

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52000—  
2010

---

# ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

## Термины и определения

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 сентября 2010 г. № 238-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52000—2002

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартиформ, оформление, 2011, 2018

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 |
| Алфавитный указатель терминов ..... | 6 |

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и т.п.) термина, имеющие общие терминологические элементы.

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 данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

## Термины и определения

Macaroni products. Terms and definitions

Дата введения — 2011—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области макаронных изделий.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по макаронным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующие результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с ГОСТ Р 50779.10, ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ 16299, ГОСТ 17527, ГОСТ 21391.

**2 Термины и определения****Общие понятия**

**1 макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

**2 макаронные изделия для детского питания:** Макароны изделия, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, обеспечивающие эффективную усвояемость и не причиняющие вред здоровью ребенка.

**3 макаронные изделия быстрого приготовления:** Макароны изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле.

**4 макаронные изделия инстантные:** Макароны изделия, которые готовятся к употреблению путем заливания их водой или бульоном, температурой не ниже 90 °C.

**5 макаронные изделия фаршированные:** Макароны изделия с начинками, предназначенные для продажи в свежем, замороженном или консервированном виде.

**6 макаронные изделия консервированные:** Макароны изделия, изготовленные по технологии, обеспечивающей стерильность в течение длительного срока годности.

**7 макаронные изделия замороженные:** Полуфабрикат макаронных изделий, прошедший процесс снижения температуры до отрицательной с целью консервации.

**8 безглютеновые макаронные изделия:** Макароны изделия из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, или макаронные изделия, из которых глютен удален в ходе промышленной обработки, содержание глютена в которых не превышает 100 мг/кг.

**9 безбелковые макаронные изделия:** Макароны изделия, изготовленные из крахмалсодержащего сырья, содержание белка в которых не превышает 1,0 %.

**10 полуфабрикат макаронных изделий:** Уплотненное тесто, прошедшее формование на всех стадиях сушки или готовое к реализации.

**11 группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

**12 макаронные изделия группы А:** Макароны, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий.

**13 макаронные изделия группы Б:** Макароны, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий.

**14 макаронные изделия группы В:** Макароны, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения.

**15 сорт макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий.

**16 макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 0,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**17 макаронные изделия группы А первого сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 1,2 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**18 макаронные изделия группы А второго сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 1,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы второго сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**19 макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 0,6 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**20 макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**21 макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 0,56 %, изготовленные из пшеничной муки.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**22 макаронные изделия группы В первого сорта:** Макароны, зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из пшеничной муки.

**Примечание** — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

**23 тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

**24 трубчатые макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

**25 нитевидные макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

**26 ленточные макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

**27 фигурные макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

**28 короткие макаронные изделия:** Макароны длиной менее 200 мм.

**29 длинные макаронные изделия:** Макароны длиной 200 мм и более.

- 30 **одинарные макаронные изделия**: Длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.
- 31 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий**: Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].
- 32 **двойные гнутые макаронные изделия**: Длинные макаронные изделия, высушенные в подвешенном состоянии на бастунах.
- 33 **мелкий формат (макаронных изделий)**: Макаронные изделия с линейными размерами до 4 мм.
- 34 **бастун**: Приспособление для сушки длинных макаронных изделий.
- 35 **макаронная матрица**: Составная часть макаронного пресса, определяющая форму макаронных изделий.
- 36 **тестораскаточный узел**: Формующий узел, позволяющий получить уплотненное тесто.
- 37 **прессованные макаронные изделия**: Макаронные изделия, тип которых формируется путем продавливания через матрицу.
- 38 **штампованные макаронные изделия**: Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.
- 39 **резаные макаронные изделия**: Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.
- 40 **фасованные макаронные изделия**: Макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.
- 41 **форма (макаронных изделий)**: Конфигурация макаронных изделий, которая формируется макаронной матрицей, штампованием, раскаткой и резанием.
- 42 **время варки [заваривания] макаронных изделий до готовности**: Интервал времени, по истечении которого непрерывная белая линия, видимая в центре кусочка макаронного изделия во время варки [заваривания], исчезает при раздавливании изделия с помощью давилочной пластинки.
- 43 **сохранность формы сваренных [заваренных] макаронных изделий**: Свойство макаронных изделий сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки [заваривания] до готовности.

#### Сырье и полуфабрикаты макаронного производства

- 44 **основное сырье (для изготовления макаронных изделий)**: Рецептурный компонент, массовая доля которого преобладает в рецептуре макаронного теста.
- 45 **дополнительное сырье (для изготовления макаронных изделий)**: Сырье, применяемое для обеспечения специальных органолептических и физико-химических свойств макаронных изделий.
- 46 **обогащающая добавка (для изготовления макаронных изделий)**: Сырье, используемое в процессе изготовления макаронных изделий для повышения их пищевой ценности.
- 47 **макаронные свойства муки**: Способность муки определять качество макаронных изделий.
- 48 **мучная смесь (для изготовления макаронных изделий)**: Смесь из муки разных сортов или разных партий муки в определенном соотношении или смесь основного и дополнительного сырья для изготовления макаронных изделий.
- 49 **водообогатительная смесь**: Раствор или эмульсия, приготовленные из воды и дополнительного сырья.

#### Технологические процессы

- 50 **рецептура (макаронного теста)**: Совокупность сведений об основном и дополнительном сырье, его базисной влажности и количественном соотношении из расчета на 100 кг основного сырья для изготовления макаронных изделий.
- 51 **макаронное тесто**: Рецептурная смесь, вымешанная до однородной комковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий.
- 52 **замес (макаронного теста)**: Смешивание сырья, входящего в рецептuru макаронного теста.
- 53 **уплотненное (макаронное) тесто**: Макаронное тесто, прошедшее процесс прессования или раскатки.
- 54 **мягкий замес (макаронного теста)**: Замес макаронного теста влажностью более 32 %.
- 55 **средний замес (макаронного теста)**: Замес макаронного теста влажностью 30 % — 32 % включительно.
- 56 **твердый замес (макаронного теста)**: Замес макаронного теста влажностью менее 30 %.

- 57 **холодный замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста на воде температурой менее 35 °С.
- 58 **теплый замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста на воде температурой 35 ° — 65 °С включительно.
- 59 **горячий замес (макаронного теста):** Замес макаронного теста на воде температурой более 65 °С.
- 60 **вакуумирование (макаронного теста):** Удаление воздуха из макаронного теста.
- 61 **прессование (макаронного теста):** Процесс уплотнения макаронного теста с помощью нагнетающего шнека или поршня.
- 62 **штампование (уплотненного макаронного теста):** Процесс формования макаронных изделий с помощью штампа.
- 63 **раскатка (уплотненного макаронного теста):** Процесс уплотнения макаронного теста с помощью тестораскаточного узла.
- 64 **резание (уплотненного макаронного теста):** Процесс получения макаронных изделий заданной формы ножами.
- 65 **резка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс получения полуфабриката макаронных изделий заданной длины.
- 66 **обдувка (полуфабриката макаронных изделий):** Подведение воздушного потока с целью удаления части влаги с поверхности полуфабриката макаронных изделий.
- 67 **гидротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий горячей водой или паром.
- 68 **гигротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий перегретым паром.
- 69 **раскладка (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение полуфабриката макаронных изделий в лотках или на лентах транспортера сушилок для прохождения стадии сушки.
- 70 **развешивание (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение макаронных изделий на бастунах для прохождения стадии сушки, стабилизации и охлаждения.
- 71 **сушка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс удаления влаги из полуфабриката макаронных изделий.
- 72 **стабилизация (макаронных изделий):** Процесс выравнивания влаги и температуры по всей толщине макаронного изделия.
- 73 **охлаждение (макаронных изделий):** Процесс понижения температуры макаронных изделий после сушки.
- 74 **отволаживание (макаронных изделий):** Стадия сушки полуфабриката макаронных изделий, при которой происходит перераспределение влаги по всей толщине макаронного изделия.
- 75 **конвективная сушка (макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий воздухом с его искусственным подогревом и принудительной циркуляцией.
- 76 **низкотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором температура воздуха не превышает 60 °С.
- 77 **высокотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха достигает 70 ° — 90 °С.
- 78 **сверхвысокотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха превышает 90 °С.
- 79 **естественная сушка (макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий на воздухе в естественных условиях.
- 80 **подвесная сушка (макаронных изделий):** Сушка длинных макаронных изделий, развешенных на бастунах.
- 81 **сушка в масле (макаронных изделий быстрого приготовления):** Удаление влаги из макаронных изделий в нагретом масле.

#### Технохимический контроль производства макаронных изделий

- 82 **партия макаронных изделий:** Количество макаронных изделий одного ассортимента, из одинаковых партий основного и дополнительного сырья, выработанное за установленный предприятием период времени.



**83 норма расхода сырья (при изготовлении макаронных изделий):** Количество основного и дополнительного сырья, необходимое для изготовления одной тонны макаронных изделий установленного качества.

**84 технологические затраты (при изготовлении макаронных изделий):** Количество основного и дополнительного сырья, использованного и перешедшего в макаронные изделия в процессе изготовления.

**85 безвозвратные потери сырья:** Основное и дополнительное сырье, теряющееся в процессе производства, которое не может быть собрано и взвешено.

**86 учтенные отходы:** Сырье, теряющееся в процессе производства, которое может быть собрано и взвешено.

**87 возвратные отходы (при изготовлении макаронных изделий):** Макаaronное тесто, уплотненное тесто, полуфабрикат макаронных изделий, отвечающие требованиям безопасности, которые могут быть использованы во вторичной переработке.

**88 смет (при изготовлении макаронных изделий):** Часть отходов при изготовлении макаронных изделий в виде муки, макаронного теста и макаронных изделий, в целом составляющие санитарный брак.

**89 идентификация макаронных изделий:** Деятельность по установлению соответствия макаронных изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о макаронных изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

## Алфавитный указатель терминов

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| бастун                                                      | 34 |
| бантики макаронных изделий                                  | 31 |
| брикеты макаронных изделий                                  | 31 |
| вакуумирование макаронного теста                            | 60 |
| время варки макаронных изделий до готовности                | 42 |
| время заваривания макаронных изделий до готовности          | 42 |
| гнезда макаронных изделий                                   | 31 |
| группа макаронных изделий                                   | 11 |
| добавка обогащающая для изготовления макаронных изделий     | 46 |
| замес макаронного теста                                     | 52 |
| замес макаронного теста горячий                             | 59 |
| замес макаронного теста мягкий                              | 54 |
| замес макаронного теста твердый                             | 56 |
| замес макаронного теста теплый                              | 58 |
| замес макаронного теста холодный                            | 57 |
| затраты технологические при изготовлении макаронных изделий | 84 |
| идентификация макаронных изделий                            | 89 |
| изделия макаронные                                          | 1  |
| изделия макаронные безбелковые                              | 9  |
| изделия макаронные безглютеновые                            | 8  |
| изделия макаронные быстрого приготовления                   | 3  |
| изделия макаронные группы А                                 | 12 |
| изделия макаронные группы А второго сорта                   | 18 |
| изделия макаронные группы А высшего сорта                   | 16 |
| изделия макаронные группы А первого сорта                   | 17 |
| изделия макаронные группы Б                                 | 13 |
| изделия макаронные группы Б высшего сорта                   | 19 |
| изделия макаронные группы Б первого сорта                   | 20 |
| изделия макаронные группы В                                 | 14 |
| изделия макаронные группы В высшего сорта                   | 21 |
| изделия макаронные группы В первого сорта                   | 22 |
| изделия макаронные двойные гнутые                           | 32 |
| изделия макаронные для детского питания                     | 2  |
| изделия макаронные длинные                                  | 29 |
| изделия макаронные замороженные                             | 7  |
| изделия макаронные инстантные                               | 4  |
| изделия макаронные консервированные                         | 6  |
| изделия макаронные короткие                                 | 28 |
| изделия макаронные ленточные                                | 26 |
| изделия макаронные нитевидные                               | 25 |
| изделия макаронные одинарные                                | 30 |
| изделия макаронные прессованные                             | 37 |
| изделия макаронные резаные                                  | 39 |
| изделия макаронные трубчатые                                | 24 |
| изделия макаронные фаршированные                            | 5  |
| изделия макаронные фасованные                               | 40 |
| изделия макаронные фигурные                                 | 27 |
| матрица макаронная                                          | 35 |
| мотки макаронных изделий                                    | 31 |
| норма расхода сырья при изготовлении макаронных изделий     | 83 |
| обдувка полуфабриката макаронных изделий                    | 66 |
| обработка полуфабриката макаронных изделий гидротермическая | 68 |
| обработка полуфабриката макаронных изделий гидротермическая | 67 |
| отволаживание макаронных изделий                            | 74 |

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| отходы возвратные                                        | 87 |
| отходы учтенные                                          | 86 |
| охлаждение макаронных изделий                            | 73 |
| партия макаронных изделий                                | 82 |
| полуфабрикат макаронных изделий                          | 10 |
| потери сырья безвозвратные                               | 85 |
| прессование макаронного теста                            | 61 |
| развешивание полуфабриката макаронных изделий            | 70 |
| раскатка уплотненного макаронного теста                  | 63 |
| раскладка полуфабриката макаронных изделий               | 69 |
| режим сушки макаронных изделий высокотемпературный       | 77 |
| режим сушки макаронных изделий низкотемпературный        | 76 |
| режим сушки макаронных изделий сверхвысокотемпературный  | 78 |
| резание уплотненного макаронного теста                   | 64 |
| резка полуфабриката макаронных изделий                   | 65 |
| рецептура макаронного теста                              | 50 |
| свойства муки макаронные                                 | 47 |
| смесь водообогатительная                                 | 49 |
| смесь мучная для изготовления макаронных изделий         | 48 |
| смет при изготовлении макаронных изделий                 | 88 |
| сорт макаронных изделий                                  | 15 |
| сохранность формы заваренных макаронных изделий          | 43 |
| сохранность формы сваренных макаронных изделий           | 43 |
| средний замес макаронного теста                          | 55 |
| стабилизация макаронных изделий                          | 72 |
| сушка в масле макаронных изделий быстрого приготовления  | 81 |
| сушка макаронных изделий естественная                    | 79 |
| сушка макаронных изделий конвективная                    | 75 |
| сушка макаронных изделий подвесная                       | 80 |
| сушка полуфабриката макаронных изделий                   | 71 |
| сырье дополнительное для изготовления макаронных изделий | 45 |
| сырье основное для изготовления макаронных изделий       | 44 |
| тесто макаронное                                         | 51 |
| тесто макаронное уплотненное                             | 53 |
| тип макаронных изделий                                   | 23 |
| узел тестораскаточный                                    | 36 |
| форма макаронных изделий                                 | 41 |
| формат мелкий макаронных изделий                         | 33 |
| штампование уплотненного макаронного теста               | 62 |
| штампованные макаронные изделия                          | 38 |

Ключевые слова: макаронные изделия, термины, определения, органолептические показатели, физико-химические показатели, сырье, полуфабрикаты, технологический процесс, теххимический процесс

Редактор *Е.В. Лукьянова*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.12.2018. Подписано в печать 18.12.2018. Формат 60×84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11  
[www.jurisizdat.ru](http://www.jurisizdat.ru) [y-book@mail.ru](mailto:y-book@mail.ru)

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)