ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52176— 2003

ПРОДУКТЫ МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2005

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия (ГНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 187 «Масло и сыр»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 406-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продуктов маслоделия и сыроделия.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «*Ндп*».

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 и т. п.) термина, имеющие общие терминоэлементы.

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

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой, — светлым, а синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ

Термины и определения

Products of butter- and-cheese-making. Terms and definitions

Дата введения — 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения в области продуктов маслоделия и сыроделия, изготовляемых и реализуемых на территории Российской Федерации.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для применения во всех видах документов и литературы для продуктов маслоделия и сыроделия, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **масло из коровьего молока** (*Ндп. коровье масло*): Молочный продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготовленный исключительно из коровьего молока и/или продуктов, полученных из молока, посредством выделения жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы.

Примечание — Молочная плазма представляет собой водный раствор белков молока, лактозы, минеральных веществ, фосфолипидов, витаминов.

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

Примечание — Допускается использование для классического сливочного масла и пониженной жирности сливочного масла с массовой долей жира более 70,0 % — поваренной соли, заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов, каротина; для пониженной жирности сливочного масла с массовой долей жира менее 70,0 % — поваренной соли, заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов, каротина, ароматизаторов, витаминов, консервантов, стабилизаторов структуры и эмульгаторов.

3 **топленое масло:** Масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 %, изготовляемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфический вкус, запах и консистенцию.

Примечание — Допускается использование каротина, а также бутилгидрокситолуола для топленого масла, предназначенного на пищевые цели с предварительной термообработкой.

4 **масляная паста (из коровьего молока):** Молочный продукт с массовой долей жира от 39,0 % до 49,0 % включительно, представляющий собой преимущественно дисперсную систему «вода в жире», изготовленный из молока и/или продуктов, полученных из молока, с использованием стабилизаторов структуры.

Примечание — Допускается использование поваренной соли, каротина, заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов, ароматизаторов, витаминов, консервантов, эмульгаторов.

5 **молочный жир:** Молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8 %, обладающий нейтральным вкусом и запахом, изготовляемый из молока и/или продуктов, полученных из молока,

Издание официальное

посредством процессов, приводящих почти к полному удалению воды и сухого обезжиренного молочного остатка.

6 **сыр:** Молочный продукт, готовый к употреблению в пищу сразу после выработки или после созревания, изготовляемый из молока и/или продуктов, полученных из молока, с использованием технологий, обеспечивающих: коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов и/или специальных заквасок, и/или физико-химических факторов с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой.

Примечания

1 Допускается использование хлористого кальция, хлоридов натрия и калия, азотнокислых солей натрия и калия.

2 Допускается в наименовании сыра указывать вид молока (кроме коровьего молока), например «сыр из овечьего молока», «сыр из козьего молока» и т. д.

7 **плавленый сыр:** Молочный продукт, изготовляемый термомеханической обработкой сыра одного или нескольких наименований и/или творога, в присутствии солей-плавителей или структурообразователей, с добавлением продуктов, полученных из молока, и/или пищевых продуктов, пищевых и/или вкусоароматических и/или биологически активных добавок, и/или ароматизаторов или без них.

Примечание — Не допускается использование пищевых продуктов и/или пищевых добавок с целью замены любых составных частей молока.

Термины и определения, характеризующие особенности сырьевого состава продуктов

8 **сладко-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) из пастеризованных сливок.

9 **кисло-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) из пастеризованных сливок с использованием заквасочных культур молочнокислых микроорганизмов.

10 **соленое (-ая) [несоленое (-ая)] сливочное масло [масляная паста]:** Сливочное масло [масляная паста из коровьего молока], изготовляемое (-ая) с (без) использованием (-я) поваренной соли.

11 **подсырное масло:** Сливочное масло, изготовляемое из сливок, полученных путем сепарирования молочной сыворотки.

12 **сывороточно-альбуминный сыр:** Сыр, изготовляемый из альбуминной массы с добавлением или без добавления молока и/или молочных продуктов.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, орехов, зелени, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

13 **сливочный сыр:** Плавленый сыр, изготовляемый из нежирного сыра или творога, с добавлением сливок и/или сметаны, и/или молочных продуктов, а также пищевых добавок и/или ароматизаторов или без них.

14 **сырный продукт** (*Ндп. сыр*): Пищевой продукт, изготовляемый по технологии сыра с использованием немолочного жира и/или белка.

15 **плавленый сырный продукт** (*Ндп. плавленый сыр*): Пищевой продукт, изготовляемый по технологии плавленого сыра с использованием немолочного жира и/или белка.

16 **сырная паста:** Вязкий пищевой продукт, представляющий собой концентрат молочных белков, изготовляемый из альбуминной массы, с добавлением молочных продуктов.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, орехов, зелени, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

17 **сырный соус:** Текучий, вязкий молочный продукт, изготовляемый термомеханической обработкой сыра одного или нескольких наименований в присутствии солей-плавителей или структурообразователей с добавлением молочных продуктов.

Примечание — Допускается добавление пищевых добавок и/или ароматизаторов, грибов, зелени, овощей и продуктов их переработки.

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

18 **стерилизованное (-ый) сливочное масло [плавленый сыр]:** Сливочное масло [плавленый сыр], технология которого предусматривает термообработку в жесткой таре при температуре от 110 °С до 142 °С высокожирных сливок [плавленого сыра] с выдержкой, обеспечивающей получение продукта, отвечающего требованиям промышленной стерильности, или изготовляемое (-ый) стерилизацией в потоке с последующим асептическим фасованием.

19 **пастеризованный плавленый сыр:** Плавленый сыр, подвергнутый термообработке в жесткой таре при температуре от 75 °С до 85 °С.

20 **сухой (-ое) сыр [плавленый сыр, сливочное масло]:** Сыр [плавленый сыр, сливочное масло], из которого удалена влага до значений массовой доли сухих веществ 90,0 % и более.

21 **копченый сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр], подвергнутый копчению.

Примечание — Не допускается использование ароматизаторов копчения.

Термины и определения продуктов в зависимости от физико-химических характеристик

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

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

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

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

26 **ломтевой плавленый сыр [плавленый сырный продукт]:** Плавленый сыр [плавленый сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 62,0 % до 67,0 %, имеющий консистенцию от плотной, слегка упругой до плотной, пластичной; сохраняющий форму после нарезания.

27 **пастообразный плавленый сыр [плавленый сырный продукт]:** Плавленый сыр [плавленый сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 65,0 % до 74,0 %, имеющий консистенцию от мягкой, пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, слегка текучей.

Термины и определения продуктов в зависимости от технологических особенностей их изготовления

28 **свежий сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], в технологии которого не предусмотрена стадия созревания.

29 **зрелый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], технология которого включает стадию созревания.

30 **сыр [сырный продукт] с плесенью:** Сыр [сырный продукт], созревающий при участии плесневых грибов, развивающихся внутри и/или на поверхности сыра.

31 **слизневый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], созревающий при участии слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности сыра.

32 **рассольный сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей поваренной соли не менее 5,0 %.

Термины и определения, характеризующие жирность продукта

33 **классическое сливочное масло:** Сливочное масло с массовой долей жира от 80,0 % до 85,0 % включительно.

34 **пониженной жирности сливочное масло:** Сливочное масло с массовой долей жира от 50,0 % до 79,0 % включительно.

35 **высокожирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе более 60,0 %.

36 **жирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 % до 60,0 %.

37 **полужирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе от 25,0 % до 45,0 %.

38 **низкожирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе от 10,0 % до 25,0 %.

39 **нежирный сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр] с массовой долей жира в сухом веществе менее 10,0 %.

40 **жирный сырный продукт [плавленый сырный продукт]:** Сырный продукт [плавленый сырный продукт] с массовой долей жира в сухом веществе более 45,0 %.

41 **полужирный сырный продукт [плавленый сырный продукт]:** Сырный продукт [плавленый сырный продукт] с массовой долей жира в сухом веществе от 20,0 % до 45,0 %.

Алфавитный указатель терминов

жир молочный 5
масло из коровьего молока 1
масло кисло-сливочное 9
масло коровье 1
масло подсырное 11
масло сладко-сливочное 8
масло сливочное 2
масло сливочное классическое 33
масло сливочное несоленое 10
масло сливочное пониженной жирности 34
масло сливочное соленое 10
масло сливочное стерилизованное 18
масло сливочное сухое 20
масло топленое 3
паста масляная 4
паста масляная из коровьего молока 4
паста масляная кисло-сливочная 9
паста масляная несоленая 10
паста масляная сладко-сливочная 8
паста масляная соленая 10
паста сырная 16
продукт сырный 14
продукт сырный жирный 40
продукт сырный зрелый 29
продукт сырный мягкий 22
продукт сырный плавленый 15
продукт сырный плавленый жирный 40
продукт сырный плавленый ломтевой 26
продукт сырный плавленый пастообразный 27
продукт сырный плавленый полужирный 41
продукт сырный полужирный 41
продукт сырный полутвердый 23
продукт сырный рассольный 32
продукт сырный свежий 28
продукт сырный сверхтвердый 25
продукт сырный слизневый 31
продукт сырный с плесенью 30
продукт сырный твердый 24
соус сырный 17
сыр 6
сыр высокожирный 35
сыр жирный 36
сыр зрелый 29
сыр копченый 21
сыр мягкий 22
сыр нежирный 39
сыр низкожирный 38
сыр плавленый 7
сыр плавленый высокожирный 35
сыр плавленый жирный 36
сыр плавленый копченый 21
сыр плавленый ломтевой 26
сыр плавленый нежирный 39

сыр плавленый низкожирный 38
сыр плавленый пастеризованный 19
сыр плавленый пастообразный 27
сыр плавленый полужирный 37
сыр плавленый стерилизованный 18
сыр плавленый сухой 20
сыр полужирный 37
сыр полутвердый 23
сыр рассольный 32
сыр свежий 28
сыр сверхтвердый 25
сыр сливочный 13
сыр слизневый 31
сыр с плесенью 30
сыр сухой 20
сыр сывороточно-альбуминный 12
сыр твердый 24

ОКС 67.100.20
67.100.30

Н00

Ключевые слова: термины и определения, масло из коровьего молока, масляная паста, сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт.

gost.e-ecolog.ru