
**Морозиво з комбінованим складом сировини.
Загальні технічні умови**

**Мороженое с комбинированным составом сырья.
Общие технические условия**

**Ice-cream with combined raw material formulation .
General specifications**

Чинний від 1 січня 2008 року

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на морозиво з комбінованим складом сировини, що виробляють з частковою заміною молочної сировини і застосуванням компонентів не молочного походження (далі морозиво), що призначене для безпосереднього вживання у їжу.

Обов'язкові вимоги до якості морозива, що забезпечують його безпеку для життя та здоров'я населення, охорони довкілля, викладені у 5.2.11 – 5.2.12 та розділах 6 і 7.

Коди ДКПП приведені у додатку А

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 691-92	Чорниця свіжа. Технічні умови
ДСТУ 692-92	Ожина свіжа. Технічні умови
ДСТУ 1009-92	Цукор ванільний. Технічні умови
ДСТУ 2212÷2003	Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять
ДСТУ 2316-93	
(ГОСТ 21-94)	Цукор пісок. Технічні умови
ДСТУ 2435-94	Сливи сушені. Технічні умови
ДСТУ 2438-94	
(ГОСТ 25896-94)	Виноград свіжий столовий. Технічні умови
ДСТУ 2633-99	Кондитерське виробництво. Терміни та визначення

Видання офіційне

ДСТУ 2661-94	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови
ДСТУ 2905-94	
(ГОСТ 30287-95)	Консерви. Джем, варення, повидло для діабетиків. Загальні технічні умови
ДСТУ 3147-95	Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги
ДСТУ 3357-96	Цукор рідкий. Технічні умови
ДСТУ 3661-97	
(ГОСТ 12571-98)	Цукор. Метод визначення сахарози
ДСТУ ISO 3594-2001	Жир молочний. Виявлення рослинного жиру методом газорідинної хроматографії стеринів. (Контрольний метод);
ДСТУ 3662-97	Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі
ДСТУ 3781-98	Печиво. Загальні технічні умови
ДСТУ 3824-98	
(ГОСТ 12569-99)	Цукор. Правила приймання і методи відбирання проб
ДСТУ 3845-99	Барвники натуральні харчові. Технічні умови
ДСТУ 3893-99	Карамель. Загальні технічні умови
ДСТУ 3924-98	Шоколад. Загальні технічні умови
ДСТУ 3976-2000	Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови
ДСТУ 3984-2000	Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови
ДСТУ 4033-2001	Вафлі. Загально технічні умови
ДСТУ ISO 6799-2002	Жири та олії тваринного і рослинного походження. Визначення складу стеринової фракції. Газохромаграфічний метод.
ДСТУ EN 12955-2001	Продукти харчові. Визначення афлатоксину В ₁ та суми афлатоксинів В ₁ , В ₂ , Д ₁ , Д ₂ у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від цих продуктів. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБТ. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)
ГОСТ 12.1.012-90	ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (Вібраційна безпека. Загальні вимоги)
ГОСТ 12.1.050-86	ССБТ. Методы измерения шума на рабочих местах (Методи вимірювання шуму на робочих місцях)
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБТ. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБТ. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами).
ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия (Масло з коров'ячого молока. Технічні умови)
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия (Какао-порошок. Технічні умови)
ГОСТ 656-79	Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия (Соки плодови та ягідні натуральні. Технічні умови)
ГОСТ 657-79	Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия (Соки плодови та ягідні з цукром. Загальні технічні умови)
ГОСТ 718-84	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Какао зі згущеним молоком і цукром. Технічні умови)
ГОСТ 719-85	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Кава натуральна зі згущеним молоком і цукром. Технічні умови)
ГОСТ 745-79	Фольга алюминиевая. Технические условия (Фольга алюмінієва. Технічні умови)
ГОСТ 908-79	Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова. Технічні умови)
ГОСТ 937-91	Консервы. Сок томатный. Технические условия (Консерви. Сік з томатів. Технічні умови)
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия (Консерви молочні. Вершки сухі. Технічні умови)
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)
ГОСТ 1937-90	Чай черный байховый нефасованный. Технические условия (Чай чорний байховий нефасований. Технічні умови)
ГОСТ 1938-90	Чай черный байховый фасованный. Технические условия (Чай чорний байховий фасований. Технічні умови)
ГОСТ 2858-82	Порошок яичный. Технические условия (Порошок яєчний. Технічні умови)
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)

ГОСТ 2903-90	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия (Молоко згущене з незбираного молока з цукром. Технічні умови)
ГОСТ 3056-90	Клей казеиновый в порошке. Технические условия (Клей казеїновий у порошок. Технічні умови)
ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбір проб і підготовка їх до випробувань)
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Метод визначення кислотності)
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи і сухих речовин)
ГОСТ 3628-78	Продукты молочные. Методы определения сахара (Продукти молочні. Методи визначення цукру)
ГОСТ 3716-90	Чай зеленый байховый нефасованный (Чай зеленый байховий нефасований)
ГОСТ 4427-82	Апельсины. Технические условия (Апельсини. Технічні умови)
ГОСТ 4428-82	Мандарины. Технические условия (Мандарини. Технічні умови)
ГОСТ 4429-82	Лимоны. Технические условия (Лимони. Технічні умови)
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия (Молоко з незбираного молока сухе. Технічні умови)
ГОСТ 4570-93	Конфеты. Технические условия (Цукерки. Технічні умови)
ГОСТ 4771-60	Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Молоко згущене нежирне з цукром. Технічні умови)
ГОСТ 4937-85	Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия (Консерви молочні. Вершки згущені з цукром. Технічні умови)
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия (Патока крохмальна. Технічні умови)
ГОСТ 5531-70	Орехи лещины (Горіхи ліщини)
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Метод визначення жиру)
ГОСТ 6034-74	Декстрины. Технические условия (Декстрины. Технічні умови)
ГОСТ 6441-96	Изделия кондитерские пастильные. Технические условия (Вироби кондитерські пастильні. Технічні умови)
ГОСТ 6442-89	Мармелад. Технические условия (Мармелад. Технічні умови)
ГОСТ 6534-89	Шоколад. Общие технические условия (Шоколад. Загальні технічні умови)

ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная. Технические условия (Вода дистильована. Технічні умови)
ГОСТ 6805-97	Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)
ГОСТ 6828-89	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Полуниця свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 6829-89	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Смородина чорна свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 6830-89	Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации (Агрус свіжий. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия (Виноград сушений. Технічні умови)
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия (Повидло. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7009-88	Джемы. Общие технические условия (Джеми. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7061-88	Варенье. Общие технические условия (Варення. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7178-85	Дыни свежие. Технические условия (Дині свіжі. Технічні умови)
ГОСТ 7247-90	Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. Технічні умови)
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия (Крохмаль кукурудзяний. Технічні умови)
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия (Крохмаль картопляний. Технічні умови)
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для споживчої тари. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7950-77	Картон переплетный. Технические условия (Картон плетений. Технічні умови)
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізу)
ГОСТ 9421-80	Картон тарный плоский склеенный. Технические условия (Картон тарний плаский клеєний. Технічні умови)
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

- ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення і визначення *Staphylococcus aureus*)
- ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаэробних мікроорганізмів)
- ГОСТ 10459-87 Бумага – основа для клеевой ленты. Технические условия (Папір – основа для клейкої смужки. Технічні умови)
- ГОСТ 10766-64 Масло кокосовое. Технические условия (Масло кокосове. Технічні умови)
- ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия (Молоко знежирене сухе. Технічні умови)
- ГОСТ 11293-89 Желатин . Технические условия (Желатин. Технічні умови)
- ГОСТ 12094-76 Мак масличный для переработки .Технические условия (Мак масляничний (олійний) для переробки. Технічні умови)
- ГОСТ 12095-76 Кунжут. Технические условия (Кунжут. Технічні умови)
- ГОСТ 13079-93 Силикат натрия растворимый. Технические условия (Силікат натрію розчинний. Технічні умови)
- ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сирників, тютюну та миючих засобів. Технічні умови)
- ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів)
- ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продуктів м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)
- ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики з тарного плоского склеєного картону для вершкового масла та маргарину)
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (Яблука свіжі ранніх термінів дозрівання. Технічні умови)
- ГОСТ 16280-88 Агар пищевой. Технические условия (Агар харчовий. Технічні умови)

ГОСТ 16366-78	Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия (Соки плодови та ягідні з м'якоттю. Технічні умови)
ГОСТ 16535-95	Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для морозива. Технічні умови)
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия (Горіхи мигдалю солодкого. Технічні умови)
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдалю солодкого. Технічні умови)
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия (Горіхи грецькі. Технічні умови)
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіху грецького. Технічні умови)
ГОСТ 16834-8	Орехи фундука. Технические условия (Горіхи фундуку. Технічні умови)
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядра горіхів фундуку. Технічні умови)
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги при заготівлі і поставці)
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)
ГОСТ 18078-72	Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодови і ягідні. Технічні умови)
ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодови і ягідні концентровані. Технічні умови)
ГОСТ 18193-72	Соки из citrusовых плодов. Технические условия (Соки з плодів цитрусів. Технічні умови)
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Смуга клейова на паперовій основі. Технічні умови)
ГОСТ 18677-73	Пломбы. Конструкции и размеры (Пломби. Конструкції та розміри)
ГОСТ 19215-73	Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Журавлина свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 19360-74	Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки – вкладки плівкові. Загальні технічні умови)
ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. Технические условия (Мед натуральний. Технічні умови)
ГОСТ 20450-75	Брусника свежая Требования при заготовках, поставках и реализации (Брусника свіжа. Вимоги при заготівлі, поставці та реалізації)
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Смужка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)
ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия

	условия (Яблука свіжі пізніх строків дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 21205-83	Кислота винная пищевая. Технические условия (Кислота винна харчова. Технічні умови)
ГОСТ 21405-75	Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия (Алича дрібноплідна свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 21536-76	Плоды бузины (Плоды бузины)
ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сортов созревания. Технические условия (Груши свіжі пізніх сортів дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 21714-76	Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (Груші свіжі ранніх строків дозрівання. Технічні умови)
ГОСТ 21715-76	Айва свежая. Технические условия (Айва свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 21832-76	Абрикосы свежие. Технические условия (Абрикоси свіжі. Технічні умови)
ГОСТ 21833-76	Персики свежие. Технические условия (Персики свіжі. Технічні умови)
ГОСТ 21920-76	Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия (Слива і алича крупноплідна свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 21921-76	Вишня свежая. Технические условия (Вишня свіжа. Технічні умови)
ГОСТ 22371-77	Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленные. Технические условия (Консерви. Плоды і ягоди протерті чи дроблені)
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко і молочні продукти залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)
ГОСТ 23941-79	Шум. Методы определения шумовых характеристик. Общие требования (Шум. Методи визначення шумових характеристик. Загальні вимоги)
ГОСТ 24104-88	Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення і зразкові. Загальні технічні умови)
ГОСТ 24297-87	Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)
ГОСТ 25268-82	Изделия кондитерские. Методы определения сорбита и ксилита (Кондитерські вироби. Методи визначення сорбіту та ксиліту)
ГОСТ 25892-83	Сок виноградный натуральный. Технические условия (Сік виноградний натуральний. Технічні умови)
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия (Борошно пшеничне хлібопекарське. Технічні умови)

ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукты харчові та смакові. Методи відбору проб для мікробіологічних аналізів)
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукты харчові та смакові. Підготовка проб для мікробіологічних аналізів)
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (Молоко і молочні продукти. Правила приймання, методи відбору і підготовки проб до аналізу)
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті)
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Підготовка проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення миш'яку)
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначення міді)
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення цинку)
ГОСТ 27572-87	Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия (Яблука свіжі для промислової переробки)
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)
ГОСТ 28499-90	Сиропы. Общие технические условия (Сиропи. Загальні технічні умови)
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия (Фрукты кісточкові сушені. Технічні умови)
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия (Фрукты насіннячкові сушені)
ГОСТ 29047-91	Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

ДСТУ 4735:2007

ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)
ГОСТ 29051-91	Пряности. Мускатный цвет. Технические условия (Прянощі. Мускатний колір. Технічні умови)
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Кориандр. Технічні умови)
ГОСТ 29148—91	Кофе натуральный растворимый. Технические условия (Кава натуральна розчинна. Технічні умови)
ГОСТ 29186-91	Пектин. Технические условия (Пектин. Технічні умови)
ГОСТ 29187-91	Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия (Плоди і ягоди швидкозаморожені. Загальні технічні умови)
ГОСТ 29329-95	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні умови)
ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i> (Молоко і молочні продукти. Методи визначення <i>Staphylococcus aureus</i>)
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> (Продукти харчові. Метод виявлення бактерій роду <i>Salmonella</i>)
ГСТУ 18.11-96	Напівфабрикат какао терте. Технічні умови
ГСТУ 18.13-96	Какао-масло. Технічні умови
ГСТУ 18.22-97	Напівфабрикат. Какао порошок виробничий. Технічні умови
ГСТУ 18.24-97	Напівфабрикати. Шоколадна маса та шоколадна глазур. Технічні умови
ГСТУ 46004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови

П р и м і т к а: При користуванні даним стандартом доцільно перевірити дію стандартів, на які є посилання, у довіднику "Державні стандарти", розробленому станом на 1 січня поточного року, і у відповідних інформаційних довідниках, опублікованих у поточному році. Якщо зазначений документ замінений (змінений), то при користуванні даним стандартом варто керуватися заміненим (зміненим) стандартом. Якщо зазначений документ відмінено без заміни, то текст (положення), у якому дано посилання на нього, застосовується у частині, що не торкається цього посилання.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни та визначення понять, що вживаються у цьому стандарті:

3.1 загартоване морозиво молочне, вершкове, пломбір з комбінованим складом сировини – збитий та заморожений до температури мінус 14⁰ С харчовий продукт, що зберігає зазначену температуру при зберіганні, транспортуванні і реалізації продукції з підприємства - виробника та містить молочні продукти та компоненти немолочного походження, рослинні, тваринні жири або їх суміші, харчосмакові продукти, необхідні для виробництва

3.2 харчосмакові продукти (для морозива) - харчові продукти в натуральному або переробленому вигляді, в тому числі какао–порошок, кава, чай, горіхи, фрукти, мед, м'яка карамель, варене згущене молоко, ароматизатори та інші, що спеціально додаються у морозиво в процесі його виготовлення для придання йому специфічного смаку

3.3 морозиво з: цукатами, родзинками, курагою, мармеладом, повітряним рисом, повітряною кукурудзою, бісквітом, печивом, шоколадно-вафельними крихтами, шоколадними крихтами, кольоровими крихтами, шоколадною стружкою, кокосовою стружкою та іншим - морозиво, що виробляється з додаванням у масу морозива в цілому вигляді або шматочками: цукатів, родзинок, кураги, мармеладу, повітряного рису, повітряної кукурудзи, бісквіту, печива, шоколадно-вафельної крихти, шоколадної крихти, кольорової крихти, шоколадної стружки, кокосової стружки та інших харчових продуктів

3.4 морозиво з : джемом, м'якою карамеллю, вареним згущеним молоком, топінгом, фруктовим наповнювачем, повидлом, варенням, сиропом крем-брюле та іншим - морозиво, що виробляється з додаванням у масу морозива у вигляді „прошарок”, „прожилок”, „ стержня”, „спиралевидного малюнку”, або у іншому вигляді джему, м'якої карамелі, вареного згущеного молока, топінгу, фруктового наповнювача, повидла, варення, сиропу крем-брюле та інших харчових продуктів

3.5 сироп крем-брюле - молочний продукт, що виробляється з суміші згущеного молока та цукру або суміші для морозива та цукру, що піддавалася термічній обробці при температурі від 100⁰ С до 125⁰ С з витримкою протягом часу, необхідного для набуття коричневого кольору і характерного смаку

3.6 шоколадне морозиво - морозиво, що виробляється з використанням какао – порошку і / або какао - продуктів

3.7 ванільне морозиво – морозиво з вираженим ароматом ванілі, що виробляється з використанням ароматизатора натуральної ванілі або харчових ароматизаторів, ідентичних натуральній ванілі, в тому числі ваніліну

3.8 діабетичне морозиво - морозиво, що виробляють з використанням сорбіту, ксиліту або інших підсолоджувачів - замінників цукру

3.9 кисломолочне морозиво - морозиво, що виробляють з використанням сироватки і/або закваски, виготовленої на чистих культурах молочнокислих бактерій з додаванням або без додавання ароматичних речовин

3.10 пластичне морозиво – морозиво, яке має пластичну, кремоподібну консистенцію за температури мінус 14⁰С

3.11 морозиво у соковому покритті – морозиво з покриттям поверхні порції повністю або частково соком (фруктовим, ягідним, овочевим або їх сумішшю)

3.12 морозиво ескімо - глазуроване або не глазуроване морозиво на паличці

3.13 морозиво у шоколаді – морозиво, глазуроване шоколадом

3.14 морозиво у вафельних виробх [у печиві] – морозиво у вафельних стаканчиках, трубочках, ріжках, конусах, факелах, корзиночках або інших вафельних виробх або у вигляді брикетів, покритих вафельними пластинками [печивом]

3.15 декороване морозиво – фасоване або формоване морозиво, поверхня якого оформлена декоративними харчосмаковими продуктами

Примітка: В якості декоративних харчосмакових продуктів використовують горіхи, цукати, мармелад, джем, шоколад, фрукти, кокосову стружку, глазур та інші харчові продукти.

3.16 [торти] [кекси] [рулети] [тістечка] з морозива - морозиво з художньо оформленою декоративними харчосмаковими продуктами і/або глазуру`ю поверхнею.

Примітка: [Торти][кекси][рулети][тістечка] з морозива можуть бути багат шаровими, різнобарвними та різної форми

3.17 глазур (для морозива) – напівфабрикат для глазурування морозива, декорування, внесення в масу морозива в будь-якому вигляді, що виробляється з рослинних жирів та олій з відповідними фізико-хімічними показниками, або вершкового масла, або їх сумішей.

Примітка: Допускається виготовлення глазури з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, регуляторів кислотності, харчових ароматизаторів і барвників.

3.18 збита глазур (для морозива) – глазур, що підлягала в процесі виготовлення глазурованого морозива одночасному охолодженню і насиченню повітрям

3.19 шоколад, шоколадна [молочно-шоколадна, з ароматом, горіхова, арахісова] глазур з рослинним жиром (для морозива) – глазур, що виробляється з рослинних жирів і олій з відповідними фізико-хімічними показниками, або їх сумішів із вершковим маслом з додаванням какао-порошку і/або какао тертого [сухих молочних продуктів і какао-порошку і/або какао тертого; сухих молочних продуктів, харчових ароматизаторів, барвників і лимонної кислоти або сухих молочних продуктів і харчових ароматизаторів; протертих з цукром ядер горіхів або горіхової пасти; протертих з цукром ядер арахісу або арахісової пасти]

3.20 шоколадна [молочно-шоколадна, кремova, з ароматом, крем-брюле, горіхова, арахісова, фруктова, овочева] вершкова глазур (для морозива) – глазур, що виробляється з вершкового масла з додаванням какао-порошку і/або какао тертого [сухих молочних продуктів і какао-порошку і/або какао тертого; сухого незбираного молока; харчових ароматизаторів, барвників і лимонної кислоти; сухого незбираного молока і сиропу крем-брюле; протертих з

цукром ядер горіхів або горіхової пасти; протертих з цукром ядер арахісу або арахісової пасти; фруктових соків; овочевих соків]

Примітка: Допускається додавання какао-масла.

3.21 шоколадна маса для покриття морозива – напівфабрикат для покриття морозива, що виробляється з вершкового масла з додаванням какао-порошку і/або какао тертого і/або масла - какао

3.22 фруктове [овочеve] покриття (для морозива) – покриття, що виробляється з фруктів [овочів] або продуктів їх переробки з додаванням цукру, води і стабілізаторів, барвників, ароматизаторів

Примітка: Допускається додавання харчової лимонної кислоти.

3.23 ароматичне покриття (для морозива) – покриття, що виробляється з води і цукру з додаванням харчових ароматизаторів, барвників і стабілізаторів

Примітка: Допускається додавання харчової лимонної кислоти.

3.24 морозиво мус - морозиво, вироблене збиванням та заморожуванням суміші, з додаванням стабілізатора, смакових та ароматичних речовин, інших інгредієнтів, яке після розморожування зберігає свою структуру і має м'яку кремоподібну консистенцію

3.25 двошарове та багатшарове морозиво – морозиво, що складається з 2-х або більше прошарків різних видів морозива

3.26 компаунди для морозива – суміші ароматизаторів та барвників у вигляді концентратів та емульсій

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Морозиво молочне, вершкове, пломбір з комбінованим складом сировини, залежно від складу морозива та застосованої сировини може містити суміш молочних продуктів та продуктів не молочного походження

Примітка: Суміш молочного та рослинного жиру може бути в довільних співвідношеннях.

4.2 Морозиво відповідно 4.1 у залежності від застосування харчосмакових продуктів і/або ароматизаторів:

- без харчосмакових продуктів і ароматизаторів;
- з харчосмаковими продуктами: кавою, цикорієм, горіхами, арахісом, медом, фруктами, овочами, цукатами, родзинками, курагою, мармеладом, повітряним рисом, повітряною кукурудзою, круп'яними кульками, маком, кунжутом, бісквітом, печивом, шоколадно-вафельною крихтою, шоколадом, шоколадною крихтою, кольоровою крихтою, шоколадною стружкою, кокосовою стружкою, джемом, м'якою карамеллю, вареним згущеним

молоком, сиропом крем-брюле, топінгом, фруктовим наповнювачем, повидлом, варенням та іншими; морозиво крем-брюле, шоколадне, чайне, яєчне, яєчно-білкове, яєчно-жовткове;

- з ароматизаторами;
- з харчосмаковими продуктами й ароматом.

4.3 Морозиво залежно від пакування поділяють:

- на дрібно фасоване, масою нетто порції до 250 грамів;
- крупно фасоване, масою нетто порції від 250 грамів

4.4 Морозиво залежно від використання в процесі формування одного, двох і більше видів поділяють на одношарове, двошарове та багат шарове

4.5 Морозиво відповідно 4.2 без оформлення поверхні.

4.6 Морозиво відповідно 4.2 у залежності від оформлення поверхні:

- декороване ;
- глазуроване , у тому числі ескімо;
- глазуроване декороване , у тому числі ескімо;
- у вафельних виробках, у тому числі глазуроване і/або декороване у вафельних виробках;
- у печиві , у тому числі глазуроване і/або декороване в печиві.

4.7 Морозиво від виду фасування, форми порції:

- брикети;
- стаканчики;
- конуси;
- коробочки;
- сендвичі;
- відерця;
- лотки;
- ріжки
- та ін.

4.8 Коди ДКПП згідно з ДК 016 [1], зазначено в додатку А

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Морозиво повинно відповідати вимогам цього стандарту та вироблятися за рецептурами з дотриманням ДСП № 4.4.4.011 [2].

5.2 Основні показники і характеристики

5.2.1 За органолептичними показниками морозиво повинно відповідати вимогам, що наведено в таблиці 1.

Т а б л и ц я 1 - Органолептичні показники морозива

Найменування показника	Характеристика
Смак і аромат	Характерний для певного виду морозива без сторонніх присмаків та запахів.
Структура та консистенція	Однорідна, без відчутних грудочок жиру та стабілізатора (стабілізатора-емульгатора). Під час використання харчових добавок у цілому вигляді або у вигляді шматочків,

Найменування показника	Характеристика
	<p>“прожилок”, “прошарків”, “стержня”, “спіралевидного малюнку” й ін. – з наявністю їх вкраплень.</p> <p>У морозиві з низьким вмістом жиру допускається слабо сніжиста консистенція. Не допускають піщанисту структуру та наявність пластівців льоду</p> <p>У глазурованому морозиві структура глазури (шоколаду) однорідна, без відчутних часточок цукру, какао-продуктів, сухих молочних продуктів, із вкрапленням часточок горіхів, арахісу, вафельної крихти й ін. при їхньому використанні</p>
Колір	<p>Характерний для певного виду морозива, рівномірний за всією масою одношарового або за всією масою кожного прошарку багатшарового морозива.</p> <p>При використанні харчосмакових продуктів - відповідний кольору внесених харчосмакових продуктів.</p> <p>При використанні харчових барвників - обумовлений кольором внесеного барвника.</p> <p>Допускають нерівномірне забарвлення та вкраплення у морозиві з харчосмаковими продуктами</p> <p>Для глазурованого морозива колір покриття - характерний для даного виду глазури і шоколаду</p>
Зовнішній вигляд	<p>Порції одношарового або багатшарового морозива різної форми, обумовленої геометрією формуючого або дозуючого пристрою, формою вафельних виробів (печива) або споживчої тари, цілком або частково покриті глазур'ю (шоколадом) або без глазури (шоколаду).</p> <p>Допускаються незначні (не більш 10 мм) механічні пошкодження і окремі (не більш п'яти на порцію) тріщини глазури (шоколаду), печива або вафель, у тому числі країв вафельних виробів, довжиною не більш 10 мм</p>

5.2.2 Сировина, напівфабрикати, прянощі, замітники цукру, харчосмакові продукти, допоміжні матеріали, які використовують для виготовлення морозива, повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації та мати дозвіл Міністерства охорони здоров'я України на використання.

5.2.3 За фізико-хімічними показниками морозиво повинно відповідати нормам, що наведені в таблиці 2.

Т а б л и ц я 2 – Фізико-хімічні показники морозива

Морозиво на суміші молочних продуктів та продуктів не молочного походження	Масова частка сухих речовин, %, не менше	Масова частка загального жиру, %	Масова частка загальних цукрів, %, не менше	Масова частка СОМО, %, не більше	Кислотність, °Т, не більше		
					без наповнювачів	з наповнювачами	з фруктовими наповнювачами
Молочне	28,0	від 0 до 6,0	15,5	11,5	24	30	80
Вершкове	32,0	від 8,0 до 10,0	14,0	11,0			
Пломбір	36,0	від 12,0 до 15,0	14,0	10,0			

Примітка:

1. Масові частки жиру, сухих речовин, загальних цукрів в морозиві повинні відповідати розрахунковим значенням згідно з рецептурою за кожним видом морозива.

2. Масові частки жиру, сухих речовин і сахарози в морозиві зазначені без урахування масових часток жиру, сухих речовин і сахарози вафель (печива) глазури (шоколаду), харчосмакових продуктів, декоративних харчосмакових продуктів, відокремлених від маси морозива.

3. Збитість морозива визначають на виробництві і регламентують технічними можливостями технологічного обладнання, але яка не повинна перевищувати 160%.

4. Виробник нормує відповідно до рецептур і гарантує масову частку заміників цукру у діабетичному морозиві.

5.2.4 Температура морозива під час відпуску з підприємства - виробника повинна бути не вище мінус 14°C;

5.2.5 Масова частка харчосмакових продуктів в морозиві повинна відповідати нормам, що наведено в Додатку Б .

5.2.6 Масова частка декоруючих харчосмакових продуктів у морозиві повинна відповідати затвердженим рецептурам.

5.2.7 Масові частки харчового покриття в морозиві і декоративних харчосмакових продуктів у декорованому морозиві наведені у додатку В.

5.2.8 Загальна масова частка харчосмакових продуктів, глазури (шоколаду), вафель, печива і декоративних харчосмакових продуктів не повинна перевищувати 35,0 % маси нетто порції морозива.

5.2.9 Метод контролю збитості в процесі його виробництва - відповідно до додатку Г.

5.2.10 За мікробіологічними показниками морозиво повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Т а б л и ц я 3 – Мікробіологічні показники морозива

Назва показника	Норма для морозива
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г продукту, не більше	$1 \cdot 10^5$
Бактерії групи кишкових паличок (колі-форми), в 0,01г продукту	Не допускають
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Сальмонела, в 25г продукту	Не допускають
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1 г продукту	Не допускають

5.2.11 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у морозиві не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації, передбачені СанПин 42-123-4089 [3] і МБВ № 5061 [4], і наведені в таблиці 4.

Т а б л и ц я 4 – Вміст токсичних речовин, мікотоксинів в морозиві

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Свинець	0,35 (0,5)	ГОСТ 26932
Кадмій	0,1	ГОСТ 26933
Миш'як	0,15	ГОСТ 26930
Ртуть	0,015	ГОСТ 26927
Мідь	3,0 (3,5)	ГОСТ 26931
Цинк	15,0	ГОСТ 26934
Мікотоксини:		ДСТУ EN 12955
Афлатоксин В1	не доп. (<0,001)	МВ №4082 [14]
Афлатоксин М1	0,0005	МВ №4082 [14]

Примітка: В дужках наведено гранично допустиму концентрацію для морозива з наповнювачами.

5.2.12 Вміст антибіотиків, токсичних елементів, пестицидів, гормональних препаратів, мікотоксинів, нітратів та радіонуклідів в морозиві не повинен перевищувати норми, передбачені МБВ №5061 [4] та ДР [5] і регламентується у сировині.

5.3 Вимоги до сировини.

5.3.1 Під час виробництва морозива використовують:

- молоко коров'яче згідно з ДСТУ 3662;
- молоко сухе незбиране згідно з ГОСТ 4495;
- молоко сухе знежирене згідно з ГОСТ 10970;
- вода питна згідно з ГОСТ 2874.
- вершки та масло з коров'ячого молока згідно з чинними нормативними документами;

- сироватка молочна, сироватка молочна згущена , суха, маслянка, молоко знежирене згущене згідно з чинними нормативними документами;
- інша молочна сировина згідно з чинними нормативними документами, узгодженими з Міністерством охорони здоров'я України, яка забезпечує якість морозива та відповідність його показників цьому стандарту.

- жири :

- масло кокосове рафіноване дезодороване згідно з ГОСТ 10766;
- масло кокосове гідрогінізоване згідно з чинними нормативними документами;
- продукти жирові, що являють собою суміш молочного жиру і кокосового масла згідно з чинними нормативними документами;
- продукти, що містять молоко з кокосовим маслом і молочним білком згідно з чинними нормативними документами;

5.3.2. Для виробництва морозива застосовують такі види харчосмакових продуктів:

- виноград сушений без кісточок згідно з ГОСТ 6882;
- алича дрібноплідна свіжа згідно з ГОСТ 21405;
- айва свіжа згідно з ГОСТ 21715;
- апельсини згідно з ГОСТ 4427;
- брусниця свіжа згідно з ГОСТ 20450;
- виноград свіжий столовий згідно з ДСТУ 2438;
- вишня свіжа згідно з ГОСТ 21921;
- суниця, полуниця свіжі згідно з ГОСТ 6828;
- журавлина свіжа згідно з ГОСТ 19215;
- агрус свіжий згідно з ГОСТ 6830;
- лимоні згідно з ГОСТ 4429;
- мандарини згідно з ГОСТ 4428;
- персики свіжі згідно з ГОСТ 21833;
- абрикоси свіжі згідно з ГОСТ 21832;
- абрикоси сушені згідно з чинними нормативними документами;
- слива та алича свіжа крупноплідні згідно з ГОСТ 21920;
- смородина чорна свіжа згідно з ГОСТ 6829;
- чорниця свіжа згідно з ДСТУ 691;
- ожина свіжа згідно з ДСТУ 692;
- слива сушена згідно з ДСТУ 2435;
- порошок яблучний згідно з чинними нормативними документами;
- варення згідно з ГОСТ 7061;
- фрукти кісточкові сушені необроблені згідно з ГОСТ 28501;
- фрукти насінневі сушені необроблені згідно з ГОСТ 28502;
- соки плодові та ягідні: натуральні згідно з ГОСТ 656, з цукром згідно ГОСТ 657, м'якушем згідно з ГОСТ 16366, концентровані згідно з ГОСТ 18192,
- сік виноградний натуральний згідно з ГОСТ 25892;
- соки з цитрусових плодів згідно з ГОСТ 18193;
- екстракти плодові та ягідні вищого сорту згідно з ГОСТ 18078;
- сиропи згідно з ГОСТ 28499;
- джем згідно з ГОСТ 7009;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- плоди та ягоди протерті або подрібнені з цукром згідно з ГОСТ 22371;

- плоди та ягоди швидкозаморожені згідно з ГОСТ 29187;
 - джем, варення, повидло для діабетиків згідно з ДСТУ 2905;
 - кава натуральна згідно з ГОСТ 6805;
 - кава натуральна розчинна згідно з ГОСТ 29148;
 - какао порошок згідно з ГОСТ 108;
 - горіхи волоські згідно з ГОСТ 16832 або ГОСТ 16833;
 - арахіс згідно з ГОСТ 17111;
 - горіхи ліщини згідно з ГОСТ 5531
 - горіхи мигдалю солодкого згідно з ГОСТ 16830 або ГОСТ 16831;
 - горіхи фундуку згідно з ГОСТ 16834 або ГОСТ 16835;
 - яйця курячі харчові згідно з ГОСТ 27583;
 - порошок яечний згідно з ГОСТ 30363.2;
 - мак згідно з ГОСТ 12094-76
 - цукор, мед, кондитерські вироби та крохмале-патокові продукти:
 - цукор-пісок, цукор рідкий, (цукровий сироп) згідно з ДСТУ 2316, ДСТУ 3357;
 - мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;
 - цукор ванільний згідно з ДСТУ 1009;
 - глюкоза кристалічна гідратна згідно з ГОСТ 975;
 - мармелад згідно з ГОСТ 6442;
 - шоколад згідно з ДСТУ 3924;
 - печиво згідно з ДСТУ 3781;
 - карамель згідно з ДСТУ 3893;
 - вафлі згідно з ДСТУ 4033;
 - кунжут ГОСТ 12095-76
 - ароматизатори, кондитерські вироби, крохмале-патокові продукти та інші харчосмакові продукти для морозива імпортного та вітчизняного виробництва, дозволені до застосування Міністерством охорони здоров'я;
- 5.3.3 Для виробництва морозива застосовуються такі види харчосмакових продуктів в якості барвників, стабілізаторів, емульгаторів:
- барвники натуральні харчові згідно з ДСТУ 3845;
 - барвник харчовий концентрований із вичавок винограду темних сортів згідно з ГОСТ 18239;
 - сік журавлини та сік смородини згідно з ГОСТ 656;
 - плоди бузини згідно з ГОСТ 21536;
 - агар харчовий згідно з ГОСТ 16280;
 - желатин харчовий згідно з ГОСТ 11293;
 - крохмаль кукурудзяний сухий згідно з ДСТУ 3976;
 - крохмаль кукурудзяний згідно з ГОСТ 7697;
 - крохмаль картопляний, окрім другого сорту, згідно з ГОСТ 7699;
 - борошно пшеничне вищого гатунку згідно з ГОСТ 26574;
 - борошно пшеничне вищого гатунку згідно з ГСТУ 46004-99 [6];
 - пектин згідно з ГОСТ 29186;

інші харчосмакові продукти (стабілізатори, емульгатори, ароматизатори натуральні та ідентичні натуральним, натуральні барвники) згідно чинних нормативних документів вітчизняного та зарубіжного виробництва, що призначені для виробництва морозива та дозволені до застосування Міністерством охорони здоров'я України.

5.3.4 Допускають застосування сировини, харчосмакових продуктів для морозива зарубіжного виробництва, які не нижчі за якістю і відповідають гігієнічним вимогам до аналогічної продукції вітчизняного виробництва, дозволеної до використання в харчовій промисловості Міністерством охорони здоров'я України.

5.3.5 Кожну партію сировини та матеріалів супроводжують документом про якість та безпеку.

5.3.6 Сировина, напівфабрикати, барвники, ароматичні речовини, інші харчосмакові за вмістом токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, гормональних препаратів, антибіотиків та за мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам, встановленим у МБВ №5061 [4], а за вмістом радіонуклідів - ДР-97 [5].

5.4 Маркування

5.4.1 Маркування споживчої тари з продуктом повинно містити наступну інформацію:

- найменування морозива;
- найменування і місцезнаходження виробника (юридична адреса, із зазначенням країни і, при розбіжності з юридичною адресою, адреса виробництва);
- товарний знак виробника (при наявності);
- склад морозива;
- харчові добавки, ароматизатори, інгредієнти з генетично модифікованих джерел (при їхньому застосуванні);
- масу нетто;
- харчову цінність 100 грамів продукту;
- дату виготовлення;
- умови зберігання;
- термін зберігання;
- інформацію про сертифікацію (знак відповідності), при необхідності;
- штрих код згідно з ДСТУ 3147 (для споживчої тари)
- зазначення дійсного стандарту.

П р и м і т к а:

1 Правила формування найменування морозива наведено в додатку Д.

5.4.2 На кожну одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукт, та містить наступні інформаційні дані:

- найменування морозива;
- найменування і місцезнаходження виробника (юридична адреса, із зазначенням країни і, при розбіжності з юридичною адресою, адреса виробництва);
- товарний знак виробника (при наявності);
- дату виготовлення;
- умови і термін зберігання;
- номер партії;
- номер пакувальника або бригади;
- зазначення дійсного стандарту.

Додатково на кожну одиницю транспортної тари наносять наступні інформаційні дані:

- а) на транспортну тару з упакованим морозивом:
- 1) кількість пакувальних одиниць і масу нетто пакувальної одиниці;
- б) на транспортну тару з фасованим безпосередньо в неї морозивом :
- 1) склад морозива;
 - 2) харчові добавки, ароматизатори, інгредієнти з генетично модифікованих джерел (при їхньому застосуванні);
 - 3) масу нетто;
 - 4) харчову цінність 100 грамів продукту;
 - 5) інформацію про сертифікації (знак відповідності), при необхідності;
- в) на транспортний пакет:
- 1) масу брутто;
 - 2) кількість одиниць транспортної тари.

П р и м і т к а: При обандеролюванні прозорими полімерними матеріалами допускається не наносити маркування на транспортний пакет, у цьому випадку повинно бути видно маркування, нанесене на одиницю транспортної тари і додаткова інформація про кількість одиниць транспортної тари і масу брутто, що надається будь-яким доступним способом (на листі-вкладці й ін.).

5.4.3 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню споживчої тари або на торець транспортної тари способом, який забезпечує його чіткість.

5.4.4 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків “Вантаж, що швидко псується”, “Обмеження температури” „Верх”(для тортів, кексів, рулетів, тощо), “Обережно хрупке”.

5.4.5 Фарба, яку застосовують для нанесення маркування, не повинна мати запаху, не змиватись та мати дозвіл Міністерства охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами .

5.4.6 На етикетках і споживчій тарі з морозивом для хворих на діабет додатково зазначають:

- символ, який характеризує належність продукту до групи виробів для хворих на діабет;
- вміст (розрахунковий) у 100 г продукту: жиру, ксиліту, сорбіту, іншого замінника цукру, загального цукру (у перерахунку на сахарозу);
- добову норму вживання (ксиліту, сорбіту), що не перевищує 30 г відповідно до рекомендації Міністерства охорони здоров'я України.

5.5 Пакування

5.5.1 Морозиво фасують у споживчу тару або безпосередньо в транспортну тару.

Маса нетто порції морозива в споживчій тарі - від 20 до 2000 г включно.

Маса нетто морозива, фасованого безпосередньо в транспортну тару, від 2 кг.

5.5.2 Відхилення маси нетто фасування морозива допускається згідно з [6] та таблицею 7

Т а б л и ц я 7 – границі допустимих мінусових відхилень маси нетто фасованого морозива

Номінальне значення кількості морозива в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 20 до 50 включно	9,0	-
Понад 50 до 100 включно	-	4,5
Понад 100 до 200 включно	4,5	-
Понад 200 до 280 включно	-	9,0
Понад 285 до 300 включно	-	9,0
Понад 300 до 500 включно	3,0	-
Понад 500 до 1000 включно	-	15,0
Понад 1000 до 10 000 включно	1,5	-

Межа позитивних відхилень нетто, від номінальної кількості, не обмежується.

До маси нетто порції морозива з вафельними виробами входить маса цих виробів

5.5.3 Тара, пакувальні матеріали і способи пакування повинні забезпечити збереження якості і безпеки морозива при його зберіганні, транспортуванні і реалізації.

Тара і пакувальні матеріали повинні відповідати вимогам [7] і бути допущені органами й установами державної санітарно - епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

5.5.4 Як споживчу тару і пакувальні матеріали використовують:

- пакетики з лакованого целофану;
 - пакетики з поліпропіленової плівки;
 - пакетики з пергаміну;
 - пакетики з підпергаменту;
 - пакети з поліетиленової плівки для молочних продуктів;
 - алюмінієву фольгу;
 - алюмінієву кашировану або ламіновану фольгу;
 - кульки і конуси з кришками з комбінованих і полімерних матеріалів;
 - стаканчики з полістиролу з кришками;
 - стаканчики з комбінованого матеріалу з кришками;
 - стаканчики з паперу з водостійким покриттям із кришками;
 - креманки;
 - відерця;
 - коробки з картону;
 - коробочки, стаканчики, лотки й інші види споживчої тари з полімерних матеріалів із кришками;
- інша тара та пакувальні матеріали, що відповідають 5.5.3 та вимогам чинної нормативної документації.

5.5.5 Морозиво масою нетто не більше 285 г у споживчій тарі з папи, комбінованих і полімерних матеріалів повинні відпускати споживачеві з дерев'яною паличкою для морозива або з паличкою (ложечкою) з полімерних матеріалів.

5.5.6 Упаковане в споживчу тару морозиво укладають у транспортну тару:

- ящики з гофрованого картону,
- ящики з кришками з полімерних матеріалів, для неодноразового користування;

іншу транспортну тару, що відповідає 5.5.3 та вимогам чинної нормативної документації.

5.5.7 При фасуванні морозива безпосередньо в транспортну тару використовують:

- ящики з гофрованого картону, перераховані в 5.5.6, з поліетиленовими мішками-вкладками, з мішками-вкладками з поліетиленової плівки харчових марок або з інших полімерних плівкових матеріалів харчових марок;

- гільзи з нержавіючої або декапированої сталі, покриті всередині і зовні оловом або спеціальним лаком, із кришками;

- лотки і відра з полімерних матеріалів або нержавіючої сталі з кришками.

Мішки-вкладки після наповнення морозивом заварюють або заклеюють поліетиленовою стрічкою з липким шаром, або зав'язують шпагатом. Гільзи, лотки і відра - щільно закривають кришками.

5.5.8 Допускається використання інших видів транспортної тари, споживчої тари і пакувальних матеріалів як вітчизняного, так і закордонного виробництва за умови їхньої відповідності вимогам, зазначеним у 5.5.3. та чинної нормативної документації.

5.5.9 Картонні ящики з продуктом повинні бути обклеєні паперовою або полімерною стрічкою з липким шаром або скріплені металевими скріпками.

Полімерні ящики, лотки, відра і гільзи з морозивом повинні бути опломбовані.

5.5.10 Для формування транспортного пакету використовують пласкі піддони.

Ящики з продукцією необхідно укладати на піддони так, щоб було видно маркування не менше однієї одиниці транспортної тари з кожної бокової сторони транспортного пакету.

Способи укладання транспортного пакету повинні забезпечувати збереження одиниць транспортної тари без деформації.

5.5.11 Для обандеролювання використовують термоусадочну поліетиленову плівку, багатошарові полімерні плівки, що розтягуються, з липким шаром або інші види обандеролюючих матеріалів, що забезпечують збереження продукту.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва морозива необхідно дотримуватись вимог, встановлених ДСП 4.4.4.011[2].

6.2 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.3 Виробничі приміщення мають бути обладнані вентиляцією згідно з СНиП 2.04.05 [8].

6.4 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.5 Технологічний процес треба здійснювати згідно з вимогами ГОСТ 12.3.002.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контроль за станом довкілля, який включає охорону атмосферного повітря, контроль скидання стічної води і охорону ґрунту, повинен проводитись у відповідності до вимог:

- ДСП 201 [9];
- СанПиН 4630 [10];
- СанПиН 42-128-4690 [11];
- ГОСТ 17.2.3.02.

8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

8.1 Морозиво приймають партіями.

8.1.1 Партією вважається кількість продукції, що виготовлена протягом одного технологічного циклу за єдиними технологічними режимами і яка підтверджена посвідченням якості.

8.1.2 Об'єм вибірки та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 26809, стосовно морозива.

8.2 Для визначення відповідності якості морозива вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний і періодичний контроль.

8.3 Приймальний контроль проводить лабораторія підприємства - виробника за фактичною закладкою, органолептичними показниками, фізико-хімічними показниками (крім масової частки загальних цукрів), температурою, масою нетто, якістю пакування і маркування в морозиві в кожній партії.

Масові частки харчосмакових продуктів, харчових ароматизаторів, стабілізаторів і емульгаторів, барвників, декоративних харчових продуктів і харчових покриттів (глазури або шоколаду) перевіряють у кожній партії морозива.

П р и м і т к а: При отриманні результату виміру масової частки жиру між діапазонами, для зазначених у таблиці 2 видів, морозиво відносять до виду з більш низьким вмістом жиру.

8.4 Під час періодичного контролю перевіряють масову частку загальних цукрів, кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не рідше двох разів на місяць, наявність бактерій групи кишкової палички – не рідше одного разу на 5 діб.

8.5 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерії роду Сальмонела та *Staphylococcus aureus* проводять згідно порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України.

8.6 Радіонукліди визначають один раз у квартал.

8.7 Порядок і періодичність контролю токсичних елементів і мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків та радіонуклідів встановлюється у відповідності до методичних рекомендацій МР 4.4.4.4-108-2004 [12]. Періодичність контролю вмісту гормональних препаратів проводять відповідно до порядку, встановленого Державним санітарним наглядом Міністерства охорони здоров'я України.

8.8 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідний контроль продукції згідно з ГОСТ 24297.

8.9 Кожна партія морозива повинна бути перевірена виробником на відповідність вимогам цього стандарту і супроводжуватися посвідченням якості і безпеки продукції, у якому вказують:

- номер посвідчення і дату його видачі;
- найменування і місцезнаходження (юридична адреса, із зазначенням країни і, при розбіжності з юридичною адресою, адреса виробництва) виробника;
- товарний знак виробника (при наявності);
- найменування морозива;
- масову частку молочного жиру в морозиві;
- дату виготовлення морозива;
- номер партії;
- масу нетто;
- температуру морозива;
- умови і термін зберігання морозива;
- інформацію про відповідність морозива вимогам цього стандарту;
- номер і дату видачі сертифіката відповідності і найменування організації, що видала сертифікат* (при необхідності).

* Не вказують у випадку наявності засвідченої копії сертифіката відповідності або товарно-супровідних документів, оформлених на підставі оригіналу сертифікату або його завіреної копії.

8.10 Оригінал посвідчення якості і безпеки морозива залишають на підприємстві-виробнику. Термін зберігання оригіналу посвідчення якості і безпеки повинен перевищувати не менш чим на місяць термін зберігання морозива.

Одержувачеві видають копію посвідчення якості із дійсною печаткою господарського суб'єкту. У товарно-транспортній накладній указують номер посвідчення якості і безпеки, дату його видачі, дату виготовлення морозива, температуру морозива при відпустці з підприємства-виробника, умови і термін його зберігання.

9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Відбирання і готування проб морозива згідно з ГОСТ 26809, ГОСТ 3622, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

Фізико - хімічні показники морозива з харчосмаковими продуктами, які вносяться в морозиво після фризеравання за допомогою дозатора і які не можливо виділити з нього, визначають розрахунковим методом.

9.2 Зовнішній вигляд і колір продукту визначають візуально, консистенцію, структуру і смак морозива – органолептично.

9.3 Визначення масової частки жиру згідно з ГОСТ 5867.

9.4 Визначення масової частки сахарози згідно з ГОСТ 3628.

Визначення масової частки загального цукру в морозиві з частковою заміною сахарози сухими речовинами глюкози, патоки, сухих глюкозних сиропів і інвертного цукру – за фактичною закладкою, до введення в дію стандарту на метод визначення загального цукру.

9.5 Визначення масової частки сухих речовин згідно з ГОСТ 3626.

9.6 Визначення кислотності згідно з ГОСТ 3624.

Визначення температури згідно з ГОСТ 3622.

9.8 Визначення масових часток харчосмакових продуктів, ароматизаторів, барвників, стабілізаторів і емульгаторів, глазури (шоколаду) у глазурованому морозиві, декоративних харчових продуктів - за фактичною закладкою .

9.9 Масу нетто порції морозива (до 100 г включно) визначають шляхом одночасного зважування 10 порцій на вагах звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329. За результат вимірювань приймають їх середнє арифметичне значення.

Масу нетто порції морозива (понад 100 до 2000 г включно) і масу нетто морозива, фасованого безпосередньо в транспортну тару, визначають шляхом індивідуального зважування на вагах згідно з ГОСТ 29329 звичайного класу точності. Вантажопід'ємність вагів вважається допустимою для зважування, якщо вона перевищує припустиму масу контролюючої одиниці, не більше ніж в 10 разів.

9.10 Мікробіологічні дослідження - згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15.

Виявлення і визначення бактерій групи кишкової палички (коліформних бактерій) згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 30518.

9.11 Виявлення патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерій роду Сальмонела згідно з ГОСТ 30519 за методами, затвердженими органами Держсанепіднагляду Міністерства охорони здоров'я України, в акредитованих для проведення цих аналізів лабораторіях.

9.12 Визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно - анаеробних мікроорганізмів згідно з ГОСТ 9225.

9.13 Визначення *Staphylococcus aureus* згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2.

9.14 Визначення дріжджів і пліснявих грибів згідно з ГОСТ 10444.12.

9.15 Визначення ртуті згідно з ГОСТ 26927.

9.16 Визначення свинцю згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.

9.17 Визначення миш'яку згідно з ГОСТ 26930.

9.18 Визначення міді згідно з ГОСТ 26931.

9.19 Визначення кадмію згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

9.20 Визначення цинку згідно з ГОСТ 26934.

9.21 Визначення афлатоксину М1 згідно з ГОСТ 30711.

9.22 Підготування проб для визначення токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929.

9.23 Визначення мікотоксинів згідно з ДСТУ EN 12955 і методичних вказівок № 4082 [13].

9.24 Пестициди визначають згідно з ГОСТ 23452, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [14], антибіотики - згідно з МУ №3049 [15].

9.25 Визначення гормональних препаратів проводять згідно з методичними рекомендаціями №2944 [16] та методичними рекомендаціями №3208 [17].

9.26 Вміст радіонуклідів визначають відповідно до чинних методичних рекомендацій та методик, затверджених у встановленому порядку.

9.27 Контроль якості сировини та матеріалів проводять за документами підприємств, що поставляють продукцію.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Морозиво транспортують спеціалізованими транспортними засобами у відповідності до правил перевезень вантажів, що швидко псуються, чинними на даному виді транспорту.

10.1.2 Транспортування морозива проводять за умов, що забезпечують підтримку температури морозива не вище мінус 14 °С.

10.1.3 Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати морозиво разом із продуктами, що мають специфічний запах.

10.2 Зберігання

10.2.1 Зберігання морозива на підприємствах-виробниках і холодокомбінатах здійснюється у камерах за температури, що не перевищує мінус 14 °С.

10.2.2 Підприємство-виробник може встановлювати строк придатності до споживання певного виду морозива за встановленим порядком.

11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

11.1 Виробник гарантує відповідність морозива вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

11.2 Гарантійний строк зберігання морозива (строк придатності до споживання) за умови зберігання згідно з п. 10.2 становить не більше 12 місяців з дати виготовлення

**Додаток А
(довідковий)**

Коди ДКПП (ДК 016)

Т а б л и ц я А.1 Коди за державним класифікатором продукції та послуг (ДК 016)

Назва продукту	Код ДКПП
Морозиво та інший харчовий лід	15.52.10.000
Морозиво вершкове без наповнювача	15.52.10.001
Морозиво вершкове з наповнювачем	15.52.10.002
Торти з морозива	15.52.10.006
Кекси з морозива	15.52.10.007

**Додаток Б
(обов'язковий)**

Масові частки харчосмакових продуктів у морозиві

В.1 Масові частки харчосмакових продуктів у морозиві повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці Б.1.

Т а б л и ц я Б.1

Вид морозива	Найменування харчосмакового продукту	Масова частка харчосмакового продукту до маси морозива, %, не менше
Крем-брюле	Сироп крем-брюле	10,0
Шоколадне	Какао-порошок	2,0
З фруктами	Фрукти, продукти переробки фруктів (сік, пюре і ін.)	6,0
	Чорна смородина, вишня, клюква і продукти їх переробки (сік, пюре й ін.)	6,0
З фруктами і ароматом	Фрукти, продукти переробки фруктів у сполученні з ароматизатором	6,0
З овочами	Овочі, продукти переробки овочів (сік, пюре й ін.)	6,0
З кавою	Кава швидкорозчинна	0,3
	Витяжка водна з кави	2,0
Чайне	Витяжка водна з чаю	1,0
З цикорієм	Витяжка водна з цикорію	1,3

Вид морозива	Найменування харчосмакового продукту	Масова частка харчосмакового продукту до маси морозива, %, не менше
	Екстракт цикорію	1,0
Яечне	Яйця курячі	7,0
	Порошок яечний	2,0
Яечно-жовткове	Жовток курячого яйця	7,0
Яечно-білкове	Білок курячого яйця	3,0
З медом	Мед натуральний	3,0
З горіхами (з арахісом)	Ядра горіхів (арахісу) обжарені протерті з цукром (праліне), ядра горіхів (арахісу) обжарені цілі або подрібнені	6,0
З мармеладом	Мармелад (шматочки, крихти)	6,0
З: цукатами, родзинками, курагою	Цукати, родзинки, курага	6,0
З: повітряною кукурудзою, повітряним рисом, круп'яними кульками, маком	Кукурудза повітряна, рис повітряний, круп'яні кульки, мак	2,0
З: шоколадом, шоколадною стружкою, шоколадними крихтами, шоколадно-вафельними крихтами, кокосовою стружкою, кольоровими крихтами, печивом, бісквітом	Шоколад, стружка шоколадна, крихти шоколадні, крихти шоколадно-вафельні, стружка кокосова, крихти кольорові, печиво, бісквіт	4,0
З: мякою карамеллю, джемом, повидлом, варенням, вареним згущеним молоком, топінгом, фруктовим наповнювачем, сиропом крем-брюле	Карамель мяка, джем, повидло, варення, молоко згущене варене, топінг, наповнювач фруктовий (з масовою часткою сухих речовин фруктів не менше 3,0 %), сироп крем-брюле	6,0

Примітка:

1. Масова частка харчосмакових продуктів нормована для маси морозива без вафель (печива), декоративних харчових продуктів і глазури (шоколаду)

2. При використанні декількох харчосмакових продуктів, їх масова частка до маси морозива визначається розрахунковим методом

Додаток В
(рекомендований)

Масові частки харчового покриття глазуrowаного морозива і декоративних харчосмакових продуктів у декорованому морозиві

В.1 Масова частка харчового покриття від маси нетто порції глазуrowаного морозива, у тому числі глазуrowаного морозива у вафельних виробах (печиві), приведена в таблиці В.1.

Т а б л и ц я В.1

Найменування харчового покриття морозива	Масова частка харчового покриття, %, не менше	
	Повне глазурування	Часткове глазурування
Глазур з рослинним жиром: шоколадна молочно-шоколадна з ароматом горіхова арахісова	12,0	6,0
Глазур вершкова: шоколадна молочно-шоколадна кремова з ароматом крем-брюле горіхова арахісова фруктова овочева	16,0	8,0
Шоколад	20,0	10,0
Покриття фруктове	12,0	6,0
Покриття овочева		
Покриття ароматичне		
П р и м і т к а: Зазначені норми поширюють на глазур, у тому числі збиту, без, або з харчосмаковими продуктами (горіхами, арахісом, вафельною крихтою, кокосовою стружкою, повітряним ри-сом і ін.).		

В.2 Рекомендована масова частка харчосмакових продуктів у глазури, не менше: дроблених горіхів (арахісу) - 6,0 %; повітряної кукурудзи, повітряного рису, вафельної крихти і кокосової стружки (крихти) та інших - 3,0 %.

В.3 Масова частка декоративних харчосмакових продуктів у декорованому морозиві - не менше 3,0 %. У декорованому морозиві пломбiрі - торті (масою нетто більше 300 г) або тістечку (масою нетто не більше 150 г) масова частка декоративних харчових продуктів - не менше 5,0 %.

Додаток Г (обов'язковий)

Збитість морозива і метод контролю збитості в процесі його виготовлення

Г.1 Збитість морозива (на виході з фризера) регламентується – не більше 160 %

Г.2 Метод визначення збитості морозива

Метод призначений для визначення збитості морозива в процесі його виробництва (після фризювання).

Г.2.1 Визначення

Збитість: виражене у відсотках відношення різниці мас суміші і морозива того самого об'єму до маси морозива.

Г.2.2 Сутність методу

Метод засновано на вимірі мас фіксованого об'єму суміші, що надходить до фризю, і того ж об'єму насиченої повітрям суміші (морозива), що виходить із фризю, і розрахунку збитості морозива.

Г.2.3 Засоби вимірювань, апаратура, реактиви і матеріали

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104 або ваги для статичного зважування згідно з ГОСТ 29329, середнього класу точності, з найбільшою межою зважування 500 г і ціною повірочної поділки 0,1 г; склянки з нержавіючої сталі номінальною місткістю 50, 100, 150 і 200 см³; ніж або шпатель з нержавіючої сталі, або шпатель пластиковий; шафа сушильна електрична; вода питна згідно з ГОСТ 2874-82

Г.2.4 Порядок проведення вимірювань

Г.2.4.1 Склянку заповнюють сумішшю для морозива на рівні краю склянки і зважують та записують результат з точністю до 1 г.

Г.2.4.2 Склянку звільняють від суміші, миють питною водою, сушать у сушильній шафі, прохолоджують при кімнатній температурі і зважують та записують результат з точністю до 1 г.

Г.2.4.3 Підготовлену відповідно Д.2.4.2 склянку заповнюють морозивом, що вийшло з фризю, до рівня краю склянки, уникаючи утворення порожнин. Морозиво, що виступило за край склянки, обережно знімають ножом або шпателем. Склянку з морозивом зважують та записують результат з точністю до 1 г.

Г.2.5 Обробка результатів

Збитість морозива В, %, обчислюють за формулою:

$$B = \frac{M2 - M3}{M3 - M1} \cdot 100$$

де М2 - маса склянки, заповнена сумішшю, г ; М3 - маса склянки, заповнена морозивом, г; М1 - маса склянки ; 100 - коефіцієнт перерахування співвідношення у відсотки, %.

Г.2.6 Метрологічні характеристики вимірювань

Межа відносної похибки вимірів при довірчій імовірності Р = 0,95 - ± 10 %.

**Додаток Д
(довідковий)**

Правила формування найменування морозива (для етикетування)

Найменування морозива повинно складатися з декількох слів, що є термінами, і може бути доповнено зареєстрованим товарним знаком.

Підприємство має право присвоювати морозиву власну торгову назву.

Термін "загартоване" у найменування морозива не включають.

За основу береться термін "морозиво молочне" ("морозиво вершкове"), далі приводяться додаткові терміни, що характеризують продукт, розташовані в порядку їхньої значимості.

У найменування морозива допускається не включати термін "з комбінованим складом сировини".

П р и к л а д и

1. *Морозиво молочне з комбінованим складом сировини або морозиво молочне.*

2. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини або морозиво вершкове.*

3. *Морозиво пломбір з комбінованим складом сировини або морозиво пломбір.*

Найменування морозива з харчосмаковими продуктами повинно включати термін, що відповідає найменуванню харчосмакового продукту.

П р и к л а д и

1. *Морозиво молочне шоколадне з комбінованим складом сировини або морозиво молочне шоколадне, морозиво молочне з кавою з комбінованим складом сировини або морозиво молочне з кавою і т.п.*

2. *Морозиво вершкове крем-брюле з комбінованим складом сировини або морозиво вершкове крем-брюле.*

3. *Морозиво пломбір з медом з комбінованим складом сировини або морозиво пломбір з медом, морозиво пломбір з вареним згущеним молоком з комбінованим складом сировини або морозиво пломбір з вареним згущеним молоком і т.п.*

В найменуванні морозива з використанням фруктів або горіхів указують найменування фруктів або горіхів

П р и к л а д и

1. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини з персиком або морозиво вершкове з персиком.*

2. *Морозиво молочне з комбінованим складом сировини з бананом або морозиво молочне з бананом.*

3. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини з лісовим горіхом або морозиво вершкове з лісовим горіхом*

При наявності на споживчій тарі малюнку з зображенням використаних фруктів або горіхів у найменуванні морозива допускається вказувати термін "із фруктами" або "з горіхами".

П р и к л а д и

1. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини з полуницею або морозиво вершкове з фруктами.*
2. *Морозиво вершкове з фундуком або морозиво вершкове з горіхами і т.п.*

Допускається в найменуванні морозива вказувати термін "із фруктами" або "з горіхами", якщо найменування використаних фруктів або горіхів зображено в товарному знаку.

П р и к л а д

1. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини з полуницею або морозиво вершкове з полуницею або морозиво вершкове з фруктами "полуничне відмінне".*

У найменування морозива з використанням ароматизаторів включають термін "з ароматом" з зазначенням конкретного аромату.

П р и к л а д и

1. *Морозиво молочне з комбінованим складом сировини з ароматом апельсину або морозиво молочне з ароматом апельсину.*
2. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини з ароматом вишні або морозиво вершкове з ароматом вишні*

У найменуванні морозива з використанням арованілону, етилваніліну, ванілали й інших штучних ванільних ароматизаторів указують слова: "з ароматом ванілі".

П р и к л а д

1. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини з ароматом ванілі або морозиво вершкове з ароматом ванілі.*

У найменування морозива з використанням ароматизатора натуральної ванілі або інших ароматизаторів, ідентичних натуральній ванілі, у тому числі ваніліну, включають термін "ванільне".

П р и к л а д

1. *Морозиво вершкове з комбінованим складом сировини ванільне або морозиво вершкове ванільне.*

У найменуванні багатошарового морозива вказують слова: "двошарове " або "трьохшарове".

П р и к л а д

1. *Морозиво двошарове вершкове ванільне і шоколадне, морозиво двошарове молочне з ароматом абрикоса і персика.*

Допускається не вказувати слова: "двошарове " або "трьохшарове " у випадку, коли на етикетці дано зображення порції морозива в розрізі.

У найменуванні глазуrowаного морозива термін "глазуrowане " заміняють словами "у глазури" (із указівкою конкретного найменування глазури) або "у шоколаді". У найменуванні глазури допускається не вказувати слова: "з рослинним жиром" або "вершкова".

У найменуванні глазуrowаного і не глазуrowаного морозива на паличці включають термін "ескімо" після слова "морозиво".

П р и к л а д и

1. *Морозиво молочне у фруктовій глазури.*

2. *Морозиво вершкове ванільне у шоколадній глазури з рослинним жиром або морозиво вершкове ванільне у шоколадній глазури; морозиво вершкове крем-брюле в горіховій вершковій глазури або морозиво вершкове крем-брюле в горіховій глазури.*

3. *Морозиво вершкове в шоколадній глазури з горіхами.*

4. *Морозиво ескімо молочне ванільне у шоколаді.*

У найменуванні морозива у збитій глазури допускається не вказувати слово: "збита".

П р и к л а д

1. *Морозиво вершкове ванільне у збитій шоколадній глазури або морозиво вершкове ванільне у шоколадній глазури.*

У найменуванні декорованого морозива включають термін "декороване " (із зазначенням конкретних декоративних харчових продуктів).

П р и к л а д

1. *Морозиво молочне, декороване мигдалем.*

У тих випадках, коли на етикетці дано зображення порції морозива або упаковка дозволяє споживачеві бачити порцію, у найменуванні декорованого морозива термін "декороване" допускається заміняти словами, що відповідають найменуванню декоративного харчового продукту: "з мигдалем", "з карамеллю" й ін.

П р и к л а д и

1. *Морозиво молочне, декороване мигдалем або морозиво молочне з мигдалем.*
2. *Морозиво вершкове ванільне, декороване карамеллю або морозиво вершкове ванільне з карамеллю.*

У найменуванні морозива у вафельних виробах (печиві) указують слова: "у вафлях (печиві)", "у вафельному стаканчику", " у вафельному ріжку" і т.п..
У тих випадках, коли на етикетці дано зображення порції морозива або упаковка дозволяє споживачеві бачити порцію, у найменуванні морозива у вафельних виробах (печиві) допускається не вказувати слова: "у вафлях (печиві)", "у вафельному стаканчику", " у вафельному ріжку" і т. п.

**Додаток Е
(довідковий)
Бібліографія**

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 ДК 016-97 | Державний класифікатор продукції і послуг |
| 2 ДСП 4.4.4.011-98 | Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств |
| 3 Сан ПиН 42-123-4089-86 | Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Гранично допустимі концентрації важких металів та миш'яку у продовольчій сировині та харчових продуктах) |
| 4 МБТ и СН №5061 от 01.08.89 г | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів) |
| 5 ДР – 97 | Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs ¹³⁷ і Sr ⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді |
| 6 Р 50-056-96 | Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості |
| 7 ГН 2.3.3.972-00 | Гранично допустима кількість хімічних речовин, що виділяються з матеріалів, контактуючих з харчовими продуктами |
| 8 СНиП 2.04.05-91 | Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування) |
| 9 ДСП 201-97 | Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (для забруднення хімічними і біологічними речовинами) |
| 10 СанПиН 4630-88 | Санитарные правила и нормы по охране поверхностей от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхонь від забруднення) |
| 11 СанПиН 42-128-4690-88 | Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць) |
| 12 МР 4.4.4.4-108-2004 | Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки |
| 13 МУ 4082-86 | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с |

- помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікації та визначення афлотоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії)
- 14 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті
- 15 МУ №3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначення залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва)
- 16 МР №2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначення хімічним методом залишкових кількостей диетилстильбестролу у продуктах тваринництва)
- 17 МР №3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначення хімічним методом залишкових кількостей естрадиолу-17 у продуктах тваринництва)

2 Код УКНД 67.100.40

Ключові слова: морозиво, класифікація, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, масова частка жиру, масова частка сухих речовин, кислотність, маркування, пакування, правила приймання, методи контролювання, транспортування, зберігання, термін придатності до споживання, гарантії виробника
