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

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



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
53041–**

*(проект, RU,
первая редакция)*

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Термины и определения

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

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 основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «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 кондитерской промышленности – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

2 ВНЕСЕН 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 (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 53041–2008

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 органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения
2 Термины и определения
Алфавитный указатель терминов.....

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области кондитерских изделий.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**
Термины и определения

Confectionery and half-finished products of confectionery manufacture.
Terms and definitions.

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения понятий в области кондитерских изделий и полуфабрикатов кондитерского производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для применения во всех видах документации и литературы по производству кондитерских изделий, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения**Общие понятия**

1 кондитерское изделие: Пищевой продукт, готовый к употреблению, полученный в результате технологической обработки полуфабрикатов и (или) основных видов сырья – сахар(ов) и (или) продуктов переработки зерна (в том числе муки), и (или) жиров (масел), и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления других компонентов (ингредиентов) пищевой продукции.

П р и м е ч а н и я

1 Кондитерские изделия подразделяют на следующие группы: шоколад, какао и продукты из него, сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, торты (пирожные).

2 Слово «изделие» в наименованиях изделий может заменяться или дополняться термином, характеризующим форму или консистенцию продукта.

2 шоколадное изделие: Сахаристое кондитерское изделие, содержащее от 25 % до 40 % составной части шоколада от общей массы изделия.

Примечания

1 В шоколадных изделиях не допускается использовать шоколад в порошке.

2 Слова «сахаристое кондитерское изделие» в наименованиях изделий может заменяться или дополняться термином, характеризующим форму или консистенцию продукта.

3 шоколадное мучное кондитерское изделие: мучное кондитерское изделие с добавлением продуктов переработки какао-бобов, содержащее не менее 3 % общего сухого остатка какао.

Примечание – слова «мучное кондитерское изделие» в наименованиях изделий может заменяться наименованием конкретного вида (типа) изделия (например, «шоколадное печенье», «шоколадный пряник» и т.п.).

4 кондитерский полуфабрикат: Пищевой компонент (ингредиент) кондитерского изделия, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов, применяемый при производстве кондитерских изделий.

5 кондитерское производство: Промышленное изготовление кондитерских изделий.

6 набор кондитерских изделий: Кондитерские изделия одной или различных групп двух или более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

Примечание – допускается использование в наименовании термина «сувенирный (подарочный) набор» при высокохудожественном оформлении и (или) при наличии изделия непищевого назначения.

7 драже: Кондитерское изделие преимущественно округлой формы, получаемое дражированием.

Примечание – в наименовании изделия допускается слово «драже» заменять указанием конкретного вида (типа) или группы изделия.

Шоколад

8 шоколад: Группа кондитерских изделий, полученных на основе какао-продуктов.

Примечания:

1 Шоколад может быть следующих типов (видов): шоколад горький, шоколад темный, шоколад белый, шоколад молочный, шоколад кувертюр, шоколад молочный кувертюр, шоколад в порошке, шоколад пористый, шоколад с начинкой, шоколад с добавлениями.

2 В кондитерских изделиях группы «Шоколад» может быть использовано до 5 % растительных жиров – эквивалентов масла какао SOS-типа к общему весу шоколадной массы (без учета крупных добавок), не изменяя минимального количества масла какао.

3 В кондитерских изделиях группы «Шоколад» не допускается использование животных жиров и их фракций, за исключением полученных из молока и (или) продуктов его переработки.

4 В кондитерских изделиях группы «Шоколад» не допускается использование ароматизаторов, имитирующих вкус и аромат шоколада и какао-продуктов.

5 В кондитерских изделиях группы «Шоколад» не допускается использование пищевых добавок-красителей, за исключением E174 «Серебро» (SILVER) и E175 «Золото» (GOLD).

6 В маркировке шоколада вид (тип) шоколада допускается дополнять словом, характеризующим его цвет, если в состав шоколада входят компоненты (ингредиенты), обладающие красящим эффектом, за исключением пищевых добавок-красителей.

9 шоколад обыкновенный: Шоколад, содержащий не менее 35 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 18 % масла какао и не менее 14 % сухого обезжиренного остатка какао.

П р и м е ч а н и е – допускается не указывать в наименовании шоколада обыкновенного термин «обыкновенный».

10 шоколад горький: Шоколад, содержащий не менее 55 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 33 % масла какао.

11 шоколад темный: Шоколад, содержащий не менее 40 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 20 % масла какао.

12 шоколад белый: Шоколад, получаемый на основе масла какао, молока и (или) продуктов его переработки, содержащий не менее 20 % масла какао и не менее 14 % сухого молочного остатка, в том числе не менее 3,5 % молочного жира.

13 шоколад молочный: Шоколад, получаемый на основе какао-продуктов, молока и (или) продуктов его переработки, содержащий не менее 25 % общего сухого остатка какао, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао, не менее 12 % сухого молочного остатка, не менее 2,5 % молочного жира, не менее 25 % общего жира.

14 шоколад кувертюр: Шоколад, содержащий не менее 35 % общего сухого остатка какао, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао, в том числе не менее 31 % масла какао.

15 шоколад молочный кувертюр: Шоколад, содержащий не менее 25 % общего сухого остатка какао, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао, не менее 14 % сухого молочного остатка, не менее 3,5 % молочного жира и не менее 31 % общего жира.

16 шоколад в порошке: Сыпучее, порошкообразное кондитерское изделие, содержащее не менее 32 % какао-продуктов, из которых не менее 12% масло какао.

17 шоколад пористый: Шоколад, имеющий ячеистую структуру.

18 шоколад с начинкой: Шоколад, содержащий не менее 25 % отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия.

19 шоколад с добавлениями: шоколад любого типа (вида) с добавлением других пищевых компонентов (ингредиентов) в количестве не более 40 % от массы изделия.

Примечание – ограничение в количестве не более 40 % не относится к молоку и продуктам его переработки в составе шоколада молочного, шоколада белого, шоколада молочного кувертюра.

Какао и продукты из него

20 какао-порошок: Сыпучее порошкообразное кондитерское изделие, полученное путем переработки обжаренных какао-бобов, содержащее не менее 20 % масла какао и не более 9 % влаги.

21 какао-порошок с пониженным содержанием жира: Сыпучее порошкообразное кондитерское изделие, полученное путем переработки обжаренных какао-бобов, содержащее не более 20 % какао масла и не более 9 % влаги.

Примечание – при использовании в составе другой пищевой продукции слова «с пониженным содержанием жира» допускается не указывать.

22 какао-напиток: Кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка и сахара и (или) подсластителей, с добавлением или без добавления молока или продуктов его переработки и других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием какао-порошка не менее 15 %.

Сахаристые кондитерские изделия

23 сахаристое кондитерское изделие: Группа кондитерских изделий с содержанием сахаров и (или) подсластителей не менее 20 %.

24 конфета: Формованное сахаристое кондитерское изделие из одной или нескольких конфетных масс, определяющих идентификационный признак конфеты и ее вид.

25 конфета шоколадная: Конфета, содержащая не менее 25 % отделяемой части шоколада от общей массы изделия.

Примечание – к отделяемой составной части шоколада относят: шоколад обыкновенный, шоколад молочный, шоколад горький, шоколад темный, шоколад кувертюра, шоколад молочный кувертюра, шоколад белый и (или) их сочетания.

26 конфеты шоколадные "Ассорти": Конфеты шоколадные, содержащие не менее 40 % отделяемой части шоколада, с начинками не менее трех видов.

27 набор конфет: Конфеты одного или нескольких видов, двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

28 карамель: Сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

29 ирис: Сахаристое кондитерское изделие из ирисной массы, имеющее разнообразную форму, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 10 %, массовой долей жира не менее 3 %.

30 халва: Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой карамельной массы с пенообразующими пищевыми компонентами (ингредиентами), и растертых обжаренных ядер орехов и (или) арахиса, и (или) семян масличных культур, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира не менее 25 %.

П р и м е ч а н и е – халва по виду используемого жиросодержащего сырья подразделяется на кунжутную (тахинную), арахисовую, ореховую, подсолнечную, комбинированную (при одновременном использовании двух и более видов жиросодержащего растительного сырья).

31 мармелад: Сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, массовая доля влаги в котором составляет не более 33 % от массы кондитерского изделия, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и (или) овощного сырья и (или) раствора студнеобразователя с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового и (или) овощного сырья для фруктово-ягодного (овощного) мармелада не менее 30 %, для желеино-фруктового (желеино-овощного) не менее 15 %.

П р и м е ч а н и е – мармелад в зависимости от сырья изготавливают следующих видов:

- фруктовый (овощной) на основе желирующего фруктового и (или) овощного сырья;
- желеино-фруктовый (желеино-овощной) на основе студнеобразователя в сочетании с желирующим фруктовым и (или) овощным сырьем;
- желеиный, жевательный на основе студнеобразователя.

32 жевательный мармелад: Мармелад жевательной консистенции, массовая доля влаги в котором составляет не более 22 % от массы кондитерского изделия.

33 пастильное изделие: Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры, полученное из сбивной массы, с добавлением или без добавления

студнеобразователя, фруктового (овощного) сырья, пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11 %, массовой доли влаги не более 25 %, плотностью не более 0,9 г/см³.

34 пастила: Пастильное изделие с добавлением или без добавления студнеобразователя, с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 20 %, плотностью - не более 0,9 г/см³.

35 зефир: Пастильное изделие с добавлением студнеобразователя, с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11%, плотностью - не более 0,6 г/см³.

36 сахаристое восточное изделие типа мягких конфет: Сахаристое кондитерское изделие мягкой консистенции на основе сахаров и (или) сбитых белков, и (или) крахмала, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового сырья, и (или) ядер орехов, и (или) жиросодержащих бобовых культур, и (или) семян не менее 10 %.

37 сахаристое восточное изделие на основе карамели: Сахаристое кондитерское изделие, изготовленное на основе карамельной массы, с массовой долей орехов и (или) арахиса, и (или) масличных семян, и (или) ядер косточковых плодов не менее 25 %.

38 жевательная резинка: Сахаристое кондитерское изделие, предназначенное для жевания, изготовленное с применением основы резиновой, которая составляет не менее 16 % и не подлежит проглатыванию, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

39 паста кондитерская: Пластичное сахаристое кондитерское изделие на основе сахаров и (или) подсластителей и растительных жиров (масел), с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира от 28 % до 40 %.

40 кондитерская плитка: Сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахаров и (или) подсластителей, жиров – заменителей масла какао, с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао-порошка, тертого ореха и других пищевых компонентов (ингредиентов), формуемое в виде плитки.

41 кондитерская фигура: Сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахаров и (или) подсластителей, жиров –заменителей масла какао, с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао-порошка, тертого ореха и других пищевых ингредиентов, формуемое в виде различных фигур.

42 сбивное изделие: Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры из сбивной массы на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, и (или) патоки, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

43 безе: Выпеченное сахаристое кондитерское изделие на основе взбитого яичного белка, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, плотностью не более 370 кг/м³.

П р и м е ч а н и е – в наименовании продукции слово «безе» допускается заменять на слово «меренга».

44 нуга: Кондитерское изделие из сбивной массы тяжелого типа с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 13 %.

Мучные кондитерские изделия

45 мучное кондитерское изделие: Кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат на основе продуктов переработки зерна (в том числе муки) в количестве не менее 25 %.

П р и м е ч а н и е – мучные кондитерские изделия могут быть с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.

46 печенье: Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 16 %.

47 сахарное печенье: Печенье плоской формы преимущественно с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой с массовой долей общего сахара не более 35 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 10 %.

48 затяжное печенье: Печенье со сквозными проколами на поверхности, сухой, слоистой структуры, массовой долей общего сахара не более 20 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 10 %.

49 сдобное печенье: Печенье разнообразной формы, с массовой долей влаги не более 16 %, массовой долей общего сахара не более 45 %, массовой долей жира не более 40 %.

50 овсяное печенье: Печенье разнообразной формы, в состав которого входит не менее 14 % овсяной муки и (или) хлопьев, массовой долей влаги не более 10,5 %, массовой долей общего сахара не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

Примечание – массовая доля овсяной муки и (или) хлопьев в печенье глазированном и (или) с начинкой, и (или) с крупными добавлениями не менее 10%.

51 крекер: Мучное кондитерское изделие слоистой структуры с маслянистой поверхностью, с массовой долей общего сахара не более 25 %, массовой долей жира – не менее 8 %, массовой долей влаги – не более 7 %.

52 галета: Мучное кондитерское изделие слоистой структуры со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и (или) химических разрыхлителей, либо без добавления жира и сахара, либо с добавлением жира и (или) сахара с массовой долей жира по сухому веществу не менее 3 %, массовой долей общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество не менее 11 % и массовой долей влаги не более 11 %.

53 вафли: Мучное кондитерское изделие из вафельного полуфабриката разнообразной формы, преимущественно с рифленой поверхностью, с начинкой или без нее.

Примечание – в наименовании вафли может быть указана форма готового изделия (например, «вафельные трубочки», «вафельные конусы», «вафельные рулетики» и т.п.).

54 сдобные вафли: Мучное кондитерское изделие выпеченное, толщиной не более 30 мм (с учетом граней), на основе муки, сахара и жира, содержанием муки не менее 50 %, массовой долей влаги не более 20 %, массовой долей общего сахара не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

Примечание – разновидностью сдобных вафель являются мягкие «бисквитные» вафли, толщиной от 25 до 30 мм (с учетом граней), массовой долей влаги более 10 %, массовой долей общего сахара более 20 %.

55 вафли с начинкой: Вафли, состоящие из вафельных листов (или фигур), переслоенных (или заполненных) одной или несколькими начинками, с массовой долей влаги не более 8,4 % (для вафель с фруктовой начинкой не более 15,3 %, для мягких вафель с начинкой более 22 %).

Примечание – допускается в названии изделия указывать форму, например: вафельные трубочки, вафельные рулетики, вафельный батончик и т.п.

56 пряничное изделие: Мучное кондитерское изделие, приготовленное на основе пряничного полуфабриката, разнообразной формы, с оттиском рисунка или надписи на поверхности или без него.

П р и м е ч а н и е – пряничные изделия подразделяют на пряник, медовый пряник и коврижку.

57 медовое пряничное изделие: пряничное изделие с массовой долей меда не менее 10 %.

58 пряник: Единичное пряничное изделие толщиной не менее 12 мм.

59 коврижка: Пряничное изделие плоской формы, состоящее из пластов выпеченного пряничного полуфабриката толщиной каждого пласта не менее 30 мм, прослоенных начинкой или без нее.

60 кекс: Мучное кондитерское изделие объемной формы на основе муки, сахара, жира и яйцепродуктов с крупными и (или) мелкими добавлениями (цукаты, орехи, изюм, шоколадная крошка и т.д.) или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, массовой долей сахара не менее 9 %, массовой долей жира не менее 5 %, массовой долей влаги не более 30 %.

61 рулет: Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов) и (или) начинки(ок), с отделкой поверхности или без нее.

62 мучное восточное изделие: Мучное кондитерское изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни, состоящее из муки, сахаров, жира и (или) орехов, и (или) сухофруктов, и (или) пряностей и других пищевых компонентов (ингредиентов).

63 набор мучных кондитерских изделий: Мучные кондитерские изделия одного или различных типов (видов), двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

Торты (пирожные)

64 торт (пирожное): Сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из различных кондитерских полуфабрикатов, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

Полуфабрикаты переработки какао-бобов

65 какаовелла: Оболочка какао-бобов.

66 молотая какао-велла: Измельченная какао-велла, с массовой долей масла какао не более 3 %, массовой долей влаги не более 10 %, степенью измельчения не более 30 %.

67 какао-мель: Мельчайшая фракция дробленых какао-бобов, с массовой долей масла какао не менее 30 %, массовой долей какао-веллы не более 3 %, массовой долей влаги не более 5 %, степенью измельчения не более 20 %.

68 какао-крупка: Обжаренные или необжаренные дробленые ядра какао-бобов, с массовой долей масла какао не менее 50 %, массовой долей влаги не более 3 %, массовой долей какао-веллы не более 2 %.

69 какао-жмых: Частично обезжиренное прессованием тертое какао, с массовой долей влаги не более 7,5 %.

70 тертое какао: Продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от оболочки какао-бобов, в котором массовая доля масла какао составляет не менее 50 %, массовая доля влаги – не более 3 %.

71 масло какао: Смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, извлекаемая из какао-бобов или составных частей какао-бобов с содержанием свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более 1,75 %, неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, – не более 0,5 %, для прессованного масла какао – не более 0,35 %.

72 производственный какао-порошок: Сыпучий порошкообразный кондитерский полуфабрикат, полученный путем переработки какао-бобов, содержащий не менее 20 % какао-масла и не более 9 % влаги.

Примечание – при использовании в составе другой пищевой продукции слова «производственный» допускается не указывать.

73 производственный какао-порошок с пониженным содержанием жира: Сыпучий порошкообразный кондитерский полуфабрикат, полученный путем переработки какао-бобов, содержащий не более 20 % какао-масла и не более 9 % влаги.

Примечание – при использовании в составе другой пищевой продукции слова «производственный» и «с пониженным содержанием жира» допускается не указывать.

Полуфабрикаты производства кондитерских изделий

74 студнеобразователь: пищевой компонент (ингредиент), вводимый в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции.

75 кондитерская масса: кондитерский полуфабрикат, подвергшийся технологической обработке, полученный из смеси различных видов сырья, различной структуры и свойств.

76 какао-продукты: Продукты переработки какао-бобов, используемые в производстве кондитерских изделий: какао-крупка, тертое какао, масло какао, производственный какао-порошок.

77 обыкновенная шоколадная масса: Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов, содержащая не менее 35 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 18 % масла какао и не менее 14 % сухого обезжиренного остатка какао.

78 молочная шоколадная масса: Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов, молока и (или) продуктов его переработки, содержащая не менее 25 % общего сухого остатка какао, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао, не менее 12 % сухого молочного остатка, не менее 2,5 % молочного жира, не менее 25 % общего жира.

79 белая шоколадная масса: Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе масла какао, молока и (или) продуктов его переработки, содержащая не менее 20 % масла какао и не менее 14 % сухого молочного остатка, в том числе не менее 3,5 % молочного жира.

80 горькая шоколадная масса: Тонкоизмельченная кондитерская масса, содержащая не менее 55 % общего сухого остатка какао и не менее 33 % масла какао.

81 темная шоколадная масса: Тонкоизмельченная кондитерская масса, содержащая не менее 40 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 20 % масла какао.

82 шоколадная масса кувертюр: Тонкоизмельченная кондитерская масса, содержащая не менее 35 % общего сухого остатка какао, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао, в том числе не менее 31 % масла какао.

83 молочная шоколадная масса кувертюр: Тонкоизмельченная кондитерская масса, содержащая не менее 25 % общего сухого остатка какао, не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао, не менее 14 % сухого молочного остатка, не менее 3,5 % молочного жира и не менее 31 % общего жира.

Мучные и сахаристые кондитерские полуфабрикаты

84 выпеченный полуфабрикат: Кондитерский полуфабрикат, подвергшийся выпеканию, основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму и (или) прочность.

85 пряничный полуфабрикат: выпеченный кондитерский полуфабрикат, приготовленный с использованием заваренной муки (с содержанием муки не менее 30 %), сахаров и (или) меда, с массовой долей влаги от 8,5 % до 20 %, массовой долей общих сахаров не менее 24 %, массовой долей жира не более 15 %.

86 вафельный полуфабрикат: приготовленный из жидкого теста, выпеченный кондитерский полуфабрикат, с массовой долей влаги не более 8 %.

87 отделочный полуфабрикат: Кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения кондитерского изделия или полуфабриката.

88 кондитерское тесто: Кондитерский полуфабрикат, полученный замешиванием муки, и (или) сахара, и (или) жира, и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), и предназначенный для выпекания.

89 отделочный крем: Отделочный полуфабрикат, полученный преимущественно сбиванием жира и сахаров и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), плотностью не более 750 кг/м³.

90 гель для отделки тортов (пирожных): Отделочный полуфабрикат, представляющий собой упруговязкую массу, состоящую преимущественно из студнеобразователя и сахара(ов), и содержащий не менее 50 % сухих веществ.

91 сироп: Кондитерский полуфабрикат, представляющий собой концентрированный раствор сахарозы или различных сахаров с добавлением других пищевых компонентов (ингредиентов), содержащий не менее 50 % сухих веществ.

92 инвертный сироп: Сироп, получаемый инверсией сахарозы сахарного сиропа.

93 сироп для пропитывания: Сироп, используемый для обработки выпеченного полуфабриката.

94 клеевой сироп: Сахарный сироп или сахаропаточный сироп, содержащий студнеобразователь.

95 карамельный сироп: Сахаропаточный сироп или сахаропаточно-инвертный, или сахароинвертный сироп, или инвертный сироп, или глюкозо-фруктозный сироп, или сироп на основе подсластителей, и (или) их комбинаций.

96 начинка: Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

97 глазурь: кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из тертого какао и (или) какао-порошка или без них, масла какао и (или) жиров – эквивалентов масла какао или без них, и (или) улучшителей масла какао SOS-типа и (или) жиров – заменителей масла какао или без них, с добавлением или без добавления сахаров и (или) подсластителей и других пищевых компонентов (ингредиентов).

Примечание – в маркировке глазури вид (тип) глазури допускается дополнять словом, характеризующим его цвет, если в состав глазури входят компоненты (ингредиенты), обладающие красящим эффектом, за исключением пищевых добавок-красителей.

98 шоколадная глазурь обыкновенная: Глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 12 % масла какао.

Примечание – допускается не указывать в наименовании шоколадной глазури обыкновенной термин «обыкновенная».

99 молочная шоколадная глазурь: Глазурь, в состав которой входят не менее 15 % общего сухого остатка какао, не менее 5 % масла какао, не менее 12 % сухого молочного остатка, не менее 2,5 % молочного жира.

100 белая шоколадная глазурь: Глазурь, в состав которой входят не менее 10 % масла какао, не менее 14 % сухого молочного остатка, в том числе не менее 2,5 % молочного жира.

101 кондитерская глазурь: Глазурь, состоящая из сахара(ов) и (или) подсластителей, какао-продуктов и жира – заменителя масла какао лауринового или нелауринового типа.

102 какаосодержащая кондитерская глазурь: Кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао.

103 молочная кондитерская глазурь: Кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 12 % сухого молочного остатка, не менее 2,5 % молочного жира и не менее 15 % какао-продуктов.

104 белая глазурь: Глазурь, в состав которой входит не менее 10 % сухого молочного остатка, не менее 2,5 % молочного жира и не содержится какао тертое и какао-порошок.

105 жировая глазурь: Глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао.

Примечание – при изготовлении жировой глазури допускается частичное или полное использование кондитерских жиров.

106 **сахарная глазурь**: Глазурь, состоящая из сахара и (или) подсластителей и воды, содержащая не менее 78 % сухих веществ.

107 **фруктовая (овощная, фруктово-овощная, ягодная) глазурь**: Глазурь, в состав которой входит не менее 10 % фруктового (плодового, овощного, фруктово-овощного, ягодного) сырья или порошка.

108 **фруктовая (овощная, фруктово-овощная, ягодная) шоколадная глазурь**: Фруктовая (овощная, фруктово-овощная, ягодная) глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 12 % масла какао.

109 **фруктосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая, ягодная) глазурь**: Глазурь, в состав которой входит от 3 % до 10 % сухого фруктового (плодового, овощного, ягодного) сырья или порошка.

110 **фруктосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая, ягодная) шоколадная глазурь**: Фруктосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая, ягодная) глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 12 % масла какао.

111 **йогуртовая глазурь**: Глазурь, содержащая сухой йогурт и (или) сухой йогуртовый продукт, в состав которой входит не менее 20 % сухого молочного остатка, и не менее 2,5 % молочного жира.

112 **йогуртовая шоколадная глазурь**: Йогуртовая глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 12 % масла какао.

113 **йогуртовая кондитерская глазурь**: Йогуртовая глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао.

114 **карамельная масса**: Кондитерская масса, полученная увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), влажностью не более 4 %.

115 **тянутая карамельная масса**: Непрозрачная карамельная масса, насыщенная воздухом.

116 **мягкая карамельная масса**: Вязкая карамельная масса на основе карамельного сиропа, молока и (или) продуктов его переработки, с добавлением или без добавления жиров растительного происхождения и других пищевых компонентов (ингредиентов), влажностью не более 15 %.

117 **ирисная масса**: Кондитерская масса, полученная увариванием сахаропаточно-молочного или сахаропаточно-фруктового сиропа с добавлением жира и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов).

118 **литая ирисная масса:** Ирисная масса аморфной структуры.

119 **тираженная ирисная масса:** Частично закристаллизованная ирисная масса.

120 **конфетная масса:** Кондитерская масса, предназначенная для изготовления корпусов и начинок кондитерских изделий.

121 **масса пралине:** Тонкоизмельченная кондитерская масса на основе сахара (ов) и (или) подсластителей, обжаренных орехов, масла какао и (или) его эквивалентов, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей орехового жира не менее 10 %.

122 **масса типа пралине:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная из обжаренных орехов и (или) обжаренных семян злаковых, и (или) бобовых, и (или) взорванных круп, сахара(ов) и (или) подсластителей, жира, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

123 **марципановая масса:** Пластичная кондитерская масса, изготовленная из сырого (необжаренного) тертого миндаля (не менее 20 %), сахара(ов), с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, коньяка, и других пищевых компонентов (ингредиентов).

124 **кондитерская масса на основе жиров:** Тонкоизмельченная кондитерская масса на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, жира, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира не менее 18 %.

125 **кремовая масса:** Однородная кондитерская масса на основе сахара(ов) и жиров растительного и (или) животного происхождения, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), плотностью массы не более 1100 кг/м³.

126 **ганаш:** Кондитерская масса на основе шоколада и молока и (или) продуктов его переработки, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), в состав которой входит не менее 10 % шоколада.

127 **фруктовый (ягодный) ганаш:** Кондитерская масса на основе шоколада, фруктового (ягодного) сырья, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, в состав которой входит не менее 10 % шоколада.

128 **ликерная масса:** Жидкая или частично закристаллизованная кондитерская масса на основе сахара(ов) и (или) фруктового сырья, и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольной продукции, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 25 % и содержанием алкогольной продукции в пересчете на этиловый спирт не менее 3 %.

129 фруктовая (овощная) масса: Кондитерская масса на основе фруктового (овощного) сырья, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 25 %.

130 желейная масса: Кондитерская масса на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, студнеобразователя, с добавлением или без добавлений других пищевых компонентов (ингредиентов).

131 фруктово(овоще)-желейная масса: Кондитерская масса на основе фруктового (овощного) сырья, студнеобразователя, с добавлением или без добавлений других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 7 %.

132 помадная масса (сахарная помадная масса): Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара(ов) и (или) подсластителей и патоки, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – помадную массу подразделяют на сахарную, молочную, сливочную, фруктовую помадные массы.

133 молочная помадная масса: Помадная масса с добавлением молока и (или) продуктов его переработки, с содержанием молочного жира от 2 % до 3,5 %, сухого молочного остатка – не менее 12 %.

134 сливочная помадная масса: Помадная масса с добавлением молока и (или) продуктов его переработки, с содержанием молочного жира не менее 3,5 %, сухого молочного остатка – не менее 12 %.

135 фруктовая помадная масса: Помадная масса с добавлением фруктового сырья, с содержанием фруктового сырья не менее 14 %.

136 молочная масса для формования корпусов конфет: Кондитерская масса с мелкокристаллической или вязкотягучей консистенцией на основе сахара(ов) и патоки, молока и (или) продуктов его переработки, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), массовой долей молочного жира не менее 2,5 %.

137 жевательная конфетная масса: Кондитерская масса жевательной консистенции на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, и (или) патоки, жира, студнеобразователя, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

138 сбивная масса: Кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, и (или) патоки и пенообразующих пищевых

компонентов (ингредиентов), с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с плотностью 450-1100 кг/м³.

Примечания

1 Сбивные массы разделяют по плотности на сбивные массы легкого типа: "Суфле", "Птичье молоко" и др. (плотность 300-800 кг/м³) и тяжелого типа: "Нуга" (плотность 800-1100 кг/м³).

2 Сбивные массы разделяют по составу на сбивные массы типа "Суфле", молочно-сбивные массы типа "Птичье молоко", орехово-сбивные, фруктово-сбивные.

139 сбивная масса "Нуга": Сбивная масса тяжелого типа, с массовой долей влаги не более 13 % и плотностью 800-1100 кг/м³.

140 твердая грильяжная масса: Твердая аморфная кондитерская масса на основе расплавленного сахара(ов) и (или) карамельного сиропа, и (или) меда, и (или) уваренного фруктового сырья с орехами и (или) масличными семенами, и (или) бобовыми культурами, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием орехов и (или) масличных семян, и (или) бобовых культур не менее 20 %, массовой долей влаги не более 10 %.

141 мягкая грильяжная масса: Мягкая вязкая кондитерская масса на основе сахара(ов) и (или) карамельного сиропа, и (или) меда, и (или) фруктового сырья, орехов и (или) масличных, и (или) зерновых семян, и (или) бобовых культур, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием орехов и (или) масличных семян, и (или) зерновых семян, и (или) бобовых культур не менее 20 %, массовой долей влаги не более 15 %.

142 пастильная масса: Кондитерская масса пенообразной структуры на основе желирующего фруктового сырья, сахара(ов) и (или) подсластителей, пенообразующих пищевых компонентов (ингредиентов), с добавлением или без добавления студнеобразователя и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием желирующего фруктового сырья не менее 11 %.

143 мармеладная масса: Кондитерская масса, полученная увариванием желирующего фруктового сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром(ами) и (или) подсластителями, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

144 халвичная масса: Кондитерская масса, полученная вымешиванием взбитой карамельной массы с подсолнечным и (или) кунжутным, и (или) ореховым, и (или) арахисовым полуфабрикатами.

145 кунжутный полуфабрикат: Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер кунжута.

146 **подсолнечный полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер подсолнечника.

147 **арахисовый полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер арахиса.

148 **ореховый полуфабрикат:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением обжаренных ядер орехов.

149 **кондитерские сухие духи:** Кондитерский полуфабрикат, полученный измельчением смеси различных пряностей и (или) специй.

150 **нонпарель:** Кондитерский полуфабрикат, полученный дражированием крупных кристаллов сахара-песка сахарной пудрой и сиропом, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

Алфавитный указатель терминов

арахисовый полуфабрикат	147
безе	43
белая глазурь	104
белая шоколадная глазурь	100
белая шоколадная масса	79
вафельный полуфабрикат	86
вафли	53
вафли с начинкой	55
выпеченный полуфабрикат	84
галета	52
ганаш	126
гель для отделки тортов (пирожных)	90
глазурь	97
горькая шоколадная масса	80
драже	7
жевательная конфетная масса	137
жевательная резинка	38
жевательный мармелад	32
желейная масса	130
жировая глазурь	105
затяжное печенье	48
зефир	35
инвертный сироп	92
ирис	29
ирисная масса	117
йогуртовая глазурь	111
йогуртовая кондитерская глазурь	113
йогуртовая шоколадная глазурь	112
какао-велла	65
какао-жмых	69
какао-крупка	68
какао-мель	67
какао-напиток	22
какао-порошок	20
какао-порошок с пониженным содержанием жира	21
какао-продукты	76

какаосодержащая кондитерская глазурь	102
карамель	28
карамельная масса	114
карамельный сироп	95
кекс	60
клеевой сироп	94
коврижка	59
кондитерская глазурь	101
кондитерская масса	75
кондитерская масса на основе жиров	124
кондитерская плитка	40
кондитерская фигура	41
кондитерские сухие духи	149
кондитерский полуфабрикат	4
кондитерское изделие	1
кондитерское производство	5
кондитерское тесто	88
конфета	24
конфета шоколадная	25
конфетная масса	120
конфеты шоколадные "Ассорти"	26
крекер	51
кремовая масса	125
кунжутный полуфабрикат	145
ликерная масса	128
литая ирисная масса	118
мармелад	31
мармеладная масса	143
марципановая масса	123
масло какао	71
масса пралине	121
масса типа пралине	122
медовое пряничное изделие	57
молотая какаовелла	66
молочная кондитерская глазурь	103
молочная масса для формования корпусов конфет	136
молочная помадная масса	133
молочная шоколадная глазурь	99
молочная шоколадная масса	78
молочная шоколадная масса кувертюр	83
мучное восточное изделие	62
мучное кондитерское изделие	45
мягкая грильяжная масса	141
мягкая карамельная масса	116
набор кондитерских изделий	6

набор конфет	27
набор мучных кондитерских изделий	63
начинка	96
нонпарель	150
нуга	44
обыкновенная шоколадная масса	77
овсяное печенье	50
ореховый полуфабрикат	148
отделочный крем	89
отделочный полуфабрикат	87
паста кондитерская	39
пастила	34
пастильная масса	142
пастильное изделие	33
печенье	46
подсолнечный полуфабрикат	146
помадная масса (сахарная помадная масса)	132
производственный какао-порошок	72
производственный какао-порошок с пониженным содержанием жира	73
пряник	58
пряничное изделие	56
пряничный полуфабрикат	85
рулет	61
сахаристое восточное изделие на основе карамели	37
сахаристое восточное изделие типа мягких конфет	36
сахаристое кондитерское изделие	23
сахарная глазурь	106
сахарное печенье	47
сбивная масса	138
сбивная масса "Нуга"	139
сбивное изделие	42
сдобное печенье	49
сдобные вафли	54
сироп	91
сироп для пропитывания	93
сливочная помадная масса	134
студнеобразователь	74
твердая грильяжная масса	140
темная шоколадная масса	81
тертое какао	70
тираженная ирисная масса	119
торт (пирожное)	64
тянутая карамельная масса	115
фруктовая (овощная) масса	129

фруктовая (овощная, фруктово-овощная, ягодная) глазурь	107
фруктовая (овощная, фруктово-овощная, ягодная) шоколадная глазурь	108
фруктовая помадная масса	135
фруктово(овоще)-желейная масса	131
фруктосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь	109
фруктосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая, ягодная) шоколадная глазурь	110
фруктовый (ягодный) ганаш	127
халва	30
халвичная масса	144
шоколад	8
шоколад белый	12
шоколад в порошке	16
шоколад горький	10
шоколад кувертюр	14
шоколад молочный	13
шоколад молочный кувертюр	15
шоколад обыкновенный	9
шоколад пористый	17
шоколад с добавлениями	19
шоколад с начинкой	18
шоколад темный	11
шоколадная глазурь обыкновенная	98
шоколадная масса кувертюр	82
шоколадное изделие	2
шоколадное мучное кондитерское изделие	3
арахисовый полуфабрикат	147
безе	43

УДК 663.918.4:006.354

МКС 01.040.67

67.060

67.140.30

67.180.10

67.190

Ключевые слова: термины, определения, кондитерское изделие, сахаристое кондитерское изделие, мучное кондитерское изделие, какао-продукты, шоколад, полуфабрикаты кондитерского производства
