

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

CXS 243-2003

Принят в 2003 году. Пересматривался в 2008, 2010 и 2018 годах. С изменениями 2022 года.

**Изменение 2022 года**

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
14	7.3 Маркировка транспортно й тары	Информация, требуемая в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1 – 4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов", и, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названия и адреса изготовителя или упаковщика, которые должны быть указаны непосредственно на таре. Номер партии, а также наименование и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к кисломолочным продуктам (а именно к кисломолочным продуктам, включая кисломолочные продукты, прошедшие тепловую обработку, концентрированные кисломолочные продукты и составные молочные продукты, изготовленные на основе этих продуктов), предназначенным для непосредственного употребления или для дальнейшей переработки, в соответствии с определениями, приведенными в разделе 2 настоящего стандарта.

## 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**2.1 Кисломолочный продукт** – это молочный продукт, получаемый путем сквашивания молока, при этом само сквашиваемое молоко может быть изготовлено из продуктов, полученных из молока с изменением или без изменения его состава в соответствии с ограничениями, приведенными в разделе 3.3, под действием соответствующих микроорганизмов, в результате чего происходит снижение pH с коагуляцией или без нее (изоэлектрическое осаждение). Микроорганизмы, используемые для закваски, должны быть жизнеспособными, активными и присутствовать в продукте в достаточном количестве вплоть до окончания срока его годности. Если после процесса ферментации (свашивания) продукт подвергается тепловой обработке, требование в отношении жизнеспособности микроорганизмов не применяется.

Некоторые кисломолочные продукты производятся с помощью конкретных видов культур для закваски, а именно:

<b>Йогурт</b>	Симбиотические закваски из <i>Streptococcus thermophilus</i> и <i>Lactobacillus delbrueckii</i> подвида <i>bulgaricus</i>
<b>Йогуртовые продукты</b>	Закваски из <i>Streptococcus thermophilus</i> и любых видов <i>Lactobacillus</i>
<b>Ацидофилин</b>	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
<b>Кефир</b>	Закваска готовится на кефирных грибках, <i>Lactobacillus kefir</i> , виды родов <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactococcus</i> и <i>Acetobacter</i> , выращиваемых в сложном симбиозе.  В кефирных грибках присутствуют дрожжи как сбраживающие ( <i>Kluyveromyces marxianus</i> ), так и не сбраживающие лактозу ( <i>Saccharomyces unisporus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> и <i>Saccharomyces exiguus</i> ).
<b>Кумыс</b>	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> , подвид <i>bulgaricus</i> , и <i>Kluyveromyces marxianus</i>

В закваску могут быть добавлены также другие микроорганизмы помимо указанных выше.

**2.2 Концентрированный кисломолочный продукт** – это кисломолочный продукт, в котором до или после сквашивания содержание белка увеличено как минимум до 5,6%. К концентрированным кисломолочным продуктам относятся традиционные продукты, такие как страгис (сцеженный йогурт), лабне, имер и илетте.

**2.3 Ароматизированные кисломолочные продукты** – это составные молочные продукты согласно определению из раздела 2.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (СХС 206-1999), содержащие (по массовой доле) не более 50% немолочных ингредиентов (таких как пищевые и непищевые подсластители, фрукты и овощи, а также соки, пюре, мякоть, препараты и пресервы на их основе, крупы, мед, шоколад, орехи, кофе, специи и другие безвредные натуральные вкусовые добавки) и/или ароматизаторов. Немолочные ингредиенты могут быть введены как до, так и после сквашивания.

**2.4 Кисломолочные напитки** – это составные молочные продукты согласно определению из раздела 2.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (СХС 206-1999), полученные путем смешивания кисломолочного продукта согласно определению из раздела 2.1 выше с питьевой водой с добавлением или без добавления других ингредиентов, таких как сыворотка, другие немолочные ингредиенты и ароматизаторы. Кисломолочные напитки содержат (по массовой доле) не менее 40% кисломолочного продукта.

В закваску могут быть добавлены также другие микроорганизмы помимо указанных выше.

### 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

#### 3.1 Сырье

- Молоко и/или другие продукты из молока;
- питьевая вода для восстановления влажности или плотности.

#### 3.2 Разрешенные ингредиенты

- Закваски из безвредных микроорганизмов, включая указанные в разделе 2;
- другие подходящие безвредные микроорганизмы (*в продуктах, подпадающих под положения раздела 2.4*);
- хлористый натрий;
- немолочные ингредиенты, перечисленные в разделе 2.3 ("Ароматизированные кисломолочные продукты");
- питьевая вода (*в продуктах, подпадающих под положения раздела 2.4*);
- молоко и молочные продукты (*в продуктах, подпадающих под положения раздела 2.4*);
- желатин и крахмал в следующих продуктах:
  - кисломолочные продукты, прошедшие тепловую обработку после сквашивания;
  - ароматизированные кисломолочные продукты;
  - кисломолочные напитки; и
  - кисломолочные продукты без добавления немолочных компонентов, если это разрешено национальным законодательством в стране продажи конечному потребителю,

при условии, что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом любого использования стабилизаторов/загустителей, перечисленных в разделе 4. Эти вещества могут вводиться как до, так и после немолочных ингредиентов.

#### 3.3 Состав

	Кисломолочный продукт	Йогурт, йогуртовые продукты и ацидофилин	Кефир	Кумыс
Молочный белок <sup>a)</sup> (массовая доля, %)	не менее 2,7%	не менее 2,7%	не менее 2,7%	
Молочный жир (массовая доля, %)	менее 10%	менее 15%	менее 10%	менее 10%
Титруемая кислотность, выраженная как процентная доля молочной кислоты (массовая доля, %)	не менее 0,3%	не менее 0,6%	не менее 0,6%	не менее 0,7%
Этанол (удельный вес, %)				не менее 0,5%
Концентрация микроорганизмов в закваске согласно определению из раздела 2.1 (КОЕ/г, всего)	не менее 10 <sup>7</sup>	не менее 10 <sup>7</sup>	не менее 10 <sup>7</sup>	не менее 10 <sup>7</sup>
Концентрация микроорганизмов, указанных в составе	не менее 10 <sup>6</sup>	не менее 10 <sup>6</sup>		

Кисломолочный продукт	Йогурт, йогуртовые продукты и ацидофилин	Кефир	Кумыс
продукта <sup>b)</sup> (КОЕ/г, всего)			
Дрожжи (КОЕ/г)		не менее 10 <sup>4</sup>	не менее 10 <sup>4</sup>

- a) Содержание белка равно 6,38, умноженное на общее содержание азота по Кьельдалю.  
 b) Применяется в случаях, когда в маркировке продукта указано их содержание, что означает присутствие определенных микроорганизмов (кроме указанных в разделе 2.1 для соответствующего продукта), которые были добавлены в качестве дополнительных к конкретной закваске.

В ароматизированных кисломолочных продуктах и кисломолочных напитках вышеуказанные критерии применяются к кисломолочной части продуктов. Микробиологические критерии (применительно к доле кисломолочного продукта) действуют вплоть до окончания срока годности. Это требование не распространяется на продукты, которые проходят тепловую обработку после сквашивания.

Соответствие указанным выше микробиологическим критериям должно быть проверено путем анализа продукта вплоть до окончания "срока годности" при хранении продукта в условиях, указанных на его этикетке.

### 3.4 Важные характеристики производственного процесса

В производстве кисломолочных продуктов удаление сыворотки после сквашивания не допускается, за исключением производства концентрированных кисломолочных продуктов (раздел 2.2).

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для указанных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, которые указаны в таблице ниже. В рамках каждого класса добавок и в случаях, регламентированных таблицей, могут использоваться только добавки, указанные ниже, и только в соответствии с указанными ограничениями.

Согласно разделу 4.1 Преамбулы к "Общему стандарту на пищевые добавки" (CXS 192-1995), помимо непосредственного внесения, в ароматизированных кисломолочных продуктах и кисломолочных напитках пищевые добавки могут присутствовать в результате их попадания вместе с немолочными ингредиентами.

Функциональный класс добавки	Кисломолочные продукты и напитки на их основе		Кисломолочные продукты, прошедшие тепловую обработку после сквашивания, и напитки на их основе	
	Без добавления немолочных компонентов	С добавлением немолочных компонентов	Без добавления немолочных компонентов	С добавлением немолочных компонентов
Регуляторы кислотности	–	X	X	X
Карбонизаторы	X <sup>b)</sup>	X <sup>b)</sup>	X <sup>b)</sup>	X <sup>b)</sup>
Красители	–	X	–	X
Эмульгаторы	–	X	–	X
Усилители вкуса и аромата	–	X	–	X
Упаковочные газы	–	X	X	X
Консерванты	–	–	–	X
Стабилизаторы	X <sup>a)</sup>	X	X	X
Подсластители	–	X	–	X
Загустители	X <sup>a)</sup>	X	X	X

- a) Использование разрешено только для разбавления или восстановления и только если это разрешено национальным законодательством в стране продажи конечному потребителю.
- b) Использование карбонизаторов технологически обосновано только в кисломолочных напитках.
- X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано. В ароматизированных продуктах использование добавок технологически обосновано в молочной части продукта.
- Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

В категориях кисломолочных продуктов, указанных в таблице выше, допустимо использование регуляторов кислотности, красителей, эмульгаторов, упаковочных газов и консервантов, указанных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995).

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
<b>Регуляторы кислотности</b>		
334	винная кислота, L(+)-	2 000 мг/кг, в пересчете на винную кислоту
335(ii)	тарtrat натрия, L(+)-	
337	тарtrat калия-натрия, (L+)-	
355	адипиновая кислота	1 500 мг/кг, в пересчете на адипиновую кислоту
356	адипат натрия	
357	адипат калия	
359	адипат аммония	
<b>Карбонизаторы</b>		
290	двуокись углерода	НПП
<b>Красители</b>		
100(i)	куркумин	100 мг/кг
101(i)	рибофлавин, синтетический	300 мг/кг
101(ii)	натриевая соль рибофлавин-5'-фосфата	
102	тартазин	
104	желтый хинолиновый	150 мг/кг
110	желтый "солнечный закат" FCF	300 мг/кг
120	кармины	150 мг/кг
122	азорубин (кармуазин)	
124	понсо 4R (кошениль красный А)	
129	красный очаровательный AC	300 мг/кг
132	индиготин	100 мг/кг
133	синий блестящий FCF	150 мг/кг
141(i)	медные комплексы хлорофиллов	500 мг/кг
141(ii)	медные комплексы хлорофилла, соли натрия и калия	
143	зеленый прочный FCF	100 мг/кг
150b	сульфитный сахарный колер	150 мг/кг

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
150c	аммиачный сахарный колер	2 000 мг/кг
150d	сульфитно-аммиачный сахарный колер	2 000 мг/кг
151	черный блестящий PN	150 мг/кг
155	коричневый NT	150 мг/кг
160a(i)	бета-каротин, синтетический	100 мг/кг
160e	бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	метиловый или этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	
160a(iii)	бета-каротин из <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	бета-каротины, растительные	600 мг/кг
160b(i)	экстракт аннато на основе биксина	20 мг/кг, в пересчете на биксин
160b(ii)	экстракт аннато на основе норбиксина	20 мг/кг, в пересчете на норбиксин
160d	ликопины	30 мг/кг, в пересчете на чистый ликопин
161b(i)	лютеин из бархатцев <i>Tagetes erecta</i>	150 мг/кг
161h(i)	зеаксантин, синтетический	150 мг/кг
163(ii)	экстракт из кожицы винограда	100 мг/кг
172(i)	оксид железа, черный	
172(ii)	оксид железа, красный	
172(iii)	оксид железа, желтый	
<b>Эмульгаторы</b>		
432	полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	3 000 мг/кг
433	полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат	
435	полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
436	полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
472e	эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот	10 000 мг/кг
473	эфиры сахарозы и жирных кислот	5 000 мг/кг
474	сахароглицериды	5 000 мг/кг
475	эфиры полиглицерина и жирных кислот	2 000 мг/кг
477	эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	5 000 мг/кг
481(i)	стеароиллактат натрия	10 000 мг/кг

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
482(i)	стеариоиллактат кальция	10 000 мг/кг
491	сорбитан моностеарат	5 000 мг/кг
492	сорбитан тристеарат	
493	сорбитан монолаурат	
494	сорбитан моноолеат	
495	сорбитан монопальмитат	
900a	полидиметилсилоксан	50 мг/кг
<b>Усилители вкуса и аромата</b>		
580	глюконат магния	НПП
620	глутаминовая кислота (L(+)-)	
621	L-глутамат натрия	
622	L-глутамат калия	
623	L-диглутамат кальция	
624	глутамат аммония однозамещенный	
625	L-диглутамат магния	
626	гуаниловая кислота, 5'-	
627	5'-гуанилат натрия 2-замещенный	
628	5'-гуанилат калия 2-замещенный	
629	5'-гуанилат кальция	
630	инозиновая кислота, 5'-	
631	5'-инозинат натрия 2-замещенный	
632	5'-инозинат калия 2-замещенный	
633	5'-инозинат кальция	
634	5'-рибонуклеотиды кальция	
635	5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные	
636	мальтол	
637	этилмальтол	
<b>Консерванты</b>		
200	сорбиновая кислота	1 000 мг/кг, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	сорбат калия	
203	сорбат кальция	
210	бензойная кислота	300 мг/кг, в пересчете на бензойную кислоту
211	бензоат натрия	



№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
212	бензоат калия	
213	бензоат кальция	
234	низин	
<b>Стабилизаторы и загустители</b>		
170(i)	карбонат кальция	НПП
331(iii)	цитрат натрия 3-замещенный	НПП
338	фосфорная кислота	1 000 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на фосфор
339(i)	дигидрофосфат натрия	
339(ii)	фосфат натрия 2-замещенный	
339(iii)	ортофосфат натрия	
340(i)	дигидрофосфат калия	
340(ii)	гидроортофосфат калия	
340(iii)	фосфат калия 3-замещенный	
341(i)	дигидроортофосфат кальция	
341(ii)	гидрофосфат кальция	
341(iii)	ортофосфат кальция 3-замещенный	
342(i)	дигидрофосфат аммония	
342(ii)	гидрофосфат диаммония	
343(i)	мономагнийфосфат	
343(ii)	гидроортофосфат магния	
343(iii)	фосфат магния 3-замещенный	
450(i)	пирофосфат динатрия	
450(ii)	моногидропирофосфат натрия	
450(iii)	тетранатрий пирофосфат	
450(v)	пирофосфат калия	
450(vi)	пирофосфат кальция	
450(vii)	дигидропирофосфат кальция	
451(i)	трифосфат натрия 5-замещенный	
451(ii)	трифосфат калия 5-замещенный	
452(i)	полифосфат натрия	
452(ii)	полифосфат калия	
452(iii)	полифосфат натрия-кальция	
452(iv)	полифосфат кальция	
452(v)	полифосфат аммония	
542	коллоидный фосфат	
400	альгиновая кислота	НПП
401	альгинат натрия	
402	альгинат калия	

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
403	альгинат аммония	
404	альгинат кальция	
405	пропиленгликольальгинат	
406	агар	
407	каррагинан	
407a	каррагинан из водорослей <i>Eucheuma</i> (PES)	
410	камедь рожкового дерева	
412	гуаровая камедь	
413	трагакантовая камедь	
414	гуммиарабик (акациевая камедь)	
415	ксантановая камедь	
416	камедь карайи	
417	камедь тары	
418	геллановая камедь	
425	конжаковая мука	
440	пектины	
459	циклодекстрин, - <i>бета</i>	5мг/кг
460(i)	целлюлоза микрокристаллическая (целлюлозный гель)	НПП
460(ii)	целлюлоза в порошке	
461	метилцеллюлоза	
463	гидроксипропилцеллюлоза	
464	гидроксипропилметилцеллюлоза	
465	метилэтилцеллюлоза	
466	карбоксиметилцеллюлоза натрия (целлюлозная камедь)	
467	этилгидроксиэтилцеллюлоза	
468	сшитая карбоксиметилцеллюлоза натрия (поперечносшитая карбоксиметилцеллюлоза)	
469	карбоксиметилцеллюлоза натрия ферментативно гидролизованная (целлюлозная камедь ферментативно гидролизованная)	
470(i)	аммониевые, кальциевые, калиевые и натриевые соли миристиновой, пальмитиновой и стеариновой кислот	
470(ii)	кальциевые, калиевые и натриевые соли олеиновой кислоты	
471	моно- и диглицериды жирных кислот	

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
472a	эфиры глицерина, уксусной и жирных кислот	
472b	эфиры глицерина, молочной и жирных кислот	
472c	эфиры глицерина, лимонной и жирных кислот	
508	хлорид калия	
509	хлорид кальция	
511	хлорид магния	
1200	полидекстроза	
1400	декстрины	
1401	крахмал кислотнo-окисленнoй	
1402	крахмал алкилирoваннoй	
1403	крахмал отбеленнoй	
1404	крахмал окисленнoй	
1405	крахмал, обработаннoй ферментными препаратами	
1410	монокрахмалфосфат	
1412	дикрахмалфосфат	
1413	дикрахмалфосфат фосфатированнoй	
1414	дикрахмалфосфат ацетилирoваннoй	
1420	ацетат крахмала	
1422	дикрахмаладипат ацетилирoваннoй	
1440	крахмал оксипропилирoваннoй	
1442	дикрахмалфосфат оксипропилирoваннoй	
1450	эфир крахмала и натриевоy соли октенилянтарной кислоты	
1451	ацетилирoваннoй окисленнoй крахмал	
<b>Подсластители<sup>a)</sup></b>		
420	сорбит	НПП
421	маннитол	НПП
950	ацесульфам калия	350 мг/кг
951	аспартам	1 000 мг/кг
952	цикламаты	250 мг/кг
953	изомальт (гидрогенизированная изомальтулоза)	НПП
954	сахарин	100 мг/кг

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
955	сукралоза	400 мг/кг
956	алитам	100 мг/кг
961	неотам	100 мг/кг
962	аспартам-ацесульфам соль	350 мг/кг в эквиваленте аспартам-ацесульфама
964	полиглицитный сироп	НПП
965	мальтит	
966	лактитол	
967	ксилит	
968	эритрит	

а) Использование подсластителей допускается только в молочных продуктах и в продуктах из производных молока пониженной калорийности или в продуктах без добавления сахара.

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969), "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (CXS 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

## 7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

#### 7.1.1 Наименованиями продуктов, подпадающих под положения разделов 2.1, 2.2 и 2.3, должны быть, соответственно, "кисломолочный продукт" или "концентрированный кисломолочный продукт".

Эти наименования могут быть заменены названиями "йогурт", "ацидофилин", "кефир", "кумыс", "страгисто", "лабне", "имер" и "илетте", при условии, что продукт соответствует конкретным положениям настоящего стандарта. Название "йогурт" может использоваться в написании, принятом в стране розничной продажи.

В названиях "йогуртовых продуктов", соответствующих определению из раздела 2, вместе со словом "йогурт" должны присутствовать соответствующие уточняющие обозначения. Используемые уточняющие обозначения должны точно и не вводя потребителя в заблуждение описывать характер изменений, вносимых в йогурт за счет применения для закваски конкретных молочнокислых бактерий. Такими изменениями могут быть существенные отличия в организмах ферментации, метаболитах и/или вкусовых качествах полученного продукта по сравнению с продуктом, который называется просто

"йогурт". Примерами уточняющих обозначений, описывающих различия во вкусовых качествах продукта, являются, в частности, такие термины, как "с мягким вкусом" и "с характерным вкусом". Термин "йогуртовый продукт" в качестве названия не применяется.

Указанные выше специальные термины могут использоваться вместе с термином "замороженный" при условии, что: i) продукт, представленный для замораживания, соответствует требованиям настоящего стандарта, ii) используемая для изготовления этого продукта закваска может быть реактивирована в приемлемом количестве путем размораживания, и iii) замороженный продукт назван таковым и продается только для непосредственного потребления.

Другие кисломолочные продукты и концентрированные кисломолочные продукты могут иметь другие названия, соответствующие положениям национального законодательства страны продажи, или другие широко используемые названия при условии, что в стране розничной продажи эти названия не создают ошибочного впечатления в отношении характера и сущности соответствующего пищевого продукта.

- 7.1.2** Продукты из сквашенного молока, прошедшие тепловую обработку после сквашивания, должны называться "кисломолочными продуктами, прошедшими тепловую обработку". Если такое название может ввести потребителя в заблуждение, то соответствующие продукты должны называться так, как указано в национальном законодательстве страны розничной продажи. В странах, где такое законодательство отсутствует или другие названия общепринятыми не являются, такие продукты должны называться "кисломолочными продуктами, прошедшими тепловую обработку".
- 7.1.3** В названиях ароматизированных кисломолочных продуктов должны присутствовать наименования основных вкусоароматических веществ или ароматизаторов, добавленных в соответствующий продукт.
- 7.1.4** Наименованием продуктов, подпадающих под определение из раздела 2.4, должно быть "кисломолочный напиток" или другое название их видов, разрешенное национальным законодательством страны продажи. В частности, в списке ингредиентов<sup>1</sup> должна быть указана вода, добавляемая в сквашенное молоко, а на этикетке продукта должна быть четко указана массовая доля сквашенного молока. В названиях ароматизированных продуктов должны присутствовать наименования основных вкусоароматических веществ или ароматизаторов, добавленных в соответствующий продукт.
- 7.1.5** На этикетке кисломолочных продуктов, в которые добавлены только углеводные пищевые подсластители, может быть указано "\_\_\_\_\_ подслащенный" (на месте пробела должно быть указано "кисломолочный продукт" или другое название, упомянутое в разделах 7.1.1 и 7.1.4). Если сахар полностью или частично заменен непищевыми подсластителями, то рядом с названием продукта должно быть указано "подслащенный \_\_\_\_\_" или "с сахаром и подслащенный \_\_\_\_\_" (на месте пробела должно быть указано название искусственных подсластителей).
- 7.1.6** Наименования, подпадающие под положения настоящего стандарта, могут использоваться в названиях, на этикетке, в коммерческих документах и рекламе других пищевых продуктов при условии, что они используются в качестве ингредиента, а характеристики этого ингредиента сохраняются в достаточной степени, чтобы не допустить введения потребителя в заблуждение.

## **7.2 Указание содержания жира**

Если отсутствие упоминания о содержании молочного жира может ввести потребителя в заблуждение, то содержание молочного жира должно быть указано так, как принято в стране продажи конечному потребителю: либо i) как массовая доля в %, либо ii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

## **7.3 Маркировка транспортной тары**

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021).

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

---

<sup>1</sup> В соответствии с положениями раздела 4.2.1.5 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).