ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18488—73

Издание официальное

35 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87 : 006.354 Группа Н33

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Концентраты пищевые

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Технические условия

ГОСТ 18488—73

Food concentrates.
Sweet dishes.
Specifications

ОКП 91 9510

Срок действия с 01.07.74
до 01.01.96

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — сладкие блюда, представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления готового блюда.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от рецептуры концентраты сладких блюд вырабатывают следующих видов и наименований, указанных в табл. 1.

Издание официальное

★

© Издательство стандартов, 1973
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с Изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

Таблица 1

Виды и наименования концентратов	Характеристика
1. Концентраты на плодовых или ягодных экстрактах:	
кисели: алычевый, брусничный, вишневый, голубичный, ежевичный, кизиловый, клубничный, клюквенный, малиновый, рябиновый, сливовый, терновый, черносмородиновый, черничный, яблочный, плодово-ягодный, яблочный «Домашний».	Смесь плодовых или ягодных экстрактов или тех и других вместе или концентрированных соков с сахаром, картофельным или смеси картофельного с кукурузным амилопектиновым крахмалом, пищевыми кислотами с добавлением или без добавления пищевых натуральных красителей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР
муссы: брусничный, вишневый, клубничный, клюквенный, малиновый, сливовый, черничный, черносмородиновый, яблочный, плодово-ягодный	Смесь плодовых или ягодных экстрактов или тех и других вместе с манной крупой, сахаром, пищевыми кислотами, с добавлением или без добавления пищевых натуральных красителей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР
желе: апельсиновое, вишневое, клубничное, клюквенное, лимонное, малиновое, мандариновое, черносмородиновое, плодово-ягодное, «Новинка» клюквенное, «Новинка» вишневое, «Новинка» плодово-ягодное	Смесь плодовых или ягодных экстрактов или тех и других вместе или ароматических пищевых эссенций с сахаром, пищевыми кислотами, агаром, желатином, картофельным крахмалом или желирующим картофельным крахмалом с добавлением пищевых натуральных или искусственных красителей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР
2. Концентраты молочные:	
кисели: молочный, молочно-шоколадный	Смесь сухого цельного молока, сахара, кукурузного крахмала, вкусовых и ароматических веществ
кремы желейные: ванильный, кофейный, молочный, шоколадный, «Новинка» ванильный, «Новинка» кофейный, «Новинка» шоколадный	Смесь сухого цельного молока, сахара, агара или желирующего крахмала, вкусовых и ароматических веществ
Кремы заварные: «Заварной», «Кофейный», «Сливочный», «Шоколадный» «Ананасный», «Апельсиновый», «Нежность», «Осенний», «Подмосковный», «Чебурашка», «Школьный»	Смесь сухих сливок, цельного молока, сыворотки подсырной сухой, сывороточного концентрата обогатителя, яичного порошка, яично-сывороточного концентрата, сахара, пшеничной муки, кукурузного крахмала, вкусовых и ароматических веществ
3. Пудинги десертные: «Апельсиновый», «Ванильный», «Кофейный», «Лимонный», «Миндальный», «Шоколадный», «Новинка», «Утренний»	Смесь сахара, сыворотки подсырной сухой, сывороточного концентрата обогатителя, кукурузного крахмала, вкусовых и ароматических веществ, с добавлением или без добавления пищевых красителей, натуральных или искусственного (тартразина), разрешенных Министерством здравоохранения СССР

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

1.2. Применение кукурузного крахмала (кроме кукурузного амилопектинового крахмала), а также крахмала других видов

или модифицированного для производства сухих киселей не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.3. Кисели, муссы и желе плодово-ягодные изготовляют из смеси плодовых или ягодных экстрактов в соотношении: темноокрашенных — не менее 30, светлоокрашенных — не более 70%.

1.4. Пищевые концентраты должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и действующей технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. Для изготовления пищевых концентратов применяют следующее сырье и материалы:

экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078—72;

соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192—72;

молоко коровье цельное сухое распылительной сушки высшего сорта, хранившееся не более двух месяцев, по ГОСТ 4495—87;

сливки сухие высшего сорта по ГОСТ 1349—85;

сыворотку молочную сухую, сывороточный концентрат обогатитель;

крахмал картофельный не ниже первого сорта по ГОСТ 7699—78;

крахмал кукурузный не ниже первого сорта по ГОСТ 7697—82;

крахмал модифицированный желирующий по ОСТ 18—237—81;

желатин пищевой не ниже первого сорта по ГОСТ 11293—89;

агар пищевой по ГОСТ 16280—88;

муку пшеничную высшего сорта по ГОСТ 26574—85;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

ванилин по ГОСТ 16599—71; ванилон или арованилон;

яичный порошок по ГОСТ 2858—82;

яично-сывороточный концентрат;

крупу манную марки М по ГОСТ 7022—54;

какао-порошок по ГОСТ 108—76;

кофе натуральный жареный молотый по ГОСТ 6805—88;

кофе натуральный растворимый по ОСТ 18—270—76;

кислоту аскорбиновую (витамин С) по Госфармакопее СССР — X, Ст. 6;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908—79;

красители пищевые, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

натуральные — из растительного сырья по ОСТ 18—405—83;

сок свекольный сублимационной сушки;

искусственные — тартразин;

масло апельсиновое, лимонное, мандариновое и миндальное;
цикорий молотый;
эссенции ароматические пищевые: апельсиновую, лимонную, мандариновую, миндальную и ананасную по ОСТ 18—103—84.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5).

1.6. По внешнему виду пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид насыпных концентратов	Однородная порошкообразная масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки
Внешний вид брикетов	Целые, правильной формы, равномерные по толщине

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.7. По органолептическим показателям готовые блюда из концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Характеристика
Внешний вид	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Для плодовых или ягодных киселей и желе допускается опалесценция; помутнение не допускается
Цвет	Киселей: яблочного, яблочного «Домашнего» — светло-желтый различных оттенков; алычевого — от светло-желтого до светло-розового различных оттенков; вишневого, голубичного, ежевичного, сливового, черничного и черносмородинового — от светло-розового до темно-красного с фиолетовым оттенком; для остальных видов — от светло-розового до темно-красного. Муссов: яблочного — от белого до светло-кремового; брусничного, клубничного, клюквенного, малинового и плодово-ягодного — от светло-розового до темно-розового; вишневого, сливового, черносмородинового и черничного — светло-розовый с фиолетовым оттенком. Желе: апельсинового, лимонного или мандаринового — желтый различных оттенков;

Продолжение табл. 3

Наименования показателей	Характеристика
	для остальных видов — красный различной интенсивности. Киселей молочных: молочного — белый с кремовым оттенком; шоколадного — светло-шоколадный Кремов желейных: ванильного — белый с кремовым оттенком; молочного — белый с кремовым оттенком; шоколадного — светло-шоколадный; кофейного — светло-кофейный Кремов заварных: «Сливочный», «Заварной», «Нежность», «Чебурашка» — кремовый, различных оттенков, «Ананасный», «Апельсиновый» — молочно-желтый различных оттенков; «Осенний», «Подмосковный», «Школьный», «Шоколадный» — светло-шоколадный, «Кофейный» — светло-кофейный; Пудингов десертных: «Апельсиновый», «Лимонный» — молочно-желтый; «Ванильный», «Миндальный» — молочный; «Новинка», «Утренний» — молочно-розовый; «Шоколадный» — светло-шоколадный; «Кофейный» — светло-кофейный.
Вкус и запах	Свойственные соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без постороннего привкуса и запаха.
Консистенция	Киселей на плодовых или ягодных экстрактах или концентрированных соках — вязкая, однородная, без комочков, муссов — пенообразная однородная; желе — желеобразная однородная режущаяся; киселей молочных — вязкая однородная без комочков; кремов желейных — желеобразная однородная; кремов заварных — пюреобразная однородная; пудингов десертных — желеобразная однородная

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.8. По физико-химическим показателям концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
1. Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4—77

Продолжение табл. 4

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах с картофельным крахмалом и желе на желирующем крахмале:		
в брикетированном виде	9,5	
в насыпном виде:		
в двойных пакетах из бумаги массой нетто до 3 кг	9,5	
в остальных видах упаковки	7,0	
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах с картофельным и кукурузным амилопектиновым крахмалом (50% на 50%):		
в брикетированном виде	8,5	
в насыпном виде	8,2	
Кисели на концентрированных соках с картофельным или смеси картофельного с кукурузным амилопектиновым крахмалом (50% на 50%):		
в брикетированном виде	8,5	
в насыпном виде:		
в двойных пакетах и пачках из бумаги	8,5	
в остальных видах упаковки	7,0	
Муссы и кисели молочные	7,0	
Желе на агаре и желатине, кремы желейные и заварные	6,0	
Пудинги десертные:		
«Новинка»	7,5	
«Утренний»	7,0	
Остальные	6,0	
2. Массовая доля сахарозы, %, не менее:		По ГОСТ 15113.6—77
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах и концентрированных соках	64,0	
Муссы	70,5	
Желе на агаре и желатине:		
клюквенное	89,0	
остальные	86,0	
Желе на желирующем крахмале	62,0	
Кисели молочные	37,5	
Кремы желейные на агаре:		
«Кофейный»	60,0	
остальные	48,0	
Кремы желейные на желирующем крахмале	39,0	
Кремы заварные:		По ГОСТ 15113.6—77
«Осенний», «Шоколадный», «Подмосковный»,	40,0	
«Нежность», «Чебурашка»	43,0	
«Ананасный», «Апельсиновый»	50,0	
«Шоколадный»	57,0	

Продолжение табл. 4

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Остальные	60,0	
Пудинги десертные:		По ГОСТ 15113.6—77
«Новинка», «Утренний»	40,0	
«Шоколадный», «Кофейный»	53,5	
Остальные	55,5	
3. Общая кислотность (в пересчете на лимонную кислоту), %, не менее:		По ГОСТ 15113.5—77
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах:		
брусничный, клюквенный, черносмородиновый	1,3	
остальные	1,0	
Кисели на концентрированных соках:		
яблочный «Домашний»	0,8	
Муссы:		
клюквенный	1,2	
брусничный или черносмородиновый	0,9	
остальные	0,5	
Желе на агаре и желатине:		
клюквенное или черносмородиновое	1,6	
остальные	1,3	
Желе на желирующем крахмале:		
клюквенное	1,6	
остальные	0,5	
4. Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2—77
5. Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$1 \cdot 10^{-2}$	По ГОСТ 15113.2—77
Посторонние примеси (кроме металлических и минеральных), а также зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2—77

Примечание Массовую долю посторонних минеральных примесей изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

1.9. Коды ОКП на новые виды продукции указаны в приложении 1.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 15113.0—77.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.3, 2.4. **(Исключены, Изм. № 5).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 15113.0—77, методы испытаний — по ГОСТ 15113.1—77, ГОСТ 15113.3—77 и указанным в п. 1.8 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508—80.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности концентратов сладких блюд приведены в приложении 2.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

4.3—4.13. **(Исключены, Изм. № 3).**

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. **(Исключен, Изм. № 3).**

5.2. Изготовитель гарантирует соответствие концентратов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий применения и хранения.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.3. Срок хранения концентратов со дня выработки в месяцах, не более:

для киселей, муссов, желе, киселей молочных и пудингов десертных (шоколадных и кофейных) — 6;

для кремов желейных и заварных, пудингов десертных (апельсиновых, лимонных, ванильных и миндальных, «новинка», «утренний») — 4.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Крем заварной «Нежность» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9533 2823
Крем заварной «Чебурашка» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9533 2843
Крем заварной «Школьный» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9533 2863
Крем заварной «Подмосковный» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9533 2883
Крем заварной «Осенний» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9533 2903
Крем заварной «Апельсиновый» в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто 120 г	91 9533 2731
Крем заварной «Апельсиновый» в пакетах из бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента массой нетто 3 кг	91 9533 2752
Крем заварной «Ананасный» в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто 120 г	91 9533 2781
Крем заварной «Ананасный» в пакетах из бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента массой нетто 3 кг	91 9533 2792
Пудинг «Новинка» в пакетах из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9514 2583
Пудинг «Утренний» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г	91 9514 2603

(Введено дополнительно, Изм. № 4).
(Измененная редакция, Изм. № 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНЦЕНТРАТОВ СЛАДКИХ БЛЮД

Наименование продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
				B_1	B_2	PP	C	
Кисели плодово-ягодные	0,3	—	90,5	0,005	0,005	0,05	0,97	353
Мусы на плодово-ягодных экстрактах	2,5	0,2	88,9	0,04	0,0122	0,31	0,55	356
Желе плодово-ягодное на агаре	0,3	—	92,8	0,005	0,005	0,05	0,92	349
На желатине «Вишневое», «Клубничное», «Малиновое», «Черносмородиновое», «Яблочное»	10,5	0,1	85,3	0,002	0,002	0,02	0,28	369
«Лимонное», «Мандариновое», «Апельсиновое»	10,8	0,1	84,4	—	—	—	—	374
На желатине с картофельным крахмалом «Лимонное», «Мандариновое», «Апельсиновое»	7,0	0,3	89,4	—	—	—	—	373
На желирующем крахмале в брикетированном и насыпном виде	0,2	—	89,2	0,004	0,004	0,04	0,74	348
Кисели молочные:								
«Молочный»,	11,6	11,1	70,0	0,12	0,01	0,31	1,78	426
«Молочно-шоколадный»	11,5	10,1	70,0	0,11	0,52	0,36	1,56	413
Кремы заварные в брикетированном виде:								
«Заварной»,	8,9	7,2	78,2	0,09	0,36	0,30	0,88	401
«Заварной» (на сливках)	6,5	7,5	81,1	0,07	0,19	0,15	0,42	405
«Шоколадный» (на молоке)	9,7	7,8	75,5	0,09	0,36	0,74	0,84	400
«Шоколадный» (на сливках)	7,7	8,3	77,5	0,08	0,20	0,56	0,42	404
«Кофейный» (на молоке)	9,0	7,1	78,9	0,09	0,35	—	—	396
«Кофейный» (на сливках)	6,9	7,6	79,1	0,07	0,19	0,33	0,42	398
«Апельсиновый», «Ананасный»	9,9	7,3	75,2	0,11	0,36	0,42	0,88	397
Кремы желейные на агаре:								
«Молочный»	10,4	10,0	71,3	0,11	0,52	0,28	1,60	407

Продолжение

Наименование продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
				B_1	B_2	PP	C	
«Ванильный»,	13,1	12,5	80,7	0,14	0,65	0,35	2,00	422
«Шоколадный»,	11,9	11,1	70,1	0,11	0,07	0,39	1,60	411
«Кофейный»	9,0	8,5	77,4	0,09	0,44	0,24	1,34	403
На желирующих крахмалах в брикетированном виде:								
Крем желейный «Новинка» ванильный	9,1	8,8	72,6	0,10	0,46	0,25	1,40	420
Крем желейный «Новинка» шоколадный	9,0	8,5	72,3	0,09	0,44	0,24	1,36	396
Крем желейный «Новинка» кофейный	9,0	8,5	72,3	0,09	0,44	0,24	1,36	396
В насыпном виде:								
Крем желейный «Новинка» ванильный	9.1	8,8	72,6	0,10	0,46	0,25	1,40	420
Крем желейный «Новинка» шоколадный	9,0	8,4	72,2	0,09	0,41	0,30	1,2	394
Крем желейный «Новинка» кофейный	9,0	8,5	72.3	0,09	0,04	0,24	1,36	396
Пудинги десертные:								
«Апельсиновый»,								
«Лимонный»,	0,4	0,3	93,3	—	—	—	—	370
«Ванильный»,	0,4	0,3	93,3	—	—	—	—	370
«Новинка» (с подсырной сывороткой)	1,7	0,1	89,1	0,02	0,13	0,08	0,5	361
Пудинги								
«Утренний»	1,7	0,1	88,9	0,02	0,13	0,08	0,5	360
«Миндальный»	0,4	—	93,0	—	—	—	—	370
«Шоколадный»	1,8	1,0	88,0	—	0,01	0,02	0,11	370
«Кофейный»	1,2	0,4	88,9	—	—	—	—	356

(Введено дополнительно, Изм. № 5).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

С. С. Хованская, канд. техн. наук; **Н. В. Дремина**, канд. техн. наук; **А. В. Демешкина, Л. М. Каранкевич**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16.03.73 № 600

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—78	1.5
ГОСТ 108—76	1.5
ГОСТ 908—79	1.5
ГОСТ 1349—85	1.5
ГОСТ 2858—82	1.5
ГОСТ 4495—87	1.5
ГОСТ 6805—88	1.5
ГОСТ 7022—54	1.5
ГОСТ 7697—82	1.5
ГОСТ 7699—78	1.5
ГОСТ 11293—89	1.5
ГОСТ 15113.0—77	2.1
ГОСТ 15113.1—77	3.1
ГОСТ 15113.2—77	1.8
ГОСТ 15113.3—77	3.1
ГОСТ 15113.4—77	1.8
ГОСТ 15113.5—77	1.8
ГОСТ 15113.6—77	1.8
ГОСТ 16280—88	1.5
ГОСТ 16599—71	1.5
ГОСТ 18078—72	1.5
ГОСТ 18192—72	1.5
ГОСТ 24508—80	4.1
ГОСТ 26574—85	1.5
Госфармакопея СССР — X, Ст. 6	1.5
ОСТ 18—103—84	1.5
ОСТ 18—237—81	1.5
ОСТ 18—270—76	1.5
ОСТ 18—405—83	1.5

5. Срок действия, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения, продлен до 01.01.96 Постановлением Госстандарта СССР от 15.06.90 № 1599

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1975 г., марте 1980 г., декабре 1985 г., январе 1984 г., ноябре 1988 г. (ИУС 4—75, 5—80, 4—84, 2—86, 2—89)

Редактор *М. В. Глушкова*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 06.03 91 Подп. в печ. 28.05.91 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,90 уч.-изд. л. Тир. 8000 Цена 35 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 510.

Цена 35 коп.

Величина	Единица		
	Наименование	Обозначение	
		международное	русское
ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ			
Длина	метр	m	м
Масса	килограмм	kg	кг
Время	секунда	s	с
Сила электрического тока	ампер	A	А
Термодинамическая температура	кельвин	K	К
Количество вещества	моль	mol	моль
Сила света	кандела	cd	кд
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ			
Плоский угол	радиан	rad	рад
Телесный угол	стерадиан	sr	ср

ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ, ИМЕЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ

Величина	Единица			Выражение через основные и дополнительные единицы СИ
	Наименование	Обозначение		
		международное	русское	
Частота	герц	Hz	Гц	$с^{-1}$
Сила	ньютон	N	Н	$м \cdot кг \cdot с^{-2}$
Давление	паскаль	Pa	Па	$м^{-1} \cdot кг \cdot с^{-2}$
Энергия	джоуль	J	Дж	$м^2 \cdot кг \cdot с^{-2}$
Мощность	ватт	W	Вт	$м^2 \cdot кг \cdot с^{-3}$
Количество электричества	кулон	C	Кл	$с \cdot А$
Электрическое напряжение	вольт	V	В	$м^2 \cdot кг \cdot с^{-3} \cdot А^{-1}$
Электрическая емкость	фарад	F	Ф	$м^{-2} кг^{-1} \cdot с^4 \cdot А^2$
Электрическое сопротивление	ом	Ω	Ом	$м^2 \cdot кг \cdot с^{-3} \cdot А^{-2}$
Электрическая проводимость	сименс	S	См	$м^{-2} кг^{-1} \cdot с^3 \cdot А^2$
Поток магнитной индукции	вебер	Wb	Вб	$м^2 \cdot кг \cdot с^{-2} \cdot А^{-1}$
Магнитная индукция	тесла	T	Тл	$кг \cdot с^{-2} \cdot А^{-1}$
Индуктивность	генри	H	Гн	$м^2 \cdot кг \cdot с^{-2} \cdot А^{-2}$
Световой поток	люмен	lm	лм	кд · ср
Освещенность	люкс	lx	лк	$м^{-2} \cdot$ кд · ср
Активность радионуклида	беккерель	Bq	Бк	$с^{-1}$
Поглощенная доза ионизирующего излучения	грэй	Gy	Гр	$м^2 \cdot с^{-2}$
Эквивалентная доза излучения	зиверт	Sv	Зв	$м^2 \cdot с^{-2}$

gost.e-ecolog.ru