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

БЗ 6—2007/159

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН 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 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2008 г.

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

© Стандартинформ, 2007
© Стандартинформ, 2008

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
Приложение А (справочное) Правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока 9

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.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

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

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре) 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 синонимы — курсивом.

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

Общие понятия

1 **молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез, полученный от одного или более лактирующих животных от одного или более доений без каких-либо добавлений или извлечений из него.

2 **продукты переработки молока:** Молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, вторичное молочное сырье.

3 **молочный продукт:** Пищевой продукт, изготовляемый из молока и/или его составных частей без использования немолочных жира и белка, который может содержать функционально необходимые для переработки ингредиенты.

Примечания

1 К составным частям молока относят сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар — лактозу, ферменты, витамины, минеральные вещества).

2 К функционально необходимым для переработки ингредиентам относят закваски, ферментные препараты, пищевые добавки, вводимые в процессе изготовления, поваренную соль для продуктов, изготовляемых с солью, сахар для мороженого и сладких молочных продуктов.

4 **составной молочный продукт:** Пищевой продукт, изготовляемый из молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, в котором составные части молока составляют более 50 % в составе продукта.

Примечания

1 Массовая доля составных частей молока для мороженого и молочных составных консервов с сахаром составляет более 40 %.

2 К немолочным компонентам, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, относят фрукты, овощи, грибы, морепродукты, колбасные изделия, яйца, орехи, арахис, шоколад, джемы, повидло, кондитерские изделия, мед, чай, кофе, ликер, ром и другие.

Издание официальное

5 **молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, изготовляемый из молока и/или молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока и/или немолочных компонентов, включая немолочные жиры и/или белки, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %.

6 **вторичное молочное сырье:** Побочные продукты переработки молока, молочные продукты с утраченными идентифицированными признаками или потребительскими свойствами, в том числе отозванные из оборота, но соответствующие требованиям по показателям безопасности документации на продукт, предназначенные для использования после переработки.

7 **побочный продукт переработки молока:** Сопутствующий продукт, получаемый в процессе изготовления продуктов переработки молока, используемый в качестве сырья для производства пищевых продуктов.

8 **сливки:** Молочный продукт, изготовляемый из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме», с массовой долей жира не менее 9,0 %.

9 **кисломолочный продукт:** Молочный или молочный составной продукт, изготовляемый сквашиванием молока и/или молочных продуктов и/или их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка, содержащий живые заквасочные микроорганизмы.

10 **ацидофилин:** Кисломолочный продукт, изготовляемый с использованием заквасочных микроорганизмов ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках, в равных соотношениях, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

11 **сметана:** Кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

12 **простокваша:** Кисломолочный продукт, изготовляемый с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

13 **мечниковская простокваша:** Кисломолочный продукт, изготовляемый с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

14 **ряженка:** Кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

15 **варенец:** Кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, предварительно подвергнутого стерилизации или термообработке при температуре (97 ± 2) °С до достижениия специфических органолептических показателей, заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

16 **айран:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемый с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей, с последующим добавлением или без добавления воды, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^4 КОЕ в 1 г продукта.

17 **кумыс:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемый сквашиванием кобыльего молока заквасочными микроорганизмами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^5 КОЕ в 1 г продукта.

18 **кефир:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорга-

низмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^4 КОЕ в 1 г продукта.

19 **йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготовляемый с использованием смеси заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

20 **творог:** Кисломолочный продукт, изготовляемый с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков при помощи методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки самопрессованием и/или прессованием, и/или центрифугированием, и/или ультрафильтрацией, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

21 **сквашенный продукт:** Молокосодержащий или термически обработанный молочный или молочный составной продукт, изготовляемый по технологии кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические показатели.

Примечание — В зависимости от технологии изготовления вместо слова «сквашенный» используют слова «кефирный», «ряженковый», «йогуртный», «варенцовый», «сметанный», «простоквашный», «кумысный».

22 **творожная масса:** Молочный или молочный составной продукт, изготовляемый из творога с добавлением или без добавления сливочного масла и/или сливок, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или сахаров, и/или соли, и/или немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

Примечание — Не допускается добавление стабилизаторов консистенции.

23 **творожный сырок:** Формованная творожная масса, покрытая или не покрытая глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 г.

24 **творожный продукт:** Пищевой продукт, изготовляемый из творога и/или продуктов переработки молока по технологии творога, с добавлением или без добавления молочных продуктов и/или немолочных компонентов, включая немолочные жиры и/или белки с последующей термической обработкой или без нее.

Примечание — Для молочного или молочного составного творожного продукта с массовой долей составных частей молока не менее 75 %, подвергавшегося термической обработке и созреванию с целью формирования специфических органолептических и физико-химических показателей, используют термин «творожный сыр».

25 **сырок:** Формованный творожный продукт, покрытый или не покрытый глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 г.

26 **зерненый творог:** Рассыпчатый молочный продукт, изготовляемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли.

Примечание — Не допускается добавление стабилизаторов консистенции.

27 **[молочное, сливочное] мороженое [пломбир]:** Взбитый сладкий замороженный молочный или составной молочный продукт с добавлением или без добавления немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с массовой долей жира [не более 7,5 %, от 8,0 % до 11,5 % включительно], [от 12,0 % до 20,0 % включительно] и массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,0 %.

28 **молочные [составные молочные, молокосодержащие] консервы:** Сухие или концентрированные молочные [составные молочные, молокосодержащие] упакованные в тару продукты, соответствующие требованиям санитарной безопасности, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*, предъявляемым к молочным консервам.

29 **масло из коровьего молока:** Молочный или составной молочный продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока выделением жировой фазы и равномерным распределением в ней молочной плазмы, без добавления или с добавлением немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти.

Примечание — Молочная плазма — коллоидная система белков молока, лактоза, минеральные вещества, ферменты и витамины в водной фазе.

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

31 **топленое масло:** Масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 %, изготовляемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфические органолептические показатели.

32 **масляная паста (из коровьего молока):** Молочный или составной молочный продукт с массовой долей жира от 39,0 % до 49,0 % включительно, представляющий собой дисперсную систему «молочная плазма в жире», изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием стабилизаторов структуры, без добавления или с добавлением немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

33 **молочный жир:** Молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8 %, нейтрального вкуса и запаха, изготовляемый из молока и/или молочных продуктов удалением молочной плазмы.

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

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

36 **сырный [плавленый сырный] продукт:** Молокосодержащий продукт, изготовляемый по технологии сыра [плавленого сыра].

37 **казеин:** Продукт, изготовляемый из обезжиренного молока, представляющий собой основную фракцию молочных белков.

38 **молочная сыворотка:** Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве сыра, творога и казеина.

Примечание — В зависимости от вида продукта, при изготовлении которого образуется сыворотка, ее называют «подсырная», «творожная», «казеиновая».

39 **альбумин:** Продукт, изготовляемый из молочной сыворотки, представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

40 **пахта:** Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве масла из коровьего молока.

Термины и определения, характеризующие особенности сырьевого состава продуктов

41 **цельное молоко:** Молоко, не подвергавшееся регулированию составных частей молока.

42 **обезжиренное молоко** (Нрк. *обрат*): Молочный продукт с массовой долей жира менее 0,5 %, получаемый в результате отделения жира из молока или изготовляемый путем нормализации или восстановления.

43 **восстановленное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], изготовляемое (-ый) из концентрированного или сухого молока [продукта переработки молока] и воды.

44 **нормализованный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, значения массовой доли жира и/или белка и/или сухих обезжиренных веществ молока и/или их соотношения, в котором приведены в соответствие с показателями, установленными в стандартах и технических документах.

45 **рекомбинированное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], изготовляемое (-ый) из отдельных составных частей молока [молока и немолочных компонентов] и воды.

46 **обогащенное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], в которое (-ый) дополнительно внесены отдельно или в комплекте пищевые вещества: белок,

витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

47 **биопродукт:** Обогащенный продукт переработки молока, изготовляемый с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением в процессе сквашивания и/или после него живых культур пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и/или пребиотиков.

48 **сладко-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) из пастеризованных сливок, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы для сливочного масла массовой долей жира от 61,0 % до 85,0 % включительно — не более 26 °Т, от 50,0 % до 60,0 % включительно — не более 30 °Т [не более 33 °Т].

49 **кисло-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) из пастеризованных сливок с использованием заквасочных молочнокислых микроорганизмов, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы от 40 °Т до 65 °Т [от 40 °Т до 65 °Т].

50 **подсырные сливки:** Продукт, изготовляемый концентрированием жировой фазы молочной сыворотки, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме».

51 **подсырное масло:** Сливочное масло, изготовляемое из подсырных сливок.

Примечание — Допускается сывороточный привкус в готовом продукте.

52 **сыр [сырный продукт] с плесенью:** Сыр [сырный продукт], изготовляемый с использованием плесневых грибов, присутствующих внутри и/или на поверхности готового сыра.

53 **слизневый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], изготовляемый с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности сыра.

54 **кисломолочное мороженое:** Молочное мороженое, изготовляемое с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка, или с использованием кисломолочных продуктов.

55 **мороженое с растительным жиром:** Взбитый сладкий замороженный молокосодержащий продукт с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7 %.

56 **смесь для [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром]:** Жидкий пищевой продукт, содержащий ингредиенты, необходимые для изготовления [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром].

57 **сухая смесь для [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром]:** Сухой пищевой продукт, содержащий ингредиенты, необходимые для изготовления [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром], предназначенный для восстановления водой или молоком, или сливками, или соком.

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

58 **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, приводящей к изменению его составных частей.

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

60 **питьевое молоко:** Молочный продукт с массовой долей жира не более 9,0 %, изготовляемый из сырого молока и/или молочных продуктов, термически обработанный, как минимум пастеризацией.

61 **питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризацией.

62 **топленое молоко:** Молочный продукт, подвергнутый термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее 3 ч до достижения специфических органолептических показателей.

63 **пастеризованное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], подвергнутое (-ый) термической обработке и соответствующее (-ий) требованиям санитарной безопасности, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*, предъявляемым к пастеризованным продуктам.

64 **стерилизованное (-ый) [ультрапастеризованное (-ый)] молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], подвергнутое (-ый) термической обработке при температуре свыше 100 °С [свыше 125 °С] с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукта требованиям промышленной стерильности, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*, предъявляемыми к стерилизованным продуктам.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти.

65 **концентрированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, изготовляемый частичным удалением воды до достижения массовой доли сухих веществ продукта не менее 20 %.

Примечание — В зависимости от способа концентрирования и технологии изготовления используют термины «сгущенный», «выпаренный», «вымороженный».

66 **концентрированное обезжиренное [цельное] молоко:** Концентрированный молочный продукт с массовой долей сухих веществ не менее 20 % [не менее 25 %] и массовой долей белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 %.

67 **концентрированный продукт переработки молока с сахаром:** Концентрированный продукт переработки молока, изготовляемый с добавлением сахарозы и/или других сахаров.

68 **сгущенное молоко с сахаром:** Концентрированный молочный продукт с сахаром с массовой долей белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 %.

69 **сухой продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, изготовляемый частичным удалением воды из продукта до достижения массовой доли сухих веществ продукта не менее 90 %.

70 **сухое обезжиренное [цельное] молоко:** Сухой молочный продукт с массовой долей сухих веществ не менее 95 %, с массовой долей жира не более 1,5 % [не менее 20 %], при этом массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока составляет не менее 34 %.

71 **взбитый продукт переработки молока:** Продукт переработки молока с воздушными или газовыми полостями, изготовляемый взбиванием.

72 **безлактозный [низколактозный] продукт:** Продукт переработки молока, в котором целенаправленно полностью [частично] гидролизована или удалена лактоза.

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

Примечание — Не допускается использование ароматизаторов копчения.

74 **рассольный сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], созревающий и/или хранящийся в солевом растворе с добавлением технологически необходимых ингредиентов.

Термины и определения продуктов в зависимости от физико-химических характеристик

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

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

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

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

79 **мягкое мороженое:** Мороженое с температурой от минус 5 °С до минус 7 °С, реализуемое потребителю непосредственно после фрезерования.

Алфавитный указатель терминов

айран 16
альбумин 39
ацидофилин 10
биопродукт 47
варенец 15
жир молочный 33
йогурт 21
казеин 37
кефир 18
консервы молокосодержащие 28
консервы молочные 28
консервы молочные составные 28
кумыс 17
масло из коровьего молока 29

масло кисло-сливочное 49
масло подсырное 51
масло сладко-сливочное 48
масло сливочное 30
масло топленое 31
масса творожная 22
молоко 1
молоко восстановленное 43
молоко обезжиренное 42
молоко обезжиренное концентрированное 66
молоко обезжиренное сухое 70
молоко обогащенное 46
молоко пастеризованное 63
молоко питьевое 60
молоко рекомбинированное 45
молоко с сахаром сгущенное 68
молоко стерилизованное 64
молоко сырое 58
молоко топленое 64
молоко ультрапастеризованное 64
молоко цельное 41
молоко цельное концентрированное 66
молоко цельное сухое 70
мороженое кисломолочное 54
мороженое молочное 27
мороженое мягкое 79
мороженое пломбир 27
мороженое сливочное 27
мороженое с растительным жиром 55
обрат 42
паста из коровьего молока масляная 32
паста масляная 32
паста масляная кисло-сливочная 49
паста масляная сладко-сливочная 48
пахта 40
продукт безлактозный 72
продукт кисломолочный 9
продукт молокосодержащий 5
продукт молочный 3
продукт молочный составной 4
продукт низколактозный 72
продукт переработки молока взбитый 71
продукт переработки молока восстановленный 43
продукт переработки молока концентрированный 65
продукт переработки молока нормализованный 44
продукт переработки молока обогащенный 46
продукт переработки молока пастеризованный 63
продукт переработки молока побочный 7
продукт переработки молока рекомбинированный 45
продукт переработки молока с сахаром концентрированный 67

продукт переработки молока стерилизованный 64
продукт переработки молока сухой 69
продукт переработки молока ультрапастеризованный 64
продукт сквашенный 21
продукт с плесенью сырный 52
продукт сырный 36
продукт сырный мягкий 75
продукт сырный плавленый 36
продукт сырный полутвердый 76
продукт сырный рассольный 74
продукт сырный сверхтвердый 78
продукт сырный слизневый 53
продукт сырный твердый 77
продукт творожный 24
продукты переработки молока 2
простокваша 12
простокваша мечниковская 13
ряженка 14
сливки 8
сливки питьевые 61
сливки подсырные 50
сливки сырые 59
смесь для кисломолочного мороженого 56
смесь для кисломолочного мороженого сухая 57
смесь для молочного мороженого 56
смесь для молочного мороженого сухая 57
смесь для мороженого пломбир 56
смесь для мороженого пломбир сухая 57
смесь для мороженого с растительным жиром 56
смесь для мороженого с растительным жиром сухая 57
смесь для сливочного мороженого 56
смесь для сливочного мороженого сухая 57
сметана 11
сыворотка молочная 38
сыр 34
сыр копченый 73
сыр мягкий 75
сыр плавленый 35
сыр плавленый копченый 73
сыр полутвердый 76
сыр рассольный 74
сыр сверхтвердый 78
сыр слизневый 53
сыр с плесенью 52
сыр твердый 77
сырок 25
сырок творожный 23
сырье молочное вторичное 6
творог 20
творог зерненый 26

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 Н00 ОКСТУ 9201

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 25.03.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 253 экз. Зак. 285.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru