

# **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 холодильной 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 молочносодержащих 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 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 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.

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## 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, изготавливаемый из молока и/или его составных частей и/или вторичного молочного сырья без использования в нем не молочных жира и белка.

## Примечания

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, изготавливаемый 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.

**Примечание** — 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 %, изготавливаемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке.

**Примечание** — 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, изготавливаемый 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 специфичной технологии.

**8 ацидофилин:** Национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислой ацидофильной палочки, лактококков и закваской, приготовленной на кефирных грибах 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый сквашиванием стерилизованного или подвергнутого термообработке при температуре  $(97 \pm 2)^\circ\text{C}$  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, изготавливаемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибах 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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.

**Примечание** — Допускается добавление пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

**19 квark:** Кисломолочный продукт, изготавливаемый 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 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.

**Примечание** — 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 %.

**Примечание** — 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.

**Примечания**

1 Не допускается применение пищевых ароматизаторов и красителей.

2 Допускается изготовление пасхи без термообработки компонентов.

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

**23 зерненный молочный [молочкосодержащий] продукт:** Рассыпчатый молочный [молочкосодержащий] продукт, изготавливаемый из зерненого 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):** Текучий пищевой продукт массовой долей обезжиренных сухих веществ молока не менее 8,0 %, изготавливаемый с добавлением пищевых продуктов и добавок.

**Примечание** — 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 %, изготавливаемый с добавлением пищевых продуктов, добавок и воды.

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

35 **желе** (продукт молочный или молокосодержащий): Нетекущий пищевой продукт, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый с добавлением пряностей и/или солений, и/или острых, сладких, кислых, кисло-сладких продуктов.

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

38 **пудинг** (продукт молочный или молокосодержащий): Нетекущий вязкий пищевой продукт, изготавливаемый 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, изготавливаемый из сливок.

**Примечание** — 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.

**Примечание** — Допускается очистка молока от механических примесей и охлаждение до температуры  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

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 соответствии с нормами, установленными в нормативных или технических документах.

49 **восстановленное (-ый) молоко [молочный, молокосодержащий продукт]**: Молоко [молочный, молокосодержащий продукт], изготавливаемое (-ый) из концентрированного, сгущенного 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.

**Примечание** — Плотность взбитого продукта — не более 850 кг/м<sup>3</sup>.



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

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

**54 сывороточно-молочный продукт:** Молочный продукт, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 %, изготавливаемый 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 зерненный молокосодержащий продукт, изготавливаемый 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 зерненный молокосодержащий продукт, изготавливаемый 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, изготавливаемый 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 гидрогенизированным [перезтерифицированным] жиром:** Молокосодержащий продукт, изготавливаемый с использованием гидрогенизированных [перезтерифицированных] растительных или животных жиров.

**73 молочный [молокосодержащий] продукт с фруктами [с овощами]:** Молочный [молокосодержащий] продукт, изготавливаемый 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, изготавливаемый с использованием кофе [шоколада или какао-порошка, куриных яиц, куриных яичных белков, яичных желтков, сиропа крем-брюле, цикория, меда, орехов-пraliне, арахиса-пraliне, чая, вина, коньяка, ликера, рома].

**75 молочный [молокосодержащий] продукт с грибами [с крабами, с креветками]:** Молочный [молокосодержащий] продукт, изготавливаемый 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, изготавливаемый с использованием витаминов.

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

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

#### Термины и определения продуктов в зависимости от применяемых заквасок

**80 кисломолочный продукт:** Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибами и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионовокислых, уксуснокислых 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.

**Примечание** — Допускается добавление после сквашивания пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

**81 кисломолочное мороженое:** Мороженое, изготавливаемое 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 бифидопроduct:** Молочный продукт, изготавливаемый 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, изготавливаемый по технологии ацидофилина [варенца, йогурта, кефира, простокваши, ряженки, сметаны, творога и/или кварка] с использованием молкосодержащего сырья, и/или изготавливаемый с применением термизации, пастеризации, стерилизации, ультравысокотемпературной обработки после его сквашивания, и/или изготавливаемый с добавлением немолочных компонентов.

84 **кумысный продукт:** Молочный продукт, изготавливаемый 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, изготавливаемое с использованием культур молочнокислых бактерий, применяемых при производстве йогурта [ацидофилина, варенца, кефира, простокваши, ряженки, сметаны, творога и/или кварка].

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

86 **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся нагреванию.

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

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

89 **топленый молочный [молочкосодержащий] продукт:** Молочный [молочкосодержащий] 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 [молочкосодержащий] продукт:** Молочный [молочкосодержащий] продукт, подвергнутый термообработке при температурах выше 100 °С и выдержках, обеспечивающих получение продукта, отвечающего требованиям промышленной стерильности.

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

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

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

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

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

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

97 **сублимированный молочный [молочкосодержащий] продукт:** Молочный [молочкосодержащий] 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.

Примечание — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

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

Примечание — Значения массовых долей жира приведены в приложении А.

100 **маложирный молочный [молочкосодержащий] продукт:** Молочный [молочкосодержащий] 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
кварк	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 ацидофильный	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 зерненный	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 топлёный	89
продукт молокосодержащий ультравысокотемпературно-обработанный ( <i>УВТ-обработанный продукт</i> )	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-сывороточный	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 зерненный	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 сгущенный	95
продукт молочный стерилизованный	90
продукт молочный сублимированный	97
продукт молочный сухой	96
продукт молочный термизированный	87
продукт молочный топлёный	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 гидрогенизированным жиром	72
продукт с перезтерифицированным 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 зерненный	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	Нормальной жирности продукт	Жирный продукт	Высокожирный продукт
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Молочные продукты</b>							
Питательное 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, суфле	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 кварка)	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	—
Кварк	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 шербет	—	—	—	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

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
Молокосодержащие продукты							
Молочно (кисломолочно)-растительных и др.	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
Сливочно (сметанных)-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
Творожно-растительных и др.	Не более 1,8	От 2,0 до 3,8	—	—	От 4,0 до 18,0	19,0 и более	—
Молочно-растительное мороженое	—	Не более 2,0	—	—	От 2,5 до 4,0	От 4,5 до 6,0	—
Сливочно-растительное мороженое	—	—	—	—	От 8,0 до 10,0	—	—
Растительно-молочное мороженое	—	Не более 2,0	—	—	От 2,5 до 4,0	От 4,5 до 6,0	—
Растительно-сливочное мороженое	—	—	—	—	От 8,0 до 10,0	—	—
Молочные консервы							
Стерилизованное ступенчатое 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	—	—	—
Ступенчатое 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
Ступенчатые сливки с сахаром	—	—	—	От 17,0 до 20,0	—	—	От 20,5 до 26,0
Стерилизованные ступенчатые 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 сгущенные продукты — молочнорастительные, 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 — молочнорастительные, растительно-молочные и т. д.	—	—	—	—	От 8,5 до 9,0	—	—
Сгущенные продукты с сахаром — молочнорастительные, 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
Сгущенные продукты с сахаром — сливочно-растительные, растительно-сливочные и т. д.	—	—	—	—	От 17,0 до 20,0	—	От 20,5 до 26,0
Стерилизованные сгущенные продукты — сливочно-растительные, растительно-сливочные и т. д.	—	—	—	—	От 20,0 до 26,0	—	—
Сухие продукты — молочнорастительные, 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 — молочнорастительные, 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

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
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. (простокваши, 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. (простокваши, 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, изготавливаемый 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

Н00

ОКСТУ 9209

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

---