

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52738—  
2007

---

# МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

## Термины и определения

Издание официальное



## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

- 1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Российский союз предприятий молочной отрасли»
- 2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»
- 3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 июля 2007 г. № 184-ст
- 4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51917—2002, ГОСТ Р 52176—2003
- 5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2008 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом ука-  
зателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых  
информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отме-  
ны настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно изда-  
ваемом информационном указателе «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*

© Стандартинформ, 2007  
© Стандартинформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и рас-  
пространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническо-  
му регулированию и метрологии

## Содержание

|  |   |
|--|---|
| 1 Область применения . . . . .   | 1 |
| 2 Термины и определения . . . . .  | 1 |
| Приложение А (справочное) Правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока . . . . . | 9 |

## Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре) термина, имеющие общие терминоэлементы.

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

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

## МОЛОКО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

### Термины и определения

Milk and products of milk processing. Terms and definitions

Дата введения — 2008—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения молока и продуктов переработки молока.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации на молоко и продукты переработки молока, входящей в сферу работ по стандартизации и/или использующей результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

### Общие понятия

**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 продукты переработки молока:** Молочные продукты, молочные составные продукты, молоко-содержащие продукты, вторичное молочное сырье.

**3 молочный продукт:** Пищевой продукт, изготовленный из молока и/или его составных частей без использования немолочных жира и белка, который может содержать функционально необходимые для переработки ингредиенты.

### П р и м е ч а н и я

1 К составным частям молока относят сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар — лактозу, ферменты, витамины, минеральные вещества).

2 К функционально необходимым для переработки ингредиентам относят закваски, ферментные препараты, пищевые добавки, вводимые в процессе изготовления, поваренную соль для продуктов, изготовленных с солью, сахар для мороженого и сладких молочных продуктов.

**4 составной молочный продукт:** Пищевой продукт, изготовленный из молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, в котором составные части молока составляют более 50 % в составе продукта.

### П р и м е ч а н и я

1 Массовая доля составных частей молока для мороженого и молочных составных консервов с сахаром составляет более 40 %.

2 К немолочным компонентам, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, относят фрукты, овощи, грибы, морепродукты, колбасные изделия, яйца, орехи, арахис, шоколад, джемы, повидло, кондитерские изделия, мед, чай, кофе, ликер, ром и другие.

**5 молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, изготавляемый из молока и/или молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока и/или немолочных компонентов, включая немолочные жиры и/или белки, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %.

**6 вторичное молочное сырье:** Побочные продукты переработки молока, молочные продукты с утраченными идентифицированными признаками или потребительскими свойствами, в том числе отозванные из оборота, но соответствующие требованиям по показателям безопасности документации на продукт, предназначенные для использования после переработки.

**7 побочный продукт переработки молока:** Сопутствующий продукт, получаемый в процессе изготовления продуктов переработки молока, используемый в качестве сырья для производства пищевых продуктов.

**8 сливки:** Молочный продукт, изготавляемый из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме», с массовой долей жира не менее 9,0 %.

**9 кисломолочный продукт:** Молочный или молочный составной продукт, изготавляемый сквашиванием молока и/или молочных продуктов и/или их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению рН и коагуляции белка, содержащий живые заквасочные микроорганизмы.

**10 ацидофилин:** Кисломолочный продукт, изготавляемый с использованием заквасочных микроорганизмов ацидофильной молочнокислой палочки, лактокоокков 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.

**11 сметана:** Кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами лактокоокков или смесью лактокоокков 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.

**12 простокваша:** Кисломолочный продукт, изготавляемый с использованием заквасочных микроорганизмов лактокоокков 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.

**13 мечниковская простокваша:** Кисломолочный продукт, изготавляемый 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.

**14 ряженка:** Кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов 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.

**15 варенец:** Кисломолочный продукт, изготавляемый сквашиванием молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, предварительно подвергнутого стерилизации или термообработке при температуре  $(97 \pm 2)$  °С до достижения специфических органолептических показателей, 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.

**16 айран:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавляемый 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.

**17 кумыс:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавляемый 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.

**18 кефир:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавляемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорга-

низмов 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.

**19 йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавляемый 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.

**20 творог:** Кисломолочный продукт, изготавляемый с использованием заквасочных микроорганизмов лактобактерий или смеси лактобактерий 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.

**21 сквашенный продукт:** Молокосодержащий или термически обработанный молочный или молочный составной продукт, изготавляемый по технологии кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические показатели.

П р и м е ч а н и е — В зависимости от технологии изготовления вместо слова «сквашенный» используют слова «кефирный», «кряженковый», «йогуртный», «варенцовский», «сметанный», «простоквашный», «кумысный».

**22 творожная масса:** Молочный или молочный составной 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 немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

П р и м е ч а н и е — Не допускается добавление стабилизаторов консистенции.

**23 творожный сырок:** Формованная творожная масса, покрытая или не покрытая глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 г.

**24 творожный продукт:** Пищевой продукт, изготавливаемый из творога и/или продуктов переработки молока по технологии творога, с добавлением или без добавления молочных продуктов и/или немолочных компонентов, включая немолочные жиры и/или белки с последующей термической обработкой или без нее.

П р и м е ч а н и е — Для молочного или молочного составного творожного продукта с массовой долей составных частей молока не менее 75 %, подвергавшегося термической обработке и созреванию с целью формирования специфических органолептических и физико-химических показателей, используют термин «творожный сыр».

**25 сырок:** Формованный творожный продукт, покрытый или не покрытый глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 г.

**26 зерненый творог:** Рассыпчатый молочный продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли.

П р и м е ч а н и е — Не допускается добавление стабилизаторов консистенции.

**27 [молочное, сливочное] мороженое [пломбир]:** Взбитый сладкий замороженный молочный или составной молочный продукт с добавлением или без добавления немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с массовой долей жира [не более 7,5 %, от 8,0 % до 11,5 % включительно], [от 12,0 % до 20,0 % включительно] и массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,0 %.

**28 молочные [составные молочные, молокосодержащие] консервы:** Сухие или концентрированные молочные [составные молочные, молокосодержащие] упакованные в тару продукты, соответствующие требованиям санитарной безопасности, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*, предъявляемым к молочным консервам.

**29 масло из коровьего молока:** Молочный или составной молочный продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока выделением жировой фазы и равномерным распределением в ней молочной плазмы, без добавления или с добавлением немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти.

# ГОСТ Р 52738—2007

**П р и м е ч а н и е —** Молочная плазма — коллоидная система белков молока, лактоза, минеральные вещества, ферменты и витамины в водной фазе.

**30 сливочное масло:** Масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50,0 % до 85,0 % включительно, представляющее собой дисперсную систему «молочная плазма в жире».

**31 топленое масло:** Масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 %, изготовленное из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфические органолептические показатели.

**32 масляная паста (из коровьего молока):** Молочный или составной молочный продукт с массовой долей жира от 39,0 % до 49,0 % включительно, представляющий собой дисперсную систему «молочная плазма в жире», изготовленный из коровьего молока и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием стабилизаторов структуры, без добавления или с добавлением немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

**33 молочный жир:** Молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8 %, нейтрального вкуса и запаха, изготовленный из молока и/или молочных продуктов удалением молочной плазмы.

**34 сыр:** Молочный или составной молочный продукт, изготовленный из молока и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или кислотным или термокислотным способом, с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, посолкой, созревающий или без созревания, без добавления или с добавлением немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока.

**35 плавленый сыр:** Молочный или составной молочный продукт, изготовленный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей без добавления или с добавлением немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления.

**36 сырный [плавленый сырный] продукт:** Молокосодержащий продукт, изготовленный по технологии сыра [плавленого сыра].

**37 казеин:** Продукт, изготовленный из обезжиренного молока, представляющий собой основную фракцию молочных белков.

**38 молочная сыворотка:** Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве сыра, творога и казеина.

**П р и м е ч а н и е —** В зависимости от вида продукта, при изготовлении которого образуется сыворотка, ее называют «подсырная», «творожная», «казеиновая».

**39 альбумин:** Продукт, изготовленный из молочной сыворотки, представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

**40 пахта:** Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве масла из коровьего молока.

## Термины и определения, характеризующие особенности сырьевого состава продуктов

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

**42 обезжиренное молоко (Нрк. обрат):** Молочный продукт с массовой долей жира менее 0,5 %, получаемый в результате отделения жира из молока или изготовленный путем нормализации или восстановления.

**43 восстановленное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], изготовленное (-ый) из концентрированного или сухого молока [продукта переработки молока] и воды.

**44 нормализованный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, значения массовой доли жира и/или белка и/или сухих обезжиренных веществ молока и/или их соотношения, в котором приведены в соответствие с показателями, установленными в стандартах и технических документах.

**45 рекомбинированное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], изготовленное (-ый) из отдельных составных частей молока [молока и немолочных компонентов] и воды.

**46 обогащенное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], в которое (-ый) дополнительно внесены отдельно или в комплекте пищевые вещества: белок,

витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

**47 биопродукт:** Обогащенный продукт переработки молока, изготавляемый с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением в процессе сквашивания и/или после него живых культур пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и/или пребиотиков.

**48 сладко-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготавляемое (-ая) из пастеризованных сливок, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы для сливочного масла массовой долей жира от 61,0 % до 85,0 % включительно — не более 26 °Т, от 50,0 % до 60,0 % включительно — не более 30 °Т [не более 33 °Т].

**49 кисло-сливочное (-ая) масло [масляная паста]:** Сливочное (-ая) масло [масляная паста из коровьего молока], изготавляемое (-ая) из пастеризованных сливок с использованием заквасочных молочнокислых микроорганизмов, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы от 40 °Т до 65 °Т [от 40 °Т до 65 °Т].

**50 подсырные сливки:** Продукт, изготавляемый концентрированием жировой фазы молочной сыворотки, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме».

**51 подсырное масло:** Сливочное масло, изготавляемое из подсырных сливок.

П р и м е ч а н и е — Допускается сывороточный привкус в готовом продукте.

**52 сыр [сырный продукт] с плесенью:** Сыр [сырный продукт], изготавляемый с использованием плесневых грибов, присутствующих внутри и/или на поверхности готового сыра.

**53 слизневый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], изготавляемый с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности сыра.

**54 кисломолочное мороженое:** Молочное мороженое, изготавливаемое с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка, или с использованием кисломолочных продуктов.

**55 мороженое с растительным жиром:** Взбитый сладкий замороженный молокосодержащий продукт с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7 %.

**56 смесь для [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром]:** Жидкий пищевой продукт, содержащий ингредиенты, необходимые для изготовления [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром].

**57 сухая смесь для [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром]:** Сухой пищевой продукт, содержащий ингредиенты, необходимые для изготовления [молочного, сливочного, кисломолочного] мороженого [пломбир, с растительным жиром], предназначенный для восстановления водой или молоком, или сливками, или соком.

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

**58 сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, приводящей к изменению его составных частей.

**59 сырье сливки:** Сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С.

**60 питьевое молоко:** Молочный продукт с массовой долей жира не более 9,0 %, изготавляемый из сырого молока и/или молочных продуктов, термически обработанный, как минимум пастеризацией.

**61 питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризацией.

**62 топленое молоко:** Молочный продукт, подвергнутый термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее 3 ч до достижения специфических органолептических показателей.

**63 пастеризованное (-ый) молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], подвергнутое (-ый) термической обработке и соответствующее (-ый) требованиям санитарной безопасности, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*, предъявляемым к пастеризованным продуктам.

**64 стерилизованное (-ый) [ультрапастеризованное (-ый)] молоко [продукт переработки молока]:** Молоко [продукт переработки молока], подвергнутое (-ый) термической обработке при температуре выше 100 °С [выше 125 °С] с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукта требованиям промышленной стерильности, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*, предъявляемыми к стерилизованным продуктам.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти.

# ГОСТ Р 52738—2007

**65 концентрированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, изготавляемый частичным удалением воды до достижения массовой доли сухих веществ продукта не менее 20 %.

**П р и м е ч а н и е —** В зависимости от способа концентрирования и технологии изготовления используют термины «сгущенный», «выпаренный», «вымороженный».

**66 концентрированное обезжиренное [цельное] молоко:** Концентрированный молочный продукт с массовой долей сухих веществ не менее 20 % [не менее 25 %] и массовой долей белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 %.

**67 концентрированный продукт переработки молока с сахаром:** Концентрированный продукт переработки молока, изготавляемый с добавлением сахарозы и/или других сахаров.

**68 сгущенное молоко с сахаром:** Концентрированный молочный продукт с сахаром с массовой долей белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 %.

**69 сухой продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, изготавляемый частичным удалением воды из продукта до достижения массовой доли сухих веществ продукта не менее 90 %.

**70 сухое обезжиренное [цельное] молоко:** Сухой молочный продукт с массовой долей сухих веществ не менее 95 %, с массовой долей жира не более 1,5 % [не менее 20 %], при этом массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока составляет не менее 34 %.

**71 взбитый продукт переработки молока:** Продукт переработки молока с воздушными или газовыми полостями, изготавляемый взбиванием.

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

**73 копченый сыр [плавленый сыр]:** Сыр [плавленый сыр], подвергнутый копчению и имеющий специфические органолептические свойства, характерные для копченых пищевых продуктов.

**П р и м е ч а н и е —** Не допускается использование ароматизаторов копчения.

**74 рассольный сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт], созревающий и/или хранящийся в солевом растворе с добавлением технологически необходимых ингредиентов.

**Термины и определения продуктов в зависимости от физико-химических характеристик**

**75 мягкий сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе не менее 67,0 %.

**76 полутвердый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0 % до 69,0 % включительно.

**77 твердый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 49,0 % до 56,0 % включительно.

**78 сверхтвёрдый сыр [сырный продукт]:** Сыр [сырный продукт] с массовой долей влаги в обезжиренном веществе менее 51,0 %.

**79 мягкое мороженое:** Мороженое с температурой от минус 5 °С до минус 7 °С, реализуемое потребителю непосредственно после фрезерования.

## Алфавитный указатель терминов

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| айран                       | 16 |
| альбумин                    | 39 |
| ацидофилин                  | 10 |
| биопродукт                  | 47 |
| варенец                     | 15 |
| жир молочный                | 33 |
| йогурт                      | 21 |
| казеин                      | 37 |
| кефир                       | 18 |
| консервы молокосодержащие   | 28 |
| консервы молочные           | 28 |
| консервы молочные составные | 28 |
| кумыс                       | 17 |
| масло из коровьего молока   | 29 |

|  |    |
|--|----|
| масло кисло-сливочное                                  | 49 |
| масло подсырное  | 51 |
| масло сладко-сливочное                                 | 48 |
| масло сливочное  | 30 |
| масло топленое   | 31 |
| масса творожная  | 22 |
| молоко   | 1  |
| молоко восстановленное                                 | 43 |
| молоко обезжиренное                                    | 42 |
| молоко обезжиренное концентрированное                  | 66 |
| молоко обезжиренное сухое                              | 70 |
| молоко обогащенное                                     | 46 |
| молоко пастеризованное                                 | 63 |
| молоко питьевое  | 60 |
| молоко рекомбинированное                               | 45 |
| молоко с сахаром сгущенное                             | 68 |
| молоко стерилизованное                                 | 64 |
| молоко сырое   | 58 |
| молоко топленое  | 64 |
| молоко ультрапастеризованное                           | 64 |
| молоко цельное   | 41 |
| молоко цельное концентрированное                       | 66 |
| молоко цельное сухое                                   | 70 |
| мороженое кисломолочное                                | 54 |
| мороженое молочное                                     | 27 |
| мороженое мягкое                                       | 79 |
| мороженое пломбир                                      | 27 |
| мороженое сливочное                                    | 27 |
| мороженое с растительным жиром                         | 55 |
| <i>обрат</i>   | 42 |
| паста из коровьего молока масляная                     | 32 |
| паста масляная   | 32 |
| паста масляная кисло-сливочная                         | 49 |
| паста масляная сладко-сливочная                        | 48 |
| пахта  | 40 |
| продукт безлактозный                                   | 72 |
| продукт кисломолочный                                  | 9  |
| продукт молокосодержащий                               | 5  |
| продукт молочный                                       | 3  |
| продукт молочный составной                             | 4  |
| продукт низколактозный                                 | 72 |
| продукт переработки молока взбитый                     | 71 |
| продукт переработки молока восстановленный             | 43 |
| продукт переработки молока концентрированный           | 65 |
| продукт переработки молока нормализованный             | 44 |
| продукт переработки молока обогащенный                 | 46 |
| продукт переработки молока пастеризованный             | 63 |
| продукт переработки молока побочный                    | 7  |
| продукт переработки молока рекомбинированный           | 45 |
| продукт переработки молока с сахаром концентрированный | 67 |

# ГОСТ Р 52738—2007

|  |    |
|--|----|
| продукт переработки молока стерилизованный       | 64 |
| продукт переработки молока сухой                 | 69 |
| продукт переработки молока ультрапастеризованный | 64 |
| продукт сквашенный                               | 21 |
| продукт с плесенью сырный                        | 52 |
| продукт сырный                                   | 36 |
| продукт сырный мягкий                            | 75 |
| продукт сырный плавленый                         | 36 |
| продукт сырный полутвердый                       | 76 |
| продукт сырный рассольный                        | 74 |
| продукт сырный сверхтвердый                      | 78 |
| продукт сырный слизневый                         | 53 |
| продукт сырный твердый                           | 77 |
| продукт творожный                                | 24 |
| продукты переработки молока                      | 2  |
| простокваша                                      | 12 |
| простокваша мечниковская                         | 13 |
| ряженка  | 14 |
| сливки   | 8  |
| сливки питьевые                                  | 61 |
| сливки подсырные                                 | 50 |
| сливки сырые                                     | 59 |
| смесь для кисломолочного мороженого              | 56 |
| смесь для кисломолочного мороженого сухая        | 57 |
| смесь для молочного мороженого                   | 56 |
| смесь для молочного мороженого сухая             | 57 |
| смесь для мороженого пломбир                     | 56 |
| смесь для мороженого пломбир сухая               | 57 |
| смесь для мороженого с растительным жиром        | 56 |
| смесь для мороженого с растительным жиром сухая  | 57 |
| смесь для сливочного мороженого                  | 56 |
| смесь для сливочного мороженого сухая            | 57 |
| сметана  | 11 |
| сыворотка молочная                               | 38 |
| сыр  | 34 |
| сыр копченый                                     | 73 |
| сыр мягкий                                       | 75 |
| сыр плавленый                                    | 35 |
| сыр плавленый копченый                           | 73 |
| сыр полутвердый                                  | 76 |
| сыр рассольный                                   | 74 |
| сыр сверхтвердый                                 | 78 |
| сыр слизневый                                    | 53 |
| сыр с плесенью                                   | 52 |
| сыр твердый                                      | 77 |
| сырок  | 25 |
| сырок творожный                                  | 23 |
| сырье молочное вторичное                         | 6  |
| творог   | 20 |
| творог зерненый                                  | 26 |

**Приложение А  
(справочное)**

**Правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока**

**A.1 Общие правила образования терминов видов молока и продуктов переработки молока**

Правила, установленные в настоящем приложении, используются для образования терминов, а не наименований стандартов или технических документов на продукты, поэтому формирование терминов основано на характерном для русского языка прямом порядке слов (сначала прилагательное, затем существительное), в отличие от обратного порядка слов в наименованиях стандартов и технических документов (сначала существительное, затем прилагательное).

В разделе 2 настоящего стандарта установлены основные термины молока и продуктов переработки молока. Термины других видов молока и продуктов переработки молока образуют путем соединения термина общего понятия, термина, характеризующего термическую и/или специальную обработку (в случае, если такая обработка проводилась), и термина, характеризующего сырьевой состав продукта.

При формировании терминов заменяют сочетание слов «продукт переработки молока» конкретным видом этого продукта.

**Примеры**

- 1 *Пастеризованный плавленый сыр*
- 2 *Стерилизованное сливочное масло*
- 3 *Сухая молочная сыворотка*
- 4 *Концентрированный молокосодержащий продукт с сахаром.*

При формировании терминов продуктов переработки молока в зависимости от физико-химических и органолептических показателей готового продукта допускается заменять слово «продукт» на одно из общетехнических понятий, применяемых в пищевой промышленности («напиток», «соус», «желе», «крем», «паста», «пудинг», «коктейль», «рулет» и т. д.).

**Примеры**

- 1 *Йогуртный пудинг*
- 2 *Пастеризованный молочно-соковый коктейль*
- 3 *Творожный крем*
- 4 *Сметанный соус*
- 5 *Сырный рулет*
- 6 *Пастеризованный напиток из молочной сыворотки*
- 7 *Обогащенная бифидобактериями альбуминная паста.*

При формировании составных терминов молока и продуктов переработки молока допускается использовать установленное в документе по стандартизации или техническом документе на продукт фантазийное наименование в составе термина.

**Примеры**

- 1 *Топленое молоко Деревенское*
- 2 *Творог с кусочками фруктов Ягодный*
- 3 *Пастеризованный кумысный напиток Здоровье*
- 4 *Плавленый сыр Осенний*
- 5 *Сливочное масло Крестьянское*
- 6 *Сгущенный молокосодержащий продукт с сахаром Варенка*
- 7 *Пастеризованная пахта Здоровье.*

Термин «биопродукт» может быть использован либо целиком, либо в виде приставки «био-» к термину продукта переработки молока.

**Примеры**

- 1 *Биоряженка*
- 2 *Обогащенный лактулозой биойогурт*
- 3 *Биопростокваша со злаками.*

**A.2 Правила образования терминов молока и сливок**

При формировании терминов молока наименование вида животных, от которых получено молоко, кроме коровьего, указывают перед или после термина «молоко».

**Примеры**

- 1 Козье молоко**
- 2 Молоко зебу.**

При образовании терминов молока и сливок обязательно используют термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта, а также особенности его сырьевого состава.

**Примеры**

- 1 Пастеризованное цельное молоко**
- 2 Пастеризованное козье молоко**
- 3 Обогащенное витамином С пастеризованное молоко**
- 4 Стерилизованные сливки**
- 5 Безлактозное ультрапастеризованное молоко.**

**А.3 Правила образования терминов молочных продуктов**

При построении терминов молочного продукта обязательно используют термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае если такая обработка проводилась), а также особенности его сырьевого состава.

**Примеры**

- 1 Сухие сливки**
- 2 Стерилизованное концентрированное цельное молоко**
- 3 Взбитые сливки**
- 4 Стерилизованное рекомбинированное молоко**
- 5 Пастеризованный творожный крем**
- 6 Сырный соус.**

При образовании термина термически обработанного молочного продукта, изготавляемого путем сквашивания, но не содержащего в своем составе живой микрофлоры, т. е. «сквашенного продукта», используют прилагательное, образованное от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен и аналогом которого является.

**Примеры**

- 1 Пастеризованный йогуртный продукт**
- 2 Пастеризованный кефирный напиток.**

При образовании терминов сыров допускается не использовать термины, характеризующие их физико-химические характеристики, такие как «мягкий сыр», «полутвердый сыр», «твердый сыр». При указании наименования конкретного вида сыра используют термин «сыр» и наименование, установленное в документации на продукт.

**Примеры**

- 1 Сыр Костромской**
- 2 Сыр Сулугуни**

**А.4 Правила образования терминов составных молочных продуктов**

При образовании термина составного молочного продукта обязательно используют термины, характеризующие особенности сырьевого состава продукта с указанием используемого немолочного компонента или пищевого продукта, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае если такая обработка проводилась).

**Примеры**

- 1 Стерилизованное молоко с вишневым соком**
- 2 Обогащенное лактулозой пастеризованное молоко с ванилином**
- 3 Йогурт с малиной**
- 4 Молочное мороженое с печеньем**
- 5 Мороженое пломбир с орехами в шоколадной глазури**
- 6 Подсырное масло с зеленью**
- 7 Плавленый сыр с грибами**
- 8 Сыр с душистым перцем и зеленью.**

Допускается указывать вид используемого немолочного ингредиента, например овощной или ягодный наполнитель, не только в виде существительного, добавляемого к основному термину, но и в виде прилагательного к термину молочного продукта.

**Пример — Фруктовый кефир.**

Для сладких составных молочных продуктов, изготавляемых с добавлением какао, при образовании термина допускается использовать прилагательное «шоколадный».

**Примеры**

- 1 *Шоколадное сливочное масло*
- 2 *Шоколадный плавленый сырь*.

При образовании термина термически обработанного составного молочного продукта, изготавляемого путем сквашивания, но не содержащего в своем составе живой микрофлоры, т. е. «сквашенного продукта», используют прилагательное, образованное от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен и аналогом которого является.

**Примеры**

- 1 *Кефирный напиток с черникой*
- 2 *Сметанный продукт с укропом и ароматом чеснока*.

**A.5 Правила образования терминов молокосодержащих продуктов**

При образовании терминов 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).

**Примеры**

- 1 *Глазированный сырь с печеньем*
- 2 *Мороженое с растительным жиром во фруктовой глазури*
- 3 *Плаевленый сырьный продукт с ветчиной*.

При образовании термина молокосодержащего продукта, изготавляемого путем сквашивания, но не содержащего в своем составе живой микрофлоры, т. е. «сквашенного продукта», используют прилагательное, образованное от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен и аналогом которого является.

**Примеры**

- 1 *Кефирный напиток*
- 2 *Творожный крем с курагой*
- 3 *Сметанный продукт с чесноком и зеленью*
- 4 *Йогуртный продукт с ананасом*.

При образовании терминов сырьных продуктов допускается не указывать термины, характеризующие их физико-химические характеристики, такие как «твердый сырьный продукт», «полутвердый сырьный продукт», «мягкий сырьный продукт». При указании наименования конкретного вида сырьного продукта используют термин «сырьный продукт» и наименование, установленное в документации на продукт.

**Пример — Сырьный продукт Урожайный.**

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

Не допускается использование слов «молоко» и «сливки» при образовании терминов молокосодержащих консервов или продуктов, состоящих исключительно из немолочных компонентов. Не допускается использовать словосочетание «растительные сливки».

Не допускается использование слова «масло» непосредственно, в словосочетаниях, в корне слова, обозначающего фирменное наименование, при образовании терминов продуктов, не являющихся сливочным маслом, топленым маслом, масляной пастой.

Недопускается использование слова «сырь» при образовании термина сырьного продукта и плавленого сырьного продукта.

**A.6 Правила образования терминов продуктов, изготавляемых на основе побочных продуктов переработки молока**

При образовании термина продукта, изготавляемого на основе побочного продукта переработки молока, используют термины, установленные в настоящем 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).

**Примеры**

- 1 *Сухая молочная сыворотка*
- 2 *Обогащенная бифидобактериями пастеризованная пахта*
- 3 *Пастеризованная молочная сыворотка с яблочным соком*
- 4 *Сгущенная молочная сыворотка с гидролизованной лактозой*.

# ГОСТ Р 52738—2007

В термине продукта, изготавляемого на основе побочных продуктов переработки молока, допускается использовать прилагательные, образованные от терминов «сыворотка», «казеин», «альбумин».

## *Примеры*

- 1 Казеиновая сыворотка
- 2 Сывороточный напиток
- 3 Альбуминная паста.

## **A.7 Правила образования терминов для наименований документов на молоко и продукты переработки молока**

При формировании наименования стандарта и технического документа на продукт, в соответствии с которым формируется наименование продукции при маркировке, рекомендуется использовать обратный порядок слов, начиная наименование с существительного.

## *Примеры*

- 1 Молоко пастеризованное
- 2 Паста творожная с черносливом
- 3 Соус сырный.

---

УДК 001.4:637.1/.2/.3:006.354

ОКС 01.040.67  
67.100

Н00

ОКСТУ 9201

Ключевые слова: термины, определения, молоко, продукты переработки молока, молочный продукт, составной молочный продукт, молокосодержащий продукт

---

Редактор Л.В. Коретникова  
Технический редактор В.Н. Прусакова  
Корректор М.И. Першина  
Компьютерная верстка А.Н. Золотаревой

Подписано в печать 25.03.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 253 экз. Зак. 285.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.