
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
СЕРТИФИКАЦИИ (EASC)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND
CERTIFICATION (EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
(проект, RU,
окончательная
редакция)

МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Москва

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
202**

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН и Федеральным государственным автономным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности».

2 ВНЕСЁН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от) За
принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ISO 3166) 004–97	Код страны по МК (ISO 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
---	------------------------------------	---

ВВЕДЁН ВЗАМЕН ГОСТ 31457-2012

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Содержание

1 Область применения 2

Нормативные ссылки.....

3 Термины и определения..... 4

Классификация.....

5 Технические требования

6 Правила приемки

7 Методы контроля

8 Транспортирование и хранение

Приложение А (справочное). Информация о технических регламентах
и нормативных правовых актах государств СНГ

Приложение Б (справочное). Массовая доля сухого обезжиренного остатка
(СОМО) в мороженом

Приложение В (обязательное). Массовые доли пищевкусовых продуктов в
мороженом.....

Приложение Г (рекомендуемое). Массовые доли пищевого покрытия в
глазированном мороженом и пищевкусовых продуктов в
декорированном мороженом

Приложение Д (обязательное). Жирнокислотный состав жировой фазы
мороженого

Приложение Е (справочное). Методика расчета пищевой ценности
мороженого.....

Приложение Ж (справочное). Правила формирования наименований
мороженого (для этикетирования)

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР

Технические условия

Milk ice, ice-cream and plombir.

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на закаленное мороженое молочное, сливочное и пломбир (далее — мороженое), изготовляемое и находящееся в обороте на территории стран, принявших стандарт, предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Требования к качеству и безопасности мороженого изложены в 5.2, требования в части маркировки — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 108 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3626 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3628 Молочные продукты. Методы определения сахара ГОСТ 4427 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5867 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения жира

ГОСТ ISO 6079 Чай растворимый. Технические условия

ГОСТ 6442 Мармелад. Общие технические условия

ГОСТ ISO/TC 6733 Молоко и молочные продукты. Определение содержания свинца. Спектрометрический метод атомной абсорбции с применением графитовой печи

ГОСТ ISO 6785 Молоко и молочные продукты. Обнаружение *Salmonella* spp

ГОСТ 6829 Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7060 Драже. Технические условия

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 11293 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12095 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 14031 Вафли. Общие технические условия

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16833 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 18077 Соусы фруктовые. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Технические условия

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки.

Технические условия

ГОСТ 21921 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 23452 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары.
Технические условия

ГОСТ 24901 Печенье. Общие технические условия

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть первая. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно - абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие. Технические условия

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31504 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром.

Технические условия

ГОСТ 31712 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330.

Технические условия

ГОСТ 31766 Меды монофлорные. Технические условия

ГОСТ 31784 Арахис. Технические условия

ГОСТ 31788 Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия

ГОСТ 31852 Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855 Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31896 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 31976-2012 Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria spp.)*

ГОСТ 32099 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32101 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима.

Общие технические условия

ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32103 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктовоовощные восстановленные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия ГОСТ

32161 Продукты пищевые. Метод определения цезия Cs-137 ГОСТ

32163 Продукты пищевые. Метод определения стронция Sr-90

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32573 Чай черный. Технические условия

ГОСТ 32574 Чай зеленый. Технические условия

ГОСТ 32742 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом Технические условия

ГОСТ 32775 Кофе жареный. Общие технические условия

ГОСТ 32776 Кофе растворимый. Общие технические условия ГОСТ

32787 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 32857 Ядра миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32898 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32915 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

ГОСТ 32922 Молоко коровье пастеризованное – сырье. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33309 Клюква свежая. Технические условия

ГОСТ 33443 Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия

ГОСТ 33485 Крыжовник свежий. Технические условия

ГОСТ 33504 Добавки пищевые. Дигидрохверцетин. Технические условия

ГОСТ 33526 Молоко и продукты переработки молока. Определение содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 33527 Молочные и молочные составные продукты для детского питания. Определение массовой доли моно- и дисахаридов с использованием капиллярного электрофореза

ГОСТ 33566 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов

(кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33915 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ 33921 Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное.

Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия ГОСТ

33926 Продукты молочные составные и молокосодержащие.

Мороженое и смеси для мороженого. Определение массовой доли жира методом Вейбулла-Бернтропа

ГОСТ 33953 Земляника свежая. Технические условия

ГОСТ 33958 Сыворожка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34113 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье.

Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34219 Черника и голубика свежие. Технические условия

ГОСТ 34274 Мальтодекстрины. Технические условия

ГОСТ 34312 Молоко сгущенное - сырье. Технические условия

ГОСТ 34352 Сыворожка молочная - сырье. Технические условия

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 34354 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 34355 Сливки-сырье. Технические условия

ГОСТ 34383 Шоколадная, кондитерская и жировая глазури и массы для формования. Общие технические условия

ГОСТ 34757 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ 34844 Продукция пищевая. Определение массовой доли пищевых волокон

ГОСТ 35005 Сыворожка молочная деминерализованная. Технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 пищевкусовые продукты (для мороженого): Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе какао-порошок, кофе,

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

цикорий, чай, яйца куриные, сироп (масса) крем-брюле, орехи, арахис, кунжут, фрукты, мед, джем, варенье, повидло, наполнители фруктовые, соусы фруктовые, мягкая карамель, вареное сгущенное молоко, топпинги, драже, цукаты, изюм, курага, чернослив, глазурь, крошка из глазури, шоколад, крошка (стружка) шоколадная, мармелад, рис воздушный, кукуруза воздушная, крошка шоколадно-вафельная, бисквит, печенье, крошка (стружка) кокосовая, посыпки кондитерские декоративные, мороженое других видов и подвидов, взбитые замороженные десерты, специально вводимые в мороженое в процессе изготовления для придания ему специфического вкуса и/или наносимые на поверхность продукта после процесса фризирования для придания привлекательного внешнего вида (декорирования) мороженого.

Примечание - Мороженое других видов и подвидов должно применяться только для декорирования мороженого.

3.2 вафли для мороженого: вафли листовые, вафельные стаканчики (трубочки, рожки, конусы, факелы, корзиночки или другие изделия) и вафельная крошка, используемые при изготовлении мороженого.

3.3 мороженое с цукатами [с изюмом, с курагой, с черносливом, с фруктами, с орехами, с арахисом, с кунжутом, с мармеладом, с воздушным рисом, с воздушной кукурузой, с бисквитом, с печеньем, с шоколадно-вафельной крошкой, с шоколадной крошкой (стружкой), с крошкой из глазури, с кокосовой крошкой (стружкой)]: Мороженое, изготавливаемое с добавлением в массу мороженого в целом виде или кусочками цукатов [изюма, кураги, чернослива, фруктов, орехов, арахиса, кунжута, мармелада, воздушного риса, воздушной кукурузы, бисквита, печенья, шоколадно-вафельной крошки, шоколадной крошки (стружки), крошки из глазури, кокосовой крошки (стружки)].

3.4 мороженое с джемом [с повидлом, с вареньем, с мягкой карамелью, с вареным сгущенным молоком, с сиропом (массой) крембрюле, с топпингом, с фруктовым наполнителем, с фруктовым соусом, с медом]:

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Мороженое, изготавливаемое с добавлением в массу мороженого в виде «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка» или в другом виде джема [повидла, варенья, мягкой карамели, вареного сгущенного молока, сиропа (массы) крем-брюле, топпинга, фруктового наполнителя, фруктового соуса, меда].

3.5 сироп крем-брюле: Молочный составной продукт, изготавливаемый из смеси сгущенного молока и сахарозы или смеси для мороженого (молочного составного продукта) и сахарозы, подвергнутый термообработке при температуре от 100 °С до 125 °С с выдержкой в течение времени, необходимого для приобретения коричневого цвета и характерного вкуса.

3.6 масса крем-брюле: Сироп крем-брюле, подвергнутый дополнительной механической обработке с целью придания ему более однородной консистенции.

П р и м е ч а н и е - Допускается полная или частичная замена сахарозы глюкозой и/или фруктозой (пункты 3.5. и 3.6).

3.7 мороженое крем-брюле [шоколадное, с кофе, с цикорием, чайное, яичное, с фруктами, с орехами, с арахисом, с ароматом]: Мороженое, изготавливаемое из смеси для мороженого, содержащей сироп (массу) крем-брюле [какао-порошок, растворимый кофе или водную вытяжку из кофе, экстракт цикория, растворимый цикорий, или водную вытяжку из цикория, растворимый чай или водную вытяжку из чая, или экстракт, или настой чая, яичные продукты, фрукты, орехи, арахис, или продукты их переработки, пищевые ароматизаторы].

3.8 мороженое ванильное: Мороженое, изготавливаемое с использованием натуральных ароматизаторов ванили, вкусоароматическая часть которых выделена исключительно или не менее чем на 95 % из ванили.

3.9 мороженое глазированное [в шоколаде, в глазури]: Мороженое, имеющее твердое покрытие из шоколада [глазури].

3.10 мороженое эскимо: Глазированное мороженое на палочке.

3.11 мороженое в вафлях [в печенье]: Мороженое в вафельных стаканчиках, трубочках, рожках, конусах, факелах, корзиночках или других

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

вафельных изделиях или в виде брикетов, покрытых вафельными дольками [печеньем].

3.12 декорированное мороженое: Фасованное или формованное мороженое, поверхность которого оформлена пищевкусовыми продуктами.

3.13 мороженое многослойное: Порции мороженого, сформованные из двух и более слоев мороженого разных подвидов одного вида, не отличающихся или отличающихся по цвету, или подвида одного вида отличающихся по цвету и аромату.

3.14 торт из мороженого: Изделие из мороженого пломбир однослойное или многослойное, декорированное, различной формы, массой от 300 г до 2500 г.

3.15 пирожное из мороженого: Изделие из мороженого пломбир или сливочное однослойное, или многослойное, декорированное, различной формы, массой от 50 г до 200 г.

3.16 глазурь для мороженого: Полуфабрикат для глазирования, введения в массу и декорирования мороженого, изготавливаемый на основе пищевой масложировой продукции из растительных масел и (или) их фракций, или сливочного масла, или их смеси, или фруктов, или продуктов переработки фруктов, или воды с добавлением сахара и других пищевых компонентов (ингредиентов).

3.17 взбитая глазурь: Глазурь, подвергнутая в процессе изготовления глазированного мороженого одновременному охлаждению и насыщению воздухом.

3.18 глазурь шоколадная [молочная шоколадная, белая шоколадная]: глазурь с нормируемым правовым актом, действующим на территории государства, принявшего стандарт, содержанием общего сухого остатка какаопродуктов, в том числе масла какао [содержанием сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе молочного жира и общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе масла какао или масла какао (для белой шоколадной глазури)], с добавлением или без добавления растительных масел и (или) их фракций.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

3.19 глазурь с какао [молочная с какао, молочная]: глазурь, изготавливаемая на основе пищевой масложировой продукции из растительных масел и (или) их фракций, с добавлением или без добавления сливочного масла и других компонентов с содержанием сухих обезжиренных веществ какао продуктов не менее 10% [с содержанием сухих веществ какао 5% и сухих веществ молока не менее 5%; с содержанием сухих веществ молока не менее 10%].

3.20 глазурь сливочная: Глазурь, изготавливаемая на основе сливочного масла, с добавлением других пищевых компонентов (ингредиентов).

3.21 глазурь сливочная с какао [кремовая, с ароматом, крем-брюле, ореховая, арахисовая, фруктовая]: глазурь сливочная с добавлением какаопорошка и/или какао тертого [сухого цельного молока; пищевых ароматизаторов, красителей и регуляторов кислотности; сухого цельного молока и сиропа крембрюле; протертых с сахаром ядер орехов или ореховой пасты; протертых с сахаром ядер арахиса или арахисовой пасты, и фруктовых соков].

3.22 глазурь фруктовая: глазурь, изготавливаемая из фруктов или продуктов их переработки с добавлением сахара, с добавлением или без добавления воды, стабилизаторов, пищевых ароматизаторов и красителей, лимонной кислоты.

3.23 глазурь с ароматом: Глазурь, изготавливаемая из воды и сахара с добавлением пищевых ароматизаторов и красителей, стабилизаторов и лимонной кислоты.

3.24 топпинг для мороженого: Полуфабрикат для введения в массу мороженого и его декорирования с содержанием сухих веществ не менее 50,0 %, изготавливаемый с добавлением пищевкусовых продуктов или их композиций с ароматизаторами и не содержащий органолептически ощутимых кристаллов льда при температуре минус 18 °С.

3.25 фруктовый наполнитель для мороженого: Полуфабрикат для введения в массу мороженого и его декорирования с содержанием сухих веществ не менее 50,0 %, в том числе сухих веществ фруктов не менее 5,0 % и не

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

содержащий органолептически ощутимых кристаллов льда при температуре минус 18 °С.

3.26 взбитость мороженого: Выраженное в процентах отношение разности масс смеси для мороженого и мороженого одного и того же объема к массе мороженого или отношение разности плотностей смеси и мороженого к плотности мороженого.

П р и м е ч а н и е – Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

4 Классификация

4.1 Мороженое в зависимости от массовой доли молочного жира подразделяют на следующие виды:

- молочное;
- сливочное; - пломбир.

4.2 Мороженое по 4.1 в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:

- без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов;
- ванильное;
- с пищевкусовыми продуктами;
- с ароматом;
- с пищевкусовыми продуктами и ароматом.

4.3 Мороженое по пункту 4.1 и 4.2 в зависимости от оформления поверхности подразделяют на:

- без оформления поверхности;
- декорированное;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- глазированное, в том числе эскимо;
- глазированное декорированное, в том числе эскимо;
- в вафлях [печенье], в том числе глазированное и/или декорированное.

4.4 Мороженое по 4.1 - 4.3. в зависимости от применения дополнительных ингредиентов (молочных белков, витаминов, микро- и макроэлементов, пищевых волокон, пробиотических микроорганизмов и пребиотиков отдельно или в композиции) подразделяют на: - небогатенное; - обогащенное.

5 Технические требования

5.1 Мороженое должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, настоящего стандарта, и изготовляться по технологической инструкции с соблюдением требований установленных нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

П р и м е ч а н и е – Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям мороженое должно соответствовать характеристикам, указанным в таблице1.

Т а б л и ц а 1 - Органолептические показателе мороженого

Наименование показателя	Содержание характеристики
Вкус и запах	Чистые, характерные для данного вида и подвида мороженого, без посторонних привкусов и запахов

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка, кристаллов льда и лактозы. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка» и др. с наличием их включений.
Консистенция	Плотная
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего или дозирующего устройства, формой вафель (печенья) или потребительской упаковки, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более трех на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафель, длиной не более 10 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Содержание характеристики
Цвет	Характерный для данного вида и подвида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури или шоколада

5.2.2 По физико-химическим показателям мороженое должно соответствовать нормам, указанным в таблицах 2 и 3.

Т а б л и ц а 2 - Физико-химические показатели мороженого

Вид мороженого	Массовая доля, %, не менее	Температура, °
----------------	----------------------------	----------------

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

	молочного жира	сахарозы или сахаров (без учета лактозы)*	сухих веществ**	С, не выше
Молочное	0,5; 1,0; 1,5; 2,0	15,5	28	Минус 18
	2,5; 3,0; 3,5; 4,0		29	
	4,5; 5,0; 5,5; 6,0	14,5	30	
	6,5; 7,0; 7,5		31	
Сливочное	8,0; 8,5	14,0	32	
	9,0; 9,5		33	
	10,0; 10,5		34	
	11,0; 11,5		35	

Продолжение таблицы 2

Вид мороженого	Массовая доля, %, не менее			Температура, °С, не выше
	молочного жира	сахарозы или сахаров (без учета лактозы)*	сухих веществ**	
Пломбир	12,0; 12,5		36	
	13,0; 13,5		37	
	14,0; 14,5		38	
	15,0; 15,5		39	
	16,0; 16,5		40	
	17,0; 17,5; 18,0; 18,5		41	

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

	19,0; 19,5; 20,0	14,0	42
* Сахаров (без учета лактозы) в мороженом с частичной заменой сахарозы сухими веществами глюкозы, сахарами патоки, глюкозных сиропов и инвертного сиропа. ** Массовая доля сухих веществ указана с учетом массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), приведенной в Б.1 (приложение Б).			

Окончание таблицы 2

Вид мороженого	Массовая доля, %, не менее			Температура, °С, не выше
	молочного жира	сахарозы или сахаров (без учета лактозы)*	сухих веществ**	

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

П р и м е ч а н и я

1 Массовая доля молочного жира, сахарозы или сахаров (без учета лактозы) и сухих веществ в мороженом указаны без учета массовых долей жира, сахарозы или сахаров и сухих веществ вафель (печенья), глазури (шоколада), пищевкусовых продуктов, вносимых в мороженое после фризирования в виде кусочков, прослоек и прожилок или используемых для его декорирования.

2. Массовая доля молочного жира, сахарозы или сахаров (без учета лактозы) и сухих веществ в мороженом с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами соответствует расчетным, определяемым с учетом нормируемых массовых долей молочного жира, сухих веществ и сахарозы или сахаров (без учета лактозы) мороженого (таблица 2) и пищевкусового продукта, долей мороженого и пищевкусового продукта в соответствии с таблицей В.1 (приложение В).

3. Массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах мороженого с использованием пищевкусовых продуктов должна составлять более 40,0 %.

4. Допускается использование:

- не более 3,0 % сухой подсырной сыворотки в мороженом с общей массовой долей сухих веществ не более 35,0 % и СОМО не менее 7,0 %;

- не более 10,0 % вторичных молочных продуктов (продуктов переработки мороженого).

Т а б л и ц а 3 – Кислотность мороженого В градусах Тернера

Подвид мороженого	Кислотность *, не более		
	Вид мороженого		
	молочное с массовой долей молочного жира		сливочное
	до 2,0 % включ.	от 2,5 % до 7,5 % включ.	
			пломбир

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Без пищевкусковых продуктов и ароматизаторов, с ароматом, с пищевкусковыми продуктами**, с пищевкусковыми продуктами* и ароматом	23	22	22	21
С пищевкусковыми продуктами, в том числе в сочетании с ароматизатором: крем-брюле, шоколадное, яичное, с топпингом, с наполнителем	26	25	25	24

Окончание таблицы 3

Подвид мороженого	Кислотность*, не более			
	Вид мороженого			
	молочное с массовой долей молочного жира		сливочное	пломбир
	до 2,0 % включ.	от 2,5 % до 7,5 % включ.		

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

с фруктами, с фруктовым топпингом, с фруктовым наполнителем, с фруктовым соусом с джемом, с повидлом, с вареньем	60
* В Российской Федерации - «Титруемая кислотность». ** За исключением мороженого с пищевкусовыми продуктами, перечисленными в данной таблице. П р и м е ч а н и е – Кислотность мороженого с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами, соответствует нормируемой в таблице кислотности мороженого с аналогичными или близкими по составу и наименованию пищевкусовыми продуктами. Например, кислотность мороженого с мягкой карамелью соответствует кислотности мороженого крем-брюле.	

5.2.3 Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом в соответствии с В.1 (приложение В).

5.2.4 Массовые доли пищевого покрытия в глазированном мороженом и пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования мороженого, приведены в Г.1 (приложение Г).

5.2.5 Общая массовая доля пищевкусовых продуктов, глазури (шоколада), вафель, печенья не должна превышать 35,0 % от массы нетто порции мороженого.

5.2.6 Диапазоны взбитости мороженого:

- от 30 % до 90 % - для молочного мороженого;
- от 30 % до 110 % - для сливочного мороженого; - от 30 % до 130 % - для мороженого пломбир.

П р и м е ч а н и е - Взбитость мороженого, вырабатываемого на эскимогенераторах, - не менее 30,0 %.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

5.2.7 Жирнокислотный состав жировой фазы мороженого без пищевкусковых продуктов и с пищевкусковыми продуктами, в соответствии с приложением Д.

5.2.8 По микробиологическим показателям (количеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), массе продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы), *S.aureus*, *Listeria monocytogenes*, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и по содержанию токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, потенциально опасных веществ (антибиотиков), остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств и радионуклидов мороженое должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для мороженого с использованием орехов, арахиса, кунжута, фруктов и продуктов их переработки, со следующим дополнением: «В мороженом, изготавливаемом с использованием орехов, арахиса, кунжута, фруктов или продуктов их переработки, количество дрожжей должно быть не более 10^2 КОЕ/см³ (г) и количество плесеней не более 10^2 КОЕ/см³ (г)».

5.2.9 Гигиенические требования по применению пищевых добавок и ароматизаторов должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

П р и м е ч а н и е – Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления мороженого применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449;
- молоко коровье пастеризованное – сырье по ГОСТ 32922;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- молоко обезжиренное – сырье по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 20 °Т;
- сливки – сырье по ГОСТ 34355;
- сливки замороженные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко сгущенное – сырье по ГОСТ 34312;
- молоко и сливки сгущенные с сахаром по ГОСТ 31688;
- молоко сгущенное с сахаром вареное по ГОСТ 33921;
- молоко сухое по ГОСТ 33629;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- пахту сладко-сливочного масла по ГОСТ 34354;
- пахту сухую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 32261;
- сыворотку молочную подсырную – сырье по ГОСТ 34352;
- сыворотку молочную подсырную сухую по ГОСТ 33958;
- сыворотку молочную деминерализованную по ГОСТ 35005;
- концентраты сывороточных белков сухие по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- патоку крахмальную ГОСТ 33917;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

-

сиропы глюкозные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- глюкозу кристаллическую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- фруктозу кристаллическую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт (для приготовления сиропа крем-брюле);

- мальтодекстрин по ГОСТ 34274;

- какао-порошок по ГОСТ 108;

- какао-порошок алкализированный по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые волокна по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- кофе жареный по ГОСТ 32775;

- кофе растворимый по ГОСТ 32776;

- цикорий натуральный растворимый по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- экстракт цикория с массовой долей сухих веществ не менее 70,0 % по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

-

- шоколад по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего

стандарт;

- чай черный по ГОСТ 32573;
- чай зеленый по ГОСТ 32574;
- чай растворимый по ГОСТ ISO 6079;
- экстракты чая по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

настои чая по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- продукты яичные пастеризованные по ГОСТ 30363;
- мед натуральный по ГОСТ 19792, ГОСТ 31766;
- сироп крем-брюле по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- абрикосы по ГОСТ 32787;
- апельсины по ГОСТ 4427;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- алычу по ГОСТ 32283;
- смородину черную по ГОСТ 6829;
- клюкву по ГОСТ 33309;
- крыжовник по ГОСТ 33485;
- малину и ежевику по ГОСТ 33915;
- землянику по ГОСТ 33953;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- - чернику и голубику по ГОСТ 34219;
 - сливу по ГОСТ 21920;
 - бруснику по ГОСТ 20450;
 - груши поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
 - вишню по ГОСТ 21921;
 - яблоки по ГОСТ 27572;
 - соки фруктовые прямого отжима, в том числе консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом, или быстрозамороженные по ГОСТ 32101;
 - соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом, или быстрозамороженные по ГОСТ 32102;
 - соки фруктовые восстановленные по ГОСТ 32103;
 - пюре фруктовые, консервированные асептическим способом по ГОСТ 32742;
 - фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
 - пюре из фруктов быстрозамороженные по ГОСТ 32898; - фрукты в сиропе по ГОСТ 33443;
 - виноград сушеный без семян (изюм) после заводской обработки по ГОСТ 6882;
 - фрукты сушеные, необработанные серой, сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты и бисульфита натрия по ГОСТ 32896;
 - джемы по ГОСТ 31712;
 - варенье по ГОСТ 34113; - повидло по ГОСТ 32099;
 - наполнители фруктовые для мороженого по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- - соусы фруктовые по ГОСТ 18077;
 - карамель мягкую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - топпинги для мороженого по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - арахис по ГОСТ 31784;
 - ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
 - ядра миндаля сладкого по ГОСТ 32857;
 - ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
 - орехи фисташковые по ГОСТ 31788; - ядра кешью по ГОСТ 31855;
 - орехи кедровые ГОСТ 31852;
 - семена кунжута по ГОСТ 12095;
 - мармелад по ГОСТ 6442;
 - драже по ГОСТ 7060;
 - крошку (стружку) шоколадную по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - цукаты по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- рис воздушный по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- кукурузу воздушную по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- - посыпки кондитерские декоративные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - крошку (стружку) кокосовую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - глазурь по ГОСТ 34383;
 - глазурь для мороженого по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - десерты взбитые замороженные фруктовые по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - десерты шербеты взбитые замороженные (без растительных жиров и заменителей молочного жира) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - вафли по ГОСТ 14031;
 - вафли для мороженого по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - крошку шоколадно-вафельную по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - крошку из глазури по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - печенье по ГОСТ 24901;
- печенье для мороженого по нормативной документации или в соответствии

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- бисквит по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- соль пищевую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- кислоту лимонную (E330) по ГОСТ 31726;

- дигидрокверцетин по ГОСТ 33504;

- пробиотики по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- пребиотики по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- комплексы витаминно-минеральные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- ароматизаторы пищевые по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- красители пищевые (E100, E101, E102, E104, E110, E120, E122, E124, E129, E131, E132, E133, E140, E141, E142, E143, E150a, E150c, E150d, E151, E155, E160a, E160c, E160d, E160e, E160f, E160b, E161b, E162, E163) по отдельности или в композиции) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

-

- крахмалы модифицированные по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- муку пшеничную по ГОСТ 26574;

- желатин пищевой по ГОСТ 11293;

альгинат натрия (E401) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- агар пищевой (E406) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- каррагинан (E407) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- камеди: рожкового дерева (E410), гуаровую (E412), ксантановую (E415), тары (E417) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт; - пектины (E440) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- карбоксиметилцеллюлозу натриевую соль (E466) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- лецитины (E322) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- - моно- и диглицериды жирных кислот (E471), по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - полиоксиэтилен (20): твин 20 (E432), твин 80 (E433), твин 40 (E434), твин 60 (E435), твин 65 (E436) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (E477) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
 - эфиры глицерина и молочной и жирной кислот (E472в) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- комплексные пищевые добавки на основе эмульгаторов и гидроколлоидов в различных композициях: камедей рожкового дерева (E410), гуаровой (E412), ксантановой (E415), тары (E417), альгината натрия (E401), карбоксиметилцеллюлозы натриевой соли (E466), каррагинана (E407), пектина (E440), моно- и диглицеридов жирных кислот (E471), полиоксиэтилена (20): твина 20 (E432), твина 80 (E433), твина 40 (E434), твина 60 (E435), твина 65 (E436), эфиров глицерина и молочной и жирной кислот (E472в) и лецитина (E322) по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по нормативной документации или в соответствии с документами по стандартизации, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

П р и м е ч а н и я

- 1 Допускается применение сырья, не уступающего по показателям качества требованиям нормативных документов, указанных в 5.3.1, по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

-

2 Допускается применение других видов сырья, не уступающих по показателям качества требованиям нормативных документов, указанных в 5.3.1.

3 Не допускается применение молокосодержащего сырья взамен молочного.

5.3.3 Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки должны соответствовать ветеринарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами по форме установленного образца стран, принявших стандарт.

5.3.4 Сырье, в том числе пищевые добавки и ароматизаторы используемое для изготовления мороженого, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской, групповой, многооборотной и транспортной упаковки с продуктом должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Примечание – Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

Методика расчета пищевой ценности мороженого приведена в приложении Е.

Правила формирования наименования мороженого приведены в приложении Ж.

Правила нанесения этикеток должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ 34757 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием температуры, обеспечивающей поддержание температуры продукта не выше минус 18 °С.

5.4.2.1 На транспортную упаковку с фасованным непосредственно в нее мороженым дополнительно наносят надпись: «Только для реализации на специализированных предприятиях продовольственной торговли и общественного питания».

5.4.2.2 Массу брутто на картонную транспортную упаковку с мороженым не наносят.

5.4.3 Информационные данные приводят на русском языке и на государственном (ых) языке (ах) государств, принявших стандарт при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) указанного (ых) государства

(в).

5.4.4 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

П р и м е ч а н и е - Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

5.5.2 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку массой нетто от

35 г до 2500 г с последующей укладкой в транспортную упаковку. Масса нетто мороженого в транспортной упаковке не должна превышать 8 кг.

5.5.3 Масса нетто мороженого, фасованного непосредственно в транспортную упаковку, должна быть свыше 2,5 кг, но не более 5,0 кг.

5.5.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.6 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки и/или транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной упаковки без их деформации.

5.5.7 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579 или

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приёмки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26809.1.

Мороженое принимают партиями.

Партия мороженого - совокупность единиц мороженого одного наименования в однородной упаковке с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями, произведенного на одном предприятии-изготовителе из нормализованной смеси одной емкости, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленной одним сопроводительным документом.

6.2 Мороженое контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля.

6.3 Диоксины, меламин и ГМО определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.1.

При подготовке к физико-химическим анализам мороженого с пищевкусовыми продуктами, обладающими текучестью (фрукты в собственном соку или сиропе, мягкая карамель, сироп крем-брюле и др.), его оставляют при комнатной температуре для отепления. Полностью растаявшее мороженое переносят в стакан (емкостью от 200 до 1000 см³) роторного гомогенизатора с четырехлопастным ножом и частотой вращения от 1000 до 10000 мин⁻¹ и гомогенизируют. Во избежание расслоения мороженого пробу отбирают сразу после гомогенизации.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- минерализация проб и отбор проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.
- отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.
- отбор и подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 32901.

7.2 Внешний вид и цвет мороженого определяют визуально, консистенцию, структуру, вкус и запах – органолептически.

Перед проведением органолептической оценки мороженое должно иметь температуру минус $(13 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

При органолептической оценке мороженого определяют:

- цвет и внешний вид;
- вкус и запах;
- структуру и консистенцию.

7.3 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867, ГОСТ 33926.

7.4 Определение массовой доли СОМО - расчетным методом по формуле:

$$X_1 = X_{1\text{св}} - X_{1\text{ж}} - X_{1\text{с}} - X_{1\text{нк}}, \quad (1)$$

где $X_{1\text{св}}$ - массовая доля сухого вещества в пробе, %;

$X_{1\text{ж}}$ - массовая доля жира в пробе, %;

$X_{1\text{с}}$ - массовая доля сахара в пробе, %;

$X_{1\text{нк}}$ - массовая доля немолочных компонентов в пробе, %.

А также по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение массовой доли сахарозы и общего сахара - по ГОСТ 3628, ГОСТ 33527.

7.6 Определение массовой доли сухих веществ - по ГОСТ 3626.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

7.7 Определение титруемой кислотности - по ГОСТ 3624, для окрашенных продуктов - по ГОСТ 31976-2012 (раздел 9).

7.8 Определение массовой доли пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, стабилизаторов и эмульгаторов, минерально - витаминных комплексов, молочных белков, про- и пребиотиков, используемых для обогащения мороженого, глазури (шоколада) в глазированном мороженом, - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или расчетным методом в соответствии с рецептурой.

7.9 Определение массовой доли пищевых волокон - по ГОСТ 34844.

7.10 Определение массовой доли красителей по ГОСТ 31504.

7.11 Определение взбитости мороженого

7.11.1 Метод определения взбитости мягкого мороженого

7.11.1.1 Сущность метода

Метод основан на измерении масс фиксированного объема смеси, поступающей во фризёр, и того же объема мороженого, выходящего из фризера, и расчете взбитости мороженого.

7.11.1.2 Средства измерений, аппаратура, реактивы и материалы

Весы неавтоматического действия среднего класса точности, метрологические и технические требования к которым установлены ГОСТ OIML R 76-1 и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Емкости номинальной вместимостью 50, 100, 150 и 200 см³.

Нож или шпатель из нержавеющей стали, или шпатель пластиковый. Шкаф сушильный электрический. Вода питьевая, требования к которой установлены нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.11.1.3 Порядок проведения измерений

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Емкость известного объема и массы заполняют смесью для мороженого вровень с краями и взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

Затем емкость освобождают от смеси, моют питьевой водой, сушат в сушильном шкафу, охлаждают при комнатной температуре и взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

Далее емкость заполняют выходящим из фризера мороженым, не допуская образования пустот, вровень с ее краями. Выступающее за край емкости мороженое осторожно снимают ножом или шпателем. Емкость с мороженым взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

7.11.1.4. Обработка результатов

Взбитость мороженого (V_m , %) вычисляют по формуле:

$$V_m = \frac{m_{см} - m_m}{m_m} \times 100 \quad (1)$$

где $m_{см}$ – масса смеси определенного объема, кг;

m_m – масса мороженого того же объема, кг;

100 – коэффициент пересчета отношения в проценты, %.

7.11.2 Метод определения взбитости закаленного мороженого

7.11.2.1 Сущность метода

Метод основан на измерении массы известного объема мороженого, с последующим расчетом его плотности и взбитости.

7.11.2.2 Средства измерений, аппаратура, реактивы и материалы

Весы неавтоматического действия среднего класса точности, метрологические и технические требования к которым установлены

ГОСТ OIML R 76-1 и нормативными документами, действующими на территории государства.

7.11.2.3 Порядок проведения измерений

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Порцию закаленного мороженого известного объема или ее часть фиксированного объема освобождают от упаковки и взвешивают с точностью до

1 г.

Далее вычисляют плотность и взбитость мороженого по формулам 2 и 3:

$$\rho_m = \frac{m_{mm}}{V_{Vm}} \quad (2)$$

где ρ_m – плотность мороженого, кг/м³;

m_{mm} – масса мороженого, кг;

V_{Vm} – объем мороженого, м³.

$$B_m = \frac{\rho_{см} - \rho_m}{\rho_m} \times 100 \quad (3)$$

где B_m – взбитость мороженого, %; $\rho_{см}$ – плотность смеси для

мороженого, кг/м³; ρ_m – плотность мороженого, кг/м³; $\rho_{см}$ – для молочного

мороженого от 1090 до 1100 кг/м³, для сливочного – от 1070 до 1080 кг/м³, для

мороженого пломбир – от 1050 до 1060 кг/м³.

7.12 Определение массы нетто порций мороженого (до 250 г включительно) определяют путем одновременного взвешивания 10 порций на весах обычного класса точности. За результат измерений принимают их среднеарифметическое значение.

Массу нетто порций мороженого (свыше 250 до 2500 г включительно) и массу нетто мороженого, фасованного непосредственно в транспортную упаковку определяют путем индивидуального взвешивания.

Взвешивание проводят на весах обычного класса точности метрологические и технические требования к которым установлены ГОСТ OIML R 76-1 и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение микробиологических показателей (КМАФАнМ и БГКП (коли-формы)) - по ГОСТ 32901.

7.14 Определение *Staphylococcus aureus* - по ГОСТ 30347.

7.15 Определение бактерий рода *Salmonella* - по ГОСТ 31659, ГОСТ ISO 6785.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

- 7.16 Определение бактерий *Listeria monocytogenes* - по ГОСТ 32031.
- 7.17 Определение дрожжей и плесеней - по ГОСТ 33566.
- 7.18 Определение ртути - по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141.
- 7.19 Определение свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 34141, ГОСТ ISO / TS 6733.
- 7.20 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 3414.
- 7.21 Определение кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141
- 7.22 Определение афлатоксина М1 - по ГОСТ 30711.
- 7.23 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452.
- 7.24 Определение радионуклидов - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.
- 7.25 Определение антибиотиков - по ГОСТ 33526.
- 7.26 Определение остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств по нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт.
- 7.27 Определение генетически модифицированных организмов в случае обоснованного предположения о возможном их наличии - по нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт.
- 7.28 Оценку подлинности жировой фазы мороженого проводят по жирнокислотному составу согласно приведенным в приложении Д данным - по ГОСТ 32915. При получении отклонений по содержанию отдельных жирных кислот при определении жирно-кислотного состава жировой фазы продукта вывод о фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения не делается, а проводятся дополнительные исследования по определению жирно-кислотного состава на расширенной выборке образцов однородной продукции для получения дополнительных сведений о возможном отклонении в содержании отдельных жирных кислот, вызванным не фальсификацией жировой фазы жирами немолочного происхождения, а особенностью жирового состава продукта, в том

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

числе обусловленное технологией производства. В случае подозрения на фальсификацию растительными или животными жирами проводят испытания по триглицеридному составу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.29 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в т.ч. включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Предприятие - изготовитель гарантирует соответствие мороженого требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

8.2 Мороженое транспортируют специализированными транспортными средствами, обеспечивающими сохранность продукта в течение всего срока транспортировки.

8.3 Транспортирование мороженого проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С.

8.4 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846 и иным нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

8.5 Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным в странах, принявших стандарт.

8.6 Рекомендуемый срок годности мороженого в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С, - не более 6 мес. с даты изготовления.

Примечание - Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

Приложение А (справочное)

Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах государств СНГ

Технический регламент	Государство- участник СНГ
ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ¹⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ²⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ³⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ⁴⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ⁵⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ⁶⁾	AM, BY, KZ, KG, RU

1) к п. 3, 5.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.2.7, 5.3.1, 5.3.2, 5.4, 7.27 настоящего стандарта 2)

к 5.1, 5.2.1, 5.2.7, 5.2.8, 5.3.1, 5.3.2, 5.4, 7.25, 7.27 настоящего стандарта

3) к 5.2.8, 5.3.2 настоящего стандарта

4) к 5.2.8, 5.3.2, 5.4.1 настоящего стандарта

5) к 5.4.1, 5.4.2 настоящего стандарта

6) к 5.5.1 настоящего стандарта

Приложение Б

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)
(справочное)

Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) в мороженом

Б.1 Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка приведена в таблице

Б.1

Т а б л и ц а Б.1	В процентах	
	Вид мороженого	Массовая доля СОМО, не более
	Молочное (с массовой долей жира от 0,5 % до 7,5 % включ.)	11,5
	Сливочное (с массовой долей жира от 8,0 % до 11,5 % включ.)	11,0
	Пломбир (с массовой долей жира от 12,0 % до 17,5 % включ.)	10,0
	Пломбир (с массовой долей жира от 18,0 % до 20,0 % включ.)	9,5

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Приложение В

(обязательное)

Массовая доля пищевкусовых продуктов в мороженом

В.1 Массовая доля пищевкусовых продуктов приведена в таблице В.1

Т а б л и ц а В.1

В процентах

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, не менее
Крем-брюле	Сироп (масса) крем-брюле	10,0
Шоколадное	Какао-порошок	2,0
С кофе	Вытяжка водная из кофе	Из 2,0 % (от массы мороженого) сухого кофе
	Кофе растворимый	0,3
С цикорием	Вытяжка водная из цикория	Из 1,3 % (от массы мороженого) сухого цикория
	Экстракт цикория	1,0
	Цикорий растворимый	0,4
С фруктами	Продукты переработки фруктов (соки, пюре и т.д.)	1,4 (сухих веществ фруктов)
	Фрукты (целые, кусочки), за исключением черной смородины, вишни, клюквы, брусники	
	Продукты переработки черной смородины, вишни, клюквы, брусники (соки, пюре и т.д.)	1,2 (сухих веществ фруктов)
	Черная смородина, вишня, клюква, брусника (целые, кусочки)	

Продолжение таблицы В.1

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, не менее
-------------------	--	--

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

С фруктами с ароматом	Продукты переработки фруктов в сочетании с ароматизатором	1,0 (сухих веществ фруктов)
С орехами, с арахисом	Ядра орехов или арахиса протертые, или обжаренные протертые с сахаром	6,0
	Ядра орехов или арахиса обжаренные целые или дробленые	
Чайное	Водная вытяжка	Из 1,0 % (от массы мороженого)
	Чай растворимый	0,3
Яичное	Продукты яичные жидкие или сухие	1,5 % (сухих веществ яйца)
С медом	Мед натуральный	3,0
С мармеладом	Мармелад (кусочки, крошка)	6,0
С цукатами, изюмом, курагой, черносливом	Цукаты, изюм, курага, чернослив	8,0
С воздушной кукурузой, воздушным рисом	Кукуруза воздушная, рис воздушный	2,0
С кунжутом	Семена кунжута	3,0
Окончание таблицы В.1		
Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, не менее

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

С шоколадной стружкой (крошкой), крошкой из глазури шоколадно- вафельной крошкой, кокосовой стружкой (крошкой), печеньем, бисквитом, драже, цветной крошкой	Шоколадная стружка, крошка, крошка из глазури, шоколадно-вафельная крошка, кокосовая стружка (крошка), печенье, бисквит, драже, посыпки кондитерские декоративные	5,0
С мягкой карамелью, сиропом (массой) крембрюле, вареным сгущенным молоком, джемом, повидлом, вареньем, топпингом, фруктовым наполнителем, фруктовым соусом	Мягкая карамель, сироп (масса) крем-брюле, вареное сгущенное молоко, джем, повидло, варенье, топпинг, фруктовый наполнитель, фруктовый соус	8,0
П р и м е ч а н и е – Массовая доля пищевкусовых продуктов нормирована для массы мороженого без вафель (печенья), глазури (шоколада) и пищевкусовых продуктов, используемых для декорирования мороженого.		

Приложение Г

(рекомендуемое)

Массовые доли пищевого покрытия в глазированном мороженом и пищевкусовых
продуктов в декорированном мороженом

Г.1 Массовая доля пищевого покрытия от массы нетто порции глазированного
мороженого, в том числе глазированного мороженого в вафлях (печенье), приведена в
таблице Г.1.

Т а б л и ц а Г.1

В процентах

Наименование пищевого покрытия	Массовая доля пищевого покрытия, не менее
--------------------------------	---

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

	Глазирование	
	полное	частичное
Глазурь шоколадная и глазурь с какао	12,0	6,0
Глазурь сливочная	16,0	8,0
Шоколад	20,0	10,0
Глазурь фруктовая	15,0	8,0
Глазурь с ароматом		
П р и м е ч а н и е — Указанные нормы распространяют на глазурь, в том числе взбитую, без добавления или с добавлением пищевкусовых продуктов (орехов, арахиса, вафельной крошки, кокосовой стружки, воздушного риса и др.)		

Г.2 Рекомендуемая массовая доля добавок в глазури, не менее:

- дробленых орехов (арахиса) - 6,0 %; - воздушной кукурузы, воздушного риса, вафельной крошки и кокосовой стружки (крошки), семян кунжута - 3,0 %.

Г.3 Массовая доля пищевкусовых продуктов (кроме мороженого другого вида или подвида и взбитого замороженного десерта) в декорированном мороженом - не менее 3,0 %.

В тортах из мороженого (массой нетто от 300 г до 2500 г включительно) или пирожном из мороженого (массой нетто от 50 г до 200 г включительно) массовая доля пищевкусовых продуктов (кроме мороженого другого вида или подвида и взбитого замороженного десерта) - не менее 8,0 %.

Массовая доля замороженного десерта или мороженого другого вида или подвида в декорированном мороженом не должна превышать 15,0 %.

Приложение Д

(обязательное)

Жирнокислотный состав жировой фазы мороженого

Д.1 Жирнокислотный состав жировой фазы мороженого без пищевкусовых продуктов и с пищевкусовыми продуктами приведен в таблицах Д.1 и Д.2.

Т а б л и ц а Д.1 – Жирнокислотный состав жировой фазы мороженого без пищевкусовых продуктов

В процентах

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты от суммы жирных кислот
C _{4:0}	Масляная	2,0 – 4,2
C _{6:0}	Капроновая	1,5 – 3,0
C _{8:0}	Каприловая	1,0 – 2,0
C _{10:0}	Каприновая	2,0 – 3,8
C _{10:1}	Деценная	0,2 – 0,4
C _{12:0}	Лауриновая	2,0 – 4,4
C _{14:0}	Миристиновая	8,0 – 13,0
C _{14:1}	Миристолеиновая	0,6 – 1,5
C _{16:0} *	Пальмитиновая	21,0 – 34,0
C _{16:1} *	Пальмитолеиновая	1,5 – 2,4
C _{18:0}	Стеариновая	9,0 – 14,0
C _{18:1} *	Олеиновая	20,0 – 32,0
C _{18:2} *	Линолевая	2,2 – 5,5
C _{18:3} *	Линоленовая	До 1,5
C _{20:0}	Арахидовая	До 0,3
C _{22:0}	Бегеновая	До 0,1
	Прочие	2,5 – 6,5
*Расчет произведен по сумме изомеров		

Т а б л и ц а Д.2 – Жирнокислотный состав жировой фазы мороженого с пищевкусовыми продуктами

В процентах

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты от суммы жирных кислот
C _{4:0}	Масляная	1,8 – 4,2
C _{6:0}	Капроновая	1,5 – 3,0
C _{8:0}	Каприловая	1,0 – 2,5
C _{10:0}	Каприновая	2,0 – 3,8
C _{10:1}	Деценная	0,2 – 0,4
C _{12:0}	Лауриновая	2,0 – 4,4
C _{14:0}	Миристиновая	7,5 – 13,0
C _{14:1}	Миристолеиновая	0,6 – 1,5

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

C _{16:0} *	Пальмитиновая	21,0 – 34,0
C _{16:1} *	Пальмитолеиновая	1,5 – 2,4
C _{18:0}	Стеариновая	8,0 – 14,0
C _{18:1} *	Олеиновая	20,0 – 32,0
C _{18:2} *	Линолевая	2,0 – 6,0
C _{18:3} *	Линоленовая	До 1,5
C _{20:0}	Арахидовая	До 0,3
C _{22:0}	Бегеновая	До 0,1
	Прочие	2,5 – 7,5
* Расчет произведен по сумме изомеров		

Приложение Е (справочное) Методика расчета пищевой ценности мороженого

Е.1 Расчет пищевой ценности 100 г мороженого без учета вафель, печенья, глазури (шоколада), пищевкусовых продуктов, вносимых в массу мороженого в целом виде, кусочками или в виде прослоек, прожилок, стержня и др., или используемых для декорирования продукта

Пищевую ценность мороженого без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов, с ароматом, с пищевкусовыми продуктами, образующими с мороженым однородную структуру, в том числе в сочетании с ароматизатором, определяют расчетным путем с учетом пищевой ценности его составных частей и их долей.

К составным частям мороженого относят: молочную часть, компоненты немолочного происхождения и пищевые добавки.

Молочная часть продукта состоит из молочного жира и СОМО (сухого молочного остатка).

В СОМО учитывают массовые доли белка (34,0 %) и лактозы (54,2 %).

Компоненты немолочного происхождения – сахара и образующие с мороженым однородную структуру пищевкусовые продукты (кофе, чай, цикорий, какао-порошок, сироп (масса) крем-брюле, мед натуральный, меланж яичный, ядра орехов или арахиса – пралине, соки, пюре, наполнители и соусы фруктовые).

Пищевые добавки – стабилизаторы и эмульгаторы.

Сведения о составных частях мороженого в основном приведены в таблице.2 и приложениях Б и В.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Данные о пищевой ценности пищевкусовых продуктов, образующих с мороженым однородную структуру, стабилизаторов и эмульгаторов, пищевкусовых и декоративных пищевых продуктов предоставляет поставщик продукции или их берут из нормативных и технических документов или из официальной справочной литературы.

Пищевую ценность (массу белка M_b , г, массу жира $M_{ж}$, г, массу углеводов M_y , г, и энергетическую ценность K , ккал/кДж) 100 г мороженого вычисляют по формулам

$$M_b = \sum M_{бсч} \times D_{сч}, \quad (E.1)$$

$$M_{ж} = \sum M_{жсч} \times D_{сч}, \quad (E.2)$$

$$M_y = \sum M_{усч} \times D_{сч}, \quad (E.3)$$

$$K = 4/17,0 \times M_b + 9/37,0 \times M_{ж} + 4/17,0 \times M_y, \quad (E.4)$$

где $M_{бсч}$, $M_{жсч}$, $M_{усч}$ – масса соответственно белка, жира и углеводов в 100 г составной части, г;

$D_{сч}$ – доля составной части в 100 г мороженого;

K – энергетическая ценность 100 г мороженого, ккал/кДж; 4/17,0; 9/37,0; 4/17,0 – энергетическая ценность 1 г соответственно белка, жира и углеводов, ккал/кДж.

Доли составных частей в 100 г мороженого $D_{сч}$ вычисляют по формуле

$$D_{сч} = \frac{M_{сч}}{100} \quad (E.5)$$

где $M_{сч}$ – масса составной части в 100 г мороженого, г.

E.2 Расчет пищевой ценности 100 г мороженого с учетом вафель, печенья, глазури, пищевкусовых продуктов, вносимых в массу мороженого в целом виде, кусочками или в виде «прослоек», «прожилок», «стержня» и др., или используемых для его декорирования.

Пищевую ценность 100 г мороженого в вафлях, печенье, глазури, с пищевкусовыми продуктами, вносимыми в массу мороженого в целом виде, кусочками или в виде "прослоек", "прожилок", "стержня" и др., или используемыми для его декорирования определяют расчетным путем с учетом пищевой ценности перечисленных компонентов и их долей.

Пищевую ценность (массу белка M_b , г, массу жира $M_{ж}$, г, массу углеводов M_y , г, и энергетическую ценность K , ккал) 100 г мороженого вычисляют по формулам

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

$$M_{\text{б}} = \sum M_{\text{бк}} \times D_{\text{к}}, \quad (\text{E.6})$$

$$M_{\text{ж}} = \sum M_{\text{жк}} \times D_{\text{к}}, \quad (\text{E.7})$$

$$M_{\text{у}} = \sum M_{\text{ук}} \times D_{\text{к}}, \quad (\text{E.8})$$

$$K = 4/17,0 \times M_{\text{б}} + 9/37,0 \times M_{\text{ж}} + 4/17,0 \times M_{\text{у}}, \quad (\text{E.9})$$

где $M_{\text{бк}}$, $M_{\text{жк}}$, $M_{\text{ук}}$ – масса соответственно белка, жира и углеводов в 100 г компонента, г; $D_{\text{к}}$

– доля компонента;

K – энергетическая ценность 100 г мороженого, ккал/кДж;

4/17,0; 9/37,0; 4/17,0 – энергетическая ценность 1 г соответственно белка, жира и углеводов, ккал/кДж.

Пищевая ценность 100 г пищевкусовых продуктов, вносимых в массу мороженого в целом виде, кусочками или в виде «прослоек», «прожилок», «стержня» и др., или используемых для его декорирования, глазури, вафель, печенья определяется расчетным путем или предоставляется поставщиком продукции, или приводится в нормативных и технических документах на указанную продукцию, или в официальной справочной литературе.

Долю компонента в 100 г мороженого $D_{\text{к}}$ вычисляют по формуле: $M_{\text{к}}$

$$D_{\text{к}} = \frac{M_{\text{к}}}{100} \quad (\text{E.10})$$

где $M_{\text{к}}$ – масса компонента в 100 г мороженого, г; 100

– масса мороженого, г.

Если фактическая масса нетто порции мороженого отличается от значения 100 г, долю компонента $D_{\text{к}}$ вычисляют по формуле

$$D_{\text{к}} = \frac{M_{\text{к}}}{M_{\text{п}}} \quad (\text{E.11})$$

где $M_{\text{к}}$ – масса компонента в фактической массе нетто порции мороженого, г; $M_{\text{п}}$

– фактическая масса нетто порции мороженого, г.

Правила округления значений количества белков, жиров, углеводов пищевой продукции, полученных при расчетах, могут осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

П р и м е ч а н и е - Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Приложение Ж (справочное) Правила формирования наименования мороженого (для этикетирования)

Ж.1 Наименование мороженого должно состоять из нескольких слов, являющихся терминами, и может быть дополнено ассортиментным знаком или фирменным наименованием изготовителя.

Термин «закаленное» в наименование мороженого не включают.

При формировании наименования порядок слов не регламентируется, например, «мороженое сливочное», «сливочное мороженое», «мороженое пломбир», далее приводятся дополнительные термины, характеризующие продукт, расположенные в порядке их значимости.

Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него».

Ж.2 Наименование мороженого с пищевкусовыми продуктами должно отражать наименование пищевкусового продукта, вводимого в смесь для мороженого и/или в массу мороженого.

В наименовании мороженого с использованием фруктов, продуктов переработки фруктов (джема, варенья и т. п.) или орехов указывают наименование орехов и/или фруктов, продуктов их переработки. Допускается дополнительно включать слова: «с кусочками» (фруктов), «с дроблеными» (орехами) и т. п.

В наименовании мороженого с использованием продуктов переработки фруктов, вводимых в смесь для мороженого, допускается указывать их конкретное наименование или наименование фруктов.

Примеры:

- 1 **Мороженое молочное с кофе, мороженое сливочное шоколадное, мороженое пломбир с клубникой, мороженое пломбир с лесными орехами, мороженое пломбир крем-брюле с вареным сгущенным молоком и т. п.**
- 2 **Мороженое сливочное с черной смородиной, мороженое молочное с банановым пюре, мороженое пломбир с персиковым джемом и т. п.**

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

3 Мороженое сливочное с персиком или мороженое сливочное с кусочками персика, мороженое сливочное с вишневым пюре или мороженое сливочное с вишней, мороженое сливочное с клюквенным пюре или мороженое сливочное с клюквой, мороженое пломбир с лесными орехами или мороженое пломбир с дроблеными лесными орехами и т. п.

Ж.3 В наименование мороженого с использованием ароматизаторов включают термин «с ароматом» с указанием конкретного аромата.

Пример – Мороженое пломбир с ароматом ванили, мороженое сливочное с ароматом кофе, мороженое молочное с ароматом манго.

Ж.4 В наименовании многослойного мороженого после слова «мороженое» указывают слова: «двухслойное» или «трехслойное» и т. д.

Пример – Мороженое двухслойное сливочное ванильное и чайное, мороженое двухслойное молочное с кофе и с цикорием, мороженое трехслойное пломбир яичный, с медом и ванильный.

Ж.5 В наименование глазированного мороженого включают слова: «в глазури» (с указанием конкретного наименования глазури) или «в шоколаде».

В наименование глазированного мороженого на палочке после слова «мороженое» включают слово: «эскимо».

Примеры:

- 1. Мороженое сливочное с ароматом ванили в глазури с какао.**
- 2 Мороженое эскимо пломбир ванильный в шоколаде.**
- 3 Мороженое эскимо сливочное шоколадное в молочной глазури с орехами миндаля.**
- 4 Мороженое сливочное крем-брюле во взбитой сливочной кремовой глазури.**

Ж.6 В наименовании декорированного мороженого после слова «декорированное» указывают конкретное наименование используемого пищевкусного продукта.

Примеры:

- 1 Мороженое молочное ванильное, декорированное орехами фундука или мороженое молочное ванильное, декорированное дроблеными орехами фундука.**
- 2 Мороженое сливочное с вишневым пюре, декорированное дроблеными орехами фисташки.**

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

Ж.7 В наименовании мороженого в вафлях (печенье) указывают слова: «в вафлях» («в печенье»), «в вафельном стаканчике», «в вафельном рожке» и т. п.».

Пр и м е р ы:

- 1 Мороженое сливочное с ароматом манго в вафлях.**
- 2 Мороженое сливочное с клубничным вареньем в печенье.**
- 3 Мороженое пломбир шоколадный, декорированное лесными орехами в вафельном рожке.**

ГОСТ (проект, RU, окончательная редакция)

УДК 663.674:006.354

МКС 67.100.10

Ключевые слова: мороженое, область применения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Директор ВНИХИ – филиала ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

А.Г. Белозеров

Руководитель разработки, заместитель директора
по научной работе

А.А. Творогова

Исполнители:

Старший научный сотрудник лаборатории
технологии мороженого ВНИХИ

Н.В. Казакова

Зав. лабораторией
технохимического контроля и
арбитражных методов анализа
ФГАНУ ВНИМИ

Е.А. Юрова

Младший научный сотрудник
лаборатории технохимического
контроля и арбитражных методов
анализа

С.А. Фильчакова