

Приложение N 3
к **техническому регламенту**
Таможенного союза
"О безопасности молока
и молочной продукции"
(ТР ТС 033/2013)

Органолептические показатели
идентификации продуктов переработки молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная нетягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета используемых компонентов для обогащения
Сливки питьевые	однородная непрозрачная жидкость	однородная в меру вязкая	характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солончатый привкус	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок
Ряженка, варенец	однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	светло-кремовый равномерный, для варенца - от белого до светло-кремового
Ацидофилин	однородная тягучая жидкость		чистый кисломолочный слегка острый вкус	молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные	однородная с нарушенным или ненарушенным		чистый кисломолочный,	молочно-белый равномерный

<p>продукты жидкие</p>	<p>сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p>		<p>слегка острый вкус, или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус</p>	<p>или обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Йогурт</p>	<p>однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора - желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p>		<p>кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей - в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	<p>молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Творог, творожная масса, творожные продукты</p>	<p>мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p>		<p>чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	<p>белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Сметана</p>	<p>однородная масса с глянцевой поверхностью</p>		<p>чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла</p>	<p>белый с кремовым оттенком, равномерный</p>
<p>Мороженое</p>	<p>порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые</p>	<p>плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы,</p>	<p>чистый, характерный для данного вида мороженого вкус</p>	<p>характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого.</p>

	глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	кристаллов льда. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без осязаемых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов - при их использовании		Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури
Топленое масло	зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде - прозрачная, без осадка		вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	от светло-желтого до желтого, равномерный
Молочный жир	гомогенная, плотная, в расплавленном виде - прозрачная, без осадка		чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	от белого до желтого, однородный по всей массе
Масло сливочное, паста масляная	плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием		для сладкосливочного масла и сладкосливочной пасты масляной - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов. Для кислосливочного масла и кислосливочной пасты масляной - выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом без посторонних привкусов и	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный цветом добавленных компонентов

<p>Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие, в том числе плавленые</p>	<p>форма упаковки</p>	<p>порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием</p>	<p>запахов. Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус. Для всех видов масла и пасты масляной допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	<p>От белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые</p>	<p>форма различная</p>	<p>ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием</p>	<p>сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра</p>	<p>от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Сыр, молокосодержащий</p>	<p>форма бруска, цилиндра или другая произвольная</p>	<p>однородная, плотная, слегка ломкая или другая.</p>	<p>сырный, сладковато-пряный с</p>	<p>от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении</p>

<p>продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые</p>	<p>форма</p>	<p>Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p>	<p>различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	<p>пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>
<p>Сыр, молоко содержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые</p>	<p>форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма</p>	<p>однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием</p>	<p>для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными</p>	<p>от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	форма низкого цилиндра или другая произвольная форма	от мягкой пластичной, плотной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	компонентами кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от белого до желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр плавленый, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, ломтевые	форма упаковки	от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого - с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого - от светло-желтого до желтого; у сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр плавленый, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, пастообразные	форма упаковки	от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежим пастеризованным	белый со светло-кремовым оттенком

Молоко, сливки концентрированные	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая жидкость	сливкам сладковато-солончатый вкус, свойственный топленому молоку чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	характерный для сыворожки, для творожной сыворожки - кисловатый вкус, для подсырной сыворожки - сладковатый или солончатый вкус свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солончатый, кисловатый вкус	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао - коричневый
Сыворотка	прозрачная или полупрозрачная жидкость	жидкая, однородная	характерный для сыворожки, для творожной сыворожки - кисловатый вкус, для подсырной сыворожки - сладковатый или солончатый вкус свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солончатый, кисловатый вкус	от бледно-зеленого до светло-желтого
Сыворотка молочная сухая	мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворожки непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии	характерный для пахты, для пахты сладкосливочного масла - молочный, для пахты кислосливочного масла - кисломолочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус без запаха, вкус нейтральный	от белого до желтого, однородный по всей массе
Пахта	непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	жидкая, однородная	характерный для пахты, для пахты сладкосливочного масла - молочный, для пахты кислосливочного масла - кисломолочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус без запаха, вкус нейтральный	от белого до светло-желтого
Казеин	однородный порошок или кристаллическое	порошок либо сухое плотное или пористое	без запаха, вкус нейтральный	от белого до светло-кремового

Лактулоза	вещество кристаллическое	зерно любой формы мелкие кристаллы	без запаха, сладкий вкус	белый
Концентрат лактулозы	вещество однородная вязкая жидкость	неоднородной формы однородная, вязкая	вкус от сладковатого до кислосладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	от светло-желтого до темно-желтого
Спред сливочно-растительный	поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	пластичная однородная, плотная или мягкая	вкус сливочный, сладко-сливочный или кислосливочный	от белого до светло-желтого, однородный
Смесь топленая сливочно-растительная	зернистая или однородная (плотная или мягкая)		вкус и запах топленого молочного жира	от светло-желтого до желтого, однородный
Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира	в соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов			