

МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Термины и определения

МАЛАКО І ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ МАЛАКА

Тэрміны і азначэнні

Издание официальное

БЗ 4-2007



Госстандарт
Минск

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

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

2 ВНЕСЕН Национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

3 УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 апреля 2007 г. № 23

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 17164-71 в части применения терминов 1 – 70)

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области молока и продуктов переработки молока.

Для каждого понятия установлен один стандартизированный термин.

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, имеющих общие терминологические элементы.

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

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

Правила использования терминов при формировании наименований молока и продуктов переработки молока приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы – светлым, синонимы – курсивом.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Термины и определения

МАЛАКО І ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ МАЛАКА

Тэрміны і азначэнні

Milk and products of milk processing

Terms and definitions

Дата введения 2007-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения, правила использования терминов при формировании наименований молока и продуктов переработки молока, изготавливаемых и реализуемых на территории Республики Беларусь.

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

2 Термины и определения**2.1 Общие понятия**

2.1.1 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.

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

2.1.3 молочный продукт: Пищевой продукт, изготавливаемый из молока (в том числе восстановленного, нормализованного, рекомбинированного и/или их смесей), который может содержать функционально необходимые для переработки ингредиенты.

Примечание – Функционально необходимые для переработки ингредиенты – закваски, ферментные препараты, пищевые добавки, вводимые в процессе производства, а также поваренная соль (для продуктов, изготавливаемых с солью) и сахара (для мороженого и молочных консервов с сахаром).

2.1.4 молочный составной продукт: Пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления вторичного молочного сырья и компонентов немолочного происхождения (за исключением немолочных жиров и/или белков), в котором составные части молока составляют более 50 % (для мороженого и молочных составных консервов с сахаром – более 40 %) в составе продукта при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо составных частей молока.

Примечание – Составные части молока – сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар – лактоза, ферменты, витамины, минеральные вещества), вода.

2.1.5 молокосодержащий продукт: Пищевой продукт, изготавливаемый из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока с добавлением или без добавления немолочных жиров и/или белков, используемых с целью частичной или полной замены отдельных составных частей молока, и/или других компонентов немолочного происхождения, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %.

2.1.6 вторичное молочное сырье: Остатки сырья, полуфабрикаты, побочные продукты переработки молока, молочные продукты с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами, соответствующие требованиям по показателям безопасности и предназначенные для использования после соответствующей переработки.

2.1.7 побочные продукты переработки молока: Продукты, получаемые в процессе переработки молока, но не являющиеся ее главной целью, используемые в качестве сырья для производства пищевых продуктов.

2.1.8 сливки: Молочный продукт, изготавливаемый концентрированием жировой фазы молока и/или молочных продуктов до содержания жира 9 % и более, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме».

2.1.9 кисломолочный продукт: Молочный или молочный составной пищевой продукт, изготавливаемый сквашиванием молока и/или сливок, и/или молочных продуктов, и/или их смесей с немолочными компонентами (для молочного составного) заквасочными микроорганизмами, приводящими к снижению pH и коагуляции белка, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

Примечание – Не допускается термическая обработка готового продукта.

2.1.10 сквашенный [кефирный], [ряженковый], [йогуртный], [варенцовый], [сметанный], [простоквашный] продукт: Молокосодержащий или термически обработанный молочный, молочный составной продукт, изготавливаемый по технологии кисломолочного продукта.

2.1.11 ацидофилин: Кисломолочный продукт, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибах 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.

2.1.12 сметана: Кисломолочный продукт, изготавливаемый 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.

2.1.13 простокваша: Кисломолочный продукт, изготавливаемый 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.

2.1.14 мечниковская простокваша: Кисломолочный продукт, изготавливаемый 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.

2.1.15 ряженка: Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием топленого молока 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.

2.1.16 варенец: Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием стерилизованного или подвергнутого термообработке при температуре $(97 \pm 2)^\circ\text{C}$ до достижения специфических органолептических показателей молока 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.

2.1.17 айран: Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый 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.

2.1.18 кумыс: Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый 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.

2.1.19 кефир: Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов 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 10^4 КОЕ в 1 г продукта.

2.1.20 йогурт: Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавливаемый 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.

2.1.21 творог: Кисломолочный продукт, изготавливаемый 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.

2.1.22 творожная масса: Молочный составной пищевой продукт, изготавливаемый 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 компонентов немолочного происхождения (за исключением немолочных жиров и/или белков).

Примечание – Не допускается термическая обработка готового продукта, добавление стабилизаторов консистенции, ароматизаторов (кроме ванилина) и консервантов.

2.1.23 творожный сырок: Формованная творожная масса, покрытая или не покрытая глазурью из пищевых продуктов.

2.1.24 творожный продукт: Молочный составной или молочносодержащий пищевой продукт, изготавливаемый из творога и/или продуктов переработки молока по технологии творога с добавлением или без добавления молочных продуктов и/или компонентов немолочного происхождения (включая немолочные жиры и/или белки), и/или пищевых добавок, с последующей термообработкой или без нее (для молочносодержащего продукта).

2.1.25 сырок: Формованный творожный продукт, покрытый или не покрытый глазурью из пищевых продуктов.

2.1.26 творожная паста: Молочный или молочный составной вязкий пищевой продукт, изготавливаемый из творога с удалением сыворотки центрифугированием и/или ультрафильтрацией с добавлением или без добавления молочных продуктов и компонентов немолочного происхождения (за исключением немолочных жиров и/или белков).

2.1.27 зерненный творог: Рассыпчатый молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый из творожного зерна.

Примечание – Не допускается термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции.

2.1.28 мороженое молочное [сливочное], [пломбир]: Молочный или молочный составной взбитый сладкий замороженный продукт с массовой долей молочного жира до 7,5 % [от 8 % до 11,5 %], [от 12 % до 20 %] и массовой долей СОМО не менее 7 %.

Примечание – СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток, т. е. составные части молока, за исключением жира и воды.

2.1.29 молочные [молочные составные], [молочносодержащие] консервы: Сухие, концентрированные, сгущенные, сгущенные с сахаром молочные [молочные составные], [молочносодержащие] продукты.

2.1.30 молочная сыворотка: Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка).

2.1.31 казеин: Продукт переработки молока, представляющий собой основную фракцию молочных белков, изготавливаемый из обезжиренного молока.

2.1.32 альбумин: Побочный продукт переработки молока, представляющий собой концентрат сывороточных белков, изготавливаемый из молочной сыворотки.

2.1.33 напиток: Пищевой продукт, изготавливаемый из молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока с применением или без применения заквасочных микроорганизмов, с добавлением или без добавления компонентов немолочного происхождения.

2.1.34 коктейль: Молочный составной пищевой продукт с массовой долей обезжиренных сухих веществ молока не менее 8 %, изготавливаемый с добавлением компонентов немолочного происхождения.

2.1.35 пудинг: Молочный составной или молочносодержащий вязкий пищевой продукт, изготавливаемый с добавлением стабилизаторов и/или желирующих веществ, сохраняющий форму упаковки.

2.1.36 крем: Молочный составной или молочносодержащий вязкий пищевой продукт, изготавливаемый с добавлением сливок или сливочного масла и компонентов немолочного происхождения.

2.1.37 мусс: Молочный или молочный составной взбитый, сохраняющий структуру пищевой продукт.

2.1.38 желе: Молочный составной или молочносодержащий нетекучий пищевой продукт, изготавливаемый с добавлением желирующих веществ, сохраняющий форму упаковки.

2.1.39 торт: Молочный составной или молокосодержащий, художественно оформленный или покрытый глазурью формованный или фасованный пищевой продукт.

2.2 Термины и определения, характеризующие особенности сырьевого состава продуктов

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

2.2.2 обезжиренное молоко (*Ндп. обрат*): Продукт переработки молока с массовой долей жира менее 0,5 %.

2.2.3 восстановленное молоко: Молоко, изготавливаемое из концентрированного, сгущенного или сухого молока и воды.

2.2.4 восстановленный продукт [молочный], [молочный составной], [молокосодержащий]: Продукт, изготавливаемый из концентрированного, сгущенного или сухого [молочного], [молочного составного], [молокосодержащего] продукта и воды.

2.2.5 нормализованное(ый) молоко, продукт [молочный], [молочный составной], [молокосодержащий]: Молоко, продукт [молочный], [молочный составной], [молокосодержащий], значения массовой доли жира и/или сухого обезжиренного молочного остатка которого или их соотношения приведены в соответствии с нормами, установленными в технических нормативных правовых актах (ТНПА).

2.2.6 рекомбинированное(ый) молоко, продукт [молочный], [молочный составной], [молокосодержащий]: Молоко, продукт [молочный], [молочный составной], [молокосодержащий], изготавливаемое (-ый) из составных частей молока (для молочного продукта) и компонентов немолочного происхождения (для молочного составного и молокосодержащего продукта) и воды.

2.2.7 обогащенный продукт: Пищевой продукт, в который дополнительно к имеющимся в составе исходного сырья внесены отдельно или в комплексе незаменимые пищевые вещества: белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотические вещества, пробиотические микроорганизмы.

2.2.8 биопродукт: Обогащенный продукт переработки молока, изготавливаемый сквашиванием молока, и/или молочных продуктов, или их смесей с компонентами немолочного происхождения, заквашиваемыми микроорганизмами с добавлением в процессе ферментации и/или после нее живых культур бифидобактерий (*Bifidobacterium*), и/или штаммов других пробиотических микроорганизмов в монокультурах или ассоциациях, и/или пребиотиков с содержанием пробиотических микроорганизмов в конце срока годности не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта.

Примечания

1 Не допускается термическая обработка готового продукта.

2 Пробиотические микроорганизмы – непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие с пищей, благотворно влияющие на организм человека нормализующим воздействием на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*.

3 Пребиотики – пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и/или биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности.

2.2.9 мороженое с растительным жиром: Взбитый сладкий замороженный молокосодержащий продукт.

2.2.10 продукт с растительным маслом: Молокосодержащий продукт, изготавливаемый с использованием растительных масел.

2.2.11 продукт с ароматом: Молочный составной или молокосодержащий продукт, изготавливаемый с использованием ароматизаторов.

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

2.3.1 сырое молоко: Молоко, не подвергавшееся нагреванию свыше 40 °С или какой-либо другой обработке, приводящей к изменению его составных частей.

2.3.2 сырые сливки: Сливки, не подвергавшиеся термической обработке свыше 45 °С.

2.3.3 питьевое молоко: Молочный продукт с массовой долей жира менее 9,0 %, изготавливаемый из сырого молока и/или молочных продуктов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации.

2.3.4 питьевые сливки: Сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации.

2.3.5 топленое молоко: Питьеовое молоко, подвергнутое термообработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее 3 ч до достижения специфических органолептических показателей.

2.3.6 термизированный молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт: Молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт, подвергнутый термической обработке при температуре от 60 °С до 65 °С с выдержкой от 2 до 30 с.

2.3.7 пастеризованный молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт: Молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт, подвергнутый термической обработке при определенных температурных режимах и соответствующий требованиям санитарной безопасности.

2.3.8 стерилизованный молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт: Молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт, подвергнутый высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100 °С и соответствующий требованиям промышленной стерильности.

2.3.9 ультравысокотемпературно-обработанный молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт: Молочный [молочный составной], [молокосодержащий] продукт, подвергнутый высокотемпературной термической обработке при температуре выше 140 °С и соответствующий требованиям промышленной стерильности.

2.3.10 концентрированный [сгущенный] продукт переработки молока: Продукт переработки молока, изготавливаемый методами ультрафильтрации, обратного осмоса, тепловой денатурации, микробного синтеза, частичным удалением воды до достижения массовой доли сухих веществ продукта не менее 20 %.

2.3.11 концентрированное обезжиренное [цельное] молоко: Молочный продукт концентрированный с массовой долей сухих веществ молока не менее 20 %.

2.3.12 сгущенное обезжиренное [цельное] молоко: Молочный продукт сгущенный с массовой долей сухих веществ молока не менее 25 %.

2.3.13 сгущенный [концентрированный] продукт переработки молока с сахаром: Продукт переработки молока сгущенный [концентрированный], изготавливаемый с добавлением сахара.

Примечание – Допускается замена сахарозы на другие сахара.

2.3.14 сгущенное [концентрированное] молоко с сахаром: Молочный продукт сгущенный [концентрированный] с сахаром.

2.3.15 сухой продукт переработки молока: Продукт переработки молока, изготавливаемый частичным удалением воды из продукта до достижения массовой доли сухих веществ в готовом продукте не менее 90 %.

2.3.16 сухое обезжиренное [цельное] молоко: Молочный продукт сухой, изготавливаемый путем удаления воды до достижения массовой доли сухих веществ молока в готовом продукте не менее 95 %, с массовой долей жира не более 1,5 % [не менее 20 %], при этом содержание белка в сухом обезжиренном молочном остатке составляет не менее 34 %.

2.3.17 взбитый продукт: Пищевой продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого менее плотности исходного продукта.

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

Алфавитный указатель терминов

Айран.....	2.1.17
Альбумин	2.1.32
Ацидофилин	2.1.11
Биопродукт	2.2.8
Варенец.....	2.1.16
Желе	2.1.38
Йогурт.....	2.1.20
Казеин	2.1.31
Кефир	2.1.19
Коктейль	2.1.34
Консервы молокосодержащие.....	2.1.29
Консервы молочные	2.1.29
Консервы молочные составные	2.1.29
Крем.....	2.1.36
Кумыс.....	2.1.18
Масса творожная	2.1.22
Молоко	2.1.1
Молоко рекомбинированное	2.2.6
Молоко восстановленное	2.2.3
Молоко концентрированное обезжиренное	2.3.11
Молоко концентрированное с сахаром	2.3.14
Молоко концентрированное цельное.....	2.3.11
Молоко нормализованное	2.2.5
Молоко обезжиренное	2.2.2
Молоко питьевое	2.3.3
Молоко сгущенное обезжиренное	2.3.12
Молоко сгущенное с сахаром.....	2.3.14
Молоко сгущенное цельное	2.3.12
Молоко сухое обезжиренное	2.3.16
Молоко сухое цельное.....	2.3.16
Молоко сырое.....	2.3.1
Молоко топленое	2.3.5
Молоко цельное	2.2.1
Мороженое молочное	2.1.28
Мороженое пломбир	2.1.28
Мороженое сливочное.....	2.1.28
Мороженое с растительным жиром	2.2.9
Мусс	2.1.37
Напиток	2.1.33
Обрат	2.2.2
Паста творожная	2.1.26
Продукт безлактозный	2.3.17
Продукт варенцовый	2.1.10
Продукт взбитый	2.3.17
Продукт йогуртный.....	2.1.10
Продукт кефирный.....	2.1.10
Продукт кисломолочный	2.1.9
Продукт молокосодержащий.....	2.1.5
Продукт молокосодержащий восстановленный.....	2.2.4
Продукт молокосодержащий нормализованный.....	2.2.5
Продукт молокосодержащий пастеризованный	2.3.7
Продукт молокосодержащий рекомбинированный	2.2.6
Продукт молокосодержащий стерилизованный	2.3.8
Продукт молокосодержащий термизированный	2.3.6
Продукт молокосодержащий ультравысокотемпературно-обработанный	2.3.9
Продукт молочный	2.1.3

Продукт молочный восстановленный	2.2.4
Продукт молочный нормализованный	2.2.5
Продукт молочный пастеризованный	2.3.7
Продукт молочный рекомбинированный	2.2.6
Продукт молочный составной	2.1.4
Продукт молочный составной восстановленный	2.2.4
Продукт молочный составной нормализованный	2.2.5
Продукт молочный составной пастеризованный	2.3.7
Продукт молочный составной рекомбинированный	2.2.6
Продукт молочный составной стерилизованный	2.3.8
Продукт молочный составной термизированный	2.3.6
Продукт молочный составной ультравысокотемпературно-обработанный	2.3.9
Продукт молочный стерилизованный	2.3.8
Продукт молочный термизированный	2.3.6
Продукт молочный ультравысокотемпературно-обработанный	2.3.9
Продукт низколактозный	2.3.17
Продукт обогащенный	2.2.7
Продукт переработки молока концентрированный	2.3.10
Продукт переработки молока концентрированный с сахаром	2.3.12
Продукт переработки молока сгущенный	2.3.10
Продукт переработки молока сгущенный с сахаром	2.3.13
Продукт переработки молока сухой	2.3.15
Продукт простоквашный	2.1.10
Продукт ряженковый	2.1.10
Продукт с ароматом	2.2.11
Продукт сквашенный	2.1.10
Продукт сметанный	2.1.10
Продукт с растительным маслом	2.2.10
Продукт творожный	2.1.24
Продукты переработки молока	2.1.2
Продукты переработки молока побочные	2.1.7
Простокваша	2.1.13
Простокваша мечниковская	2.1.14
Пудинг	2.1.35
Ряженка	2.1.15
Сливки	2.1.8
Сливки питьевые	2.3.4
Сливки сырые	2.3.2
Сметана	2.1.12
Сыворотка молочная	2.1.30
Сырок	2.1.25
Сырок творожный	2.1.23
Сырье вторичное молочное	2.1.6
Творог	2.1.21
Творог зерненный	2.1.27
Торт	2.1.39

Приложение А
(обязательное)

Правила использования терминов при формировании наименований молока и продуктов переработки молока

Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать терминам и определениям, установленным в разделе 2 настоящего стандарта.

При формировании наименований конкретного продукта допускается не использовать следующие стандартизованные термины, являющиеся классификационными понятиями и используемые для составления классификаторов и статистических материалов:

продукты переработки молока;
молочный продукт;
молочный составной продукт;
молокосодержащий продукт;
кисломолочный продукт;
скваженный продукт;
молочные [молочные составные, молокосодержащие] консервы.

Для наименования продуктов, не являющихся молоком, молочным продуктом, молочным составным продуктом, не допускается применение установленных настоящим стандартом терминов непосредственно в словосочетаниях или в корне фирменных наименований.

А.1 Правила использования терминов при формировании наименований молока и сливок

Наименование вида животных, от которых получено молоко (кроме коровьего молока), указывают после термина «молоко».

При формировании наименований питьевых молока и сливок допускается не использовать прилагательное «питьевое» («питьевые»).

При формировании наименования молочных продуктов из нормализованного молока допускается не использовать прилагательное «нормализованное». При этом обязательно указывается информация о массовой доле жира в продукте.

При формировании наименования молока и сливок обязательно используют термины, характеризующие особенности сырьевого состава продукта, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта. При этом соблюдают следующий порядок формирования наименования: сначала термин на конкретный вид продукта, затем термин, характеризующий способ его термической или специальной обработки.

В случае специальной (высокотехнологичной) обработки молока (например, гидролиз лактозы) допускается использование модификаций стандартизованного термина с целью более доступного разъяснения потребительских свойств продукта.

При наличии фантазийного наименования, установленного в ТНПА или технологическом документе на продукт, его указывают либо в составе термина, либо отдельно.

Примеры формирования наименований молока и сливок:

«Молоко цельное пастеризованное»;
«Молоко козье пастеризованное»;
«Молоко топленое «Деревенское»;
«Молоко витаминизированное» или «Молоко, обогащенное витамином С»;
«Сливки стерилизованные»;
«Молоко восстановленное пастеризованное»;
«Молоко рекомбинированное стерилизованное»;
«Молоко восстановленное УВТ обработанное»;
«Сливки рекомбинированные стерилизованные»;
«Сливки взбитые»;
«Молоко сухое обезжиренное»;
«Сливки сухие»;
«Молоко концентрированное цельное стерилизованное»;

«Молоко сгущенное с сахаром»;
 «Сливки сгущенные с сахаром»;
 «Молоко безлактозное стерилизованное» или «Молоко без лактозы стерилизованное».

А.2 Правила использования терминов при формировании наименований молочных продуктов

При формировании наименования молочного продукта обязательно используют термины, характеризующие особенности сырьевого состава продукта, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае, если такая обработка проводилась). При этом соблюдают следующий порядок формирования наименования: сначала термин на конкретный вид молочного продукта, затем термин, характеризующий способ его термической или специальной обработки.

Не допускается использование терминов кисломолочных продуктов для наименований термически обработанных молочных продуктов, не содержащих в своем составе живой микрофлоры. При формировании наименований термически обработанных молочных продуктов используют прилагательные, образованные от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен.

При наличии фантазийного наименования, установленного в ТНПА или технологическом документе на продукт, его указывают либо в составе термина, либо отдельно.

Примеры формирования наименований молочных продуктов:

«Сметана»;
 «Кефир»;
 «Ряженка»;
 «Биоряженка»;
 «Биойогурт»;
 «Простокваша мечниковская»;
 «Паста творожная»;
 «Молоко сгущенное с сахаром»;
 «Мороженое пломбир»;
 «Мороженое ванильное»;
 «Продукт простоквашный пастеризованный».

А.3 Правила использования терминов при формировании наименований молочных составных продуктов

При формировании наименования молочного составного продукта обязательно используют термины, характеризующие особенности сырьевого состава продукта с четким указанием используемого немолочного ингредиента или пищевого продукта, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае, если такая обработка проводилась). При этом соблюдают следующий порядок формирования наименования: сначала термин молочного продукта, затем указывают используемый ингредиент или пищевой продукт, затем термин, характеризующий способ его термической или специальной обработки.

Допускается указывать вид используемого немолочного компонента (фруктовый, овощной наполнитель и т. д.) в виде прилагательного к термину молочного продукта.

Не допускается использование терминов кисломолочных продуктов для наименований термически обработанных молочных составных продуктов, не содержащих в своем составе живой микрофлоры. При формировании наименований термически обработанных молочных составных продуктов используют прилагательные, образованные от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен.

При наличии фантазийного наименования, установленного в ТНПА или технологическом документе на продукт, его указывают либо в составе термина, либо отдельно.

Примеры формирования наименований молочных составных продуктов:

«Молоко с вишневым соком стерилизованное»;
 «Биомолоко с лактулозой и ванилином пастеризованное»;
 «Кефир с фруктами» или «Кефир фруктовый»;

«Творог с кусочками фруктов «Ягодный»;
«Йогурт с малиной»;
«Биопростокваша со злаками»;
«Напиток кефирный с черникой пастеризованный»;
«Коктейль молочно-соковый пастеризованный», или «Напиток молочно-соковый пастеризованный», или «Молоко с ананасовым соком пастеризованное»;
«Мусс молочный с персиком»;
«Масса творожная с курагой»;
«Мороженое сливочное с клубникой»;
«Молоко концентрированное с ягодным сиропом стерилизованное»;
«Молоко сгущенное с ореховым ароматом стерилизованное»;
«Молоко сухое с какао».

А.4 Правила использования терминов при формировании наименований молоко-содержащих продуктов

При формировании наименования 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).

Не допускается использование терминов молочных и молочных составных продуктов для наименований молокосодержащих продуктов.

Не допускается использование терминов кисломолочных продуктов для формирования наименований молокосодержащих продуктов.

Не допускается использование слов «пломбир», «сливочное», «молочное» при формировании наименований мороженого с растительным жиром.

Не допускается использование слов «молоко» и «сливки» при формировании наименований молокосодержащих консервов.

При наличии фантазийного наименования, установленного в ТНПА или технологическом документе на продукт, его указывают либо в составе термина, либо отдельно.

Примеры формирования наименований молокосодержащих продуктов:

«Крем йогуртный с фруктами»;
«Десерт сметанный с фруктами»;
«Напиток кумысный «Здоровье» пастеризованный»;
«Коктейль соково-молочный пастеризованный» или «Ананасовый сок с молоком пастеризованный»;
«Пудинг творожный с яблочным пюре»;
«Крем молокосодержащий с ванильным ароматом»;
«Мороженое с растительным жиром» или «Мороженое с кокосовым маслом»;
«Десерт молокосодержащий с кусочками ананаса»;
«Продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Варенка»;
«Смесь сухая молокосодержащая».

А.5 Правила использования терминов при формировании наименований продуктов, изготавливаемых на основе побочных продуктов переработки молока

При формировании наименования продукта, изготовленного на основе побочных продуктов переработки молока, используют термины, установленные в данном 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).

При этом соблюдают следующий порядок формирования наименования: сначала термин на конкретный вид продукта, затем указывают наименование немолочного компонента или пищевого продукта, если они входят в состав готового продукта, затем термин, характеризующий способ его термической или специальной обработки.

При наличии фантазийного наименования, установленного в ТНПА или технологическом документе на продукт, его указывают либо в составе термина, либо отдельно.

Примеры формирования наименований продуктов, изготавливаемых на основе побочных продуктов переработки молока

- «Пахта пастеризованная»;
- «Пахта, обогащенная бифидобактериями пастеризованная»;
- «Сыворотка молочная с яблочным соком пастеризованная»;
- «Желе из молочной сыворотки с фруктовым соком»;
- «Напиток из молочной сыворотки с абрикосовым соком пастеризованный»;
- «Пахта сгущенная с сахаром»;
- «Сыворотка молочная сгущенная с гидролизованной лактозой пастеризованная»;
- «Сыворотка молочная сухая»;
- «Казеин пищевой».

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 24.05.2007. Подписано в печать 26.06.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,4 Уч.- изд. л. 0,85 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.