными добавлениями относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.
2 К тонкоизмельченным добавлениям относятся сухие молочные продукты и (или) тертые ядра орехов, арахиса и других пищевых ингредиентов.

Какао

19 **какао-порошок:** Кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, которое содержит от 12 % до 20 % масла какао и не более 7,5 % влаги.
20 **какао-порошок с повышенным содержанием жира**: Кондитерское изделие из тонкоизмельченного тертого какао, которое содержит более 20 % масла какао и не более 7,5 % влаги.
21 **какао-напиток:** Кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка и сахара, с добавлением пищевых добавок, ароматизаторов и пищевых ингредиентов, с содержанием какао-порошка не менее 25 %.

Сахаристые кондитерские изделия

22 **сахаристое кондитерское изделие:** Кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20 %.

Примечания
1 К сахаристым кондитерским изделиям относятся: конфета, карамель, ирис, драже, халва, мармелад, пастильное изделие, сахаристое восточное изделие, жевательная резинка, паста, крем, кондитерская плитка, кондитерская фигура, сбивное изделие, безе, нуга.
2 Сахаристые кондитерские изделия бывают с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные.

23 **конфета:** Формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.
24 **шоколадная конфета:** Конфета, содержащая не менее 25 % отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5 % масла какао.

Примечание — К отделяемой составной части шоколада относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

25 **шоколадные конфеты «Ассорти»:** Шоколадные конфеты с начинками не менее трех видов.
26 **набор конфет:** Конфеты различных видов двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую тару.
27 **карамель:** Формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4 %.

Примечание — Карамель подразделяют на леденцовую или с начинками.

28 **ирис:** Сахаристое кондитерское изделие из ирисной массы, имеющее форму, на основе уваренной смеси сахара, патоки, с добавлением молока и (или) продуктов его переработки, и (или) фруктово-ягодного сырья, жира, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 10 %, массовой долей жира не менее 3 %.
29 **драже:** Сахаристое кондитерское изделие округлой формы с накатанной оболочкой из кондитерской массы.
30 **халва:** Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры, на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) жиросодержащих семян, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 %.

Примечание — Наименование халвы — по виду используемого жиросодержащего сырья: кунжутная (тахинная), арахисовая, ореховая, подсолнечная, комбинированная (при одновременном использовании двух и более видов масличных семян или орехов).

31 **мармелад:** Сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее форму, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и(или) раствора студнеобразователя с

сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада не менее 30 %, для желейно-фруктового — не менее 10 %, массовая доля структурообразователя для желейного мармелада — не менее 1 %, массовая доля сахара в пересчете на сахарозу — не менее 45 %.

32 **пастильное изделие:** Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры с подсушенной поверхностью, полученное из сбивной массы с добавлением фруктово-ягодного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья не менее 11 %, массовой долей влаги не более 25 %, плотностью не более 900 кг/м^3.

Примечание — Пастильные изделия подразделяют на пастилу и зефир.

33 **сахаристое восточное изделие типа мягких конфет:** Сахаристое кондитерское изделие, представляющее собой мягкие конфеты, на основе сахара, патоки, сбитых белков или крахмала, молока и (или) продуктов его переработки, жиров, фруктовых полуфабрикатов, ядер орехов, жиросодержащих бобовых культур и семян, с добавлением пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей молочного жира — не менее 3 %, массовой долей крупных добавлений ореха, изюма, сушеных фруктов не менее 10 %.

34 **сахаристое восточное изделие типа карамели, ядер орехов и арахиса:** Сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы, ядер орехов, арахиса, масличных семян, ядер косточковых плодов, с добавлением или без добавления сахара, патоки, меда, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей орехов, арахиса, масличных семян не менее 25 %.

35 **жевательная резинка:** Сахаристое кондитерское изделие, предназначенное для жевания, изготовленное с применением нерастворимой полимерной основы, которая составляет не менее 16 % и не подлежит проглатыванию, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов.

36 **паста:** Пластичное сахаристое кондитерское изделие на основе сахара, растительных жиров и (или) молока, и (или) продуктов его переработки, и (или) какао-продуктов, и (или) орехов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира от 28 % до 35 %.

37 **крем:** Пластичное сахаристое кондитерское изделие на основе сахара, растительных жиров и (или) молока, и (или) продуктов его переработки, и (или) какао-продуктов, и (или) орехов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира более 35 %.

38 **кондитерская плитка:** Сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахара, жиров — заменителей масла какао, с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао-порошка, тертого ореха, пищевых добавок, ароматизаторов, формуемое в виде плитки.

39 **кондитерская фигура:** Сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахара, жиров — заменителей масла какао, с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао-порошка, тертого ореха, пищевых добавок, ароматизаторов, формуемое в виде различных фигур.

40 **сбивное изделие:** Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры из сбивной массы на основе сахаропаточного сиропа, пенообразователя, студнеобразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов.

41 **безе:** Выпеченное сахаристое кондитерское изделие из сбивной массы на основе сахара и пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, плотностью не более 370 кг/м^3.

42 **нуга:** Кондитерское изделие из сбивной массы тяжелого типа с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 13 %.

Мучные кондитерские изделия

43 **мучное кондитерское изделие:** Кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25 %.

Примечания

1 К мучному кондитерскому изделию относят: печенье, вафли, пряничное изделие, кекс, рулет, торт, пирожное, мучное восточное изделие.

2 Мучные кондитерские изделия могут быть с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.

44 **печенье:** Мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %.

Примечание — К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.

45 **сахарное печенье:** Печенье плоской формы, хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27 %, массовой долей жира от 2 % до 30 %, массовой долей влаги не более 10 %.

46 **затяжное печенье:** Печенье разнообразной плоской формы, слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20 %, массовой долей жира от 3 % до 28 %, массовой долей влаги не более 9,5 %.

47 **сдобное печенье:** Печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки — не менее 30 %, с массовой долей влаги — не более 15,5 %, массовой долей общего сахара — не менее 12 %, массовой долей жира — не менее 2,3 %.

48 **прослоенное печенье:** Два и более печенья, прослоенные отделочным полуфабрикатом, глазированное или неглазированное.

49 **крекер:** Печенье слоистой структуры с маслянистой поверхностью, с массовой долей общего сахара не более 10 %, массовой долей жира — не менее 10 %, массовой долей влаги — не более 7 %.

50 **галета:** Печенье слоистой структуры со сквозными проколами, с суммой массовых долей сахара и (или) жира — не более 29 %, массовой долей влаги не более 11 %.

51 **вафли:** Мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее(их), с массовой долей влаги не более 8,4 %.

Примечание — Для вафель с фруктовой начинкой массовая доля влаги — не более 15,3 %.

52 **пряничное изделие:** Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24 %, массовой долей влаги — не более 20 %.

Примечание — Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.

53 **кекс:** Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20 %, массовой долей жира не менее 10 %, массовой долей влаги не более 30 %.

54 **рулет:** Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов) с отделкой поверхности или без нее.

55 **торт:** Сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.

56 **пирожное:** Сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.

57 **мучное восточное изделие:** Мучное кондитерские изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни, состоящее из муки, сахара, жира, орехов, сухофруктов, пряностей и другого сырья.

Примечание — К мучному восточному изделию относят: бисквит с корицей, земелах, курабье, рулет с орехом, трубочка с орехом, шакер-лукум, шакер-чурек, нан, струдель, пахлаву и др.

58 **набор мучных кондитерских изделий:** Мучные кондитерские изделия различных видов двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую тару.

Полуфабрикаты переработки какао-бобов

59 **какаовелла:** Оболочка какао-бобов.

60 **молотая какаовелла:** Измельченная какаовелла, с массовой долей масла какао не более 3 %, массовой долей влаги не более 10 %, степенью измельчения не более 30 %.

61 **какао-мель:** Мельчайшая фракция дробленых какао-бобов, с массовой долей масла какао не менее 30 %, массовой долей какаовеллы не более 3 %, массовой долей влаги не более 5 %, степенью измельчения не более 20 %.
62 **какао-крупка:** Обжаренные и дробленые ядра какао-бобов, с массовой долей масла какао не менее 50 %, массовой долей влаги не более 3 %, массовой долей какаовеллы не более 2 %.
63 **какао-жмых:** Частично обезжиренное прессованием тертое какао, с массовой долей влаги не более 7,5 %.
64 **тертое какао** (*Нрк. какао тертое*): Продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от оболочки какао-бобов, в котором массовая доля масла какао составляет не менее 50 %, массовая доля влаги — не более 3 %.
65 **масло какао**: Смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, извлекаемая из какао-бобов или составных частей какао-бобов с содержанием свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более 1,75 %, неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, не более 0,5 % , для прессованного масла какао — не более 0,35 %.
66 **производственный какао-порошок:** Кондитерский полуфабрикат, получаемый путем измельчения какао-жмыха, содержащий не более 12 % масла какао и не более 7,5 % влаги, со степенью измельчения не более 3 %.

Полуфабрикаты производства шоколада

67 **какао-продукты:** Продукты переработки какао-бобов, используемые в производстве шоколада: какао-крупка, тертое какао, масло какао, производственный какао-порошок.
68 **шоколадная масса:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов, сахара и других добавлений, в состав которой входит не менее 35 % общего количества сухого вещества какао-продуктов, в том числе не менее 18 % масла какао и не менее 14 % сухих обезжиренных веществ какао-продуктов.
69 **молочная шоколадная масса:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в состав которой входит не менее 25 % сухих веществ какао-продуктов, не менее 2,5 % сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, не менее 12 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира, не менее 25 % общего жира.
70 **белая шоколадная масса:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе масла какао, молока и (или) продуктов его переработки и сахара, в состав которой входит не менее 20 % масла какао и не менее 14 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 3,5 % молочного жира.
71 **горькая шоколадная масса:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов и сахара, в состав которой входит не менее 55 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 33 % масла какао и не менее 20 % сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.
72 **темная шоколадная масса:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов и сахара, в состав которой входит не менее 40 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 20 % масла какао.
73 **несладкая шоколадная масса:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов, не содержащая сахара или подсластителя, в состав которой входит от 50 % до 58 % масла какао.

Мучные и сахаристые кондитерские полуфабрикаты

74 **выпеченный полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, подвергшийся выпеканию, основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму, прочность.
75 **отделочный полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения кондитерского изделия или полуфабриката.
76 **кондитерское тесто:** Кондитерский полуфабрикат, полученный замешиванием муки, сахара, жира и других добавлений и предназначенный для выпечки.
77 **отделочный крем:** Отделочный полуфабрикат, полученный сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара, плотностью не более 750 кг/м^3.

78 **желе:** Упруговязкая масса, состоящая преимущественно из студнеобразователя и сахара, содержащая не менее 50 % сухих веществ.
79 **сироп:** Концентрированный раствор сахарозы или различных сахаров с добавлением другого кондитерского сырья, содержащий не менее 50 % сухих веществ.
80 **инвертный сироп:** Сироп, содержащий продукты гидролиза сахарозы.
81 **сироп для пропитывания:** Сироп, используемый для обработки выпеченного полуфабриката.
82 **сахаропаточный сироп:** Сироп на основе сахара и патоки.
83 **сахаропаточно-инвертный сироп:** Сироп на основе сахара, патоки и инвертного сиропа.
84 **клеевой сироп:** Сахарный сироп или сахаропаточный сироп, содержащий студнеобразователь.
85 **карамельный сироп:** Сахаропаточный или сахаропаточно-инвертный, или сахароинвертный сироп.
86 **начинка:** Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.
87 **глазурь:** Кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из тертого какао и (или) какао-порошка или без них, масла какао и (или) жиров — эквивалентов масла какао или без них, и (или) улучшителей масла какао SOS-типа и (или) жиров — заменителей масла какао или без них, сахара и (или) заменителей и других пищевых компонентов.
88 **шоколадная глазурь:** Глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.
89 **молочная шоколадная глазурь:** Глазурь, в состав которой входят не менее 15 % общего сухого остатка какао, не менее 5 % масла какао, не менее 12 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира.
90 **белая шоколадная глазурь:** Глазурь, в состав которой входят не менее 10 % масла какао, не менее 14 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 2,5 % молочного жира.
91 **кондитерская глазурь:** Глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао лауринового или нелауринового типа.
92 **сахарная глазурь:** Глазурь, состоящая из сахара и воды, содержащая не менее 78 % сухих веществ.
93 **кондитерская масса:** Кондитерский полуфабрикат, подвергшийся технологической обработке, полученный из смеси различных видов сырья, различной структуры и свойств.
94 **карамельная масса:** Кондитерская масса, полученная увариванием карамельного сиропа с добавлением пищевых добавок, влажностью не более 4 %.
95 **тянутая карамельная масса:** Непрозрачная карамельная масса, насыщенная воздухом.
96 **карамельный батон:** Карамельная масса в форме конуса.
97 **мягкая карамельная масса:** Вязкая карамельная масса на основе сахара, сахаропаточного сиропа, сгущенного молока с добавлением или без добавления жиров растительного происхождения, других компонентов и пищевых добавок, влажностью не более 15 %.
98 **ирисная масса:** Кондитерская масса, полученная увариванием сахаропаточно-молочного или сахаропаточно-фруктового сиропа с добавлением жира, другого сырья, пищевых добавок.
99 **литая ирисная масса:** Ирисная масса аморфной структуры.
100 **тираженная ирисная масса:** Частично закристаллизованная ирисная масса.
101 **конфетная масса:** Кондитерская масса для приготовления конфет.
102 **масса пралине:** Смесь из перетертых сахара и обжаренных орехов, масла какао или его заменителей с добавлением другого сырья, пищевых добавок, с массовой долей орехового жира не менее 10 %.
103 **масса типа пралине:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная из обжаренных семян злаковых или бобовых или взорванных круп, сахара, жира, с добавлением другого сырья и пищевых добавок.
104 **марципановая масса:** Пластичная вязкая масса из необжаренных орехов, сахара с добавлением или без добавления молока, коньяка, другого сырья и пищевых добавок.
105 **кондитерская масса на основе жиров:** Тонкоизмельченная масса на основе сахара, жира, с добавлением или без добавления злаковых и (или) бобовых культур, пищевых добавок, с массовой долей жира не менее 18 %, степенью измельчения не менее 92 %.
106 **кремовая масса:** Однородная масса на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, плотностью массы не более 900 кг/ $м^3$.

107 **ликерная масса:** Жидкая или частично закристаллизованная масса на основе сахара и (или) фруктового сырья и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольных напитков, с добавлением или без добавления пищевых добавок, с массовой долей влаги не менее 20 % и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3 %.

108 **фруктовая масса:** Кондитерская масса на основе плодово-ягодного сырья, с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, пищевых добавок, с массовой долей фруктового сырья не менее 25 %.

109 **желейная масса:** Кондитерская масса на основе сахара, патоки, студнеобразователя, с добавлением или без добавлений пищевых добавок.

110 **фруктово-желейная масса:** Кондитерская масса на основе плодово-ягодного сырья, с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, пищевых добавок с массовой долей фруктового сырья не менее 7 %.

111 **помадная масса:** Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки, с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок.

Примечание — Помадную массу подразделяют на сахарную, молочную, сливочную, фруктовую помадные массы.

112 **сахарная помадная масса:** Помадная масса на основе сахара и патоки.

113 **молочная помадная масса:** Помадная масса на основе сахара, патоки, молока, с содержанием молочного жира от 2 % до 3,5 %, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки — не менее 12 %.

114 **сливочная помадная масса:** Помадная масса на основе сахара, патоки, молока и сливочного масла и (или) молочного жира, с содержанием молочного жира не менее 3,5 %, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки — не менее 12 %.

115 **фруктовая помадная масса:** Помадная масса на основе сахара, патоки и фруктового сырья с содержанием фруктово-ягодного сырья не менее 14 %.

116 **молочная масса:** Кондитерская масса на основе сахара, патоки, молока, с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, с массовой долей молочного жира не менее 2,5 %.

117 **сбивная масса:** Кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара, патоки, пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с плотностью 450—1100 кг/ $м^3$.

Примечания

1 Сбивные массы разделяют по плотности на сбивные массы легкого типа: «Суфле», «Птичье молоко» и др. (плотность 450—750 кг/$м^3$) и тяжелого типа: «Нуга» (плотность 950—1100 кг/ $м^3$).

2 Сбивные массы разделяют по составу на сбивные массы типа «Суфле», молочно-сбивные массы типа «Птичье молоко», орехово-сбивные, фруктово-сбивные.

118 **сбивная масса «Нуга»:** Сбивная масса тяжелого типа с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 13 %.

119 **твердая грильяжная масса:** Твердая, аморфная кондитерская масса на основе расплавленного сахара и (или) сахаропаточного сиропа или уваренного фруктового сырья с орехами, и (или) масличными семенами и другими видами сырья, пищевыми добавками и ароматизаторами, с содержанием орехов и (или) масличных семян не менее 20 %, массовой долей влаги не более 10 %.

120 **мягкая грильяжная масса:** Мягкая, вязкая кондитерская масса на основе сахара и(или) сахаропаточного сиропа, фруктово-ягодного сырья, орехов и(или) масличных или зерновых семян с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с содержанием орехов и(или) масличных семян не менее 20 %, массовой долей влаги не более 15 %.

121 **пастильная масса:** Пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя, с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья — не менее 11 %.

122 **мармеладная масса:** Кондитерская масса, полученная увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, патокой или без нее, с добавлением другого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов.

123 **халвичная масса:** Кондитерская масса, полученная вымешиванием взбитой карамельной массы с подсолнечным и (или) кунжутным, и (или) ореховым, и (или) арахисовым полуфабрикатами.

124 **кунжутный полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер кунжута.

125 **подсолнечный полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер подсолнечника.

126 **арахисовый полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер арахиса.

127 **ореховый полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер орехов.

128 **кондитерские сухие духи:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением смеси различных пряностей.

129 **нонпарель:** Кондитерский полуфабрикат, полученный дражированием крупных кристаллов сахара-песка сахарной пудрой и сиропом, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

батон карамельный 96
безе 41
вафли 51
галета 50
глазурь 87
глазурь кондитерская 91
глазурь сахарная 92
глазурь шоколадная 88
глазурь шоколадная молочная 89
глазурь шоколадная белая 90
драже 29
духи кондитерские сухие 128
желе 78
изделие кондитерское 1
изделие кондитерское мучное 43
изделие кондитерское сахаристое 22
изделие мучное восточное 57
изделие пастильное 32
изделие пряничное 52
изделие сахаристое восточное типа карамели, ядер орехов и арахиса 34
изделие сахаристое восточное типа мягких конфет 33
изделие сбивное 40
изделие шоколадное 15
ирис 28
какаовелла 59
какаовелла молотая 60
какао-крупка 62
какао-мель 61
какао-напиток 21
какао-жмых 63
какао-порошок 19
какао-порошок с повышенным содержанием жира 20
какао-порошок производственный 66
какао-продукты 67
какао тертое 64
карамель 27
кекс 53
конфета 23

конфета шоколадная 24
конфеты шоколадные «Ассорти» 25
крекер 49
крем 37
крем отделочный 77
мармелад 31
масло какао 65
масса грильяжная твердая 119
масса грильяжная мягкая 120
масса желейная 109
масса ирисная 98
масса ирисная литая 99
масса ирисная тираженная 100
масса карамельная 94
масса карамельная мягкая 97
масса карамельная тянутая 95
масса кондитерская 93
масса кондитерская на основе жиров 105
масса конфетная 101
масса кремовая 106
масса ликерная 107
масса мармеладная 122
масса марципановая 104
масса молочная 116
масса пастильная 121
масса помадная 111
масса помадная сахарная 112
масса помадная молочная 113
масса помадная сливочная 114
масса помадная фруктовая 115
масса пралине 102
масса сбивная 117
масса сбивная «Нуга» 118
масса типа пралине 103
масса шоколадная 68
масса шоколадная горькая 71
масса шоколадная белая 70
масса шоколадная молочная 69
масса шоколадная несладкая 73
масса шоколадная темная 72
масса фруктовая 108
масса фруктово-желейная 110
масса халвичная 123
набор кондитерских изделий 5
набор сувенирный 6
набор конфет 26
набор мучных кондитерских изделий 58
начинка 86
нонпарель 129
нуга 42
паста 36
печенье 44
печенье затяжное 46
печенье сахарное 45

печенье сдобное 47
печенье прослоенное 48
пирожное 56
плитка кондитерская 38
полуфабрикат арахисовый 126
полуфабрикат выпеченный 74
полуфабрикат кондитерский 2
полуфабрикат кунжутный 124
полуфабрикат отделочный 75
полуфабрикат ореховый 127
полуфабрикат подсолнечный 125
производство кондитерское 4
продукция кондитерская 3
резинка жевательная 35
рулет 54
сироп для пропитывания 81
сироп инвертный 80
сироп карамельный 81
сироп клеевой 84
сироп сахаропаточный 82
сироп сахаропаточно-инвертный 83
тесто кондитерское 76
торт 55
шоколад 7
шоколад белый 11
шоколад в порошке 13
шоколад горький 9
шоколадное изделие 14
шоколад молочный 12
шоколад несладкий 8
шоколад пористый 14
шоколад темный 10
шоколад с начинкой 16
шоколад с крупными добавлениями 17
шоколад с тонкоизмельченными добавлениями 18
фигура кондитерская 39
халва 30

УДК 663.918.4:006.354 ОКС 01.040.67
67.060
67.140.30
67.180.10
67.190 Н00

Ключевые слова: термины, определения, кондитерское изделие, сахаристое кондитерское изделие, мучное кондитерское изделие, какао-продукты, шоколад, полуфабрикаты кондитерского производства

Редактор *Е.В. Яковлева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 19.12.2018. Подписано в печать 16.01.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

ОКС 01.040.67
67.060
67.140.30
67.180.10
67.190

Изменение № 1 ГОСТ Р 53041—2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19.03.2024 № 324-ст

Дата введения — 2024—04—01

Раздел 2. Статью 91 изложить в новой редакции:

«91 **кондитерская глазурь**: Глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао нетемперируемого лауринового типа, или заменителя масла какао нетемперируемого нелауринового типа, или заменителя масла какао нетемперируемого смешанного типа, или заменителя масла какао POP-типа».

(ИУС № 6 2024 г.)

ОКС 01.040.67
67.060
67.140.30
67.180.10
67.190

Изменение № 1 ГОСТ Р 53041—2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19.03.2024 № 324-ст

Дата введения — 2024—04—01

Раздел 2. Статью 91 изложить в новой редакции:

«91 **кондитерская глазурь**: Глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао нетемперируемого лауринового типа, или заменителя масла какао нетемперируемого нелауринового типа, или заменителя масла какао нетемперируемого смешанного типа, или заменителя масла какао POP-типа».

(ИУС № 6 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru