

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52175—2003 Мороженое молочное, сливочное и  
пломбир. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по  
техническому регулированию и метрологии от 09.12.2008 № 378-ст**

**Дата введения 2009—07—01**

По всему тексту стандарта заменить слова: «органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации» на «в установленном порядке».

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52182—2003 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Технические условия

ГОСТ Р 52183—2003 Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия

ГОСТ Р 52184—2003 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52186—2003 Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52827—2007 (ИСО 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 908—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия» на «ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»;

ГОСТ 7009—88 на ГОСТ Р 52817—2007;

ГОСТ 13511—91 на ГОСТ 13511—2006;

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 на ГОСТ Р 52816—2007;

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 на ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002);

*(Продолжение см. с. 52)*

ГОСТ Р 8.579—2001 на ГОСТ 8.579—2002;

«ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молочносодержащие. Термины и определения» на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

исключить ссылки на ГОСТ 656—79, ГОСТ 657—79, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 10970—87, ГОСТ 16366—78, ГОСТ 18078—72, ГОСТ 18192—72, ГОСТ 18193—72, ГОСТ 25892—83 и их наименования.

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и ГОСТ Р 52738, а также следующие термины с соответствующими определениями:».

Пункт 3.3. Термин после слов «с кокосовой стружкой» дополнить словами: «с черносливом»; заменить слова: «с цветной крошкой» на «с шоколадом»;

определение после слов «кокосовой стружки» дополнить словом: «чернослива»; заменить слова: «цветной крошки» на «шоколада».

Пункт 3.4. Термин после слов «с сиропом крем-брюле» дополнить словами: «с медом»;

определение после слов «сиропа крем-брюле» дополнить словом: «меда».

Пункт 3.5. Определение. Заменить слово: «Молочный» на «Пищевкусовой».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.5а, 3.6а:

**3.5а мороженое крем-брюле [с кофе, с цикорием]:** Мороженое, изготовляемое из смеси для мороженого, содержащей сироп крем-брюле [растворимый кофе или водную вытяжку из кофе, экстракт цикория или водную вытяжку из цикория].

**3.6а мороженое с фруктами [с орехами, с арахисом, с ароматом]:** Мороженое, изготовляемое с использованием фруктов и/или продуктов переработки фруктов [орехов, арахиса, пищевых ароматизаторов]».

Пункты 3.6, 3.9 изложить в новой редакции:

**3.6 шоколадное [яичное, овощное, чайное] мороженое:** Мороженое, изготовляемое из смеси для мороженого, содержащей какао-порошок [куриные яйца или сухой яичный меланж, продукты переработки овощей, водную вытяжку из чая].

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

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Мороженое в зависимости от массовой доли молочного жира:

- молочное (не более 7,5 %);
- сливочное (от 8,0 % до 11,5 %);
- пломбир (от 12,0 % до 20,0 %».

*(Продолжение см. с. 53)*

Пункт 4.2. Третий абзац после слов «с вареньем» дополнить словами: «с черносливом»; исключить слова: «яично-белковое», «яично-желтковое», «с цветной крошкой».

Пункт 5.2.2. Таблицы 2,3 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Вид мороженого	Массовая доля, %, не менее			Температура, °С, не выше
	молочного жира	сахарозы*	сухих веществ	
Молочное	0,5; 1,0; 1,5; 2,0	15,5	28,0	Минус 18
	2,5; 3,0; 3,5; 4,0	15,5	29,0	
	4,5; 5,0; 5,5; 6,0	14,5	30,0	
	6,5; 7,0; 7,5	14,5	31,0	
Сливочное	8,0; 8,5	14,0	32,0	
	9,0; 9,5	14,0	33,0	
	10,0; 10,5	14,0	34,0	
	11,0; 11,5	14,0	35,0	
Пломбир	12,0; 12,5	14,0	36,0	
	13,0; 13,5	14,0	37,0	
	14,0; 14,5	14,0	38,0	
	15,0; 15,5	14,0	39,0	
	16,0; 16,5	14,0	40,0	
	17,0; 17,5; 18,0; 18,5	14,0	41,0	
	19,0; 19,5; 20,0	14,0	42,0	

\* Общего сахара (за вычетом лактозы) в мороженом с частичной заменой сахарозы сухими веществами глюкозы, патоки, сухих глюкозных сиропов и инвертного сахара.

**П р и м е ч а н и я**

1 Массовые доли молочного жира, сахарозы и сухих веществ в мороженом указаны без учета массовых долей жира, сахарозы и сухих веществ вафельных изделий (печенья), глазури (шоколада), декора-

(Продолжение см. с. 54)

Окончание таблицы 2

тивных пищевых продуктов и пищевкусовых продуктов, отделяемых от массы мороженого.

2 Массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах мороженого с использованием пищевкусовых продуктов составляет более 40,0 %.

3 Массовая доля сухих веществ указана с учетом массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), приведенной в приложении Б.

4 Массовые доли молочного жира, сухих веществ и сахарозы в мороженом с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами соответствуют расчетным, определяемым с учетом нормируемых массовых долей сухих веществ и сахарозы мороженого (таблица 2) и пищевкусового продукта, долей мороженого и пищевкусового продукта (таблица В.1).

Т а б л и ц а 3

Подвид мороженого	Кислотность мороженого, °Т, не более			
	молочного		сливочного	пломбир
	с массовой долей молочного жира, %			
	до 2,0 включ.	от 2,5 до 7,5 включ.		
Без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов, с ароматом, с пищевкусовыми продуктами*, с пищевкусовыми продуктами* и ароматом	23	22	22	21
С пищевкусовыми продуктами, в том числе в сочетании с ароматизатором: крем-брюле, шоколадное, яичное с фруктами, с фруктовым топингом,	26	25	25	24
	50			

(Продолжение см. с. 55)

Окончание таблицы 3

Подвид мороженого	Кислотность мороженого, °Т, не более			
	молочного		сливочного	пломбир
	с массовой долей молочного жира, %			
	до 2,0 включ.	от 2,5 до 7,5 включ.		
с фруктовым наполнителем, с джемом, с повидлом, с вареньем, овощное	50			

\* За исключением мороженого с пищевкусовыми продуктами, перечисленными в данной таблице.

**Примечание** — Кислотность мороженого с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами соответствует нормируемой в таблице кислотности мороженого с аналогичными или близкими по наименованию пищевкусовыми продуктами. Например, кислотность мороженого с мягкой карамелью соответствует кислотности мороженого крем-брюле.

Пункт 5.2.7 изложить в новой редакции:

«5.2.7 По микробиологическим показателям мороженое должно соответствовать гигиеническим требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, со следующим уточнением:

в мороженом, изготавливаемом с использованием орехов, арахиса, фруктов, овощей или продуктов их переработки, количество дрожжей должно быть не более  $10^2$  КОЕ/см<sup>3</sup> (г) и количество плесеней — не более  $10^2$  КОЕ/см<sup>3</sup> (г)».

Пункт 5.2.8. Заменить слова: «установленные [1], индекс 1.2.7» на «установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункт 5.3.1 дополнить абзацем (после шестого):

«- молоко сухое по ГОСТ Р 52791»;

седьмой, восьмой абзацы исключить;

пятьдесят восьмой абзац. Исключить слова: «с сахаром»;

(Продолжение см. с. 56)

шестьдесят первый — шестьдесят пятый абзацы изложить в новой редакции:

«- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ Р 52184;  
- соки фруктовые восстановленные по ГОСТ Р 52186;  
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185;  
- соки овощные по ГОСТ Р 52182 без добавления вкусовых ингредиентов»;

- сок томатный по ГОСТ Р 52183 без добавок»;

шестьдесят шестой, шестьдесят девятый абзацы исключить;  
дополнить абзацем (после семьдесят седьмого):

«- орехи кедровые очищенные по ГОСТ Р 52827»;

сто шестнадцатый абзац после слова «лимонную» дополнить словом: «моногидрат»;

последний абзац. Заменить ссылку: [2] на [1].

Пункт 5.3.2. Заменить слова: «требованиям [1]» на «требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункты 5.4.1, 5.4.2 изложить в новой редакции:

«5.4.1 Маркировка потребительской тары с продуктом должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации со следующим уточнением: указывается массовая доля молочного жира в молочной части продукта, в процентах, и ГОСТ Р 51074.

Правила формирования наименования мороженого приведены в приложении Ж.

Правила нанесения этикеток должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

5.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации со следующими уточнениями:

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

массу брутто на картонную транспортную тару с мороженым не наносят».

Пункт 5.5.1. Третий абзац. Заменить значение: «от 3 до 5 кг включительно» на «свыше 2 до 5 кг включительно».

Пункт 5.5.2. Заменить ссылку: ГОСТ Р 8.579 на ГОСТ 8.579.

Пункт 5.5.3. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и [2] и быть допущены для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке».

*(Продолжение см. с. 57)*

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Каждая партия мороженого контролируется по показателям качества и безопасности, установленным в разделе 5, с периодичностью, установленной в программе производственного контроля».

Пункт 6.3 исключить.

Пункт 6.4 дополнить абзацем (перед примечанием):

«Массовую долю СОМО, определяемую расчетным путем, проверяют в каждой партии по фактической закладке».

Пункт 6.5. Первый абзац. Исключить слова: «по согласованию с территориальными учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации»;

второй абзац. Заменить слова: «периодически по согласованию с территориальными учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации» на «периодически, но не реже одного раза в квартал».

Пункт 7.1. Первый абзац дополнить ссылкой: [3].

Пункт 7.11. Заменить ссылку: ГОСТ 30518 на ГОСТ Р 52816.

Пункт 7.13. Заменить ссылку: ГОСТ 30519 на ГОСТ Р 52814.

Пункт 7.22. Заменить ссылки: [5], [6] на [3].

Пункт 7.23. Заменить ссылку: [7] на [5].

Раздел 7 дополнить пунктом — 7.24:

«7.24 Определение компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174».

Пункт 8.3 изложить в новой редакции:

«8.3 Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с порядком, установленным [6] и [7]».

Пункт 8.4. Заменить слово: «хранения» на «годности».

Приложение Б. Таблицу Б.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а Б.1

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

(Продолжение см. с. 58)

Приложение В. Таблицу В.1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а В.1

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пище-вкусового продукта, %, не менее
Крем-брюле	Сироп крем-брюле	10,0
Шоколадное	Какао-порошок	2,0
С кофе	Кофе растворимый	0,3
	Вытяжка водная из кофе	Из 2,0 % (от массы мороженого) сухого кофе
С цикорием	Вытяжка водная из цикория	Из 1,3 % (от массы мороженого) сухого цикория
	Экстракт цикория	1,0
С фруктами	Продукты переработки фруктов (сок, пюре и др.)	1,4 (сухих веществ фруктов)
	Фрукты (целые, кусочки), за исключением черной смородины, вишни, клюквы	
	Продукты переработки черной смородины, вишни и клюквы (сок, пюре и др.)	1,2 (сухих веществ фруктов)
Черная смородина, вишня, клюква (целые, кусочки)		
С фруктами с ароматом	Продукты переработки фруктов в сочетании с ароматизатором	1,0 (сухих веществ фруктов)

(Продолжение см. с. 59)



Продолжение таблицы В.1

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пище-вкусового продукта, %, не менее
С орехами (с арахисом)	Ядра орехов (арахиса) протертые, ядра орехов (арахиса) обжаренные протертые с сахаром (пралине)	6,0
	Ядра орехов (арахиса) обжаренные целые или дробленые	
Овощное	Продукты переработки овощей (сок, пюре и др.)	1,0 (сухих веществ овощей)
Чайное	Вытяжка водная из чая	Из 1,0 % (от массы мороженого) сухого чая
Яичное	Яйца куриные	1,5 (сухих веществ яйца)
	Меланж яичный сухой	
С медом	Мед натуральный	3,0
С мармеладом	Мармелад (кусочки, крошка)	6,0
С цукатами, с изюмом, с курагой, с черносливом	Цукаты, изюм, курага, чернослив	8,0
С воздушной кукурузой, с воздушным рисом	Кукуруза воздушная, рис воздушный	2,0
С шоколадом, с шоколадной стружкой, с шоколадной крошкой, с шоколадно-вафельной крошкой,	Шоколад, стружка шоколадная, крошка шоколадная, крошка шоколадно-вафельная,	5,0

(Продолжение см. с. 60)

Окончание таблицы В.1

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, %, не менее
с кокосовой стружкой, с печеньем, с бисквитом	стружка кокосовая, печенье, бисквит	5,0
С мягкой карамелью, с джемом, с повидлом, с вареньем, с топингом, с фруктовым наполнителем, с вареным сгущенным молоком, с сиропом крем-брюле	Карамель мягкая, джем, повидло, варенье, топинг, наполнитель фруктовый (с массовой долей сухих веществ фруктов не менее 3,0 %), молоко сгущенное вареное, сироп крем-брюле	8,0
<p><b>Примечание</b> — Массовая доля пищевкусовых продуктов нормирована для массы мороженого без вафельных изделий (печенья), декоративных пищевых продуктов и глазури (шоколада).</p>		

Приложение Г. Таблица Г.1. Примечание изложить в новой редакции:

«Примечание — 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.)».

Приложение Д. Пункт Д.2.3. Заменить ссылку: [2] на [1].

Приложение Ж изложить в новой редакции:

**«Приложение Ж  
(справочное)»**

**Правила формирования наименования мороженого (для этикетирования)**

Ж.1 Наименование мороженого должно состоять из нескольких слов, являющихся терминами, и может быть дополнено зарегистрированным товарным (ассортиментным) знаком.

(Продолжение см. с. 61)

Термин «закаленное» в наименование мороженого не включают.

При формировании наименования используют обратный порядок слов, начиная с существительного: «мороженое молочное», «мороженое сливочное», «мороженое пломбир», далее приводятся дополнительные термины, характеризующие продукт, расположенные в порядке их значимости.

**Ж.2** Наименование мороженого с пищевкусовыми продуктами должно включать термин, соответствующий наименованию 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 фруктов, продуктов переработки фруктов или орехов. 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 крем-брюле с вареным сгущенным молоком и т. п.***

***2 Мороженое сливочное с черной смородиной, мороженое молочное ванильное с бананом, мороженое пломбир с персиковым наполнителем, мороженое сливочное с миндалем и т. п.***

***3 Мороженое сливочное с персиком или мороженое сливочное с кусочками персика, мороженое пломбир с лесными орехами или мороженое пломбир с дроблеными лесными орехами.***

***4 Мороженое сливочное с вишневым пюре или мороженое сливочное с вишней, мороженое сливочное с клюквенным соком или мороженое сливочное с клюквой и т. п.***

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

***Пример — Мороженое сливочное с ароматом апельсина, мороженое молочное с ароматом кофе.***

В наименовании мороженого с использованием ароматизаторов ароматизаторов ванилина, ванилала и других искусственных ванильных ароматизаторов указывают слова: «с ароматом ванили».

В наименование мороженого с использованием ароматизатора натуральной ванили или ванилина включают термин «ванильное» («ванильный»).

*(Продолжение см. с. 62)*

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

**Пример — Мороженое двухслойное пломбир ванильный и шоколадный, мороженое двухслойное молочное с ароматом йогурта и персика.**

Ж.5 В наименование глазированного мороженого включают слова: «в глазури» (с указанием конкретного наименования глазури) или «в шоколаде». В наименовании глазури допускается не указывать слова: «с растительным жиром» или «сливочная».

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

**Примеры**

**1 Мороженое молочное во фруктовой глазури.**

**2 Мороженое сливочное ванильное в шоколадной глазури с растительным жиром с орехами или мороженое сливочное ванильное в шоколадной глазури с орехами; мороженое пломбир крем-брюле в ореховой сливочной глазури или мороженое пломбир крем-брюле в ореховой глазури.**

**3 Мороженое эскимо пломбир ванильный в шоколаде.**

Ж.6 В наименовании декорированного мороженого после слова «декорированное» указывают конкретное наименование декоративных пищевых продуктов.

**Пример — Мороженое молочное ванильное, декорированное миндалем.**

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

Библиографию изложить в новой редакции:

**«Библиография»**

[1] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[2] ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из ма-

(Продолжение см. с. 63)

- |                         |                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [3] МУК 2.6.1.1194—2003 | териалов, контактирующих с пищевыми продуктами<br>Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка                                    |
| [4] МУ 4082—86          | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной и высокоэффективной жидкостной хроматографии |

*(Продолжение см. с. 64)*

---

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52175—2003)*

- |                            |                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [5] МУК 4.2.026—95         | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах                                                                                                         |
| [6] СанПиН 2.3.2.1324—2003 | Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов                                                                                    |
| [7] МУК 4.2.1847—2004      | Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов». |

(ИУС № 2 2009 г.)