ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
Термины и определения

Издание официальное

O'ZSTANDART ... MARKAZI
«AXBOROT-MA'LUMOT MARKAZI»
yerly hujjatlar Davlat fondini yuritish bo'limi
ISHCHIL NUSXASI

Узбекский государственный центр стандартизации, метрологии и сертификации

Ташкент 2014

Предисловие

1 ВНЕСЕН Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

2 РАЗРАБОТАН Центр стандартизации сельского и водного хозяйства при Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») от 10.10.14 № 05-529

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 В настоящим стандарте реализованы нормы Законов Республики Узбекистан «О технические регулирование» и «О стандартизации».

Информация о введении в действие (прекращение действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указатели, издаваемом агентством «Узстандарт»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт»

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATIN: AHBOROT TEXNOLOGIYALARINI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	1
2.	Термины и определения	1
3.	Алфавитный указатель терминов	20
	Приложения А – Правила использования терминов при формировании наименований молока и молочные продукты	25
	Библиографические данные	29
	Лист регистрации изменений	30

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
Термины и определения

СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИ
Атама ва таърифлар

MILK AND MILK PRODUCTS
Terms and definitions

Дата введения с «10» 10 2014 г.

1 Область применения

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

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации на молоко и молочные продукты, входящие в сферу работ по стандартизации и/или использующие результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез лактирующих животных, полученный за одно или несколько доений, без каких-либо добавлений или извлечений из него, предназначенный для потребления в качестве натурального молока или дальнейшей переработки.

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

3 **молочный продукт:** Продукт, полученный в результате любой технологической обработки молока, который может содержать пищевые добавки и другие ингредиенты, функционально необходимые для данного производства.

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

4 **молочные продукты детского питания**: Молочные продукты,

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5137 son bilan
«10» 10 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет, состав и свойства которых соответствуют возрастным физиологическим особенностям детей, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вреда их здоровью.

4.1 **продукты детского питания на молочной основе:** Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания, произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 20 %-ов от общей массы этих продуктов или без их добавления.

Примечание: Продукты детского питания на молочной основе не должны содержать компоненты полученные с использованием генно-модифицированных объектов (ГМО), искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов.

4.2 **молочные продукты детского питания для грудного возраста**: Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные для питания детей с рождения до 12 месяцев;

4.3 **молочные продукты детского питания для детей младшего возраста:** Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные для питания детей от 12 месяцев до 3-х лет.

4.4 **молочные продукты детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста**: Сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, восстанавливаемые до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой, молоком, адаптированной молочной смесью или соком, температура которых должна быть не ниже плюс 30 ^{0}C. Не допускается применение термина «инстантный продукт».

Примечание: Инстантный продукт – сухой продукт высокой степени готовности, в том числе предназначенный для детского питания, восстанавливаемый в потребительскую форму разведением питьевой водой или другой пищевой жидкостью в соответствии с техническим документом изготовителя.

4.5 **молочные напитки для питания детей раннего возраста:** Молочная продукция для питания детей раннего возраста, готовая к употреблению, произведенная из сырого молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста.

4.6 **молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста:** Пищевая продукция для детского питания, произведенная из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта

O'zbekiston Agentligi STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA NAZORAT QILISH FIQLASHTIRISH AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BO'LIMI

не менее 15 %.

4.7 **молочные продукты детского питания для детей дошкольного возраста**: Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от 3 до 6 лет.

4.8 **молочные продукты детского питания для детей школьного возраста**: Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от 6 до 14 лет.

4.9 **молочные продукты прикорма**: Продукты детского питания для детей первого года жизни, вводимые в их рацион в качестве дополнения к женскому молоку, адаптированным молочным смесям и (или) последующим смесям и произведенные из продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических потребностей детей.

4.10 **адаптированные молочные смесь (заменитель женского молока)**: Пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока и его составных частей, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку и соответствующий физиологическим потребностям детей первых месяцев жизни.

4.11 **последующая смесь для детского питания:** Молочные продукты, предназначенные для применения в качестве жидкой составляющей рациона при прекращении грудного вскармливания для младенцев в возрасте от шести месяцев и для детей младшего возраста.

4.12 **группы молочных продуктов для питания детей раннего возраста**: Молочные продукты, предназначенные для использования в качестве продуктов прикорма или в качестве самостоятельных молочных продуктов для детского питания, и включает в себя следующие группы:

- **зерно-молочные:** Пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25 % от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов в количестве не более 15%;

- **фруктово-молочные:** Пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фрукто-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25 % от масса продукта, а также других ингредиентов в количестве, не более 15%;

- **молочные:** Молочные продукты, изготовленные из коровего молока и молоко других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов в количестве, не более 15 % от общей массы продукта;

- **комбинированные:** Пищевые продукты, сочетающие в себе свойства различных групп пищевых продуктов, при этом не относящиеся ни к одной из вышеперечисленным групп;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH V-
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

- **молочные продукты для диетического и личебно-профилактического питания**: Продукты на молочной основе, имеющие специфические фармакодинамические свойства подтвержденные в установленном законодательством порядке и предназначенные для лечебного (диетического) или лечебно-профилактического питания по медицинским показаниям, в том числе:

- **антирефлюксные продукты:** Продукты, содержащие загуститель для предотвращения сригывания у детей;
- **безглютеновые продукты:** продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 mg/kg продукта;
- **безлактозные продукты:** Продукты, в каторых содержание лактозы не превышает 0,1 g на 1 L готового к употреблению продукта;
- **низколактозные продукты:** Продукты, в которых содержание лактозы не превышает 10 g на 1 L готового к употреблению продукта;
- **продукты со сниженным содержанием фенилаланина:** Продукты из гдролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси амнокислот без фенилаланина;
- **продукты для энтерального питания:** Продукты, предназначенные для питания детей, не способных к самостоятельному питанию.

5 **молочный составной продукт:** Продукт, в конечном составе которого преобладающими компонентами являются молоко, молочные продукты или отдельные составные части молока при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо составных частей молока.

Примечание: При этом готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 %, в мороженом и сладких продуктах переработки молока – более 40 %.

6 **восстановленный молочный продукт:** Продукт, полученный в результате добавления воды к сухим или концентрированным формам молочных продуктов в количестве, необходимом для восстановления соответствующего соотношения влаги и сухих веществ.

7 **рекомбинированное(ый) молоко, продукт (молочный), (молочный составной), (молокосодержащий):** Продукт (молочный), (молочный составной), (молокосодержащий), полученный смешиванием молочного жира и сухого обезжиренного молока (в консервированных формах) с добавлением или без добавлением воды с целью получения молочного продукта определенного состава.

Примечание: Рекомбинирование - процесс изготовления продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного (молочного составного, молокосодержащего) продукта и воды.

8 **молокосодержащий продукт:** Пищевой продукт, произведенный из

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI HAMDA MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50 % от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %.

9 **молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт) нормализованное (-ый):** молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт), значения массовых долей жира и/или сухого обезжиренного молочного остатка которого или их соотношения приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах.

10 **вторичное молочное сырье:** Побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе такие продукты, отозванные в пределах их сроков годности, в соответствие требованиями действующими нормативными документами, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности по действующим СанПиН РУз), предназначенные для использования после переработки.

11 **побочный продукт переработки молока:** Сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока.

12 **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более плюс 40 ^{0}C или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

13 **цельное молоко:** Молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования.

14 **обезжиренное молоко:** Молоко с массовой долей жира менее 0,5 %, полученное в результате отделения жира от молока.

15 **сырое обезжиренное молоко:** Обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем плюс 45 ^{0}C.

16 **питьевое молоко:** молочный продукт с массовой долей жира не более 6 %, произведенный из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации.

17 **обогащенное молоко:** Молоко, произведенное с добавлением одного или нескольких незаменимых питательных веществ, с целью предотвращения или коррекции дефицита одного или нескольких питательных веществ в популяции или отдельных группах населения.

18 **топленое молоко:** Питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от плюс 85 ^{0}C до плюс 99 ^{0}C с выдержкой не

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI S
JORIY ETISH BOSHQARMASI

менее трех часов до достижения специфических органолептических свойств.

Примечание: Томление (топление) – процесс выдержки молока или молочных продуктов при повышенной температуре с целью достижения продуктом характерных органолептических показателей: кремового или светло-коричневого цвета и специфического вкуса и запаха.

19 **пастеризованное (стерилизованное, ультрапастеризованное) молоко:** Молоко, подвергнутое тепловой обработке в целях гарантированного освобождения молока от патогенных бактерий, повышения его устойчивости в процессе хранения и обеспечении безвредности его потребления.

*Примечание: **Пастеризация** – процесс термической обработки молока в следующих режимах: длительной низкотемпературной (нагревание до плюс 63-65 ^{0}С в течении 30 мин.); кратковременной (нагревание до плюс 72-75 ^{0}С в течении плюс 20-30 сек.); моментальной или высокотемпературной (нагревание до плюс 85-90 ^{0}С без экспозиции);*

***Стерилизация** - процесс термической обработки молока в герметично укупоренных емкостях при определенных температурах, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор в соответствии по СанПиН РУз;*

***Ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация)** - процесс термической обработки молока и продуктов его переработки в потоке при определенных температурах, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор в соответствии по СанПиН РУз.*

20 **концентрированное (сгущенное) цельное молоко:** Концентрированный (сгущенный) молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 25 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 7 %.

21 **концентрированное (сгущенное) обезжиренное молоко:** Концентрированный (сгущенный) молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 20 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не более 1,5 %.

22 **сгущенное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сливочного масла, молочного жира без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок при обязательной пастеризации нормализованной смеси и консервирования сахаром, массовая доля в сухих обезжиренном веществе молока в котором составляет не менее 34 %.

Примечание: продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на обезжиренное с массовой доли жира 2,5 %, 4,0 %, 5,0 %, 7,5 %, 8,5 %, 9,0 %, 10,0 %

O'ZSTANDART AGENTLIGI. DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI NUVOFIOLASHTIRISH V AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

полученный частичным удалением воды из молока и добавлением сахара или путем любой иной технологической обработки, ведущей к получению продукта таких же состава и свойств. Для достижения соответствия основного состава продукта требованиям качества допускается проводить нормализацию молока или сливки по содержанию жира и/или белка путем добавления и/или извлечения отдельных составных частей без изменения соотношения сывороточных белков и казеина.

В зависимости от состава сырья и способа производства сгущенное молоко с сахаром подразделяют на следующие виды:

продукты молочные и молочные составные сгущенные с сахаром – сгущенное молоко с сахаром: *молочный продукт производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сливочного масла, молочного жира без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок при обязательной пастеризации нормализованной смеси и консервирования сахаром;*

продукты молокосодержащие сгущенное с сахаром - сгущенное молоко с сахаром: *молочный продукт производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сливочного масла, молочного жира без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок при обязательной пастеризации нормализованной смеси и консервирования сахаром;*

продукты молочные и молочные составные сгущенное с сахаром – вареное сгущенное молоко с сахаром: *молочный продукт производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, сгущенного молока с сахаром, сливочного масла, молочного жира, сахара без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок путем тепловой обработки нормализованной смеси;*

продукты молокосодержащие сгущенное с сахаром – вареное сгущенное молоко с сахаром: *молочный продукт производимый из цельного и/или обезжиренного молока, сухого цельного и/или обезжиренного молока, молокосодержащих сгущенных продуктов с сахаром, сливочного масла и заменителя молочного жира, сахара без добавления или с добавлением пищевых продуктов и/или пищевых добавок путем тепловой обработки нормализованной смеси;*

смесь молока нежирнего сгущенного и растительного жира – сгущенное молоко: *продукт, полученный смешиванием молочных компонентов и питьевой воды или частичным удалением воды, с добавлением сахара, пищевого растительного масла, пищевого растительного жира или их смеси;*

23 **сгущенное цельное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 28,5 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 8,5 %.

24 **сгущенное обезжиренное молоко с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 26 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не более 1 %.

25 **сухое цельное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 % и

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA NUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

массовая доля жира - не менее чем 20 %.

26 **сухое обезжиренное молоко:** Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока - не менее 34 % и массовая доля жира - не более 1,5 %.

27 **молочный напиток:** Молочный составной продукт, произведенный из молока и/или молочных продуктов, в том числе концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих, и воды с добавления немолочных компонентов, не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 1,4 % и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее чем 3,7 %.

28 **обогащенный молочный напиток:** Молочный напиток, произведенный с добовлением одного или нескольких незаменимых питательных веществ, с целью предотвращения или коррекции дефицита одного или нескольких питательных веществ в популиации или отдельных группах населения.

29 **немолочные компоненты:** Пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока.

Примечание: К немолочным компонентам относят грибы, колбасные изделия и мясные изделия, морепродукты, мед, овощи, орехи, фрукты, яйца, джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделии, кофе, чай, ликер, ром, сахар, соль, специи и другие пищевые продукты, пищевые добавки, витамины, микро- и макроэлементы, белки, жиры, углеводы немолочного происхождения;

Пищевые добавки — природные или синтезированные вещества, соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью придания им заданных свойств и (или) их сохранения.

30 **сливки:** Молочный продукт, который произведен из молока и/или молочных продуктов, представляющий собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее 8 %.

31 **сырые сливки:** Сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более плюс 45 ^{0}C.

32 **питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару.

33 **сгущенные сливки с сахаром:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 37 %, массовая доля белка в сухом обезжиренном веществе молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 19 %.

34 **сухие сливки:** Молочный продукт, полученные частным удалением воды из молока или сливки, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее 95 %, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 % и массовая доля жира – не менее 42 %.

35 **кисломолочный продукт:** Молочный или молочный составной продукт, изготовляемый сквашиванием молока и/или молочных продуктов,

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORAT NUQTAI NAZARIDAN
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

и/или их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка, содержащий живые заквасочные микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^7 КОЕ в 1 g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3/*кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

Примечание: Не допускается термическая обработка готового продукта.

36 **айран:** Кисломолочный продукт, производимый путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием заквасочных микроорганизмов по рецептурам и технологиям утверждаемым в установленном порядке.

37 **ацидофилин:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов – ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3/*кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

38 **варенец:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых термической обработке при температуре плюс 97 ^{0}C с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3/*кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

Примечание: Сквашивание – процесс образования молочного сгустка под действием заквасочных микроорганизмов, сопровождающийся снижением pH и повышением содержания молочной кислоты.

39 **йогурт:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный 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 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3/*кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

40 **кефир:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DASTLAB
KAZURAT M. NUVOFIOLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'YICHA

спиртового брожения, изготовляемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, при этом содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта.

41 **кумыс:** Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемой 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 в1 g продукта.

42 **шубат:** Кисломолочный напиток из верблюжьего молока, имеющий более высокую жирность (от 8%) Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемой сквашиванием верблюжьего 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 в1 g продукта.

43 **кумысный продукт:** Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса.

44 **простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3*/кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

45 **мечниковская простокваша:** Кисломолочный продукт, произведенный 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 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3*/кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

46 **ряженка:** Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3*/кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

47 **сметана:** Кисломолочный продукт, изготовляемый сквашиванием

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

сливок с добавлением или без их добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3/*кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.*

48 **творог:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков при помощи методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и/или ультрафильтрации, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта.

49 **зерненый творог:** Рассыпчатый молочный или молочный составной продукт, изготовляемый из творожного зерна с добавлением сливок поваренной соли.

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

50 **творожная масса:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и/или соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

Примечание: Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.

51 **творожный продукт:** Молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и/или продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее.

Примечание: Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 % массовой доли составных частей молока и эти продукты подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, то для этих продуктов используется термин «творожный сыр»;

52 **творожный сырок:** Молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью

O'ZSTANDART AGENTLIGI DAVLAT
STANDARTLASHTIRISH
NAZORAT-N: MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH EUSULXARMASI

из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 g.

53 **сырок:** Творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 g.

54 **сквашенный продукт:** Молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства.

Примечание: В зависимости от технологии изготовления вместо слова «скашенный» используют слово «кефирный», «ряженковый», «йогуртный», «варенцовый», «сметанный», «простоквашный», «кумысный».

55 **масло из коровьего молока:** Жировой продукт, выработанный исключительно из молока и/или полученных из него продуктов, в основном представляющий собой эмульсию типа «вода в жире».

56 **сливочное масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 % до 85 % включительно.

57 **сладко-сливочное масло:** Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.

58 **кисло-сливочное масло:** Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

59 **сливочное подсырное масло:** Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра.

60 **топленое масло:** Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее 99 %, произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеющее специфические органолептические свойства.

Примечание: Вытапливание – процесс выделения жировой фазы из сливочного масла (спреда), жиросодержащего продукта нагреванием его выше точки плавления жира с последующим ее отделением.

61 **масляная паста:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 % до 49 % включительно и произведены из коровьего молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

62 **сладко-сливочная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок.

63 **кисло-сливочная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

64 **подсырная масляная паста:** Масляная паста, произведенная из

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLIKNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETISH FOS

сливок, получаемых при производстве сыра.

65 **молочный жир:** Молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее 99,8 %, который имеет нейтральные вкус и запах, производится из молока и/или молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.

66 **молочные жировые спреды**: Пастообразные молочные продукты, с относительно высоким содержанием жира, представляющие собой эмульсию (в основном типа «вода в жире»), находящиеся в твердом состоянии при температуре плюс 20 ^{0}C.

Примечание: В зависимости от состава сырья спрэды подразделяют на следующие подгруппы: спрэд сливочно-растительный; спрэд растительно-сливочный.

В зависимости от массовой доли жира спрэды подразделяют на:

- высокожирный (с массовой доли жира от 70,0 % до 95,0 %);

- среднежирный (с массовой доли жира от 50,0 % до 69,9 %);

- низкожирный (с массовой доли жира от 39,0 % до 49,9 %);

67 **сливочно-растительный спред:** Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 % до 95 % и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 % до 95 %.

68 **сливочно-растительная топленая смесь:** Продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 % и произведенный из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы.

Примечание: Продукт может быть производен с использованием других технологических приемов.

69 **сыр:** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, или без их использования, а также с применением технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, или кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

Примечание: Специальных заквасок – сухие и жидкие бактериальные закваски (БЗ), представляющие собой чистые культуры молочнокислых бактерий в молоке, содержащие в 1 g (cm^3) не более 10 млрд. жизнеспособных клеток и сухие жидкие бактериальные концентраты (БК), содержащие в 1 g (cm^3) не более 100 млрд. жизнеспособных клеток;

Молокосвертывающих фермент – белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве сыра, которые делятся на сухие и жидкие ферменты животного происхождения и сухие ферменты

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORAT MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

микробного происхождения, с помощью которых осуществляется сычужное свертывание белков молока (сычужная коагуляция казеина);

Свертывание – процесс коагуляции белка под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции;

Содержание молочного жира должно указываться в форме: а) как процентное содержание по массе, б) как процентное содержание в сухом веществе или в) в граммах на одну порцию при указании количества порций;

Кроме того, допускается использовать следующие термины:

- высокожирные (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 60 %);

- жирный (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 45 % и меньше 60 %);

- полужирный (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 25 % и меньше 45 %);

- низкожирный (если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 10 % и меньше 25 %);

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

71 **сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

72 **плавленый сырный продукт:** Молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра.

Примечание: Плавление – процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся переходом его из твердого состояния в жидкое состояние. Плавление смеси исходных продуктов осуществляется при режимах, установленных нормативными и/или техническими и/или техническими документами, и темпратуре не ниже плюс 83 ^{0}C.

73 **рассольный сыр (сырный продукт):** Сыр (сырный продукт), созревающий и/или хранящийся в растворе солей с добавлением технологически необходимых ингредиентов.

74 **мягкий (полутвердый, твердый, сверхтвердый) сыр (сырный продукт):** Сыр (сырный продукт), имеющий специфические органолептические и физико-химические свойства, установленные для мягкого (полутвердого, твердого, сверхтвердого) сыра (сырного продукта).

75 **сыр (сырный продукт) с плесенью:** Сыр (сырный продукт), произведенный с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и/или на поверхности готовых сыра (сырного продукта).

76 **слизневый сыр (сырный продукт):** Сыр (сырный продукт), произведенный с использованием слизневых микроорганизмов,

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATIDAGI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

развивающихся на поверхности готового сыра (сырного продукта).

77 **копченый сыр (плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт):** Сыр (плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт), подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства.

78 **молочные (молочные составные, молокосодержащие) консервы:** Сухие или концентрированные упакованные в тару молочные (молочные составные, молокосодержащие) продукты.

79 **мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

Примечание: Замораживание – процесс воздействия на продукт низких температур, сопровождающийся фазовым переходом типа «жидкое-твердое»

80 **молочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет не более 7,5 %.

81 **сливочное мороженое:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 % до 11,5 %.

82 **пломбир:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 % до 24 %.

83 **кисломолочное мороженое:** Молочное мороженое, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов.

84 **мороженое с растительным жиром:** Взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молокосодержащий продукт, массовая доля жира в котором составляет не более 12 %.

85 **мягкое мороженое:** Мороженое, которое имеет температуру от минус 5 ^{0}C до минус 7 ^{0}C и которое реализуется потребителями непосредственно после нахождения во фризерование.

86 **закаленное мороженое:** Мороженое, подвергнутое после нахождения во фризерование замораживанию до температуры не выше минус 18 ^{0}C и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации.

87 **жидкая смесь для мороженого:** Жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого.

88 **сухая смесь для мороженого:** Сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт,

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и/или соком.

89 **нормализованный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и/или сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с установленными показателями.

Примечание: Нормализация – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока.

90 **обезжиренный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и/или пахты, и/или сыворотка, и/или произведенных на их основе продуктов.

91 **термизированный (пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный) продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям к допустимому установленному уровню содержания микроорганизмов в терминированном (пастеризованном, стерилизованном, ультрапастеризованном) продукте.

92 **концентрированный (сгущенный, выпаренный, вымороженный) продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный частичным удалением воды из него путем концентрирования (сгущения, выпаривания, вымораживания) до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 20 %.

93 **концентрированный продукт переработки молока с сахаром:** Концентрированный продукт переработки молока, произведенный с добавлением сахарозы.

Примечание: Допускается добавление других видов сахаров.

94 **сухой продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 90 %.

95 **курт:** Продукт вырабатываемые из (коровье, козье, кобылье, верблюжье и др.) молоко, сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков с последующим отделениям сыворотки от сгустка и методом сушки.

96 **сублимированный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 %.

97 **восстановленное (-ый) молоко (продукт переработки молока):** Молоко (продукт переработки молока), изготовляемое (-ый) из

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT·N. MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

концентрированного или сухого молока (продукта переработки молока) и воды.

98 **обогащенный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный с добавлением отдельного или нескольких незаменимых питательных веществ, с целью предотвращения или коррекции дефицита одного или нескольких питательных веществ в популяции или отдельных группах населения.

99 **взбитый продукт**: Молочный или молочный составной или молокосодержащий продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого ниже плотности исходного продукта.

100 **взбитый продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, произведенный путем взбивания.

Примечание: Взбивание – процесс насыщения продукта газом, сопровождающийся снижением его плотности.

101 **низколактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена.

102 **безлактозный продукт переработки молока:** Продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена.

Примечание: Лактоза (молочный сахар) - дисахарид, который состоит из глюкозы и галактозы. Он находиться в молоке в двух формах - альфа и бета в определенном соотношении. Молочный сахар каждой формы может переходить один в другой. Растворимость молочного сахара в воде зависит в первую очередь от температуры;

Лактоза в сухом виде - белый мелкокристаллический порошок. Он в 6 раз менее сладок, чем свекловичный сахар. По питательности он практически не отличается от свекловичного сахара и почти полностью усваивается организмом.

103 **продукт на основе полных (частичных) гидролизатов белка:** Продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному (частичному) гидролизу.

104 **пахта:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.

105 **молочная подсырная (творожная, казеиновая) сыворотка:** Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (творога, казеина).

106 **национальный молочный продукт:** Молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Республики Узбекистан и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и/или наименованием географического объекта – места распространения этого молочного продукта.

107 **каймак:** Молочный продукт, который произведен из молока и/или

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, NOVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

молочных продуктов, представляющий собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет от 45 % до 60 %.

108 **катык:** Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков, при этом общее содержание заквасочных микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1g продукта и дрожжей не более 50 КОЕ/(g)cm^3/кроме напитков, изготовливаемых с использованием заквазок, содержащих дрожжи/.

109 **сузьма (чакка):** Кисломолочный пастообразный продукт, полученный после сцеживания катыка с последующим обезвоживанием сгустка до стандартного содержания влаги и добавлением (или без добавления пищевкусовых добавок и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве установленными требованиями стандартов и СанПиН РУз).

110 **молочный пробиотический продукт:** Продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и/или после него живых пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и/или пребиотиков.

Примечание: Термическая обработка готового продукта не допускается;

Пробиотические микроорганизмы (пробиотики) – непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, которые благотворно воздействие на организм человека и нормализуют состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (преимущественно микроорганизмы родов Bifidobacterium, Lactobacillus, Propionibacterium, Lactococcus);

Пребиотические вещества (пребиотики) – вещество или комплекс веществ, оказывающих при их систематическом употреблении в пищу в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта.

111 **составные части молока:** Молочный жир, молочный белок, лактоза, ферменты, витамины, минеральные вещества и вода.

Примечание: Витамин - необходимое питательное вещество, которое сам организм нередко не вырабатывает. Витамины необходимо получать с пищей.

112 **сухой молочный остаток:** Составные части молока, за исключением воды.

113 **сухой обезжиренный молочный остаток:** Составные части молока, за исключением молочного жира и воды.

114 **молочная плазма:** Коллоидная система белков молока, лактозы, минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе.

115 **сыворотка молочная**: Побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве сыров (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка).

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT STANDARTLASHTIRISH VA NAZORAT AGENTLIGI AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

116 **сывороточные белки:** Белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина.

117 **концентрат сывороточных белков:** Сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации.

Примечание: Ультрафильтрация – наиболее часто применяемый мембранный процесс при переработке молочного сырья. Ультрафильтрации подвергают цельное молоко, обезжиренное молоко, предварительно сквашенное молоко, а также сыворотку.

118 **казеин:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока.

119 **казеин пищевой**: Продукт переработки молока, изготовляемый воздействием нейтрализующих агентов на пищевой казеин или скоагулировавший сгусток пищевого казеина с последующим высушиванием.

120 **казеин пищевой кислотный (сычужный)**: Продукт переработки молока, получаемый путем отделения, промывания и высушивания коагулята из обезжиренного молока и/или других продуктов, полученных из молока.

121 **альбумин:** Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

122 **партия молочной продукции:** Совокупность единиц молочной продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства.

123 **ферментные препараты**: Белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока.

124 **закваски**: Специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислые микроорганизмы.

125 **функционально необходимые компоненты**: Закваски, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотические вещества (пребиотики), ферментные препараты, немолочные компоненты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока.

126 **брожение:** Процесс ферментативного расщепления молочного сахара (лактозы) микроорганизмами с образованием органических кислот и/или спиртов и углекислого газа.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA NUVOFIQLASHTIRISH V/
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Алфавитный указатель терминов

А

айран 36
альбумин 121
ацидофилин 37

Б

белки сывороточные 116
брожение 126

В

варенец 38
вещества пребиотические 110
взбивание 100
витамин 111
вытапливание 60

Д

добавки пищевые 29

Ж

жир молочный 65

З

закваски 124
заквасок специальных 69
заменитель женского молока 5.10
замораживание 79
зерно-молочные 4.12

Й

йогурт 39

К

казеин 118
казеин пищевой 119
казеин кислотный пищевой 120
казеин сычужный пищевой 120
каймак 107
катык 108
каша молочные, готовые к употреблению для питания детей раннего возраста 4.6
каша молочные сухие для питания детей раннего возраста 4.6
кефир 40
комбинированные 4.12
компоненты немолочные 29
компоненты функционально необходимые 125
консервы молокосодержащие 78
консервы молочные 78
консервы молочные составные 78
концентрат сывороточных белков 117
кумыс 41
курт 95

Л

лактоза 102
лактоза в сухом виде 102

O'ZSTANDART AGENTLIGA STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

М

масло из коровьего молока	55
масло кисло-сливочное	58
масло подсырное сливочное	59
масло сладко-сливочное	57
масло сливочное	56
масло топленое	60
масса творожная	50
микроорганизмы пробиотические	110
молоко	1
молоко восстановленное	97
молоко обезжиренное	14
молоко обезжиренное концентрированное	21
молоко обезжиренное сгущенное	21
молоко обезжиренное сухое	26
молоко обезжиренное сырое	15
молоко обогащенное	17
молоко пастеризованное	19
молоко питьевое	16
молоко рекомбинированние	7
молоко с сахаром сгущенное	22
молоко с сахаром сгущенное обезжиренное	24
молоко с сахаром сгущенное цельное	23
молока составные части	111
молоко стерилизованное	19
молоко сырое	12
молоко топленое	18
молоко ультрапастеризованное	19
молоко цельное	13
молоко цельное концентрированное	20
молоко цельное сгущенное	20
молоко цельное сухое	25
молочные	4.12
молочные сыворотка	115
мороженое	79
мороженое закаленное	86
мороженое кисломолочное	83
мороженое молочное	80
мороженое мягкое	85
мороженое с растительным жиром	84
мороженое сливочное	81

Н

напиток молочный	27
напиток молочный для питания детей раннего возраста	4.5
напиток молочный обогащенный	28
нормализованное молоко	9
нормализованный молочный продукт	9
нормализованный молочный составной продукт	9
нормализованный молокосодержащий продукт	9
нормализация	89

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

О

обработка ультравысокотемпературная 19
остаток молочный обезжиренный сухой 113
остаток молочный сухой 112

П

партия молочной продукции 122
паста масляная 61
паста масляная кисло-сливочная 63
паста масляная подсырная 64
паста масляная сладко-сливочная 62
пастеризация 19
пахта 104
плавление 72
плазма молочная 114
пломбир 82
пребиотики 110
препарат ферментный 123
пробиотики 110
продукт антирефлюкные 4.12
продукт безглютеновые 4.12
продукт безлактозные 4.12
продукт для энтерального питания 4.12
продукт пробиотический молочный 110
продукт восстановленный молочный 6
продукт взбитый 99
продукт инстантный 4.4
продукт кисломолочный 35
продукт кумысный 43
продукт молокосодержащий 8
продукт молокосодержащий рекомбинированный 7
продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром 22
продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром - вареное 22
продукт на молочные основе детского питания 4.1
продукт молочные детского питания 4
продукт молочные детского питания для детей дошкольного возраста 4.7
продукт молочные детского питания для грудного возраста 4.2
продукт молочные детского питания для детей младшего возраста 4.3
продукт молочные детского питания для детей школьного возраста 4.8
продукт молочные детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста 4.4
продукт молочный сгущенный с сахаром 22
продукт молочный составной сгущенный с сахаром 22
продукт молочный сгущенный с сахаром – вареное 22
продукт молочный составной сгущенный с сахаром – вареное 22
продукт молочный 3
продукт молочный группы для питания детей раннего возраста 4.12
продукт молочный национальный 106
продукт молочный прикорма 4.9
продукт на основе полных гидролизатов белка 103

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATI BO'YICHA BOSHQARMASI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

продукт молочный рекомбинированный	7
продукт молочный составной рекомбинированный	7
продукт на основе частичных гидролизатор белка	103
продукт низколактозные	4.12
продукт переработки молока безлактозный	102
продукт переработки молока взбитый	100
продукт переработки молока восстановленный	97
продукт переработки молока вымороженный	92
продукт переработки молока выпаренный	92
продукт переработки молока концентрированный	92
продукт переработки молока низколактозный	101
продукт переработки молока нормализованный	89
продукт переработки молока обезжиренный	90
продукт переработки молока обогащенный	98
продукт переработки молока пастеризованный	91
продукт переработки молока побочный	11
продукт переработки молока с сахаром концентрированный	93
продукт переработки молока сгущенный	92
продукт переработки молока стерилизованный	91
продукт переработки молока сублимированный	96
продукт переработки молока сухой	94
продукт переработки молока термизированный	91
продукт переработки молока ультрапастеризованный	91
продукт сквашенный	54
продукт со сниженный содержаний фенилаланина	4.12
продукт составной молочный	5
продукт сырный	71
продукт сырный копченый	77
продукт сырный мягкий	74
продукт сырный плавленый	72
продукт сырный плавленый копченый	77
продукт сырный полутвердый	74
продукт сырный рассольный	73
продукт сырный сверхтвердый	74
продукт сырный слизневый	76
продукт сырный с плесенью	75
продукт сырный твердый	75
продукт творожный	51
продукты молочных для диетического и лечебно-профилактического питания	4.12
продукты переработки молока	2
продукция молочной партия	122
простокваша	44
простокваша мечниковская	45
Р	
рекомбинирование	7
ряженка	46
С	
сахар молочный	102
свертывание	69

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATIN, NUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

сквашивание	38
сливки	30
сливки питьевые	32
сливки с сахаром сгущенные	33
сливки сухие	34
сливки сырые	31
смесь для мороженого жидкая	87
смесь для мороженого сухая	88
смесь молока нежирного сгущенного	22
смесь молока растительного жира	22
смесь молочная адаптированная	4.10
смесь последующая для детского питания	4.11
смесь топленая сливочно-растительная	68
сметана	47
спреды молочные жировые	66
спред сливично-растительная	67
стерилизация	19
сузьма	109
сыворотка казеиновая молочная	105
сыворотка подсырная молочная	105
сыворотка творожная молочная	105
сыр	69
сыр копченый	77
сыр мягкий	74
сыр плавленый	70
сыр плавленый копченый	77
сыр полутвердый	74
сыр рассольный	73
сыр с плесенью	75
сыр сверхтвердый	74
сыр слизевый	76
сыр твердый	74
сырок	53
сырок творожный	52
сырье молочное вторичное	10
Т	
творог	48
творог зерненный	49
томление (топление)	18
У	
УВТ	19
ультрапастеризация	19
ультрафильтрация	117
Ф	
фермент молокосвертывающие	69
фруктово-молочные	4.12
Ч	
чакка	109
Ш	
шубат	42

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA NUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

Правила использования терминов при формировании наименований молока и молочные продукты

Наименования молока и молочные продукты должны соответствовать терминам и определениям, установленным в разделе 2 настоящего стандарта.

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

продукты переработки молока;

молочные продукты;

молочный составной продукт;

молокосодержащий продукт;

кисломолочный продукт;

сквашенный продукт;

молочные (молокосодержащие) консервы.

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

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

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

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

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

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

В случае специальной (высокотехнологичной) обработки молока (например, гидролиз лактозы) допускается использование модификаций

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
NAZORAT VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

стандартизованного термина с целью более доступного разъяснения потребительских свойств продукта.

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

Примеры формирования наименований молока и сливок:

«Молоко цельное пастеризованное»;

«Сливки стерилизованные»;

«Молоко восстановленное пастеризованное»;

«Молоко рекомбинированное стерилизованное»;

«Молоко восстановленное УВТ обработанное»;

«Сливки рекомбинированные стерилизованные»;

«Сливки взбитые»;

«Молоко сухое обезжиренное»;

«Сливки сухие»;

«Молоко концентрированное цельное стерилизованное»;

«Молоко сгущенное с сахаром»;

«Сливки сгущенные с сахаром»;

«Молоко безлактозное стерилизованное» или «Молоко без лактозы стерилизованное».

А.2 Правила использования терминов при формировании наименований молочных продуктов

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

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

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

Примеры формирования наименований молочных продуктов:

«Сметана»;

«Кефир»;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATIN MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

«Ряженка»;
«Простокваша мечниковская;
«Паста творожная»;
«Молоко сгущенное с сахаром»;
«Мороженое пломбир»;

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

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

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

Не допускается использование терминов кисломолочных продуктов для наименований термически обработанных молочных составных продуктов, не содержащих в своем составе живой микрофлоры.

При формировании наименований термически обработанных молочных составных продуктов используют прилагательные, образованные от термина соответствующего кисломолочного продукта, по технологии которого он изготовлен.

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

Примеры формирования наименований молочных составных продуктов:

«Йогурт с малиной»;
«Мороженое сливочное с клубникой»;

А.4 Правила использования терминов при формировании наименований молокосодержащих продуктов

При формировании наименования молокосодержащего продукта используют термины, установленные в настоящем стандарте для данных продуктов, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае, если такая обработка проводилась).

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, UYG'UN
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DASTURLARI

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

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

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

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

Примеры формирования наименований молокосодержащих продуктов:

«Мороженое с растительным жиром»;

«Смесь сухая молокосодержащая».

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

При формировании наименования продукта, изготовленного на основе побочных продуктов переработки молока, используют термины, установленные в данном стандарте для этих продуктов, общетехнические понятия, используемые в пищевой промышленности, а также термины, характеризующие способы термической и специальной обработки продукта (в случае, если такая обработка проводилась).

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

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

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

«Пахта сгущенная с сахаром»;

«Сыворотка молочная сухая»;

«Казеин пищевой».

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, M. MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Библиографические данные

УДК 001.4+003.2
ОКС 67.100.01

Группа Н 00

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

O'z DSt 2859 :2014

Ўзбекистон Республикаси Қишлоқ ва сув хўжалиги вазирлиги

"КЕЛИШИЛГАН"
Ўзбекистон Республикаси Қишлоқ ва сув хўжалиги вазири
_____ Ш.Ж.Тешаев
"05" _____ 2014 й.

"КЕЛИШИЛГАН"
Ўзбекистон Республикаси Ташқи иқтисодий алоқалар, инвестициялар ва савдо вазирининг биринчи ўринбосари
АК-01/15-2767-сонли хат А.С.Камалов
"25" 04 2014 й.

"КЕЛИШИЛГАН"
Ўзбекистон Республикаси Бош Давлат санитария врачи
_____ С.С.Сайдалиев
"02" июля 2014 й.

Ўзбекистон Республикаси Озиқ-овқат саноати корхоналари уюшмаси раиси
_____ А.Х.Салимов
"01" 04 2014 й.

"КЕЛИШИЛГАН"
ҚСХВ Чорвачилик, паррандачилик, асаларичилик ва балиқчиликни ривожлантириш бош бошқармаси бошлиғи
_____ У.Н.Исмоилов
"01" 04 2014 й.

"ИШЛАБ ЧИҚИЛГАН"
Қишлоқ ва сув хўжалигида стандартлаштириш маркази директори
_____ А.А.Джуманов
"03" 03 2014 й.

"КЕЛИШИЛГАН"
Ўзбекистон Республикаси Бош Давлат ветеринария врачи
_____ Б.Т.Норқобилов
"04" 04 2014 й.

Қишлоқ ва сув хўжалигида стандартлаштириш маркази бош маслаҳатчиси
_____ О.И.Соатов
"03" 03 2014 й.

O'ZSTANDART AGENTLIGA STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORAT, MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI