ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52464— 2005

ДОБАВКИ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ И ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПАКК»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые кислоты, эссенции ароматические пищевые и ароматизаторы, красители пищевые синтетические»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 482-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (май 2020 г.) с Изменением № 1 (ИУС 3—2011)

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2006, 2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 3
Алфавитный указатель терминов на английском языке 3
Приложение А (обязательное) 4

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области вкусоароматических добавок и пищевых ароматизаторов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

В стандарте приведены эквиваленты **стандартизованных терминов** на английском языке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОБАВКИ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ И ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

Термины и определения

Food flavour additives and food flavourings. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области вкусоароматических добавок и пищевых ароматизаторов, предназначенных для пищевой промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по вкусоароматическим добавкам и пищевым ароматизаторам, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Термины и определения

2.1 **вкусоароматическая добавка:** Комплексная пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, в состав которой могут входить пищевые ароматизаторы. — flavour additive

2.2 **натуральная вкусоароматическая добавка:** Вкусоароматическая добавка, в состав которой входят одно или несколько наименований специй и/или пряностей, и/или продуктов их переработки, и/или натуральных ароматизаторов. — natural flavour additive

2.3 **пищевой ароматизатор:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество, в том числе натуральное, или вкусоароматический препарат, или ароматизаторы или их смесь, предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, за исключением сладкого, кислого и соленого, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья. — food flavouring

Примечание — В данном определении под ароматизаторами понимают ароматизаторы коптильные, термические и др.

2.4 **натуральный ароматизатор:** Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит один или несколько вкусоароматических препаратов и/или одно или несколько натуральных вкусоароматических веществ. — natural flavouring

2.5, 2.6 (Исключены, Изм. № 1)

2.7 **термический ароматизатор:** Продукт, полученный в результате тепловой обработки в определенных условиях пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминосоединением, а другой — редуцирующим сахаром. — thermal flavour

Примечания

1 Условия тепловой обработки: температура не выше 180 °С, продолжительность тепловой обработки 15 мин при 180 °С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур — удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10 °С, но не более 12 ч, величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0.

Издание официальное

2 Ингредиентами для производства термического ароматизатора могут служить пищевые продукты и/или сырьевые материалы, не являющиеся пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2.8 **коптильный ароматизатор:** Смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении путем функционирования и очистки конденсатов дыма. smoke flavouring

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2.9 **вкусоароматический препарат:** Смесь вкусоароматических веществ и веществ, выделенных из сырья растительного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевых продуктов с помощью физических или биотехнологических методов. flavouring preparation

2.10 **вкусоароматическое вещество:** Индивидуальное вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и/или вкусом, за исключением сладкого, кислого и соленого. flavouring substance

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2.11 **натуральное вкусоароматическое вещество:** Вкусоароматическое вещество, выделенное из сырья растительного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевых продуктов с помощью физических или биотехнологических методов. natural flavouring substance

2.12, 2.13 (Исключены, Изм. № 1)

2.14 **предшественник пищевого ароматизатора:** Продукт, не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевому продукту с единственной целью получения аромата и вкуса путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи. predecessor of food flavour

Примечание — Предшественник пищевого ароматизатора может быть получен как из пищевого продукта, так и из продукта, не используемого непосредственно в качестве пищи.

(Введен впервые, Изм. № 1)

Алфавитный указатель терминов на русском языке

ароматизатор коптильный	2.8
ароматизатор натуральный	2.4
ароматизатор пищевой	2.3
ароматизатор термический	2.7
вещество вкусоароматическое	2.10
вещество вкусоароматическое натуральное	2.11
добавка вкусоароматическая	2.1
добавка вкусоароматическая натуральная	2.2
предшественник пищевого ароматизатора	2.14
препарат вкусоароматический	2.9

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Алфавитный указатель терминов на английском языке

flavour additive	2.1
flavouring preparation	2.9
flavouring substance	2.10
food flavouring	2.3
natural flavouring	2.4
natural flavour additive	2.2
natural flavouring substance	2.11
predecessor of food flovour	2.14
smoke flavouring	2.8
thermal flavour	2.7

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(обязательное)

(Исключено, Изм. № 1)

УДК 663.051:006.354

ОКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: вкусоароматическая добавка, пищевой ароматизатор, вкусоароматическое вещество, вкусоароматический препарат

Редактор переиздания *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 21.05.2020. Подписано в печать 29.06.2020. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

Изменение № 1 ГОСТ Р 52464—2005 Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 357-ст

Дата введения 2011—07—01

Введение изложить в новой редакции:

«Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области вкусоароматических добавок и пищевых ароматизаторов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом».

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по вкусоароматическим добавкам и пищевым ароматизаторам, входящим в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ».

Раздел 2. Термин 2.2 исключить.

Термин 2.3. Определение изложить в новой редакции, дополнить примечанием:

«Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество, в том числе натуральное, или вкусоароматический препарат, или ароматизаторы или их смесь, предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, за исключением сладкого, кислого и соленого, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья.

Примечание — В данном определении под ароматизаторами понимают ароматизаторы коптильные, термические и др.».

Пункт 2.7 изложить в новой редакции:

«2.7 **термический ароматизатор:** Продукт, полученный в результате тепловой обработки в определенных условиях пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминосоединением, а другой — редуцирующим сахаром. thermal flavour

Примечания

1 Условия тепловой обработки: температура не выше 180°С, продолжительность тепловой обработки 15 мин при 180°С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10 °С, но не более 12 ч, величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0.

2 Ингредиентами для производства термического ароматизатора могут служить пищевые продукты и/или сырьевые материалы, не являющиеся пищевыми продуктами».

Термин 2.8. Определение изложить в новой редакции:

«Смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении путем функционирования и очистки конденсатов дыма».

Термин 2.10. Определение изложить в новой редакции:

«Индивидуальное вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и/или вкусом, за исключением сладкого, кислого и соленого».

Термины 2.5, 2.6, 2.12 и 2.13 исключить.

Раздел 2 дополнить термином, определением и эквивалентом на английском языке — 2.14:

«2.14 **предшественник пищевого ароматизатора:** Продукт, не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевому продукту с единственной целью получения аромата и вкуса путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи. predecessor of food flavour

Примечание – Предшественник пищевого ароматизатора может быть получен как из пищевого продукта, так и из продукта, не используемого непосредственно в качестве пищи».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на русском языке

ароматизатор коптильный	2.8
ароматизатор натуральный	2.4
ароматизатор пищевой	2.3
ароматизатор термический	2.7
вещество вкусоароматическое	2.10
вещество вкусоароматическое натуральное	2.11
добавка вкусоароматическая	2.1
добавка вкусоароматическая натуральная	2.2
предшественник пищевого ароматизатора	2.14
препарат вкусоароматический	2.9».

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на английском языке

flavour additive	2.1
flavouring preparation	2.9
flavouring substance	2.10
food flavouring	2.3
natural flavouring	2.4
natural flavour additive	2.2
natural flavouring substance	2.11
predecessor of food flavour	2.14
smoke flavouring	2.8
thermal flavour	2.7».

Приложение А исключить.

Библиографические данные. Исключить код: ОКСТУ 9209.

Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: вкусоароматическая добавка, пищевой ароматизатор, вкусоароматическое вещество, вкусоароматический препарат».

(ИУС № 3 2011 г.)

gost.e-ecolog.ru