ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52000— 2010

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 сентября 2010 г. № 238-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52000—2002

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

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

© Стандартинформ, оформление, 2011, 2018

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 6

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

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

Приведенные определения можно при необходимости 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 данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Термины и определения

Macaroni products. Terms and definitions

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области макаронных изделий.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по макаронным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующие результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с ГОСТ Р 50779.10, ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ 16299, ГОСТ 17527, ГОСТ 21391.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

2 **макаронные изделия для детского питания:** Макаронные изделия, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, обеспечивающие эффективную усвояемость и не причиняющие вред здоровью ребенка.

3 **макаронные изделия быстрого приготовления:** Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле.

4 **макаронные изделия инстантные:** Макаронные изделия, которые готовятся к употреблению путем заливания их водой или бульоном, температурой не ниже 90 °С.

5 **макаронные изделия фаршированные:** Макаронные изделия с начинками, предназначенные для продажи в свежем, замороженном или консервированном виде.

6 **макаронные изделия консервированные:** Макаронные изделия, изготовленные по технологии, обеспечивающей стерильность в течение длительного срока годности.

7 **макаронные изделия замороженные:** Полуфабрикат макаронных изделий, прошедший процесс снижения температуры до отрицательной с целью консервации.

8 **безглютеновые макаронные изделия:** Макаронные изделия из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, или макаронные изделия, из которых глютен удален в ходе промышленной обработки, содержание глютена в которых не превышает 100 мг/кг.

9 **безбелковые макаронные изделия:** Макаронные изделия, изготовленные из крахмалсодержащего сырья, содержание белка в которых не превышает 1,0 %.

10 **полуфабрикат макаронных изделий:** Уплотненное тесто, прошедшее формование на всех стадиях сушки или готовое к реализации.

Издание официальное

11 **группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

12 **макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий.

13 **макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий.

14 **макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения.

15 **сорт макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий.

16 **макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

17 **макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,2 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

18 **макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы второго сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

19 **макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,6 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

20 **макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

21 **макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,56 %, изготовленные из пшеничной муки.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

22 **макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из пшеничной муки.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

23 **тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

24 **трубчатые макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

25 **нитевидные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

26 **ленточные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

27 **фигурные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

28 **короткие макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной менее 200 мм.

29 **длинные макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной 200 мм и более.

30 **одинарные макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.
31 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].
32 **двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвесном состоянии на бастунах.
33 **мелкий формат (макаронных изделий):** Макаронные изделия с линейными размерами до 4 мм.
34 **бастун:** Приспособление для сушки длинных макаронных изделий.
35 **макаронная матрица:** Составная часть макаронного пресса, определяющая форму макаронных изделий.
36 **тестораскаточный узел:** Формующий узел, позволяющий получить уплотненное тесто.
37 **прессованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формуется путем продавливания через матрицу.
38 **штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.
39 **резаные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.
40 **фасованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.
41 **форма (макаронных изделий):** Конфигурация макаронных изделий, которая формируется макаронной матрицей, штампованием, раскаткой и резанием.
42 **время варки [заваривания] макаронных изделий до готовности:** Интервал времени, по истечении которого непрерывная белая линия, видимая в центре кусочка макаронного изделия во время варки [заваривания], исчезает при раздавливании изделия с помощью давильной пластинки.
43 **сохранность формы сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Свойство макаронных изделий сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки [заваривания] до готовности.

Сырье и полуфабрикаты макаронного производства

44 **основное сырье (для изготовления макаронных изделий):** Рецептурный компонент, массовая доля которого преобладает в рецептуре макаронного теста.
45 **дополнительное сырье (для изготовления макаронных изделий):** Сырье, применяемое для обеспечения специальных органолептических и физико-химических свойств макаронных изделий.
46 **обогащающая добавка (для изготовления макаронных изделий):** Сырье, используемое в процессе изготовления макаронных изделий для повышения их пищевой ценности.
47 **макаронные свойства муки:** Способность муки определять качество макаронных изделий.
48 **мучная смесь (для изготовления макаронных изделий):** Смесь из муки разных сортов или разных партий муки в определенном соотношении или смесь основного и дополнительного сырья для изготовления макаронных изделий.
49 **водообогатительная смесь:** Раствор или эмульсия, приготовленные из воды и дополнительного сырья.

Технологические процессы

50 **рецептура (макаронного теста):** Совокупность сведений об основном и дополнительном сырье, его базисной влажности и количественном соотношении из расчета на 100 кг основного сырья для изготовления макаронных изделий.
51 **макаронное тесто:** Рецептурная смесь, вымешенная до однородной комковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий.
52 **замес (макаронного теста):** Смешивание сырья, входящего в рецептуру макаронного теста.
53 **уплотненное (макаронное) тесто:** Макаронное тесто, прошедшее процесс прессования или раскатки.
54 **мягкий замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста влажностью более 32 %.
55 **средний замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста влажностью 30 % — 32 % включительно.
56 **твердый замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста влажностью менее 30 %.

57 **холодный замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста на воде температурой менее 35 °С.

58 **теплый замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста на воде температурой 35 ° — 65 °С включительно.

59 **горячий замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста на воде температурой более 65 °С.

60 **вакуумирование (макаронного теста):** Удаление воздуха из макаронного теста.

61 **прессование (макаронного теста):** Процесс уплотнения макаронного теста с помощью нагнетающего шнека или поршня.

62 **штампование (уплотненного макаронного теста):** Процесс формования макаронных изделий с помощью штампа.

63 **раскатка (уплотненного макаронного теста):** Процесс уплотнения макаронного теста с помощью тестораскаточного узла.

64 **резание (уплотненного макаронного теста):** Процесс получения макаронных изделий заданной формы ножами.

65 **резка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс получения полуфабриката макаронных изделий заданной длины.

66 **обдувка (полуфабриката макаронных изделий):** Подведение воздушного потока с целью удаления части влаги с поверхности полуфабриката макаронных изделий.

67 **гидротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий горячей водой или паром.

68 **гигротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий перегретым паром.

69 **раскладка (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение полуфабриката макаронных изделий в лотках или на лентах транспортера сушилок для прохождения стадии сушки.

70 **развешивание (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение макаронных изделий на бастунах для прохождения стадии сушки, стабилизации и охлаждении.

71 **сушка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс удаления влаги из полуфабриката макаронных изделий.

72 **стабилизация (макаронных изделий):** Процесс выравнивания влаги и температуры по всей толще макаронного изделия.

73 **охлаждение (макаронных изделий):** Процесс понижения температуры макаронных изделий после сушки.

74 **отволаживание (макаронных изделий):** Стадия сушки полуфабриката макаронных изделий, при которой происходит перераспределение влаги по всей толще макаронного изделия.

75 **конвективная сушка (макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий воздухом с его искусственным подогревом и принудительной циркуляцией.

76 **низкотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором температура воздуха не превышает 60 °С.

77 **высокотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха достигает 70 ° — 90 °С.

78 **сверхвысокотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха превышает 90 °С.

79 **естественная сушка (макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий на воздухе в естественных условиях.

80 **подвесная сушка (макаронных изделий):** Сушка длинных макаронных изделий, развешенных на бастунах.

81 **сушка в масле (макаронных изделий быстрого приготовления):** Удаление влаги из макаронных изделий в нагретом масле.

Технохимический контроль производства макаронных изделий

82 **партия макаронных изделий:** Количество макаронных изделий одного ассортимента, из одинаковых партий основного и дополнительного сырья, выработанное за установленный предприятием период времени.

83 **норма расхода сырья (при изготовлении макаронных изделий):** Количество основного и дополнительного сырья, необходимое для изготовления одной тонны макаронных изделий установленного качества.

84 **технологические затраты (при изготовлении макаронных изделий):** Количество основного и дополнительного сырья, использованного и перешедшего в макаронные изделия в процессе изготовления.

85 **безвозвратные потери сырья:** Основное и дополнительное сырье, теряющееся в процессе производства, которое не может быть собрано и взвешено.

86 **учтенные отходы:** Сырье, теряющееся в процессе производства, которое может быть собрано и взвешено.

87 **возвратные отходы (при изготовлении макаронных изделий):** Макаронное тесто, уплотненное тесто, полуфабрикат макаронных изделий, отвечающие требованиям безопасности, которые могут быть использованы во вторичной переработке.

88 **смет (при изготовлении макаронных изделий):** Часть отходов при изготовлении макаронных изделий в виде муки, макаронного теста и макаронных изделий, в целом составляющие санитарный брак.

89 **идентификация макаронных изделий:** Деятельность по установлению соответствия макаронных изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о макаронных изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

Алфавитный указатель терминов

бастун 34
бантики макаронных изделий 31
брикеты макаронных изделий 31
вакуумирование макаронного теста 60
время варки макаронных изделий до готовности 42
время заваривания макаронных изделий до готовности 42
гнезда макаронных изделий 31
группа макаронных изделий 11
добавка обогащающая для изготовления макаронных изделий 46
замес макаронного теста 52
замес макаронного теста горячий 59
замес макаронного теста мягкий 54
замес макаронного теста твердый 56
замес макаронного теста теплый 58
замес макаронного теста холодный 57
затраты технологические при изготовлении макаронных изделий 84
идентификация макаронных изделий 89
изделия макаронные 1
изделия макаронные безбелковые 9
изделия макаронные безглютеновые 8
изделия макаронные быстрого приготовления 3
изделия макаронные группы А 12
изделия макаронные группы А второго сорта 18
изделия макаронные группы А высшего сорта 16
изделия макаронные группы А первого сорта 17
изделия макаронные группы Б 13
изделия макаронные группы Б высшего сорта 19
изделия макаронные группы Б первого сорта 20
изделия макаронные группы В 14
изделия макаронные группы В высшего сорта 21
изделия макаронные группы В первого сорта 22
изделия макаронные двойные гнутые 32
изделия макаронные для детского питания 2
изделия макаронные длинные 29
изделия макаронные замороженные 7
изделия макаронные инстантные 4
изделия макаронные консервированные 6
изделия макаронные короткие 28
изделия макаронные ленточные 26
изделия макаронные нитевидные 25
изделия макаронные одинарные 30
изделия макаронные прессованные 37
изделия макаронные резаные 39
изделия макаронные трубчатые 24
изделия макаронные фаршированные 5
изделия макаронные фасованные 40
изделия макаронные фигурные 27
матрица макаронная 35
мотки макаронных изделий 31
норма расхода сырья при изготовлении макаронных изделий 83
обдувка полуфабриката макаронных изделий 66
обработка полуфабриката макаронных изделий гигротермическая 68
обработка полуфабриката макаронных изделий гидротермическая 67
отволаживание макаронных изделий 74

отходы возвратные 87
отходы учтенные 86
охлаждение макаронных изделий 73
партия макаронных изделий 82
полуфабрикат макаронных изделий 10
потери сырья безвозвратные 85
прессование макаронного теста 61
развешивание полуфабриката макаронных изделий 70
раскатка уплотненного макаронного теста 63
раскладка полуфабриката макаронных изделий 69
режим сушки макаронных изделий высокотемпературный 77
режим сушки макаронных изделий низкотемпературный 76
режим сушки макаронных изделий сверхвысокотемпературный 78
резание уплотненного макаронного теста 64
резка полуфабриката макаронных изделий 65
рецептура макаронного теста 50
свойства муки макаронные 47
смесь водообогатительная 49
смесь мучная для изготовления макаронных изделий 48
смет при изготовлении макаронных изделий 88
сорт макаронных изделий 15
сохранность формы заваренных макаронных изделий 43
сохранность формы сваренных макаронных изделий 43
средний замес макаронного теста 55
стабилизация макаронных изделий 72
сушка в масле макаронных изделий быстрого приготовления 81
сушка макаронных изделий естественная 79
сушка макаронных изделий конвективная 75
сушка макаронных изделий подвесная 80
сушка полуфабриката макаронных изделий 71
сырье дополнительное для изготовления макаронных изделий 45
сырье основное для изготовления макаронных изделий 44
тесто макаронное 51
тесто макаронное уплотненное 53
тип макаронных изделий 23
узел тестораскаточный 36
форма макаронных изделий 41
формат мелкий макаронных изделий 33
штампование уплотненного макаронного теста 62
штампованные макаронные изделия 38

УДК 664.694:006.354 ОКС 01.2.192 Н35 ОКП 91 4900

Ключевые слова: макаронные изделия, термины, определения, органолептические показатели, физико-химические показатели, сырье, полуфабрикаты, технологический процесс, технохимический процесс

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.12.2018. Подписано в печать 18.12.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

gost.e-ecolog.ru