

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ

Термины и определения

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГНУ ВНИМИ), Российским центром испытаний и сертификации (Ростест-Москва), Всероссийским научно-исследовательским институтом ходильной промышленности (ВНИХИ), Институтом питания РАМН

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 10 июля 2002 г. № 273-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ с Поправкой (ИУС 6—2004)

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 Диапазоны массовых долей жира, дополняющие термины и определения настоящего стандарта 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104 | 12 |
| Приложение Б Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта | 16 |

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области молочных и молокосодержащих продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

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

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.

Диапазоны массовых долей жира, дополняющие термины и определения настоящего стандарта 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, приведены в приложении А.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта приведены в приложении Б.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, краткая форма, представленная аббревиатурой, — светлым, синоним — курсивом.

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ

Термины и определения

Milk and milk-containing products.
Terms and definitions

Дата введения 2003—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения в области молочных и молокосодержащих продуктов (кроме масла коровьего и сыра), производимых и реализуемых на территории Российской Федерации.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по молочным и молокосодержащим продуктам, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения**Общие понятия**

1 молочный продукт: Пищевой продукт, изготавляемый из молока и/или его составных частей и/или вторичного молочного сырья без использования в нем не молочных жира и белка.

П р и м е ч а н и я

1 Молочный продукт изготавливают из натурального, нормализованного, восстановленного, рекомбинированного, замороженного молока и/или их смесей.

2 Допускается добавление пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

3 К составным частям молока относят молочный жир, молочный белок, молочный сахар, ферменты молока, витамины молока, соли молока.

2 молокосодержащий продукт: Пищевой продукт, изготавляемый из молока и/или его составных частей, и/или вторичного молочного сырья и жиров и/или белков, и/или ингредиентов немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 25 %.

3 молоко: Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, овцы, козы, верблюдицы, буйволицы, кобылы, полученный от одного или более животных от одного или нескольких доений.

П р и м е ч а н и е — В зависимости от вида животного молоко называют «коровье молоко», «козье молоко», «овечье молоко» и т. д.

4 питьевое молоко: Пресный молочный продукт массовой долей жира не более 9,5 %, изготавляемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке.

П р и м е ч а н и е — В зависимости от термообработки питьевое молоко называют «термизированное молоко», «пастеризованное молоко», «топленое молоко», «стерилизованное молоко», «ультравысокотемпературно-обработанное молоко».

5 сливки: Пресный молочный продукт с массовой долей жира 10,0 % и более, изготавляемый из молока, представляющий собой дисперсную систему «жир в воде», без добавления немолочных компонентов.

6 вторичное молочное сырье: Технологические отходы, получаемые при сепарировании молока, производстве творога, казеина, масла и сыра.

7 национальный кисломолочный продукт: Кисломолочный продукт, имеющий исторически сложившееся наименование на территории России, зависящее от вида закваски и специфической технологии.

8 ацидофилин: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислой ацидофильной палочки, лактококков и закваской, приготовленной на кефирных грибках в равных соотношениях, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

9 айран: Национальный кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавляемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков, молочнокислой болгарской палочки и дрожжей, 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, без добавления немолочных компонентов.

10 варенец: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием стерилизованного или подвергнутого термообработке при температуре (97 ± 2) °С в течение от 40 до 80 мин молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков, общее содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

11 кефир: Национальный кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавляемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибках без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей, 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, без добавления немолочных компонентов.

12 кумыс: Национальный кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавляемый сквашиванием кобыльего молока чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, 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, без добавления немолочных компонентов.

13 простокваша: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием молока чистыми культурами лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков, общее содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

14 мечниковская простокваша: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки, общее содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

15 ряженка: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием топленого молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков, содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

П р и м е ч а н и е — Допускается применение заквасок с добавлением молочнокислой болгарской палочки в количестве не более 0,5 %.

16 сметана: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием сливок чистыми культурами лактококков или смеси чистых культур лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков в соотношении (от 0,8 до 1,2) : 1, содержание молочнокислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов.

17 творог: Национальный кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием молока чистыми культурами лактококков или смесью чистых культур лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков в соотношении (1,5 . . . 2,5) : 1 с использованием методов кислотной, кислотно-сычужной или термокислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки самопрессованием и/или прессованием, с содержанием молочнокислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта, массовой долей белка не менее 14,0 %, без добавления немолочных компонентов.

18 йогурт: Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавляемый путем сквашивания протосимбиотической смесью чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки, содержание которых в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта.

П р и м е ч а н и е — Допускается добавление пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

19 кварт: Кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием молока чистыми культурами лактобактерий или смесью чистых культур лактобактерий и термофильных молочнокислых стрептококков в соотношении (1,5 . . . 2,5) : 1 с использованием методов кислотной, кислотно-сычужной или термокислотной коагуляции белков, с удалением сыворотки центрифугированием и/или ультрафильтрацией, с содержанием молочнокислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

П р и м е ч а н и е — Допускается последующая нормализация массовой доли жира и внесение пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

20 творожная масса: Адгезионная паста, сохраняющая форму без упаковки, изготавливаемая из творога с добавлением сливочного масла и/или особых сливок и углеводов, кроме стабилизаторов, с массовой долей сливочного масла и/или особых сливок не менее 5,0 %.

П р и м е ч а н и е — Допускается добавление фруктов, цукатов, сухофруктов, орехов, зелени.

21 пасха: Формованный творожный продукт, изготавливаемый смешиванием предварительно отпрессовываемого не более 24 ч творога, сливочного масла, яиц, сахарозы, ванилина, изюма, апельсиновой цедры, грецких или миндальных орехов с термообработкой компонентов.

П р и м е ч а н и я

1 Не допускается применение пищевых ароматизаторов и красителей.

2 Допускается изготовление пасхи без термообработки компонентов.

22 зерненый творог: Рассыпчатый молочный продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок, поваренной соли или углеводов, кроме стабилизаторов.

23 зерненый молочный [молокосодержащий] продукт: Рассыпчатый молочный [молокосодержащий] продукт, изготавливаемый из зерненного творога, подвергнутого термообработке, или молоко-содержащего сырья.

24 сыворотка: Вторичное молочное сырье, получаемое при производстве сыра, творога и казеина.

25 **пахта:** Вторичное молочное сырье, получаемое при производстве сливочного масла.

26 **альбумин:** Фракция белков молока, коагулирующая в изопотенциальной точке при pH 4,5.

27 **казеин:** Фракция белков молока, коагулирующая в изопотенциальной точке с pH от 4,6 до 4,8.

28 **казеинат:** Соль казеина, растворимая в воде.

29 **сырок:** Формованный пищевой продукт, изготавливаемый на основе молочного или молоко-содержащего продукта массой нетто не более 150 г.

30 мороженое (продукт молочный или молокосодержащий): Взбитый сладкий пищевой продукт, изготавливаемый замораживанием молока и/или одного или нескольких молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья или смеси их с кокосовым маслом, и/или молокосодержащего продукта, содержащего кокосовое масло, с добавлением сахаров и/или их заменителей, ингредиентов и пищевых добавок.

31 мороженое шербет: Мороженое массовой долей жира от 1,0 % до 7,5 % при массовой доле сухих обезжиренных веществ молока от 1,0 % до 5,0 % и массовой доле фруктов от 1,0 % до 3,0 %, изготавливаемое из молока и/или одного или нескольких молочных продуктов и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения с добавлением фруктов и продуктов их переработки.

32 коктейль (продукт молочный или молокосодержащий): Текущий пищевой продукт массовой долей обезжиренных сухих веществ молока не менее 8,0 %, изготавливаемый с добавлением пищевых продуктов и добавок.

П р и м е ч а н и е — Недопустимо применение воды для снижения массовой доли сухих веществ молока.

33 напиток (продукт молочный или молокосодержащий): Текучий кисломолочный продукт и текучий пищевой продукт с массовой долей обезжиренных сухих веществ молока менее 7,0 %, изготавляемый с добавлением пищевых продуктов, добавок и воды.

34 кисель (продукт молочный или молокосодержащий): Текучий вязкий пищевой продукт, изготавляемый с добавлением крахмала и/или пектина.

35 желе (продукт молочный или молокосодержащий): Нетекучий пищевой продукт, изготавляемый с использованием стабилизаторов и желирующих веществ, сохраняющий форму упаковки при полном отсутствии адгезии с упаковочным материалом.

36 соус (продукт молочный или молокосодержащий): Текучий вязкий пищевой продукт с массовой долей влаги от 40,0 % до 80,0 %, изготавляемый с добавлением пряностей и/или солений, и/или острых, сладких, кислых, кисло-сладких продуктов.

37 крем (продукт молочный или молокосодержащий): Нетекучий вязкий адгезионный пищевой продукт, сохраняющий форму после сдвиговых деформаций.

38 пудинг (продукт молочный или молокосодержащий): Нетекучий вязкий пищевой продукт, изготавляемый с использованием стабилизаторов и желирующих веществ, сохраняющий форму упаковки при частичной адгезии с упаковочным материалом.

39 мусс (продукт молочный или молокосодержащий): Взбитый, сохраняющий структуру пищевой продукт.

40 паста (продукт молочный или молокосодержащий): Вязкий пищевой продукт, сохраняющий форму упаковки при полной или частичной адгезии с упаковочным материалом.

41 суфле (продукт молочный или молокосодержащий): Взбитый формованный пищевой продукт с массовой долей общего белка не менее 4,0 %, с массовой долей молочного белка не менее 1,5 %, сохраняющий форму после формования.

42 торт (продукт молочный или молокосодержащий): Художественно оформленный формованный или фасованный пищевой продукт массой нетто более 300 г.

Термины и определения, характеризующие особенности состава продуктов

43 сливочный продукт: Молочный продукт массовой долей молочного жира 10,0 % и более, изготавляемый из сливок.

П р и м е ч а н и е — Сливочный продукт изготавливают из нормализованных, восстановленных, рекомбинированных, замороженных сливок и/или их смесей.

44 молочное мороженое: Мороженое массовой долей жира не более 6,0 %, изготавливаемое из молока и/или одного или нескольких молочных продуктов и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения.

45 сливочное мороженое: Мороженое с массовой долей жира от 8,0 % до 10,0 %, изготавливаемое из молока и/или одного или нескольких молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения.

46 мороженое пломбир: Мороженое массовой долей жира от 12,0 % до 20,0 %, изготавливаемое из молока и/или одного или нескольких молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения.

47 натуральное молоко (*Ндп. натуральный продукт*): Молоко-сырье без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов.

П р и м е ч а н и е — Допускается очистка молока от механических примесей и охлаждение до температуры (4 ± 2) °С.

48 нормализованное (-ые) молоко [сливки]: Молоко [сливки], значения массовой доли жира, и/или белка, и/или сухого обезжиренного молочного остатка которого или их соотношения приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах.

49 восстановленное (-ый) молоко [молочный, молокосодержащий продукт]: Молоко [молочный, молокосодержащий продукт], изготавливаемое (-ый) из концентрированного, стущенного или сухого молока [молочного, молокосодержащего продукта] и воды.

50 рекомбинированное (-ый) молоко [молочный, молокосодержащий продукт]: Молоко [молочный, молокосодержащий продукт], изготавливаемое (-ый) из отдельных частей молока [молочного, молокосодержащего продукта] и воды.

51 взбитый молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, в массе или объеме которого имеются газовые или воздушные полости.

П р и м е ч а н и е — Плотность взбитого продукта — не более 850 кг/м³.

52 сывороточный продукт: Молочный продукт массовой долей сыворотки в молочной части продукта более 90,0 %.

53 молочно-сывороточный продукт: Молочный продукт, изготовленный смешиванием молока и сыворотки, массовой долей сыворотки в молочной части продукта от 12,0 % до 49,0 %.

54 сывороточно-молочный продукт: Молочный продукт, изготовленный смешиванием молока и сыворотки, массовой долей сыворотки в молочной части продукта от 51,0 % до 90,0 %.

55 продукт из пахты: Молочный продукт массовой долей пахты в молочной части продукта более 90,0 %.

56 молочно-растительный [кисломолочно-растительный] продукт:

Молокосодержащий продукт массовой долей жира не более 9,5 %, изготовленный смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 % [с последующим сквашиванием].

57 молочно-растительное мороженое: Мороженое с массовой долей жира не более 6,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %.

58 сливочно-растительный продукт: Молокосодержащий продукт с массовой долей жира более 10,0 %, изготовленный смешиванием сливок и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %.

59 сливочно-растительное мороженое: Мороженое с массовой долей жира от 8,0 до 10,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %.

60 молочно-жировой [кисломолочно-жировой] продукт: Молокосодержащий продукт массовой долей жира не более 9,5 %, изготовленный смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с животными и/или рыбными жирами, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 % [с последующим сквашиванием].

61 сливочно-жировой продукт: Молокосодержащий продукт с массовой долей жира более 10,0 %, изготовленный смешиванием сливок и/или молочных жиров, белков с животными и/или рыбными жирами, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %.

62 растительно-молочный [растительно-кисломолочный] продукт: Молокосодержащий продукт массовой долей жира не более 9,5 %, изготовленный смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 % [с последующим сквашиванием].

63 растительно-молочное мороженое: Мороженое массовой долей жира не более 6,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %.

64 растительно-сливочный продукт: Молокосодержащий продукт массовой долей жира более 10,0 %, изготовленный смешиванием сливок и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %.

65 растительно-сливочное мороженое: Мороженое массовой долей жира от 8,0 % до 10,0 % и массовой долей кокосового масла в соответствующей части готового продукта — от 51,0 % до 90,0 %.

66 жиромолочный [жирокисломолочный] продукт: Молокосодержащий продукт массовой долей жира не более 9,5 %, изготовленный смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с животными и/или рыбными жирами, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %, [с последующим сквашиванием].

67 жиросливочный продукт: Молокосодержащий продукт массовой долей жира более 10,0 %, изготовленный смешиванием сливок и/или молочных жиров, белков с животными и/или рыбными жирами, массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %.

68 творожно-растительный [творожно-жировой] продукт: Гомогенный, пастообразный или зерненый молокосодержащий продукт, изготовленный смешиванием молока и/или молочных жиров, белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков [животными и/или рыбными жирами], массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 2,0 % до 49,0 %, с последующим сквашиванием смеси молочнокислыми стрептококками и удалением части сыворотки.

69 растительно-творожный [жиротворожный] продукт: Гомогенный, пастообразный или зерненый молокосодержащий продукт, изготовленный смешиванием молока и/или молочных жиров,

белков с растительными маслами и/или изолятами растительных белков [животными и/или рыбными жирами], массовая доля которых в соответствующей части готового продукта от 51,0 % до 90,0 %, с последующим сквашиванием смеси молочнокислыми стрептококками и удалением части сыворотки.

70 молочно-концентратный [кисломолочно-концентратный, сливочно-концентратный, творожно-концентратный] продукт: Молочно-растительный [кисломолочно-растительный, сливочно-растительный, творожно-растительный] продукт, изготовленный с использованием концентрата растительного белка.

71 молочно-мучной [кисломолочно-мучной, сливочно-мучной, творожномучной] продукт: Молочно-растительный [кисломолочно-растительный, сливочно-растительный, творожно-растительный] продукт массовой долей муки более 2,0 % в готовом продукте, изготовленной из зерна злаковых или бобовых культур.

72 продукт с гидрогенизованным [переэтерифицированным] жиром: Молокосодержащий продукт, изготовленный с использованием гидрогенизованных [переэтерифицированных] растительных или животных жиров.

73 молочный [молокосодержащий] продукт с фруктами [с овощами]: Молочный [молокосодержащий] продукт, изготовленный с использованием фруктов и продуктов их переработки [овощей и продуктов их переработки].

74 молочный [молокосодержащий] продукт с кофе [с шоколадом, яичный, яично-белковый, яично-желтковый, крем-брюле, с цикорием, с медом, с орехами, с арахисом, чайный, с вином, с коньяком, с ликером, с ромом]: Молочный [молокосодержащий] продукт, изготовленный с использованием кофе [шоколада или какао-порошка, куриных яиц, куриных яичных белков, яичных желтков, сиропа крем-брюле, цикория, меда, орехов-пралине, арахиса-пралине, чая, вина, коньяка, ликера, рома].

75 молочный [молокосодержащий] продукт с грибами [с крабами, с креветками]: Молочный [молокосодержащий] продукт, изготовленный с использованием грибов [мяса крабов, креветок].

76 глазированный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, имеющий твердое покрытие из пищевых продуктов.

77 витаминизированный молочный [молокосодержащий] продукт:

Молочный [молокосодержащий] продукт, изготовленный с использованием витаминов.

78 молочный [молокосодержащий] продукт с ароматом: Молочный [молокосодержащий] продукт, изготовленный с использованием ароматизаторов.

79 декорированный молочный [молокосодержащий] продукт: Формованный, фасованный, пастообразный или твердый молочный [молокосодержащий] продукт с художественно оформленной поверхностью.

Термины и определения продуктов в зависимости от применяемых заквасок

80 кисломолочный продукт: Молочный продукт, изготовленный сквашиванием молока или сливок кефирными грибками и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионовокислых, уксусно-кислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

П р и м е ч а н и е — Допускается добавление после сквашивания пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

81 кисломолочное мороженое: Мороженое, изготовленное из молока и/или молочного продукта, и/или молочных продуктов и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения с использованием чистых культур молочнокислых бактерий.

82 бифидопродукт: Молочный продукт, изготовленный сквашиванием бифидобактериями, содержание которых в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

83 ацидофильный [варенцовый, йогуртный, кефирный, простоквашный, ряженковый, сметанный, творожный] продукт: Пищевой продукт, изготовленный по технологии ацидофилина [варенца, йогурта, кефира, простокваса, ряженки, сметаны, творога и/или кварка] с использованием молокосодержащего сырья, и/или изготовленный с применением термизации, пастеризации, стерилизации, ультравысокотемпературной обработки после его сквашивания, и/или изготовленный с добавлением немолочных компонентов.

84 кумысный продукт: Молочный продукт, изготавляемый из молока и/или его частей по технологии кумыса, по составу и свойствам приближенный к кобыльему молоку, без использования термической обработки после сбраживания.

85 йогуртное [ацидофильное, варенцовое, кефирное, простоквашное, ряженковое, сметанное, творожное] мороженое: Кисломолочное мороженое, изготавляемое с использованием культур молочнокислых бактерий, применяемых при производстве йогурта [ацидофилина, варенца, кефира, простокваси, ряженки, сметаны, творога и/или кварка].

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

86 сырое молоко: Молоко, не подвергшееся нагреванию.

87 термизированный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, подвергнутый термообработке при температуре от 60 до 65 °С с выдержкой от 2 до 30 с.

88 пастеризованный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, подвергнутый перед фасованием термообработке при температуре выше 67 °С с выдержкой от 2 с до 30 мин.

89 топленый молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, подвергнутый перед фасованием термообработке при температуре от 85 до 99 °С с выдержкой не менее 3 ч или при температуре свыше 105 °С — не менее 15 мин.

90 стерилизованный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, подвергнутый термообработке при температурах выше 100 °С и выдержках, обеспечивающих получение продукта, отвечающего требованиям промышленной стерильности.

91 ультравысокотемпературно-обработанный молочный [молокосодержащий] продукт (УВТ-обработанный продукт): Молочный [молокосодержащий] продукт, подвергнутый перед фасованием термообработке при температуре выше 135 °С с выдержкой до 10 с.

92 замороженный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, температура которого не выше минус 18 °С.

93 консервированный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, при производстве которого применялись технологии консервирования: абиоз, осмотиконсервация, ксероанабиоз, с последующим упаковыванием в тару, ограничивающую или исключающую доступ посторонней микрофлоры в готовый продукт.

94 концентрированный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, из которого удалена влага до значений массовой доли сухих веществ от 20,0 % до 30,0 %.

95 сгущенный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, из которого удалена влага до значений массовой доли сухих веществ от 35,0 % до 80,0 %.

96 сухой молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, из которого удалена влага до значений массовой доли сухих веществ 90,0 % и более.

97 сублимированный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, из которого удалена влага методом сублимации до значений массовой доли сухих веществ 96,0 % и более.

Термины и определения, характеризующие жирность продукта

98 классический продукт: Молочный продукт, национальный кисломолочный продукт, йогурт без добавления немолочных компонентов с установленными значениями массовых долей жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

99 нормальной жирности продукт: Молокосодержащий продукт или кисломолочный продукт, подвергнутый термообработке после сквашивания, с установленными значениями массовых долей жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

100 маложирный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, энергетическая ценность которого снижена относительно энергетической ценности классического или нормального продукта за счет снижения массовой доли жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

101 нежирный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, энергетическая ценность которого снижена относительно энергетической ценности маложирного продукта за счет снижения массовой доли жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

102 обезжиренный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, энергетическая ценность которого снижена относительно энергетической ценности нежирного продукта за счет снижения массовой доли жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

103 жирный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, энергетическая ценность которого повышена относительно энергетической ценности классического или нормального продукта за счет увеличения массовой доли жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

104 высокожирный молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт, энергетическая ценность которого повышена относительно энергетической ценности жирного продукта за счет увеличения массовой доли жира.

П р и м е ч а н и е — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

105 особый молочный [молокосодержащий] продукт: Молочный [молокосодержащий] продукт массовой долей жира более 60,0 %, представляющий собой дисперсную систему «жир в воде».

Алфавитный указатель терминов

| | |
|--|----|
| айран | 9 |
| альбумин | 26 |
| ацидофилин | 8 |
| бифидопродукт | 82 |
| варенец | 10 |
| желе (продукт молочный или молокосодержащий) | 35 |
| йогурт | 18 |
| казеин | 27 |
| казеинат | 28 |
| квark | 19 |
| кефир | 11 |
| кисель (продукт молочный или молокосодержащий) | 34 |
| коктейль (продукт молочный или молокосодержащий) | 32 |
| крем (продукт молочный или молокосодержащий) | 37 |
| кумыс | 12 |
| масса творожная | 20 |
| молоко | 3 |
| молоко восстановленное | 49 |
| молоко натуральное | 47 |
| молоко нормализованное | 48 |
| молоко питьевое | 4 |
| молоко рекомбинированное | 50 |
| молоко сырое | 86 |
| молочный продукт с креветками | 75 |
| мороженое (продукт молочный или молокосодержащий) | 30 |
| мороженое ацидофильное | 85 |
| мороженое варенцовое | 85 |

| | |
|---|-----|
| мороженое йогуртное | 85 |
| мороженое кефирное | 85 |
| мороженое кисломолочное | 81 |
| мороженое молочное | 44 |
| мороженое молочно-растительное | 57 |
| мороженое пломбир | 46 |
| мороженое простоквашное | 85 |
| мороженое растительно-сливочное | 65 |
| мороженое растительно-молочное | 63 |
| мороженое ряженковое | 85 |
| мороженое сливочное | 45 |
| мороженое сливочно-растительное | 59 |
| мороженое сметанное | 85 |
| мороженое творожное | 85 |
| мороженое шербет | 31 |
| мусс (продукт молочный или молокосодержащий) | 39 |
| напиток (продукт молочный или молокосодержащий) | 33 |
| паста (продукт молочный или молокосодержащий) | 40 |
| пасха | 21 |
| пахта | 25 |
| продукт ацидофильтральный | 83 |
| продукт варенцовый | 83 |
| продукт жирокисломолочный | 66 |
| продукт жиромолочный | 66 |
| продукт жиросливочный | 67 |
| продукт жиротворожный | 69 |
| продукт из пахты | 55 |
| продукт йогуртный | 83 |
| продукт кефирный | 83 |
| продукт кисломолочно-жировой | 60 |
| продукт кисломолочно-концентратный | 70 |
| продукт кисломолочно-мучной | 71 |
| продукт кисломолочно-растительный | 56 |
| продукт кисломолочный | 80 |
| продукт кисломолочный национальный | 7 |
| продукт классический | 98 |
| продукт кумысный | 84 |
| продукт молокосодержащий | 2 |
| продукт молокосодержащий взбитый | 51 |
| продукт молокосодержащий витаминизированный | 77 |
| продукт молокосодержащий восстановленный | 49 |
| продукт молокосодержащий высокожирный | 104 |
| продукт молокосодержащий глазированный | 76 |
| продукт молокосодержащий декорированный | 79 |
| продукт молокосодержащий жирный | 103 |
| продукт молокосодержащий замороженный | 92 |
| продукт молокосодержащий зерненый | 23 |
| продукт молокосодержащий консервированный | 93 |
| продукт молокосодержащий концентрированный | 94 |
| продукт молокосодержащий крем-брюле | 74 |
| продукт молокосодержащий маложирный | 100 |
| продукт молокосодержащий нежирный | 101 |
| продукт молокосодержащий обезжиренный | 102 |
| продукт молокосодержащий особый | 105 |
| продукт молокосодержащий пастеризованный | 88 |
| продукт молокосодержащий рекомбинированный | 50 |
| продукт молокосодержащий с арахисом | 74 |
| продукт молокосодержащий с ароматом | 78 |
| продукт молокосодержащий с вином | 74 |
| продукт молокосодержащий с грибами | 75 |

| | |
|---|-----|
| продукт молокосодержащий с коньяком | 74 |
| продукт молокосодержащий с кофе | 74 |
| продукт молокосодержащий с крабами | 75 |
| продукт молокосодержащий с креветками | 75 |
| продукт молокосодержащий с ликером | 74 |
| продукт молокосодержащий с медом | 74 |
| продукт молокосодержащий с овощами | 73 |
| продукт молокосодержащий с орехами | 74 |
| продукт молокосодержащий с ромом | 74 |
| продукт молокосодержащий с фруктами | 73 |
| продукт молокосодержащий с цикорием | 74 |
| продукт молокосодержащий с шоколадом | 74 |
| продукт молокосодержащий сгущенный | 95 |
| продукт молокосодержащий стерилизованный | 90 |
| продукт молокосодержащий сублимированный | 97 |
| продукт молокосодержащий сухой | 96 |
| продукт молокосодержащий термизированный | 87 |
| продукт молокосодержащий топленый | 89 |
| продукт молокосодержащий ультравысокотемпературно-обработанный (УВТ-обработанный продукт) | 91 |
| продукт молокосодержащий чайный | 74 |
| продукт молокосодержащий яично-белковый | 74 |
| продукт молокосодержащий яично-желтковый | 74 |
| продукт молокосодержащий яичный | 74 |
| продукт молочно-жировой | 60 |
| продукт молочно-концентратный | 70 |
| продукт молочно-мучной | 71 |
| продукт молочно-растительный | 56 |
| продукт молочно-сыроварочный | 53 |
| продукт молочный | 1 |
| продукт молочный взбитый | 51 |
| продукт молочный витаминизированный | 77 |
| продукт молочный восстановленный | 49 |
| продукт молочный высокожирный | 104 |
| продукт молочный глазированный | 76 |
| продукт молочный декорированный | 79 |
| продукт молочный жирный | 103 |
| продукт молочный замороженный | 92 |
| продукт молочный зерненый | 23 |
| продукт молочный консервированный | 93 |
| продукт молочный концентрированный | 94 |
| продукт молочный крем-брюле | 74 |
| продукт молочный маложирный | 100 |
| продукт молочный нежирный | 101 |
| продукт молочный обезжиренный | 102 |
| продукт молочный особый | 105 |
| продукт молочный пастеризованный | 88 |
| продукт молочный рекомбинированный | 50 |
| продукт молочный с арахисом | 74 |
| продукт молочный с ароматом | 78 |
| продукт молочный с вином | 74 |
| продукт молочный с грибами | 75 |
| продукт молочный с коньяком | 74 |
| продукт молочный с кофе | 74 |
| продукт молочный с крабами | 75 |
| продукт молочный с ликером | 74 |
| продукт молочный с медом | 74 |
| продукт молочный с овощами | 73 |
| продукт молочный с орехами | 74 |
| продукт молочный с ромом | 74 |
| продукт молочный с фруктами | 73 |

| | |
|--|----|
| продукт молочный с цикорием | 74 |
| продукт молочный с шоколадом | 74 |
| продукт молочный стущенный | 95 |
| продукт молочный стерилизованный | 90 |
| продукт молочный сублимированный | 97 |
| продукт молочный сухой | 96 |
| продукт молочный термизированный | 87 |
| продукт молочный тощленый | 89 |
| продукт молочный ультравысокотемпературно-обработанный (<i>УВТ-обработанный продукт</i>) | 91 |
| продукт молочный чайный | 74 |
| продукт молочный яично-белковый | 74 |
| продукт молочный яично-желтковый | 74 |
| продукт молочный яичный | 74 |
| продукт натуральный | 47 |
| продукт нормальной жирности | 99 |
| продукт простоквашный | 83 |
| продукт растительно-кисломолочный | 62 |
| продукт растительно-молочный | 62 |
| продукт растительно-сливочный | 64 |
| продукт растительно-творожный | 69 |
| продукт ряженковый | 83 |
| продукт с гидрогенизованным жиром | 72 |
| продукт с переэтерифицированным жиром | 72 |
| продукт сливочно-жировой | 61 |
| продукт сливочно-концентратный | 70 |
| продукт сливочно-мучной | 71 |
| продукт сливочно-растительный | 58 |
| продукт сливочный | 43 |
| продукт сметанный | 83 |
| продукт сывороточно-молочный | 54 |
| продукт сывороточный | 52 |
| продукт творожно-жировой | 68 |
| продукт творожно-концентратный | 70 |
| продукт творожно-мучной | 71 |
| продукт творожно-растительный | 68 |
| продукт творожный | 83 |
| простокваша | 13 |
| простокваша мечниковская | 14 |
| пудинг (продукт молочный или молокосодержащий) | 38 |
| ряженка | 15 |
| сливки | 5 |
| сливки нормализованные | 48 |
| сметана | 16 |
| соус (продукт молочный или молокосодержащий) | 36 |
| суфле (продукт молочный или молокосодержащий) | 41 |
| сыворотка | 24 |
| сырок | 29 |
| сырье молочное вторичное | 6 |
| творог | 17 |
| творог зерненый | 22 |
| торт (продукт молочный или молокосодержащий) | 42 |

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Диапазоны массовых долей жира, дополняющие термины и определения
настоящего стандарта 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104

| Наименование продукта | Массовые доли жира (без учета жира глазури), % | | | | | | |
|---|--|------------------|--------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| | Обезжиренный продукт | Нежирный продукт | Маложирный продукт | Классический продукт | Нормальный жирности продукт | Жирный продукт | Высокожирный продукт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Молочные продукты | | | | | | | |
| Питьевое молоко | Не более 0,1 | От 0,3 до 1,0 | От 1,2 до 2,5 | От 2,7 до 4,5 | — | От 4,7 до 7,0 | От 7,2 до 9,5 |
| Молочные коктейли, напитки, желе, соусы, пудинги, муссы, пасты, супфиле | Не более 0,1 | От 0,3 до 1,0 | От 1,2 до 2,5 | От 2,7 до 4,5 | — | От 4,7 до 7,0 | От 7,2 до 9,5 |
| Сливки | — | От 10,0 до 14,0 | От 15,0 до 19,0 | От 20,0 до 34,0 | — | От 35,0 до 48,0 | От 50,0 до 58,0 |
| Сливочные продукты | — | От 10,0 до 14,0 | От 15,0 до 19,0 | От 20,0 до 34,0 | — | От 35,0 до 48,0 | От 50,0 до 58,0 |
| Кисломолочные продукты (кроме сметаны, творога и квашек) | Не более 0,1 | От 0,3 до 1,0 | От 1,2 до 2,5 | От 2,7 до 4,5 | — | От 4,7 до 7,0 | От 7,2 до 9,5 |
| Продукты, подвергнутые термической обработке после сквашивания | Не более 0,1 | От 0,3 до 1,0 | От 1,2 до 2,5 | — | От 2,7 до 4,5 | От 4,7 до 7,0 | От 7,2 до 9,5 |
| Сметана | — | От 10,0 до 14,0 | От 15,0 до 19,0 | От 20,0 до 34,0 | — | От 35,0 до 48,0 | От 50,0 до 58,0 |
| Сметанный продукт | — | От 10,0 до 14,0 | От 15,0 до 19,0 | — | От 20,0 до 34,0 | От 35,0 до 48,0 | От 50,0 до 58,0 |
| Творог | Не более 1,8 | От 2,0 до 3,8 | — | От 4,0 до 18,0 | — | 19,0 и более | — |
| Квark | Не более 1,8 | От 2,0 до 3,8 | — | От 4,0 до 18,0 | — | 19,0 и более | — |
| Творожный продукт | Не более 1,8 | От 2,0 до 3,8 | — | — | От 4,0 до 18,0 | 19,0 и более | — |
| Творожная масса | Не более 1,8 | От 2,0 до 3,8 | — | От 4,0 до 18,0 | — | 19,0 и более | — |
| Мороженое перебет | — | — | — | От 1,0 до 4,0 | — | От 5,0 до 7,5 | — |
| Молочное мороженое | — | Не более 2,0 | — | От 2,5 до 4,0 | — | От 4,5 до 6,0 | — |
| Сливочное мороженое | — | — | — | — | От 8,0 до 10,0 | — | — |
| Мороженое пломбир | — | — | — | — | От 12,0 до 15,0 | — | От 15,5 до 20,0 |
| Кисломолочное мороженое | — | Не более 2,0 | — | От 2,5 до 4,0 | — | От 4,5 до 6,0 | — |

Продолжение

| | | Массовые доли жира (без учета жира глазури), % | | | | | | |
|---|--------------|--|------------------|--------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| Наименование продукта | | Обезжиренный продукт | Нежирный продукт | Маложирный продукт | Классический продукт | Нормальный жирности продукт | Жирный продукт | Высокожирный продукт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| Молоко (кисломолочно)-растительных и др. | | | | | | | | |
| Сливочно (сметанных)-растительных и др. | — | От 0,3 до 1,0 | От 1,2 до 2,5 | — | От 2,7 до 4,5 | От 4,7 до 7,0 | От 7,2 до 9,5 | |
| Творожно-растительных и др. | — | От 10,0 до 14,0 | От 15,0 до 19,0 | — | От 20,0 до 34,0 | От 35,0 до 48,0 | От 50,0 до 58,0 | |
| Мороженое | — | Не более 1,8 | От 2,0 до 3,8 | — | От 4,0 до 18,0 | 19,0 и более | — | |
| Сливочно-растительное | — | Не более 2,0 | — | — | От 2,5 до 4,0 | От 4,5 до 6,0 | — | |
| Мороженое | — | — | — | — | От 8,0 до 10,0 | — | — | |
| Растительно-молочное | — | Не более 2,0 | — | — | От 2,5 до 4,0 | От 4,5 до 6,0 | — | |
| Мороженое | — | — | — | — | От 8,0 до 10,0 | — | — | |
| Растительно-сливочное | — | — | — | — | — | — | — | |
| Мороженое | — | — | — | — | — | — | — | |
| Молокосодержащие продукты | | | | | | | | |
| Стерилизованное струченное молоко | Не более 1,5 | От 2,0 до 4,2 | От 4,5 до 6,5 | От 7,5 до 8,3 | — | — | — | — |
| Стерилизованное концентрированное молоко | — | — | — | От 8,5 до 9,5 | — | — | — | — |
| Струченное молоко с сахаром | Не более 1,5 | От 2,0 до 4,2 | От 4,5 до 6,5 | От 7,0 до 8,0 | — | От 8,5 до 10,0 | От 10,5 до 15,0 | |
| Струченные сливки с сахаром | — | — | — | От 17,0 до 20,0 | — | — | От 20,5 до 26,0 | |
| Стерилизованные струченные сливки | — | — | — | От 20,0 до 26,0 | — | — | — | — |
| Сухое молоко | Не более 1,5 | От 2,0 до 12,0 | От 14,0 до 18,0 | От 20,0 до 35,0 | — | — | — | — |
| Сублимированное молоко | Не более 1,5 | — | От 14,0 до 18,0 | От 20,0 до 30,0 | — | — | — | — |
| Сублимированные молочные продукты | Не более 2,0 | От 3,0 до 9,0 | От 104,0 до 14,0 | От 15,0 до 35,0 | — | От 22,0 до 30,0 | Не менее 30,0 | |
| Сублимированные кисломолочные продукты | Не более 1,0 | От 1,5 до 9,0 | От 10,0 до 13,0 | От 14,0 до 30,0 | — | От 31,0 до 40,0 | Более 41,0 | |
| Сублимированный творог | Не более 2,0 | От 2,5 до 4,5 | От 4,7 до 6,5 | От 7,0 до 32,0 | — | — | Более 33,0 | |

Продолжение

| Наименование продукта | | Массовые доли жира (без учета жира глазури), % | | | | | | |
|---|--------------|--|------------------|--------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| | | Обезжиренный продукт | Нежирный продукт | Маложирный продукт | Классический продукт | Нормальной жирности продукт | Жирный продукт | Высокожирный продукт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| Сухие сливки | — | — | — | От 40,0 до 60,0 | — | От 40,0 до 50,0 | От 65,0 до 80,0 | |
| Сублимированные сливки | — | — | — | От 35,0 до 49,0 | От 50,0 до 65,0 | — | — | От 67,0 до 72,0 |
| Сублимированный сметанный продукт | — | — | — | От 35,0 до 49,0 | От 50,0 до 66,0 | — | — | От 67,0 до 72,0 |
| Молокосодержащие консервы | | | | | | | | |
| Стерилизованные стущенные продукты — молочно-растительные, растительно-молочные и т. д. | Не более 1,5 | От 2,0 до 4,2 | От 4,5 до 6,5 | — | — | От 8,0 до 8,3 | — | — |
| Стерилизованные концентрированные продукты — молочно-растительные, растительно-молочные и т. д. | — | — | — | — | — | От 8,5 до 9,0 | — | — |
| Стущенные продукты с сахаром — молочно-растительные, растительно-молочные и т. д. | Не более 1,5 | От 2,0 до 4,2 | От 4,5 до 6,5 | — | — | От 8,3 до 8,7 | От 8,5 до 10,0 | От 10,5 до 15,0 |
| Стущенные продукты с сахаром — сливочно-растительные, растительно-сливочные и т. д. | — | — | — | — | — | От 17,0 до 20,0 | — | От 20,5 до 26,0 |
| Стерилизованные стущенные продукты — сливочно-растительные, растительно-сливочные и т. д. | — | — | — | — | — | От 20,0 до 26,0 | — | — |
| Сухие продукты — молочно-растительные, растительно-молочные и т. д. | Не более 1,5 | От 2,0 до 12,0 | От 14,0 до 18,0 | — | — | От 20,0 до 35,0 | — | — |
| Сухие продукты — сливочно-растительные, растительно-сливочные и т. д. | — | — | — | — | — | От 40,0 до 60,0 | От 40,0 до 50,0 | От 65,0 до 80,0 |
| Стерилизованные продукты — молочно-растительные, растительно-молочные (творожные изделия и др.) | Не более 2,0 | От 2,5 до 4,0 | От 4,5 до 5,5 | — | — | От 6,0 до 25,0 | — | — |

Продолжение

| | | Массовые доли жира (без учета жира глазури), % | | | | | | |
|--|--------------|--|------------------|--------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| Наименование продукта | | Обезжиренный продукт | Нежирный продукт | Маложирный продукт | Классический продукт | Нормальной жирности продукт | Жирный продукт | Высокожирный продукт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| Стерилизованные продукты — сливочно-растительные, растительно-сливочные (кремы, белково-жировые, каймак и др.) | — | — | — | — | От 30,0 до 40,0 | От 41,0 до 50,0 | Более 51,0 | |
| Молочные продукты сублимационной сушки — молочно-растительные, растительно-молочные и др. (напитки, каши, супы и др.) | Не более 2,0 | От 2,5 до 10,0 | От 11,0 до 15,0 | — | От 16,0 до 25,0 | — | — | |
| Молочные продукты сублимационной сушки — сливочно-растительные, растительно-сливочные и др. (напитки, каши, супы и др.) | — | — | — | — | От 26,0 до 30,0 | От 31,0 до 40,0 | Более 41,0 | |
| Кисломолочные продукты сублимационной сушки — молочно-растительные, растительно-молочные и др. (простокваша, йогурты, пасты и др.) | Не более 1,0 | От 1,5 до 9,0 | От 10,0 до 13,0 | — | От 14,0 до 30,0 | — | — | |
| Кисломолочные продукты сублимационной сушки — сливочно-растительные, растительно-сливочные и др. (простокваша, йогурты, пасты и др.) | — | — | — | — | От 31,0 до 40,0 | — | Более 41,0 | |
| Творожно-растительные пасты сублимационной сушки | Не более 2,0 | От 2,5 до 6,0 | От 6,5 до 9,0 | — | От 10,0 до 48,0 | — | Более 50,0 | |
| Сливочно (сметанно)-растительные продукты сублимационной сушки | — | — | От 35,0 до 49,0 | — | От 50,0 до 66,0 | — | От 67,0 до 72,0 | |

Приложение А. (Поправка).

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

**Термины и определения общетехнических понятий,
необходимые для понимания текста стандарта**

1 термообработка: Технологическая операция, при которой молоко или продукт подвергают воздействию заданной температуры в течение заданного времени.

2 пресный продукт: Пищевой продукт, изготавляемый без сквашивания.

3 молокосодержащее сырье: Смесь молока и/или молочного продукта, и/или вторичного молочного сырья с жирами, белками немолочного происхождения, используемая для дальнейшей переработки.

4 сгусток: Белковый гель, образующийся в процессе сквашивания и/или под воздействием ферментов и/или химических веществ.

5 творожное зерно: Механически и/или термически структурированный сгусток.

ОКС 01.040.67
67.100.10

H00

ОКСТУ 9209

Ключевые слова: термины, определения, молоко, молочный продукт, национальный кисломолочный продукт, молокосодержащий продукт, мороженое
