МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35282—
2025**

МОРОЖЕНОЕ С САХАРАМИ И ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2025**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 июля 2025 г. № 187-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 августа 2025 г. № 835-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35282—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

В Российской Федерации 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 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 5
5 Технические требования 5
6 Правила приемки 12
7 Методы контроля 13
8 Транспортирование и хранение 16
Приложение А (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 17
Приложение Б (обязательное) Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом 18
Приложение В (рекомендуемое) Массовые доли пищевого покрытия в глазированном мороженом и пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования мороженого 19
Приложение Г (справочное) Методика расчета пищевой ценности мороженого 20
Приложение Д (справочное) Правила формирования наименования мороженого (для этикетирования) 22

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МОРОЖЕНОЕ С САХАРАМИ И ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ

Технические условия

Ice cream with sugars and sweeteners. Specifications

Дата введения — 2026—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на закаленное мороженое с сахарами и/или подсластителями (далее — мороженое) с низким, пониженным содержанием сахаров (моно- и дисахаридов) или без их добавления, изготавливаемое и находящееся в обороте на территории стран, принявших стандарт, предназначенное для непосредственного использования в пищу лицами, ограничивающими потребление сахаров, включая сахарозу.

Примечание — Мороженое, предназначенное для употребления детьми, не должно содержать подсластителей, натурального кофе; допускается использовать только натуральные ароматизаторы.

Требования к качеству и безопасности мороженого изложены в 5.2, требования в части маркировки — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 108 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3626 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3628 Молочные продукты. Методы определения сахара[1)]

ГОСТ 4427 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5867 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения жира

ГОСТ 6829 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ 11293 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12095 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16833 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54667—2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров».

Издание официальное

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 21921 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23452 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31449[1)] Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31457—2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия

ГОСТ 31504 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31784 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31788 (CODEX STAN 131—1981) Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия

ГОСТ 31852 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31896 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 31976—2012 Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria* spp.*)*

ГОСТ 32101 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32103 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[1)] В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 52054—2023.

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32573 Чай черный. Технические условия

ГОСТ 32574 Чай зеленый. Технические условия

ГОСТ 32742 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

ГОСТ 32775 Кофе жареный. Общие технические условия

ГОСТ 32776 Кофе растворимый. Общие технические условия

ГОСТ 32787 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 32857 (UNECE STANDARD DDP-06:2003, UNECE STANDARD DDP-21:2009) Ядра миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 32898 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32915 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

ГОСТ 32922 Молоко коровье пастеризованное — сырье. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33309 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия

ГОСТ 33485 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Крыжовник свежий. Технические условия

ГОСТ 33504 Добавки пищевые. Дигидрокверцетин. Технические условия

ГОСТ 33526 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33527 Молочные и молочные составные продукты для детского питания. Определение массовой доли моно- и дисахаридов с использованием капиллярного электрофореза

ГОСТ 33566 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33915 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33926 Продукты молочные составные и молокосодержащие. Мороженое и смеси для мороженого. Определение массовой доли жира методом Вейбулла-Бернтропа

ГОСТ 33953 Земляника свежая. Технические условия

ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34219 Черника и голубика свежие. Технические условия

ГОСТ 34312 Молоко сгущенное — сырье. Технические условия

ГОСТ 34352 Сыворотка молочная — сырье. Технические условия

ГОСТ 34354 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 34355 Сливки — сырье. Технические условия

ГОСТ 34757 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ 34844 Продукция пищевая. Определение массовой доли пищевых волокон

ГОСТ 35005 Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия

ГОСТ EN 12856 Продукция пищевая. Определение ацесульфама калия, аспартама и сахарина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 16155 Продукты пищевые. Определение сукралозы методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 6079 Чай растворимый. Технические условия

ГОСТ ISO 6785 Молоко и молочные продукты. Обнаружение Salmonella spp.

ГОСТ ISO/TS 6733 Молоко и молочные продукты. Определение содержания свинца. Спектрометрический метод атомной абсорбции с применением графитовой печи

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31457 и нормативным правовым актам[1)], действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мороженое с низким содержанием сахарозы:** Мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое с использованием не более 5,0 % сахарозы с добавлением пищевых волокон и/или подсластителей.

3.2 **мороженое с пониженным содержанием сахарозы:** Мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое с использованием 12,0 % сахарозы.

3.3 **мороженое с сахарозой и подсластителями:** Мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое с использованием от 5,5 % до 10,0 % сахарозы и подсластителей, с добавлением или без добавления пищевых волокон.

3.4 **мороженое с фруктозой:** Мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое без добавления сахарозы с использованием фруктозы и пищевых волокон и/или подсластителей.

3.5 **мороженое без добавленных сахаров:** Мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое без добавления сахаров, с использованием подсластителей, с добавлением или без добавления пищевых волокон.

Примечание — При производстве не добавляются моно- и дисахариды в качестве компонентов, за исключением лактозы, которая изначально присутствует в мороженом.

3.6 **мороженое с низким содержанием сахарозы [с пониженным содержанием сахарозы, с сахарозой и подсластителем, с фруктозой, без добавленных сахаров] с кофе [цикорием, шоколадное, чайное, яичное, с орехами, с арахисом, с фруктами, с фруктовым наполнителем без добавленных сахаров, с фруктовым соусом без добавленных сахаров, с джемом без добавленных сахаров, с вареньем без добавленных сахаров, с повидлом без добавленных сахаров, с топингом без добавленных сахаров, с шоколадом без добавленных сахаров, с воздушным рисом, с воздушной кукурузой, с кокосовой стружкой (крошкой), с кунжутом, с воздушной кукурузой, с печеньем без добавленных сахаров]:** Мороженое (молочный составной продукт), изготовляемое с использованием кофе [цикория, какао-порошка, чая, яичных продуктов, орехов, арахиса, фруктов, фруктовых наполнителей без добавленных сахаров, фруктовых соусов без добавленных сахаров, джемов без добавленных сахаров, варенья без добавленных сахаров, повидла без добавленных сахаров, топингов без добавленных сахаров, шоколада без добавленных сахаров, шоколадной крошки без добавленных сахаров, глазури без добавленных сахаров, крошки из глазури без добавленных сахаров, кокосовой стружки, семян кунжута, воздушного риса, воздушной кукурузы, печенья без добавленных сахаров].

3.7 **мороженое с низким содержанием сахарозы [с пониженным содержанием сахарозы, с сахарозой и подсластителями, без добавленных сахаров] ванильное:** Мороженое (молочный составной продукт) с низким содержанием сахарозы [с пониженным содержанием сахарозы, с сахарозой и подсластителями, без добавленных сахаров], изготовляемое с использованием натуральных ароматизаторов ванили, вкусоароматическая часть которых выделена исключительно или не менее чем на 95 % из ванили.

[1)] Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4 Классификация

4.1 Мороженое в зависимости от массовой доли сахаров, в том числе сахарозы, подсластителей и молочного жира подразделяют на следующие виды:

- мороженое с низким содержанием сахарозы;
- мороженое с пониженным содержанием сахарозы;
- мороженое с сахарозой и подсластителями;
- мороженое с фруктозой;
- мороженое без добавленных сахаров.

4.2 Мороженое подразделяют на следующие подвиды в зависимости от массовой доли жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 10,5 %; 11,0 %; 11,5 %;12,0 %; 12,5 %; 13,0 %; 13,5 %; 14,0 %; 14,5 % и 15,0 %.

4.3 Мороженое по 4.1 и 4.2 в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:

- без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов;
- ванильное;
- с пищевкусовыми продуктами: с кофе, цикорием, шоколадное, чайное, яичное, с орехами, с арахисом, с фруктами, с фруктовыми наполнителями без добавленных сахаров, с фруктовыми соусами без добавленных сахаров, с джемами без добавленных сахаров, с вареньем без добавленных сахаров, с повидлом без добавленных сахаров, с топингами без добавленных сахаров, с шоколадом без добавленных сахаров, с печеньем без добавленных сахаров, с кокосовой стружкой (крошкой), с кунжутом, с воздушным рисом, с воздушной кукурузой;
- с ароматизаторами;
- с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами.

4.4 Мороженое по 4.1—4.3 в зависимости от внешнего вида подразделяют следующим образом:

- без оформления поверхности;
- декорированное;
- глазированное (покрытое глазурью или шоколадом без добавленных сахаров), в том числе эскимо;
- глазированное декорированное, в том числе эскимо;
- в вафлях (печенье) без добавленных сахаров, в том числе глазированное и/или декорированное;
- однослойное;
- многослойное.

5 Технические требования

5.1 Мороженое должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготовляться по технологической инструкции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям мороженое должно соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели мороженого

Наименование показателя	Содержание характеристики
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего или дозирующего устройства, формой вафель (печенья) или потребительской упаковки, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более трех на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафель, длиной не более 10 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Содержание характеристики
Вкус и запах	Вкус сладкий. Вкус и запах чистые, характерные для данного вида и подвида мороженого, без посторонних привкусов и запахов
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и кристаллов лактозы. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, семян кунжута, кокосовой крошки и др. при их использовании
Консистенция	Плотная
Цвет	Характерный для данного вида и подвида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия — характерный для данного вида глазури или шоколада

5.2.2 По физико-химическим показателям мороженое должно соответствовать нормам, указанным в таблицах 2—4.

Таблица 2 — Физико-химические показатели мороженого

Вид мороженого	Массовая доля, %, не менее			Температура, °С, не выше
	молочного жира	сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	сухих веществ*	
С низким содержанием сахарозы, с пониженным содержанием сахарозы, с сахарозой и подсластителем, с фруктозой, без добавленных сахаров	0,5; 1,0; 1,5; 2,0		28,0	Минус 18,0
	2,5; 3,0; 3,5; 4,0	От 10,0 до 11,5	29,0	
	4,5; 5,0; 5,5; 6,0	От 10,0 до 11,0	30,0	
	6,5; 7,0; 7,5		31,0	
	8,0; 8,5		32,0	
	9,0; 9,5	От 10,0 до 10,5	33,0	
	10,0; 10,5		34,0	
	11,0; 11,5	От 9,0 до 10,5	35,0	
	12,0; 12,5		36,0	
	13,0; 13,5		37,0	
	14,0; 14,5		38,0	
	15,0	От 8,0 до 10,0	39,0	

*Массовая доля сухих веществ с учетом массовых долей сахаров, подсластителей и растворимых пищевых волокон (см. таблицу 3).

Примечания

1 Массовая доля жира и сухих веществ в мороженом указаны без учета массовых долей жира и сухих веществ пищевкусовых продуктов, вносимых в мороженое после фризерования в виде кусочков, прослоек и прожилок или используемых для его декорирования.

2 Массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах мороженого с использованием пищевкусовых продуктов должна составлять более 40,0 %.

3 Массовая доля жира и сухих веществ в мороженом с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами соответствует расчетным, определяемым с учетом нормируемых массовых долей жира и сухих веществ мороженого и пищевкусового продукта, долей мороженого и пищевкусового продукта (приложение Б).

Окончание таблицы 2

4 Допускается использование: - не более 3,0 % сухой подсырной сыворотки в мороженом с массовой долей сухих веществ не более 35,0 % и СОМО не менее 7,0 %; - не более 10,0 % вторичных молочных продуктов (продуктов переработки мороженого).

Таблица 3 — Показатели массовых долей сахаров, подсластителей и растворимых пищевых волокон в мороженом

Вид мороженого	Массовая доля, %			
	сахарозы	фруктозы	подсластителей-полиолов (сахароспиртов)*	растворимых пищевых волокон
С низким содержанием сахарозы	Не более 5,0	—	Не более 10,0	Не более 6,0
С пониженным содержанием сахарозы	12,0	—	—	Не менее 3,0 при обогащении
С сахарозой и подсластителями	От 5,5 до 10,0	—	Не более 9,0	Не более 6,0
С фруктозой	—	От 7,0 до 9,0	Не более 7,0	Не более 6,0
Без добавленных сахаров	—		Не более 10,0	Не более 6,0
* Нормы использования других подсластителей определяют в соответствии с нормативными правовыми актами государств, принявших настоящий стандарт. Примечание — Массовые доли подсластителей определяют с учетом их относительной сладости, содержания в мороженом сахарозы и необходимости достижения сладости продукта с ее массовой долей не менее 12,0 %.				

Таблица 4 — Кислотность мороженого

Подвид мороженого	Кислотность, °Т, не более
Без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов, ванильное, с ароматизаторами, с пищевкусовыми продуктами*, с пищевкусовыми продуктами* и ароматизаторами	23
С пищевкусовыми продуктами, в том числе в сочетании с ароматизаторами:	
шоколадное, яичное	26
с фруктами и продуктами их переработки	60
*За исключением мороженого с пищевкусовыми продуктами, перечисленными в данной таблице.	

5.2.3 Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом — в соответствии с Б.1.

5.2.4 Массовые доли пищевого покрытия в глазированном мороженом и пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования мороженого, приведены в В.1.

5.2.5 Общая массовая доля пищевкусовых продуктов, глазури (шоколада), вафель, печенья не должна превышать 35,0 % от массы нетто порции мороженого.

5.2.6 Диапазоны взбитости мороженого:

- от 30 % до 90 % — для мороженого с массовой долей жира 0,5 %; 1,0 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %; 7,5 %;
- от 30 % до 110 % — для мороженого с массовой долей жира 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 10,5 %; 11,0 %;
- от 30 % до 130 % — для мороженого с массовой долей жира 11,5 %; 12,0 %; 12,5 %; 13,0 %; 13,5 %; 14,0 %; 14,5 % и 15,0 %.

Примечание — Взбитость мороженого, вырабатываемого на эскимогенераторах, — не менее 30,0 %.

5.2.7 Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир (кроме мороженого с пищевкусовыми продуктами, содержащими жиры немолочного происхождения).

5.2.8 По микробиологическим показателям (количеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), массе продукта в которой не допускаются бактерии группы кишечной палочки [БГКП (коли-формы)], *S. aureus*, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, *Listeria monocytogenes,* и по содержанию токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов) и радионуклидов мороженое должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для мороженого с использованием орехов, арахиса, кунжута, фруктов или продуктов их переработки, со следующим дополнением: «В мороженом, изготовляемом с использованием орехов, арахиса, кунжута, фруктов или продуктов их переработки, количество дрожжей должно быть не более 10^2 КОЕ/см^3 (г) и количество плесеней не более 10^2 КОЕ/см^3 (г)».

5.2.9 Гигиенические требования по применению пищевых добавок и ароматизаторов должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления мороженого применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко коровье пастеризованное — сырье по ГОСТ 32922;
- молоко обезжиренное — сырье по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью, не более 20 °Т;
- сливки — сырье по ГОСТ 34355;
- сливки замороженные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- молоко сгущенное — сырье по ГОСТ 34312;
- молоко сухое по ГОСТ 33629;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 32261;
- пахту сладко-сливочного масла по ГОСТ 34354;
- пахту сухую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сыворотку молочную подсырную — сырье по ГОСТ 34352;
- сыворотку молочную подсырную сухую по ГОСТ 33958;
- сыворотку молочную деминерализованную по ГОСТ 35005;
- концентраты сывороточных белков сухие по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- фруктозу по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- подсластители: аспартам (Е951), аспартам-ацесульфама соль (Е962), ацесульфам калия (Е950); полиолы (сахароспирты): мальтит и мальтитный сироп (Е965), изомальт (Е953), маннит (Е421), сорбит (Е420), ксилит (Е967), лактит (Е966), эритрит (Е968), неогесперидин дигидрохалкон (Е959), неотам (Е961), сахарин и его соли натрия, калия и кальция (Е954), стевиолгликозиды (Е960), сукралозу (Е955), тауматин (Е957) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- инулин по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- полидекстрозы (Е1200) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- какао-порошок алкализованный по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- кофе жареный по ГОСТ 32775;

- кофе растворимый по ГОСТ 32776;
- цикорий натуральный растворимый по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- экстракт цикория с массовой долей сухих веществ не менее 70,0 % по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- шоколад без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- глазурь без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- чай черный по ГОСТ 32573;
- чай зеленый по ГОСТ 32574;
- чай растворимый по ГОСТ ISO 6079;
- экстракты чая по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- настои чая по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- продукты яичные пастеризованные по ГОСТ 30363;
- абрикосы по ГОСТ 32787;
- апельсины по ГОСТ 4427;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- алычу по ГОСТ 32283;
- смородину черную по ГОСТ 6829;
- клюкву по ГОСТ 33309;
- крыжовник по ГОСТ 33485;
- малину и ежевику по ГОСТ 33915;
- землянику по ГОСТ 33953;
- чернику и голубику по ГОСТ 34219;
- сливу по ГОСТ 21920;
- бруснику по ГОСТ 20450;
- груши поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
- вишню по ГОСТ 21921;
- яблоки по ГОСТ 27572;
- соки фруктовые прямого отжима, в том числе консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом, или быстрозамороженные по ГОСТ 32101;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом, или быстрозамороженные по ГОСТ 32102;
- соки фруктовые восстановленные по ГОСТ 32103;
- пюре фруктовые, консервированные асептическим способом по ГОСТ 32742;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- пюре из фруктов быстрозамороженное (без добавленных сахаров) по ГОСТ 32898;
- джемы без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- варенье без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- повидло без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- наполнители фруктовые без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- соусы фруктовые без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- топинги без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- арахис по ГОСТ 31784;
- ядра грецких орехов по ГОСТ 16833;
- ядра миндаля сладкого по ГОСТ 32857;
- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
- орехи фисташковые по ГОСТ 31788;
- ядра кешью по ГОСТ 31855;
- орехи кедровые ГОСТ 31852;
- семена кунжута по ГОСТ 12095;
- рис воздушный по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- кукурузу воздушную по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- стружку (крошку) кокосовую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- крошку (стружку) шоколадную без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- глазурь без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- вафли без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- печенье без добавленных сахаров по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- красители пищевые (Е100, Е101, Е102, Е104, Е110, Е120, Е122, Е124, Е129, Е131, Е132, Е133, Е140, Е141, Е142, Е143, Е150a, Е150c, Е150d, Е151, Е155, Е160a, Е160c, Е160d, Е160e, Е160f, Е160b, Е161b, Е162, Е163, по отдельности или в композиции) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- кислоту лимонную (Е330) по ГОСТ 31726;
- дигидрокверцетин по ГОСТ 33504;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- крахмалы модифицированные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- муку пшеничную по ГОСТ 26574;
- альгинат натрия (Е401) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- агар пищевой (Е406) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- каррагинан (Е407) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- камеди: камедь рожкового дерева (Е410), гуаровую камедь (Е412), ксантановую камедь (Е415), камедь тары (Е417) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- пектины (Е440) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- натриевую соль карбоксиметилцеллюлозы (Е466) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- лецитины (Е322) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- моно- и диглицериды жирных кислот (Е471) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- полиоксиэтилен (20): твин 20 (Е432), твин 80 (Е433), твин 40 (Е434), твин 60 (Е435), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Е436) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (Е477) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- эфиры глицерина и молочной и жирной кислот (Е472в) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- комплексные пищевые добавки на основе эмульгаторов и гидроколлоидов в различных композициях: камеди рожкового дерева (Е410), гуаровой камеди (Е412), ксантановой камеди (Е415), камеди тары (Е417), альгината натрия (Е401), карбоксиметилцеллюлозы натриевой соли (Е466), каррагинана (Е407), пектина (Е440), моно- и диглицеридов жирных кислот (Е471); полиоксиэтилена (20): твина 20 (Е432), твина 80 (Е433), твина 40 (Е434), твина 60 (Е435), полиоксиэтилена (20) сорбитана тристеарата (Е436), эфиров глицерина и молочной и жирной кислот (Е472в) и лецитина (Е322) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- воду питьевую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечания

1 Допускается применение аналогичных видов сырья, в том числе зарубежного производства, не уступающих по показателям качества требованиям нормативных документов, указанных в 5.3.1, при наличии разрешения в соответствии с действующим законодательством государства, принявшего настоящий стандарт.

2 Не допускается применение молокосодержащего сырья взамен молочного.

3 Не допускается использование сырья с содержанием генетически модифицированных организмов (ГМО) более 0,9 %.

5.3.2 Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки должны соответствовать ветеринарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами по форме установленного образца стран, принявших настоящий стандарт.

5.3.3 Сырье, в том числе пищевые добавки и ароматизаторы, используемое для изготовления мороженого, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3.4 Организация, проведение и методы контроля закупаемого сырья для изготовления мороженого осуществляются в соответствии с требованиями ГОСТ 24297.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской, групповой, многооборотной и транспортной упаковки с продуктом должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечания

1 Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

2 Маркировка потребительской упаковки с продуктом, в состав которого входит подсластитель(и), в наименовании продукции должна сопровождаться надписью: «с подсластителем (подсластителями)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «содержит подсластитель (подсластители)».

3 Маркировка потребительской упаковки с продуктом, содержащим добавленные сахар(а) и подсластитель(и), в наименовании продукции должна сопровождаться надписью: «с сахаром (сахарами) и подсластителем (подсластителями)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «содержит сахар (сахара) и подсластитель (подсластители)».

4 Маркировка потребительской упаковки с продуктом, в состав которой входит (входят) сахароспирты (сорбит Е420, маннит Е421, изомальт Е953, мальтит Е965, лактит Е966, ксилит Е967, эритрит Е968) в количестве более

10,0 %, непосредственно после указания состава продукта должна дополняться надписью: «при чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

5 Маркировка потребительской упаковки с продуктом, в состав которой входят подсластители аспартам или аспартам-ацесульфама после указания их в составе должна содержать надпись: «Содержит источник фенилаланина».

6 Маркировка потребительской упаковки с продуктом, в состав которой входят орехи, арахис и кунжут, должна дополняться надписью: «Может вызвать аллергическую реакцию».

Методика расчета пищевой ценности мороженого приведена в приложении Г.

Правила формирования наименования мороженого приведены в приложении Д.

Правила нанесения этикеток должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 34757 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Пределы температуры» с указанием температуры, обеспечивающей поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С.

5.4.2.1 На транспортную упаковку с фасованным непосредственно в нее мороженым дополнительно наносят надпись: «Только для реализации на специализированных предприятиях продовольственной торговли и общественного питания».

5.4.2.2 Массу брутто на картонную транспортную упаковку с мороженым не наносят.

5.4.3 Информацию в маркировке приводят на языке(ах) согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.5.2 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку массой нетто от 35 до 2500 г с последующей укладкой в транспортную упаковку. Масса нетто мороженого в транспортной упаковке не должна превышать 8 кг.

5.5.3 Масса нетто мороженого, фасованного непосредственно в транспортную упаковку, должна быть свыше 2,5 кг, но не более 5 кг.

5.5.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.5 Транспортные пакеты формируют в соответствии с ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.5.6 Укладку транспортного пакета осуществляют таким образом, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки и/или транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной упаковки без их деформации.

5.5.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6 Правила приемки

6.1 Мороженое принимают партиями.

Партия мороженого — совокупность единиц мороженого одного наименования в однородной упаковке с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями, произведенного на одном предприятии-изготовителе из нормализованной смеси одной емкости, одном технологическом

оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленной одним сопроводительным документом.

Правила приемки и объем выборок — в соответствии с ГОСТ 26809.1 с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.2 Приемка мороженого осуществляется по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 5.2, с учетом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.3 Приемо-сдаточные испытания осуществляются по следующим показателям: состояние упаковки, правильность нанесенной маркировки, масса нетто, температура, органолептические и физико-химические показатели.

6.3.1 Органолептические показатели, массу нетто, состояние упаковки, правильность нанесенной маркировки, температуру, микробиологические показатели определяют в каждой партии.

6.3.2 Показатели качества и безопасности, предусмотренные в 5.2, определяют периодически в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.4 Диоксины и меламин определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.5 Контроль жировой фазы мороженого осуществляют в случае обоснованного предположения о наличии фальсификации.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.1.

При подготовке к физико-химическим анализам мороженое с пищевкусовыми продуктами оставляют при комнатной температуре для отепления. Полностью растаявшее мороженое, освобожденное от упаковки или вафель, переносят в стакан (вместимостью от 200 до 1000 $см^3$) роторного гомогенизатора с четырехлопастным ножом и частотой вращения от 1000 до 10 000 $мин^{-1}$ и гомогенизируют. Во избежание расслоения мороженого пробу отбирают непосредственно после гомогенизации.

Минерализация проб и отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 32901.

7.2 Внешний вид, цвет, вкус, запах, структуру и консистенцию мороженого определяют органолептически.

При проведении органолептической оценки мороженое должно иметь температуру минус (13 ± 2) °С.

7.3 Измерение температуры

Температуру мороженого измеряют во вскрытых контролируемых единицах упаковки. Для мороженого, фасованного непосредственно в транспортную упаковку, температуру измеряют на глубине 10—20 см, для продукта в потребительской упаковке — в центре порции.

Электрические термометры, используемые для измерения температуры, должны иметь сплошную металлическую оболочку на корпусе и проводниках, покрытую антикоррозионным сплавом, не сообщающим продукту металлического привкуса. Проводники должны быть заключены в герметическую трубку. При использовании цифровых термометров температурный датчик вводится в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Температуру мороженого определяют по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867, ГОСТ 33926.

7.5 Определение СОМО — расчетным методом по формуле (1) и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт,

$$X_1 = X_{1св} - X_{1ж} - X_{1с} - X_{1нк}, \quad (1)$$

где $X_{1св}$ — массовая доля сухого вещества в пробе, %;

$X_{1ж}$ — массовая доля жира в пробе, %;

$X_{1с}$ — массовая доля сахара в пробе, %;

$X_{1нк}$ — массовая доля немолочных компонентов в пробе, %.

7.6 Определение массовой доли сахарозы и сахаров — по ГОСТ 3628, ГОСТ 33527.

7.7 Определение массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 3626.

7.8 Определение кислотности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 3624, для окрашенных продуктов — по ГОСТ 31976—2012 (раздел 9).

7.9 Определение массовых долей пищевых добавок, в том числе подсластителей, ароматизаторов, пищевкусовых продуктов, глазури (шоколада) в глазированном мороженом — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или расчетным методом в соответствии с рецептурой.

Определение массовой доли фруктозы — по ГОСТ 33527.

Определение массовой доли подсластителей (ацесульфама калия, аспартама, сахарина, сукралозы) — по ГОСТ EN 12856, ГОСТ EN 16155.

7.10 Определение массовой доли пищевых волокон — по ГОСТ 34844.

7.11 Определение массовой доли красителей по ГОСТ 31504 или расчетным методом в соответствии с рецептурой.

7.12 Определение взбитости мороженого

7.12.1 Метод определения взбитости мягкого мороженого

7.12.1.1 Сущность метода

Метод основан на измерении масс фиксированного объема смеси, поступающей во фризер, и того же объема мороженого, выходящего из фризера, и расчете взбитости мороженого.

7.12.1.2 Средства измерений, аппаратура, реактивы и материалы

Весы неавтоматического действия среднего класса точности, метрологические и технические требования к которым установлены в ГОСТ OIML R 76-1 и нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Емкости номинальной вместимостью 50, 100, 150 и 200 $см^3$.

Нож или шпатель из нержавеющей стали или шпатель пластиковый.

Шкаф сушильный электрический.

Вода питьевая, требования к которой установлены в нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.12.1.3 Порядок проведения измерений

Емкость известного объема и массы заполняют смесью для мороженого вровень с краями и взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

Затем емкость освобождают от смеси, моют питьевой водой, сушат в сушильном шкафу, охлаждают при комнатной температуре и взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

Далее емкость заполняют выходящим из фризера мороженым, не допуская образования пустот, вровень с ее краями. Выступающее за край емкости мороженое осторожно снимают ножом или шпателем. Емкость с мороженым взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

7.12.1.4 Обработка результатов

Взбитость мороженого $В_м$, %, вычисляют по формуле

$$В_м = \frac{m_{см} - m_м}{m_м} \cdot 100, \quad (2)$$

где $m_{см}$ — масса смеси определенного объема, кг;

$m_м$ — масса мороженого того же объема, кг;

100 — коэффициент пересчета отношения в проценты, %.

7.12.2 Метод определения взбитости закаленного мороженого

7.12.2.1 Сущность метода

Метод основан на измерении массы известного объема мороженого, с последующим расчетом его плотности и взбитости.

7.12.2.2 Средства измерений, аппаратура, реактивы и материалы

Весы неавтоматического действия среднего класса точности, метрологические и технические требования к которым установлены в ГОСТ OIML R 76-1 и нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.12.2.3 Порядок проведения измерений

Порцию закаленного мороженого известного объема или ее часть фиксированного объема освобождают от упаковки и взвешивают с точностью до 1 г.

Затем вычисляют плотность $\rho_м$, кг/м^3, и взбитость $В_м$, %, мороженого по формулам (3) и (4).

$$\rho_м = \frac{m_м}{V_м}, \quad (3)$$

где $m_м$ — масса мороженого, кг;

$V_м$ — объем мороженого, м^3.

$$В_м = \frac{\rho_{см} - \rho_м}{\rho_м} \cdot 100, \quad (4)$$

где $\rho_{см}$ — плотность смеси для мороженого, кг/м^3 (для мороженого с массовой долей жира не более 7,5 % — от 1090 до 1100 кг/м^3, от 8,0 % до 11,5 % — от 1070 до 1080 кг/м^3, от 12,0 % до 15,0 % — от 1050 до 1060 кг/м^3);

$\rho_м$ — плотность мороженого, кг/м^3.

7.13 Определение массы нетто порций мороженого (до 250 г включительно) проводят путем одновременного взвешивания 10 порций на весах обычного класса точности. За результат измерений принимают их среднеарифметическое значение.

Массу нетто порций мороженого (свыше 250 до 2500 г включительно) и массу нетто мороженого, фасованного непосредственно в транспортную упаковку, определяют путем индивидуального взвешивания.

Взвешивание проводят на весах обычного класса точности, метрологические и технические требования к которым установлены в ГОСТ OIML R 76-1 и нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.14 Определение микробиологических показателей [КМАФАнМ и БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 32901.

7.15 Определение *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347.

7.16 Определение бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659, ГОСТ ISO 6785.

7.17 Определение бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031.

7.18 Определение дрожжей и плесеней — по ГОСТ 33566.

7.19 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141.

7.20 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ ISO/TS 6733.

7.21 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 34141.

7.22 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141.

7.23 Определение афлатоксина $М_1$ — по ГОСТ 30711.

7.24 Определение пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.25 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

7.26 Определение антибиотиков — по ГОСТ 33526.

7.27 Определение остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств по нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.28 Определение ГМО — по нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.29 При подозрении на фальсификацию жировой фазы мороженого с молочным жиром определение жирнокислотного состава мороженого и обнаружение наличия жиров немолочного происхождения — по ГОСТ 32915.

7.30 Определение жирнокислотного состава продукта — по ГОСТ 32915. Жирнокислотный состав жировой фазы продукта приведен в ГОСТ 31457—2012 (приложение Д).

7.31 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в том числе включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.32 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие мороженого требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

8.2 Мороженое транспортируют специализированными транспортными средствами, обеспечивающими сохранность продукта в течение всего срока транспортирования.

8.3 Транспортирование и хранение мороженого проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры продукта не выше минус 18 °С.

8.4 Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает предприятие-изготовитель в соответствии с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8.5 Рекомендуемый срок годности мороженого в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С, — не более 6 мес с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Общий технический регламент РУз UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
Общий технический регламент UzTR.474-020:2020 «О безопасности молока и молочной продукции»	UZ
Технический регламент «Безопасность пищевой продукции» (утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г. № 190)	TJ

Приложение Б
(обязательное)

Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом

Б.1 Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, %, не менее
Шоколадное	Какао-порошок	2,0
С кофе	Вытяжка водная из кофе	2,0 (от массы мороженого) сухого кофе
	Кофе растворимый	0,3
С цикорием	Вытяжка водная из цикория	1,3 (от массы мороженого) сухого цикория
	Экстракт цикория	1,0
	Цикорий растворимый	0,4
С фруктами	Продукты переработки фруктов (соки, пюре и т. д. без добавленной сахарозы)	1,4 (сухих веществ фруктов)
	Фрукты (целые, кусочки), за исключением черной смородины, вишни, клюквы, брусники	
	Продукты переработки черной смородины, вишни, клюквы, брусники (соки, пюре и т. д. без добавленной сахарозы)	1,2 (сухих веществ фруктов)
	Черная смородина, вишня, клюква, брусника (целые, кусочки)	
С орехами, арахисом	Ядра орехов или арахиса протертые или обжаренные, протертые с сахаром	6,0
	Ядра орехов или арахиса обжаренные целые или дробленые	
Чайное	Водная вытяжка из сухого чая	1,0 (от массы мороженого) сухого чая
	Чай растворимый	0,3
Яичное	Продукты яичные жидкие или сухие	1,5 % (сухих веществ яйца)
С изюмом, курагой, черносливом, джемом, повидлом, вареньем, топингом	Изюм, курага, чернослив, джем, повидло, варенье, топинги без добавленной сахарозы	8,0
С воздушной кукурузой, воздушным рисом	Кукуруза воздушная, рис воздушный, стружка (крошка) кокосовая	2,0
С кунжутом	Семена кунжута	3,0
С шоколадной крошкой (стружкой), крошкой из глазури, кокосовой стружкой (крошкой), печеньем	Шоколадная крошка (стружка), крошка из шоколадной глазури, печенье без добавленной сахарозы или сахаров	5,0
Примечание — Массовая доля пищевкусовых продуктов нормирована для массы мороженого без глазури и пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования.		

Приложение В
(рекомендуемое)

Массовые доли пищевого покрытия в глазированном мороженом и пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования мороженого

В.1 Массовая доля пищевого покрытия от массы нетто порции глазированного мороженого, в том числе глазированного мороженого в вафлях (печенье), приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование пищевого покрытия	Массовая доля пищевого покрытия, %, не менее	
	Глазирование	
	полное	частичное
Глазурь шоколадная (молочная шоколадная, белая шоколадная); глазурь с какао (молочная с какао, молочная) без добавленной сахарозы или сахаров	12,0	6,0
Глазурь сливочная с какао (кремовая, с ароматом, крем-брюле, ореховая, арахисовая, фруктовая) без добавленной сахарозы или сахаров	16,0	8,0
Шоколад без добавленной сахарозы или сахаров	20,0	10,0
Глазурь фруктовая без добавленной сахарозы или сахаров	15,0	8,0
Глазурь с ароматом без добавленной сахарозы или сахаров		
Примечание — Указанные нормы распространяют на глазурь, в том числе взбитую, без добавления или с добавлением пищевкусовых продуктов (орехов, арахиса, вафельной крошки, кокосовой стружки, воздушного риса и др.).		

В.2 Рекомендуемая массовая доля добавок в глазури, не менее:

- дробленых орехов (арахиса) — 6,0 %;
- воздушной кукурузы, воздушного риса, вафельной крошки, кокосовой стружки (крошки), семян кунжута — 3,0 %.

В.3 Массовая доля пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования мороженого, — не менее 3,0 %.

Приложение Г
(справочное)

Методика расчета пищевой ценности мороженого

Г.1 Расчет пищевой ценности 100 г мороженого без учета вафель, печенья, глазури (шоколада), пищевкусовых продуктов

Пищевую ценность мороженого без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов, ванильного, с ароматом, с пищевкусовыми продуктами, образующими с мороженым однородную структуру, в том числе в сочетании с ароматизатором, определяют расчетным путем с учетом пищевой ценности его составных частей и их долей.

К составным частям мороженого относят: молочную часть, компоненты немолочного происхождения и пищевые добавки.

Молочная часть продукта состоит из молочного жира, СОМО и сывороточных белков (при использовании молочной сыворотки или концентратов сывороточных белков).

В СОМО учитывают массовые доли белка (34,0 %) и лактозы (54,2 %).

Компоненты немолочного происхождения — сахара (сахароза, фруктоза), пищевые волокна (инулин и полидекстроза) и образующие с мороженым однородную структуру пищевкусовые продукты (кофе, чай, цикорий, какао-порошок, меланж яичный, продукты переработки фруктов, орехов и арахиса).

Пищевые добавки — стабилизаторы, эмульгаторы, подсластители и красители.

Сведения о составных частях мороженого в основном приведены в таблицах 2 и 3 и в приложении Б.

Данные о пищевой ценности пищевкусовых продуктов, образующих с мороженым однородную структуру, пищевых добавок, пищевых волокон, пищевкусовых продуктов, образующих с мороженым однородную структуру и используемых для его декорирования, предоставляет поставщик продукции или их берут из нормативных и технических документов или из официальной справочной литературы.

Пищевую ценность (массу белка $М_б$, г; массу жира $М_ж$, г; массу углеводов $М_у$, г, и энергетическую ценность К, ккал/кДж) 100 г мороженого вычисляют по формулам:

$$М_б = \sum М_{б.с.ч} \cdot Д_{с.ч}, \quad (Г.1)$$

$$М_ж = \sum М_{ж.с.ч} \cdot Д_{с.ч}, \quad (Г.2)$$

$$М_у = \sum М_{у.с.ч} \cdot Д_{с.ч}, \quad (Г.3)$$

$$М_п = \sum М_{п.с.ч} \cdot Д_{с.ч} \quad (Г.4)$$

$$М_{пв} = \sum М_{п.в.с.ч} \cdot Д_{с.ч}, \quad (Г.5)$$

$$К = 4/17 \cdot М_б + 9/37 \cdot М_ж + 4/17 \cdot М_у + 2{,}4/10 \cdot М_п + 2/8 \cdot М_{п.в}, \quad (Г.6)$$

где $М_{б.с.ч}$, $М_{ж.с.ч}$, $М_{у.с.ч}$, $М_{п.с.ч}$, $М_{п.в.с.ч}$ — масса соответственно белка, жира, углеводов, подсластителя и пищевого волокна в 100 г составной части, г;

$Д_{с.ч}$ — доля составной части в 100 г мороженого;

К — энергетическая ценность 100 г мороженого, ккал/кДж;

4/17; 9/37; 4/17; 2,4/10; 2/8 — энергетическая ценность 1 г соответственно белка, жира, углеводов, подсластителя и пищевого волокна, ккал/кДж.

Доли составных частей в 100 г мороженого $Д_{с.ч}$ вычисляют по формуле

$$Д_{с.ч} = \frac{М_{с.ч}}{100}, \quad (Г.7)$$

где $М_{с.ч}$ — масса составной части в 100 г мороженого, г.

Г.2 Расчет пищевой ценности 100 г мороженого с учетом вафель, печенья, глазури (шоколада), пищевкусовых продуктов, вносимых в массу мороженого в целом виде, кусочками, в виде прослоек, прожилок, стержня или используемых для его декорирования

Пищевую ценность 100 г мороженого в вафлях, печенье, глазури (шоколада), с пищевкусовыми продуктами, вносимыми в массу мороженого в целом виде, кусочками или в виде прослоек, прожилок, стержня и др. или используемых для его декорирования определяют расчетным путем с учетом пищевой ценности перечисленных компонентов и их долей.

Пищевую ценность (массу белка $М_б$, г, массу жира $М_ж$, г, массу углеводов $М_у$, г., и энергетическую ценность К, ккал/кДж) 100 г мороженого вычисляют по формулам:

$$М_б = \sum М_{б.к} \cdot Д_к, \quad (Г.8)$$

$$М_ж = \sum М_{ж.к} \cdot Д_к, \quad (Г.9)$$

$$М_у = \sum М_{у.к} \cdot Д_к, \quad (Г.10)$$

$$К = 4/17{,}0 \cdot М_б + 9/37{,}0 \cdot М_ж + 4/17{,}0 \cdot М_у + 2{,}4/10 \cdot М_п + 2/8 \cdot М_{п.в}, \quad (Г.11)$$

где $М_{б.к}$, $М_{ж.к}$, $М_{у.к}$ — масса соответственно белка, жира и углеводов в 100 г компонента, г;

$Д_к$ — доля компонента;

К — энергетическая ценность 100 г мороженого, ккал/кДж;

4/17; 9/37; 2,4/10; 2/8 — энергетическая ценность 1 г соответственно белка, жира, углеводов, подсластителей и пищевых волокон, ккал/кДж.

Пищевая ценность 100 г пищевкусовых продуктов, вносимых в массу мороженого в целом виде, кусочками или в виде прослоек, прожилок, стержня и др. или используемых для его декорирования, глазури (шоколада), вафель, печенья, определяется расчетным путем или предоставляется поставщиком продукции, или приводится в нормативных и технических документах на указанную продукцию, или в официальной справочной литературе.

Долю компонента в 100 г мороженого $Д_к$ вычисляют по формуле

$$Д_к = \frac{М_к}{100}, \quad (Г.12)$$

где $М_к$ — масса компонента в 100 г мороженого, г;

100 — масса мороженого, г.

Если фактическая масса нетто порции мороженого отличается от значения 100 г, долю компонента $Д_к$ вычисляют по формуле

$$Д_к = \frac{М_к}{М_п}, \quad (Г.13)$$

где $М_к$ — масса компонента в фактической массе нетто порции мороженого, г;

$М_п$ — фактическая масса нетто порции мороженого, г.

Правила округления значений количества белков, жиров, углеводов пищевой продукции, полученных при расчетах, могут осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Приложение Д
(справочное)

Правила формирования наименования мороженого (для этикетирования)

Д.1 Наименование мороженого должно состоять из нескольких слов, являющихся терминами, и может быть дополнено ассортиментным знаком или фирменным наименованием изготовителя.

Слово «закаленное» в наименование мороженого не включают.

Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него.

Д.2 Наименование мороженого с пищевкусовыми продуктами должно включать термин, соответствующий наименованию пищевкусового продукта, вводимого в смесь для мороженого и/или в массу мороженого.

В наименовании мороженого с использованием фруктов, орехов указывают их наименование и/или наименование продуктов их переработки. Допускается дополнительно включать слова: «с кусочками фруктов», «с дробленными орехами» и т. п.

Примеры

1 Мороженое с низким содержанием сахарозы, мороженое с пониженным содержанием сахарозы, мороженое с фруктозой, мороженое с сахарозой и подсластителем, мороженое без добавленных сахаров.

2 Мороженое с пониженным содержанием сахарозы чайное, мороженое с сахарозой и подсластителем с клубничным пюре и т. п.

3 Мороженое с фруктозой с крошкой из шоколадной глазури, мороженое с пониженным содержанием сахарозы с кофе и т. п.

4 Мороженое без добавленных сахаров с орехами фундука или мороженое без добавленных сахаров с кусочками орехов фундука, или мороженое без добавленных сахаров с дробленными орехами фундука и т. п.

Д.3 В наименование мороженого с использованием натуральных ароматизаторов ванили включают слово «ванильное».

Пример — Мороженое с низким содержанием сахарозы ванильное.

Д.4 В наименование мороженого с использованием ароматизаторов включают слово «с ароматом» с указанием конкретного аромата.

Пример — Мороженое с низким содержанием сахарозы со вкусом черной смородины или Мороженое с низким содержанием сахарозы с ароматом черной смородины, или Мороженое с низким содержанием сахарозы со вкусом и ароматом черной смородины.

Д.5 В наименовании многослойного мороженого после слова «мороженое» указывают слова: «двухслойное» или «трехслойное» и т. д.

Пример* — Мороженое двухслойное с низким содержанием сахарозы ванильное и с орехами фисташки, мороженое двухслойное с фруктозой с ароматом сливок и клубники, мороженое трехслойное без добавленных сахаров ванильное, с кофе и с цикорием *и т. п.

Д.6 В наименование глазированного мороженого включают слова: «в глазури» (с указанием конкретного наименования глазури) или «в шоколаде».

В наименование глазированного мороженого на палочке после слова «мороженое» включают слово: «эскимо».

Примеры

1 Мороженое с пониженным содержанием сахарозы с ароматом ванили во взбитой шоколадной глазури.

2 Мороженое эскимо с низким содержанием сахарозы ванильное в шоколаде.

3 Мороженое эскимо с фруктозой с ароматом сливок в глазури с какао.

4 Мороженое без добавленных сахаров с ароматом ванили в белой шоколадной глазури.

Д.7 В наименовании декорированного мороженого после слова «декорированное» указывают конкретное наименование используемых пищевкусовых продуктов.

Пример

1 Мороженое с пониженным содержанием сахарозы ванильное, декорированное орехами фундука или мороженое молочное ванильное, декорированное дробленными орехами фундука.

2 Мороженое с сахарозой и подсластителем с яблочным пюре, декорированное дробленными орехами фисташки.

Д.8 В наименовании мороженого в вафлях (печенье) указывают слова: «в вафлях» («в печенье»), «в вафельном стаканчике», «в вафельном рожке» и т. п.

Примеры

1 Мороженое без добавленных сахаров с ароматом манго в вафлях.

2 Мороженое с сахарозой и подсластителем с клубничным наполнителем в печенье.

3 Мороженое без добавленных сахаров шоколадное, декорированное лесными орехами в вафельном стаканчике.

Д.9 В наименовании мороженого без добавленных сахаров допускается заменять слова «без добавленных сахаров» на «с подсластителем(ями)» или указывать наименование применяемого подсластителя.

Примеры

1 Мороженое без добавленных сахаров или мороженое с подсластителем, или мороженое с мальтитом.

УДК 663.674:006.354 МКС 67.100.40

Ключевые слова: мороженое, фруктоза, добавленные сахара, подсластители, пищевые волокна, область применения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 06.08.2025. Подписано в печать 22.08.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,64.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru