ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52738— 2007

МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российский союз предприятий молочной отрасли»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 июля 2007 г. № 184-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51917—2002, ГОСТ Р 52176—2003

5 ИЗДАНИЕ (май 2020 г.) с Изменением № 1 (ИУС 5—2012)

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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2007, 2020

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 8
Приложение А (справочное) Правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока 11

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области молока и продуктов переработки молока.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

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

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а краткие формы — светлым.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Термины и определения

Milk and products of milk processing. Terms and definitions

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения молока и продуктов переработки молока.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации на молоко и продукты переработки молока, входящей в сферу работ по стандартизации и/или использующей результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

2 **молочная продукция:** Продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока.

3 **молочный продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока и/или его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты.

4 **молочный составной продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока.

Примечание — При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 %, в мороженом и сладких продуктах переработки молока — более 40 %.

5 **молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50 % от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %.

6 **вторичное молочное сырье:** Побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами и продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности, предназначенные для использования после переработки.

7 **побочный продукт переработки молока:** Сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока.

8 **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

9 **цельное молоко:** Молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования.

Издание официальное

10 **обезжиренное молоко:** Молоко с массовой долей жира менее 0,5 %, полученное в результате отделения жира от молока.

11 **сырое обезжиренное молоко:** Обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 °С.

12 **питьевое молоко:** Молоко с массовой долей жира не более 9 %, произведенное из сырого молока и/или молочных продуктов и подвергнутое термической обработке, а также обработке в целях регулирования его составных частей без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока.

13 **обогащенное молоко:** Питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе обогащающие вещества.

Примечание — К обогащающим веществам относятся молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики.

14 **топленое молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее трех часов до достижения специфических органолептических свойств.

15 **пастеризованное [стерилизованное, ультрапастеризованное] молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности для пастеризованного [стерилизованного, ультрапастеризованного] молока.

16 **концентрированное [сгущенное] цельное молоко:** Концентрированный [сгущенный] молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 25 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 7 %.

17 **концентрированное [сгущенное] обезжиренное молоко:** Концентрированный [сгущенный] молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 20 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не более 1,5 %.

18 **сгущенное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока в котором составляет не менее 34 %.

19 **сгущенное цельное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 28,5 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 8,5 %.

20 **сгущенное обезжиренное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 26 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не более 1 %.

21 **сухое цельное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 20 %.

22 **сухое обезжиренное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не более 1,5 %.

23 **молочный напиток:** Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока, или сухого цельного молока, или сухого обезжиренного молока и воды.

24 **обогащенный молочный напиток:** Молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

25 **немолочные компоненты:** Пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока.

Примечание — К немолочным компонентам относят грибы, колбасные изделия и мясные изделия, морепродукты, мед, овощи, орехи, фрукты, яйца, джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия, кофе, чай, ликер, ром, сахар, соль, специи и другие пищевые продукты, пищевые добавки, витамины, микро- и макроэлементы, белки, жиры, углеводы немолочного происхождения.

26 **сливки:** Молочный продукт, произведенный из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее 9 %.

27 **сырые сливки:** Сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С.

28 **питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке и расфасованные в потребительскую тару.

Примечание — Температура термической обработки должна быть не ниже температуры пастеризации.

29 **сгущенные сливки с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 37 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 19 %.

30 **сухие сливки:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 42 %.

31 **кисломолочный продукт:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компонентов и содержащий живые заквасочные микроорганизмы.

32 **айран:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления.

33 **ацидофилин:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов — ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски.

34 **варенец:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых термической обработке при температуре 97 °С плюс-минус 2 °С с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств.

35 **йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

36 **кефир:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

37 **кумыс:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов — болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

38 **кумысный продукт:** Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса.

39 **простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков.

40 **мечниковская простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

41 **ряженка:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления.

42 **сметана:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее 9 %.

43 **творог:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и/или ультрафильтрации.

44 **зерненый творог:** Молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли.

Примечание — Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.

45 **творожная масса:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и/или соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

Примечание — Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.

46 **творожный продукт:** Молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и/или продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или белков, или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее.

Примечание — Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее 75 % массовой доли составных частей молока и эти продукты подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, то для этих продуктов используется термин «творожный сыр».

47 **творожный сырок:** Молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г.

48 **сырок:** Творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г.

49 **сквашенный продукт:** Молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства.

50 **масло из коровьего молока:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, произведенный из коровьего молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

51 **сливочное масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 % до 85 % включительно.

52 **сладкосливочное масло:** Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.

53 **кислосливочное масло:** Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

54 **сливочное подсырное масло:** Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра.

55 **топленое масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 %, произведенное из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеющее специфические органолептические свойства.

56 **масляная паста:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 % до 49 % включительно и произведенные из коровьего молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

57 **сладкосливочная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок.

58 **кислосливочная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

59 **подсырная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра.

60 **молочный жир:** Молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее 99,8 %, который имеет нейтральные вкус и запах, произведенный из молока и/или молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.

61 **сливочно-растительный спред:** Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 % до 95 % и массовая доля молочного жира в жировой фазе — от 50 % до 95 %.

62 **сливочно-растительная топленая смесь:** Продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 % и произведенный из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы.

Примечание — Продукт может быть произведен с использованием других технологических приемов.

63 **сыр:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, или кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

64 **плавленый сыр:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

65 **сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

66 **плавленый сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра.

67 **рассольный сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], созревающий и/или хранящийся в растворе солей.

68 **мягкий [полутвердый, твердый, сверхтвердый] сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], имеющий специфические органолептические и физико-химические свойства, установленные для мягкого [полутвердого, твердого, сверхтвердого] сыра [сырного продукта].

69 **сыр [сырный продукт] с плесенью:** Сыр [сырный продукт], произведенный с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и/или на поверхности готового сыра [сырного продукта].

70 **слизневый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], произведенный с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра [сырного продукта].

71 **копченый сыр [плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт]:** Сыр [плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт], подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства.

72 **молочные [молочные составные, молокосодержащие] консервы:** Сухие или концентрированные упакованные в тару молочные [молочные составные, молокосодержащие] продукты.

73 **мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

74 **молочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет не более 7,5 %.

75 **сливочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 % до 11,5 %.

76 **пломбир:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 % до 24 %.

77 **кисломолочное мороженое:** Молочное мороженое, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов.

78 **мороженое с растительным жиром:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молокосодержащий продукт, массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 %.

79 **мягкое мороженое:** Мороженое, которое имеет температуру от минус 5 °С до минус 7 °С и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере.

80 **закаленное мороженое:** Мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 °С и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации.

81 **жидкая смесь для мороженого:** Жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого.

82 **сухая смесь для мороженого:** Сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и/или соком.

83 **нормализованный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и/или сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с установленными показателями.

84 **обезжиренный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и/или пахты, и/или сыворотки, и/или произведенных на их основе продуктов.

85 **термизированный [пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный] продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям к допустимому установленному уровню содержания микроорганизмов в термизированном [пастеризованном, стерилизованном, ультрапастеризованном] продукте.

86 **концентрированный [сгущенный, выпаренный, вымороженный] продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный частичным удалением воды из него путем концентрирования [сгущения, выпаривания, вымораживания] до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 20 %.

87 **концентрированный продукт переработки молока с сахаром:** Концентрированный продукт переработки молока, произведенный с добавлением сахарозы.

Примечание — Допускается добавление других видов сахаров.

88 **сухой продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 90 %.

89 **сублимированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 %.

90 **восстановленный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды.

91 **обогащенный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

92 **взбитый продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем взбивания.

93 **рекомбинированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и/или их отдельных составных частей и воды.

94 **низколактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена.

95 **безлактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена.

96 **продукт на основе полных [частичных] гидролизатов белка:** Продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному [частичному] гидролизу.

97 **пахта:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.

98 **молочная подсырная [творожная, казеиновая] сыворотка:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра [творога, казеина].

99 **национальный молочный продукт:** Молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и/или наименованием географического объекта — места распространения этого молочного продукта.

100 **биологический продукт;** биопродукт: Продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и/или после него живых пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и/или пребиотиков.

Примечание — Термическая обработка готового продукта не допускается.

101 **составные части молока:** Молочный жир, молочный белок, лактоза, ферменты, витамины, минеральные вещества и вода.

102 **сухой молочный остаток:** Составные части молока, за исключением воды.

103 **сухой обезжиренный молочный остаток:** Составные части молока, за исключением молочного жира и воды.

104 **молочная плазма:** Коллоидная система белков молока, лактозы, минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе.

105 **сывороточные белки:** Белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина.

106 **концентрат сывороточных белков:** Сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации.

107 **казеин:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока.

108 **альбумин:** Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

109 **партия молочной продукции:** Совокупность единиц молочной продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Алфавитный указатель терминов

айран 32
альбумин 108
ацидофилин 33
белки сывороточные 105
биопродукт 100
варенец 34
жир молочный 60
йогурт 35
казеин 107
кефир 36
компоненты немолочные 25
консервы молокосодержащие 72
консервы молочные 72
консервы составные молочные 72
концентрат сывороточных белков 106
кумыс 37
масло из коровьего молока 50
масло кислосливочное 53
масло подсырное сливочное 54
масло сладкосливочное 52
масло сливочное 51
масло топленое 55
масса творожная 45
молоко 1
молоко обезжиренное 10
молоко обезжиренное концентрированное 17
молоко обезжиренное сгущенное 17
молоко обезжиренное сухое 22
молоко обезжиренное сырое 11
молоко обогащенное 13
молоко пастеризованное 15
молоко питьевое 12
молоко с сахаром сгущенное 18
молоко с сахаром сгущенное обезжиренное 20
молоко с сахаром цельное сгущенное 19
молоко стерилизованное 15
молоко сырое 8
молоко топленое 14
молоко ультрапастеризованное 15
молоко цельное 9
молоко цельное концентрированное 16
молоко цельное сгущенное 16
молоко цельное сухое 21
мороженое 73
мороженое закаленное 80
мороженое кисломолочное 77
мороженое молочное 74
мороженое мягкое 79
мороженое с растительным жиром 78
мороженое сливочное 75

напиток молочный 23
напиток молочный обогащенный 24
остаток молочный обезжиренный сухой 103
остаток молочный сухой 102
партия молочной продукции 109
паста масляная 56
паста масляная кислосливочная 58
паста масляная подсырная 59
паста масляная сладкосливочная 57
пахта 97
плазма молочная 104
пломбир 76
продукт биологический 100
продукт кисломолочный 31
продукт кумысный 38
продукт молокосодержащий 5
продукт молочный 3
продукт молочный национальный 99
продукт на основе полных гидролизатов белка 96
продукт на основе частичных гидролизатов белка 96
продукт переработки молока безлактозный 95
продукт переработки молока взбитый 92
продукт переработки молока восстановленный 90
продукт переработки молока вымороженный 86
продукт переработки молока выпаренный 86
продукт переработки молока концентрированный 86
продукт переработки молока низколактозный 94
продукт переработки молока нормализованный 83
продукт переработки молока обезжиренный 84
продукт переработки молока обогащенный 91
продукт переработки молока пастеризованный 85
продукт переработки молока побочный 7
продукт переработки молока рекомбинированный 93
продукт переработки молока с сахаром концентрированный 87
продукт переработки молока сгущенный 86
продукт переработки молока стерилизованный 85
продукт переработки молока сублимированный 89
продукт переработки молока сухой 88
продукт переработки молока термизированный 85
продукт переработки молока ультрапастеризованный 85
продукт сквашенный 49
продукт составной молочный 4
продукт с плесенью сырный 69
продукт сырный 65
продукт сырный копченый 71
продукт сырный мягкий 68
продукт сырный плавленый 66
продукт сырный плавленый копченый 71
продукт сырный полутвердый 68
продукт сырный рассольный 67

продукт сырный сверхтвердый 68
продукт сырный слизневый 70
продукт сырный твердый 68
продукт творожный 46
продукция молочная 2
простокваша 39
простокваша мечниковская 40
ряженка 41
сливки 26
сливки питьевые 28
сливки с сахаром сгущенные 29
сливки сухие 30
сливки сырые 27
смесь для мороженого жидкая 81
смесь для мороженого сухая 82
смесь топленая сливочно-растительная 62
сметана 42
спред сливочно-растительный 61
сыворотка казеиновая молочная 98
сыворотка подсырная молочная 98
сыворотка творожная молочная 98
сыр 63
сыр копченый 71
сыр мягкий 68
сыр плавленый 64
сыр плавленый копченый 71
сыр полутвердый 68
сыр рассольный 67
сыр с плесенью 69
сыр сверхтвердый 68
сыр слизневый 70
сыр твердый 68
сырок 48
сырок творожный 47
сырье молочное вторичное 6
творог 43
творог зерненый 44
части молока составные 101

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(справочное)

Правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока

А.1 Общие правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока

Правила, установленные в настоящем приложении, используются для образования терминов, а не наименований стандартов или технических документов на продукты, поэтому формирование терминов основано на характерном для русского языка прямом порядке слов (сначала прилагательное, затем существительное) в отличие от обратного порядка слов в наименованиях стандартов и технических документов (сначала существительное, затем прилагательное).

В разделе 2 настоящего стандарта установлены основные термины молока и продуктов переработки молока. Термины других видов молока и продуктов переработки молока образуют путем соединения термина общего понятия, термина, характеризующего термическую и/или специальную обработку (в случае если такая обработка проводилась), и термина, характеризующего сырьевой состав продукта.

При образовании терминов заменяют сочетание слов «продукт переработки молока» конкретным видом этого продукта.

Примеры
1 Пастеризованный плавленый сыр
2 Стерилизованное сливочное масло
3 Сухая молочная сыворотка
4 Концентрированный молокосодержащий продукт с сахаром

При образовании терминов продуктов переработки молока в зависимости от физико-химических и органолептических показателей готового продукта допускается заменять слово «продукт» на одно из общетехнических понятий, применяемых в пищевой промышленности («напиток», «соус», «желе», «крем», «паста», «пудинг», «коктейль», «рулет» и т. д.).

Примеры
1 Йогуртный пудинг
2 Пастеризованный молочно-соковый коктейль
3 Творожный крем
4 Сметанный соус
5 Сырный рулет
6 Пастеризованный напиток из молочной сыворотки
7 Обогащенная бифидобактериями альбуминная паста

При образовании составных терминов молока и продуктов переработки молока допускается использовать установленное в документе по стандартизации или техническом документе на продукт фантазийное наименование в составе термина.

Примеры
1 Топленое молоко Деревенское
2 Творог с кусочками фруктов Ягодный
3 Пастеризованный кумысный напиток Здоровье
4 Плавленый сыр Осенний
5 Сливочное масло Крестьянское
6 Сгущенный молокосодержащий продукт с сахаром Варенка
7 Пастеризованная пахта Здоровье

Термин «биопродукт» может быть использован либо целиком, либо в виде приставки «био-» к термину продукта переработки молока.

Примеры
1 Биоряженка
2 Обогащенный лактулозой биойогурт
3 Биопростокваша со злаками

А.2 Правила образования терминов молока и сливок

При образовании терминов молока наименование вида животных, от которых получено молоко, кроме коровьего, указывают перед или после термина «молоко».

Примеры
1 Козье молоко
2 Молоко зебу

При образовании терминов молока и сливок обязательно используют термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта, а также особенности его сырьевого состава.

Примеры
1 Пастеризованное цельное молоко
2 Пастеризованное козье молоко
3 Обогащенное витамином С пастеризованное молоко
4 Стерилизованные сливки
5 Безлактозное ультрапастеризованное молоко

А.3 Правила образования терминов молочных продуктов

При построении терминов молочного продукта обязательно используют термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае если такая обработка проводилась), а также особенности его сырьевого состава.

Примеры
1 Сухие сливки
2 Стерилизованное концентрированное цельное молоко
3 Взбитые сливки
4 Стерилизованное рекомбинированное молоко
5 Пастеризованный творожный крем
6 Сырный соус

При образовании термина термически обработанного молочного продукта, изготовляемого путем сквашивания, но не содержащего в своем составе живой микрофлоры, т. е. «сквашенного продукта», используют прилагательное, образованное от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен и аналогом которого является.

Примеры
1 Пастеризованный йогуртный продукт
2 Пастеризованный кефирный напиток

При образовании терминов сыров допускается не использовать термины, характеризующие их физико-химические характеристики, такие как «мягкий сыр», «полутвердый сыр», «твердый сыр». При указании наименования конкретного вида сыра используют термин «сыр» и наименование, установленное в документации на продукт.

Примеры
1 Сыр Костромской
2 Сыр Сулугуни

А.4 Правила образования терминов составных молочных продуктов

При образовании термина составного молочного продукта обязательно используют термины, характеризующие особенности сырьевого состава продукта с указанием используемого немолочного компонента или пищевого продукта, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае если такая обработка проводилась).

Примеры
1 Стерилизованное молоко с вишневым соком
2 Обогащенное лактулозой пастеризованное молоко с ванилином
3 Йогурт с малиной
4 Молочное мороженое с печеньем
5 Мороженое пломбир с орехами в шоколадной глазури
6 Подсырное масло с зеленью
7 Плавленый сыр с грибами
8 Сыр с душистым перцем и зеленью

Допускается указывать вид используемого немолочного ингредиента, например овощной или ягодный наполнитель, не только в виде существительного, добавляемого к основному термину, но и в виде прилагательного к термину молочного продукта.

Пример — Фруктовый кефир

Для сладких составных молочных продуктов, изготовляемых с добавлением какао, при образовании термина допускается использовать прилагательное «шоколадный».

Примеры
1 Шоколадное сливочное масло
2 Шоколадный плавленый сыр

При образовании термина термически обработанного составного молочного продукта, изготовляемого путем сквашивания, но не содержащего в своем составе живой микрофлоры, т. е. «сквашенного продукта», используют прилагательное, образованное от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен и аналогом которого является.

Примеры
1 Кефирный напиток с черникой
2 Сметанный продукт с укропом и ароматом чеснока

А.5 Правила образования терминов молокосодержащих продуктов

При образовании терминов молокосодержащего продукта используют термины, установленные в настоящем стандарте для данных продуктов, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае если такая обработка проводилась).

Примеры
1 Глазированный сырок с печеньем
2 Мороженое с растительным жиром во фруктовой глазури
3 Плавленый сырный продукт с ветчиной

При образовании термина молокосодержащего продукта, изготовляемого путем сквашивания, но не содержащего в своем составе живой микрофлоры, т. е. «сквашенного продукта», используют прилагательное, образованное от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен и аналогом которого является.

Примеры
1 Кефирный напиток
2 Творожный крем с курагой
3 Сметанный продукт с чесноком и зеленью
4 Йогуртный продукт с ананасом

При образовании терминов сырных продуктов допускается не указывать термины, характеризующие их физико-химические характеристики, такие как «твердый сырный продукт», «полутвердый сырный продукт», «мягкий сырный продукт». При указании наименования конкретного вида сырного продукта используют термин «сырный продукт» и наименование, установленное в документации на продукт.

Пример — Сырный продукт Урожайный

Не допускается использование слов «пломбир», «сливочное», «молочное» при образовании терминов мороженого с растительным жиром.

Не допускается использование слов «молоко» и «сливки» при образовании терминов молокосодержащих консервов или продуктов, состоящих исключительно из немолочных компонентов. Не допускается использовать словосочетание «растительные сливки».

Не допускается использование слова «масло» непосредственно, в словосочетаниях, в корне слова, обозначающего фирменное наименование, при образовании терминов продуктов, не являющихся сливочным маслом, топленым маслом, масляной пастой.

Не допускается использование слова «сыр» при образовании термина сырного продукта и плавленого сырного продукта.

А.6 Правила образования терминов продуктов, изготовляемых на основе побочных продуктов переработки молока

При образовании термина продукта, изготовляемого на основе побочного продукта переработки молока, используют термины, установленные в настоящем стандарте для этих продуктов, общетехнические понятия, используемые в пищевой промышленности, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае если такая обработка проводилась).

Примеры
1 Сухая молочная сыворотка
2 Обогащенная бифидобактериями пастеризованная пахта
3 Пастеризованная молочная сыворотка с яблочным соком
4 Сгущенная молочная сыворотка с гидролизованной лактозой

В термине продукта, изготовляемого на основе побочных продуктов переработки молока, допускается использовать прилагательные, образованные от терминов «сыворотка», «казеин», «альбумин».

Примеры

1 Казеиновая сыворотка

2 Сывороточный напиток

3 Альбуминная паста

А.7 Правила образования терминов для наименований документов на молоко и продукты переработки молока

При формировании наименования стандарта и технического документа на продукт, в соответствии с которым формируется наименование продукции при маркировке, рекомендуется использовать обратный порядок слов, начиная наименование с существительного.

Примеры

1 Молоко пастеризованное

2 Паста творожная с черносливом

3 Соус сырный

УДК 001.4:637.1/.2/.3:006.354

ОКС 01.040.67
67.100

Ключевые слова: термины, определения, молоко, продукты переработки молока, молочный продукт, составной молочный продукт, молокосодержащий продукт

Редактор переиздания *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 28.05.2020. Подписано в печать 29.06.2020. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,00.

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

Изменение № 1 ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 519-ст от 07.11.2011

Дата введения — 2012—07—01

Введение. Исключить третий и четвертый абзацы.

Восьмой абзац. Заменить слова: «синонимы — курсивом» на «краткие формы — светлым».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2 Термины и определения

1 **молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

2 **молочная продукция:** Продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока.

3 **молочный продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока и/или его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты.

4 **молочный составной продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока.

Примечание — При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 %, в мороженом и сладких продуктах переработки молока — более 40 %.

5 **молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50 % от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %.

6 **вторичное молочное сырье:** Побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами и продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности, предназначенные для использования после переработки.

7 **побочный продукт переработки молока:** Сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока.

8 **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

9 **цельное молоко:** Молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования.

10 **обезжиренное молоко:** Молоко с массовой долей жира менее 0,5 %, полученное в результате отделения жира от молока.

11 **сырое обезжиренное молоко:** Обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 °С.

12 **питьевое молоко:** Молоко с массовой долей жира не более 9 %, произведенное из сырого молока и/или молочных продуктов и подвергнутое термической обработке, а также обработке в целях регулирования его составных частей без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока.

13 **обогащенное молоко:** Питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе обогащающие вещества.

Примечание – К обогащающим веществам относятся молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики.

14 **топленое молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее трех часов до достижения специфических органолептических свойств.

15 **пастеризованное [стерилизованное, ультрапастеризованное] молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности для пастеризованного [стерилизованного, ультрапастеризованного] молока.

16 **концентрированное [сгущенное] цельное молоко:** Концентрированный [сгущенный] молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 25 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 7 %.

17 **концентрированное [сгущенное] обезжиренное молоко:** Концентрированный [сгущенный] молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 20 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не более 1,5 %.

18 **сгущенное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока в котором составляет не менее 34 %.

19 **сгущенное цельное молоко с сахаром**: Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 28,5 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 8,5 %.

20 **сгущенное обезжиренное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 26 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не более 1 %.

21 **сухое цельное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 20 %.

22 **сухое обезжиренное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не более 1,5 %.

23 **молочный напиток:** Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока, или сухого цельного молока, или сухого обезжиренного молока и воды.

24 **обогащенный молочный напиток:** Молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

25 **немолочные компоненты:** Пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока.

Примечание – К немолочным компонентам относят грибы, колбасные изделия и мясные изделия, морепродукты, мед, овощи, орехи, фрукты, яйца, джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия, кофе, чай, ликер, ром, сахар, соль, специи и другие пищевые продукты, пищевые добавки, витамины, микро и макроэлементы, белки, жиры, углеводы немолочного происхождения.

26 **сливки:** Молочный продукт, произведенный из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее 9 %.

27 **сырые сливки:** Сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С.

28 **питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке и расфасованные в потребительскую тару.

Примечание – Температура термической обработки должна быть не ниже температуры пастеризации.

29 **сгущенные сливки с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 37 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 19 %.

30 **сухие сливки:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока — не менее 34 % и массовая доля жира — не менее 42 %.

31 **кисломолочный продукт:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компонентов и содержащий живые заквасочные микроорганизмы.

32 **айран:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления.

33 **ацидофилин:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов — ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски.

34 **варенец:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых термической обработке при температуре 97 °С плюс-минус 2 °С с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств.

35 **йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

36 **кефир:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквас-

ки, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

37 **кумыс:** Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов — болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

38 **кумысный продукт:** Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса.

39 **простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков.

40 **мечниковская простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

41 **ряженка:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления.

42 **сметана:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее 9 %.

43 **творог:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и/или ультрафильтрации.

44 **зерненый творог:** Молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли.

Примечание — Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.

45 **творожная масса:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и/или соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

Примечание — Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.

46 **творожный продукт:** Молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и/или продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее.

Примечание – Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее 75 % массовой доли составных частей молока и эти продукты подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, то для этих продуктов используется термин «творожный сыр».

47 **творожный сырок:** Молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г.

48 **сырок:** Творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г.

49 **сквашенный продукт:** Молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства.

50 **масло из коровьего молока:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, произведенный из коровьего молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

51 **сливочное масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 % до 85 % включительно.

52 **сладко-сливочное масло:** Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.

53 **кисло-сливочное масло:** Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

54 **сливочное подсырное масло:** Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра.

55 **топленое масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 %, произведенное из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеющее специфические органолептические свойства.

56 **масляная паста:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 % до 49 % включительно и произведенные из коровьего молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

57 **сладко-сливочная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок.

58 **кисло-сливочная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

59 **подсырная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра.

60 **молочный жир:** Молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее 99,8 %, который имеет нейтральные вкус и запах, произведенный из молока и/или молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.

61 **сливочно-растительный спред:** Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 % до 95 % и массовая доля молочного жира в жировой фазе — от 50 % до 95 %.

62 **сливочно-растительная топленая смесь:** Продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 % и произведенный из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы.

Примечание — Продукт может быть произведен с использованием других технологических приемов.

63 **сыр:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, или кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

64 **плавленый сыр:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

65 **сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

66 **плавленый сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра.

67 **рассольный сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], созревающий и/или хранящийся в растворе солей.

68 **мягкий [полутвердый, твердый, сверхтвердый] сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], имеющий специфические органолептические и физико-химические свойства, установленные для мягкого [полутвердого, твердого, сверхтвердого] сыра [сырного продукта].

69 **сыр [сырный продукт] с плесенью:** Сыр [сырный продукт], произведенный с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и/или на поверхности готового сыра [сырного продукта].

70 **слизневый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], произведенный с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра [сырного продукта].

71 **копченый сыр [плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт]**: Сыр [плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт], подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства.

72 **молочные [молочные составные, молокосодержащие] консервы:** Сухие или концентрированные упакованные в тару молочные [молочные составные, молокосодержащие] продукты.

73 **мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

74 **молочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет не более 7,5%.

75 **сливочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 % до 11,5 %.

76 **пломбир:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 % до 24 %.

77 **кисломолочное мороженое:** Молочное мороженое, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов.

78 **мороженое с растительным жиром:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молокосодержащий продукт, массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 %.

79 **мягкое мороженое:** Мороженое, которое имеет температуру от минус 5 °С до минус 7 °С и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере.

80 **закаленное мороженое:** Мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 °С и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации.

81 **жидкая смесь для мороженого:** Жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого.

82 **сухая смесь для мороженого:** Сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и/или соком.

83 **нормализованный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и/или сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с установленными показателями.

84 **обезжиренный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и/или пахты, и/или сыворотки, и/или произведенных на их основе продуктов.

85 **термизированный [пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный] продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям к допустимому установленному уровню содержания микроорганизмов в термизированном [пастеризованном, стерилизованном, ультрапастеризованном] продукте.

86 **концентрированный [сгущенный, выпаренный, вымороженный] продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный частичным удалением воды из него путем концентрирования [сгущения, выпаривания, вымораживания] до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 20 %.

87 **концентрированный продукт переработки молока с сахаром:** Концентрированный продукт переработки молока, произведенный с добавлением сахарозы.

Примечание — Допускается добавление других видов сахаров.

88 **сухой продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 90 %.

89 **сублимированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 %.

90 **восстановленный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды.

91 **обогащенный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

92 **взбитый продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем взбивания.

93 **рекомбинированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и/или их отдельных составных частей и воды.

94 **низколактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена.

95 **безлактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена.

96 **продукт на основе полных [частичных] гидролизатов белка:** Продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному [частичному] гидролизу.

97 **пахта:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.

98 **молочная подсырная [творожная, казеиновая] сыворотка:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра [творога, казеина].

99 **национальный молочный продукт:** Молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и/или наименованием географического объекта — места распространения этого молочного продукта.

100 **биологический продукт;** биопродукт: Продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и/или после него живых пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и/или пребиотиков.

Примечание – Термическая обработка готового продукта не допускается.

101 **составные части молока:** Молочный жир, молочный белок, лактоза, ферменты, витамины, минеральные вещества и вода.

102 **сухой молочный остаток:** Составные части молока, за исключением воды.

103 **сухой обезжиренный молочный остаток:** Составные части молока, за исключением молочного жира и воды.

104 **молочная плазма:** Коллоидная система белков молока, лактозы, минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе.

105 **сывороточные белки:** Белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина.

106 **концентрат сывороточных белков:** Сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации.

107 **казеин:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока.

108 **альбумин:** Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

109 **партия молочной продукции:** Совокупность единиц молочной продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства».

Алфавитный указатель терминов изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов

айран	32
альбумин	108
ацидофилин	33
белки сывороточные	105
биопродукт	100
варенец	34
жир молочный	60

йогурт 35
казеин 107
кефир 36
компоненты немолочные 25
консервы молокосодержащие 72
консервы молочные 72
консервы составные молочные 72
концентрат сывороточных белков 106
кумыс 37
масло из коровьего молока 50
масло кисло-сливочное 53
масло подсырное сливочное 54
масло сладко-сливочное 52
масло сливочное 51
масло топленое 55
масса творожная 45
молоко 1
молоко обезжиренное 10
молоко обезжиренное концентрированное 17
молоко обезжиренное сгущенное 17
молоко обезжиренное сухое 22
молоко обезжиренное сырое 11
молоко обогащенное 13
молоко пастеризованное 15
молоко питьевое 12
молоко с сахаром сгущенное 18
молоко с сахаром сгущенное обезжиренное 20
молоко с сахаром цельное сгущенное 19
молоко стерилизованное 15
молоко сырое 8
молоко топленое 14
молоко ультрапастеризованное 15
молоко цельное 9
молоко цельное концентрированное 16
молоко цельное сгущенное 16
молоко цельное сухое 21
мороженое 73
мороженое закаленное 80
мороженое кисломолочное 77
мороженое молочное 74
мороженое мягкое 79
мороженое с растительным жиром 78
мороженое сливочное 75

напиток молочный 23
напиток молочный обогащенный 24
остаток молочный обезжиренный сухой 103
остаток молочный сухой 102
партия молочной продукции 109
паста масляная 56
паста масляная кисло-сливочная 58
паста масляная подсырная 59
паста масляная сладко-сливочная 57
пахта 97
плазма молочная 104
пломбир 76
продукт биологический 100
продукт кисломолочный 31
продукт кумысный 38
продукт молокосодержащий 5
продукт молочный 3
продукт молочный национальный 99
продукт на основе полных гидролизатов белка 96
продукт на основе частичных гидролизатов белка 96
продукт переработки молока безлактозный 95
продукт переработки молока взбитый 92
продукт переработки молока восстановленный 90
продукт переработки молока вымороженный 86
продукт переработки молока выпаренный 86
продукт переработки молока концентрированный 86
продукт переработки молока низколактозный 94
продукт переработки молока нормализованный 83
продукт переработки молока обезжиренный 84
продукт переработки молока обогащенный 91
продукт переработки молока пастеризованный 85
продукт переработки молока побочный 7
продукт переработки молока рекомбинированный 93
продукт переработки молока с сахаром концентрированный 87
продукт переработки молока сгущенный 86
продукт переработки молока стерилизованный 85
продукт переработки молока сублимированный 89
продукт переработки молока сухой 88
продукт переработки молока термизированный 85
продукт переработки молока ультрапастеризованный 85
продукт сквашенный 49
продукт составной молочный 4
продукт с плесенью сырный 69

продукт сырный 65
продукт сырный копченый 71
продукт сырный мягкий 68
продукт сырный плавленый 66
продукт сырный плавленый копченый 71
продукт сырный полутвердый 68
продукт сырный рассольный 67
продукт сырный сверхтвердый 68
продукт сырный слизневый 70
продукт сырный твердый 68
продукт творожный 46
продукция молочная 2
простокваша 39
простокваша мечниковская 40
ряженка 41
сливки 26
сливки питьевые 28
сливки с сахаром сгущенные 29
сливки сухие 30
сливки сырые 27
смесь для мороженого жидкая 81
смесь для мороженого сухая 82
смесь топленая сливочно-растительная 62
сметана 42
спред сливочно-растительный 61
сыворотка казеиновая молочная 98
сыворотка подсырная молочная 98
сыворотка творожная молочная 98
сыр 63
сыр копченый 71
сыр мягкий 68
сыр плавленый 64
сыр плавленый копченый 71
сыр полутвердый 68
сыр рассольный 67
сыр с плесенью 69
сыр сверхтвердый 68
сыр слизневый 70
сыр твердый 68
сырок 48
сырок творожный 47
сырье молочное вторичное 6

творог	43
творог зерненый	44
части молока составные	101».

(ИУС № 5 2012 г.)

gost.e-ecolog.ru