ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52481— 2005

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

БЗ 12—2005/371

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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. № 503-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2006

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области пищевых красителей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведена терминологическая статья из ГОСТ Р 52499—2005, которая заключена в рамки из тонких линий.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, 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.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложениях А и Б.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их обозначения — светлым.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Food colours. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области пищевых красителей.

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

2 Термины и определения

2.1

пищевой краситель: Пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов. Примечание — К пищевым красителям не относятся красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов: оболочек для сыров и колбас, поверхностей для клеймения мяса и маркировки сыров и яиц [ГОСТ Р 52499, статья 2.16]	food colour

2.2 **пищевой пигмент:** Пищевой краситель, образующий дисперсии в воде и /или пленкообразующих веществах. — food pigment

2.3 **лак:** Пищевой пигмент, полученный из натурального и/или синтетического красителя в результате образования комплексов с металлами и/или адсорбции водонерастворимыми носителями. — lake

2.4 **натуральный пищевой краситель:** Пищевой краситель, полученный из сырья растительного или животного происхождения. — natural food colour

2.5 **неорганический пищевой краситель:** Пищевой краситель, полученный из минерального сырья природного или химического происхождения. — inorganic food colour

2.6 **синтетический пищевой краситель:** Пищевой краситель, полученный методами органического синтеза. — synthetic food colour

2.7 **смесевой пищевой краситель:** Пищевой краситель, представляющий собой смесь двух и/или более пищевых красителей. — blended food colour

2.8 **пищевой азокраситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе одну или несколько азогрупп. — azo colour

Издание официальное

2.9 **пищевой антоциановый краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе гликозиды антоцианидинов, представляющих собой соли бензопириллия. anthocyan colour

2.10 **пищевой антрахиноновый краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе многоядерное ароматическое соединение группы антрацена — антрахинон или его производное. anthraquinone colour

2.11 **пищевой индигоидный краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе гетероциклическую (индигоидную) группировку с сопряженными двойными связями в сочетании с бензольными кольцами. indigoid colour

2.12 **пищевой каротиноидный краситель:** Пищевой краситель, представляющий собой полиеновый углеводород с сопряженными двойными связями нециклического строения и/или имеющий в своем составе циклические группировки. carotenoid colour

2.13 **пищевой ксантеновый краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе гетероциклическую группировку ксантона, в которой ядро гамма-пирона сконденсировано с двумя бензольными кольцами. xanthene colour

2.14 **пищевой порфириновый краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе четыре пиррольных кольца, поочередно связанных друг с другом четырьмя метинными группами. porphyrin colour

2.15 **пищевой триарилметановый краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе амино- и/или окси-производное триарилметана. triarylmethane colour

2.16 **пищевой хинолиновый краситель:** Пищевой краситель, имеющий в своем составе конденсированные ядра бензола и пиридина. quinoline colour

Алфавитный указатель терминов на русском языке

азокраситель пищевой	2.8
краситель пищевой	2.1
краситель пищевой антоциановый	2.9
краситель пищевой антрахиноновый	2.10
краситель пищевой индигоидный	2.11
краситель пищевой каротиноидный	2.12
краситель пищевой ксантеновый	2.13
краситель пищевой натуральный	2.4
краситель пищевой неорганический	2.5
краситель пищевой порфириновый	2.14
краситель пищевой синтетический	2.6
краситель пищевой смесевой	2.7
краситель пищевой триарилметановый	2.15
краситель пищевой хинолиновый	2.16
лак	2.3
пигмент пищевой	2.2

Алфавитный указатель терминов на английском языке

anthocyan colour	2.9
anthraquinone colour	2.10
azo colour	2.8
blended food colour	2.7
carotenoid colour	2.12
food colour	2.1
food pigment	2.2
indigoid colour	2.11
inorganic food colour	2.5
lake	2.3
natural food colour	2.4
porphyrin colour	2.15
quinoline colour	2.16
synthetic food colour	2.6
triarylmethane colour	2.15
xanthene colour	2.13

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта

А.1 **Е номер:** Порядковый номер в нумерационной системе, установленной Европейским комитетом ФАО ВОЗ для маркирования пищевых добавок.	E number
А.2 **индекс красителя:** Цифровой индекс, присваиваемый красителю организацией «American Association of textile chemists and colorists» и принятый в международной практике.	colour index

Приложение Б
(справочное)

Наименование пищевых натуральных красителей

Б.1 **куркумин** Е100 (i): Краситель, получаемый экстракцией из корневищ куркумы.	curcumin
Примечание — Основными красящими веществами очищенного экстракта являются куркумин (1,7-*бис* (4-гидрокси-3-метокси-фенил)-гепта-1,6-диен-3,5-дион) и его производные.	
Б.2 **турмерик** Е100 (ii): Натуральный пищевой краситель, представляющий собой измельченные корневища куркумы.	turmeric
Б.3 **рибофлавин** Е101 (i): Краситель, получаемый методами микробного синтеза и представляющий собой 7,8-диметил-10-(1′-D-рибитил)-изоаллоксазин.	riboflavin
Примечание — Натуральный рибофлавин имеет аналоги, получаемые методами химического синтеза.	
Б.4 **натриевая соль рибофлавин-5′-фосфат** Е101 (ii). Краситель, представляющий собой 7,8-диметил-10-(1′-D-рибитил)-изоаллоксазин-5′-фосфат натрия.	riboflavin-5′-phosphate
Примечание — Натриевая соль рибофлавин-5′ имеет аналог, получаемый методами химического синтеза.	
Б.5 **алканет** Е103; CI 75520: Краситель, получаемый экстракцией из корней Alkanna tinctoria и представляющий собой 5,8-дигидрокси-1,4-нафтохинон-3-гидроксибутилен.	alkanet
Б.6 **кармин** Е120; CI 75470: Краситель, представляющий собой алюминиево-кальциевый лак карминовой кислоты.	carmine
Б.7 **карминовая кислота** Е120; CI 75470: Антрахиноновый краситель, получаемый экстракцией из кошенили (измельченных высушенных тел самок насекомых Dactylopius coccus costa (Coccus cacti L.) и представляющий собой 7-α-D-глюкопиранозил-9,10-дигидро-3,5,6,8-тетрагидрокси-1-метил-9,10-диоксо-2-антрацен-карбоновую кислоту.	carminic acid
Б.8 **хлорофилл** Е140 (i); CI 75810: Порфириновый краситель, получаемый экстракцией из зеленых растений и представляющий собой смесь хлорофилла *a*, хлорофилла *b*, феофитина *a* и феофитина *b*.	chlorophyll
Б.9 **хлорофиллин** Е140 (ii); CI 75815: Порфириновый краситель, получаемый при щелочном гидролизе хлорофилла и представляющий собой смесь хлорофиллина *a* (3-(10-карбоксилато-4-этил-1,3,5,8-тетраметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионат) и хлорофиллина *b* (3-(10-карбоксилато-4-этил-3-формил-1,5,8-триметил-9-оксо-2-винилфор-бин-7-ил)пропионат).	chlorophyllin
Б.10 **медный комплекс хлорофилла** Е141 (i); CI 75815: Порфириновый краситель, получаемый экстракцией из зеленых растений в присутствии органических солей меди и представляющий собой смесь медных комплексов хлорофилла *a* и хлорофилла *b*.	copper complex of chlorophyll

Б.11 **медный комплекс хлорофиллина** Е 141 (ii): Порфириновый краситель, получаемый при щелочном гидролизе хлорофилла в присутствии органических солей меди и представляющий собой смесь медного комплекса хлорофиллина *a* (3-(10-карбоксилато-4-этил-1,3,5,8-тетраметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионата медный комплекс) и медного комплекса хлорофиллина *b* (3-(10-карбоксилато-4-этил-3-формил-1,5,8-триметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионата медный комплекс). copper complex of chlorophyllin

Б.12 **простой сахарный колер** Е150 *a*: Краситель, получаемый при контролируемой термической обработке пищевых углеводов (глюкозы, фруктозы и/или их полимеров). plain caramel

Б.13 **сульфитный сахарный колер** Е150 *b*: Краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов (глюкозы, фруктозы и/или их полимеров) в присутствии серосодержащих соединений (сернистой кислоты, сульфитов калия и натрия, гидросульфитов калия и натрия). caustic sulphite caramel

Б.14 **аммиачный сахарный колер** Е150 *c*: Краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов (глюкозы, фруктозы и/или их полимеров) в присутствии аммонийных соединений (гидроксида аммония, карбонатов и гидрокарбонатов аммония, фосфата аммония). ammonia caramel

Б.15 **сульфитно-аммиачный сахарный колер** Е150 *d*: Краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов (глюкозы, фруктозы и/или их полимеров) в присутствии серосодержащих и аммонийных соединений (сернистой кислоты, сульфитов калия и натрия, гидросульфитов калия и натрия, сульфита, гидросульфита и сульфата аммония, гидроксида аммония, карбоната и гидрокарбоната аммония, фосфата аммония). sulphite ammonia caramel

Примечание к Б.12 — Б.15 — Для ускорения процесса получения колера могут быть использованы пищевые кислоты (серная или лимонная) и щелочи (гидроксид натрия, калия, кальция) или их смеси.

Б.16 **смесь каротинов из растений или из водорослей** Е160 *a* (i); CI 75130: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией съедобных и/или зеленых растений (водорослей вида Dunaliella salina), и/или растительных масел и представляющий собой смесь альфа-, бета- и гамма-каротинов (бета-каротина, лютеина, зеаксантина, бета-криптоксантина). mixed plant or algal carotenes

Примечание — Основным красящим веществом смеси каротинов является бета-каротин.

Б.17 **бета-каротин из Blakeslea Trispora** Е160a (ii); CI 40800: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией биомассы гриба Blakeslea Trispora. beta-carotene from Blakeslea trispora

Примечание — Натуральный бета-каротин имеет аналог, получаемый методом химического синтеза.

Б.18 **аннато** Е160 *b*; CI 75120: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией оболочек семян орлеанового дерева (Bixa orellana L.). annatto

Примечание — Основными красящими веществами аннато, в зависимости от использованного экстрагента, являются: биксин (9′-цис(транс)-6,6′-диапокаротин-6,6′-дикарбоновой кислоты-6′-метиловый эфир) или норбиксин (9′-цис(транс)-6,6′-диапокаротин-6,6′-дикарбоновая кислота).

Б.19 **маслосмолы паприки** Е160 *c*: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией молотых стручков паприки (Capsicum annuum L.). paprika extract

Примечание — Основными компонентами маслосмол паприки являются красящие вещества: капсантин ((3R,3′ S,5′ R)-3,3′-дигидрокси-бета,капла-каротин-6-он), капсорубин ((3S,3′ S,5R,5R5′)-3,3′-дигидрокси-каппа,каппа-каротин-6,6′-дион) и вкусоароматическое вещество капсаицин ((E)-N-[(4-гидрокси-3-метоксифенил) метил]-8-метил-6-ноненамид).

Б.20 **ликопин** Е160 *d*; CI 75125: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией плодов красных томатов (Lycopersicon esculentum L.) и представляющий собой пси пси-каротинкаротин. lycopene

Б.21 **флавоксантин** Е161 *a*: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией лепестков лютиков (Ranunculus species). flavoxanthin

Б.22 **лютеин** Е161 *b*; CI 75136: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией съедобных и/или зеленых растений, лепестков бархатцев (Tagetes erecta L.) и представляющий собой 3′,3′-дигидрокси-d-каротин. lutein

Б.23 **криптоксантин** Е161 *c*: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией плодов физалиса (Physalis species). cryptoxanthin

Б.24 **рубиксантин** Е161 *d*; CI 75135: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией лепестков розы (Rosa rubinosa). rubixanthin

Б25 **виолоксантин** Е161 *e*, CI 75138: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией желтых лепестков «анютиных глазок» (Viola species). violoxanthin

Б.26 **родоксантин** Е161 *f*: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией из растений. rhodoxanthin

Б.27 **красный свекольный** Е162: Краситель, получаемый прессованием или водной экстракцией красной свеклы (Beta Vulgaris L.varrubra) с последующим селективным концентрированием. beetroot red

Примечания
1 Основными красящими веществами красного свекольного красителя являются: бетанин, представляющий собой 1-(2-(2,6-дикарбокси-1,2,3,4-тетрагидро-4-пиридилиден)-этилиден)-5-β-D-глюкопирано-силокси)-6-гидрокси-индол-2-карбо-ксилат, бетаксантин и продукты их деградации.
2 Препараты, полученные из красной свеклы, но не подвергшиеся селективному концентрированию красящих веществ, не являются пищевыми добавками (красителями).

Б.28 **антоцианин** Е163 (*i*): Антоциановый краситель, получаемый экстракцией из съедобных овощей и фруктов. anthocyanin

Примечание — Основными компонентами антоцианинов являются красящие вещества цианидин, пеонидин, мальвидин, дельфинидин, петунидин, пеларгонидин и компоненты сырья (танины, сахара, органические кислоты, минеральные вещества).

Б.29 **экстракт из кожицы винограда** Е163 (ii): Антоциановый краситель, получаемый экстракцией мезги красных сортов винограда. grape skin extract

Примечание — Основными компонентами экстракта из кожицы винограда являются красящие вещества пеонидин, мальвидин, дельфинидин, петунидин и компоненты сырья (танины, сахара, винная кислота, минеральные вещества).

Б.30 **экстракт из черной смородины** Е163 (iii): Антоциановый краситель, получаемый водной экстракцией мезги ягод черной смородины. blackcurrant extract

Примечание — Основными компонентами экстракта из черной смородины являются красящие вещества: цианидин 3-рутинозид, дельфинидин 3-рутинозид, цианидин 3-глюкозид, дельфинидин 3-глюкозид и компоненты сырья.

Б.31 **пищевой танин** Е181: Краситель, получаемый экстракцией из сицилийского или американского сумаха (Rhus coriera, R. Galabra, R. Thypia), «чернильных» орешков дуба (Quercus infectoria), стручков тары (Caesalpinia spinosa). tannin food grade

Примечание — Танины представляют собой сложные эфиры феноловых кислот с моносахаридами или многоатомными спиртами.

Б.32 **орсейль** Е182: Краситель, получаемый экстракцией из лишайников видов Rocella и/или Lecanora в присутствии аммиака. orchil

Примечания
1 Основными компонентами орсейля являются орсин (5-метилрезорцинол) альфа-, бета-, гамма-аминоорцеины и компоненты сырья.
2 Натуральный орсин имеет аналог, получаемый методом химического синтеза.

Б.33 **красный рисовый:** Пигмент, получаемый путем микробного синтеза риса грибами вида Monascus. red rice

Примечание — Основными красящими веществами красного рисового являются: монаскин, анкафлавин, рубропунктатин, монаскорубин, монаскорубрамин, рубропунктамин.

Наименования синтетических пищевых красителей

Б.34 **тартразин** Е102, CI 19140: Азокраситель, представляющий собой тринатрий-5-гидрокси-1-(4-сульфонатофенил)-4-(4- сульфонатофенилазо)-н-пиразол-3-карбоксилат. tartrazine

Б.35 **желтый хинолиновый** Е104; CI 47005: Хинолиновый краситель, представляющий собой смесь натриевых солей моносульфоната, дисульфоната и трисульфоната 2-хинолил-индан-1,3-диона. quinoline yellow

Примечание — Основным красящим веществом желтого хинолинового является динатрий-2-(2-хинолил)-индан-1,3-диондисульфонат.

Б.36 **желтый 2G** Е107; CI 18965: Азокраситель, представляющий собой динатриевую соль 2,5-дихлор-4-[-5-гидрокси-3-метил-4-(4-сульфофенилазо)-ипразол-1-ил] бензосульфокислоты. yellow 2G

Б.37 **желтый «солнечный закат»** Е110; CI 15985: Азокраситель, представляющий собой динатрий-2-гидрокси-1-(4-сульфонатофенилазо)нафталин-6-сульфонат. sunset yellow FCF

Б.38 **азорубин** Е122; CI 14720: Азокраситель, представляющий собой динатрий-4-гидрокси-3-(4-сульфонато-1-нафтилазо)-1-нафталин-сульфонат. azorubine

Б.39 **понсо 4R** Е124; CI 16255: Азокраситель, представляющий собой тринатрий-2-гидрокси-1-(4-сульфонато-1-нафтилазо)-6,8-нафталин-дисульфонат. ponceau 4R

Б.40 **красный 2G** Е128; CI 18050: Азокраситель, представляющий собой динатрий-8-ацетамидо-1-гидрокси-2-фенилазо-3,6-нафталин-дисульфонат. red 2G

Б.41 **красный очаровательный AC** Е129; CI 16035: Азокраситель, представляющий собой динатрий-2-гидрокси-1-(2-метокси-5-метил-4-сульфонатофенилазо)-нафталин-6-сульфонат. allura red AC

Б.42 **синий патентованный V** Е131; CI 42051: Триарилметановый краситель, представляющий собой 2-((4-диэтиламинофенил)(4-диэтиламино-2,5-циклогексадиен-1-илиден)метил)-4-гидрокси-1,5-бензолдисульфонат кальция (или натрия). patent blue V

Б.43 **индиготин** Е132; CI 73015: Индигоидный краситель, представляющий собой динатрий-3,3′-диоксо-2,2′-бииндолидин-5,5′-дисульфонат. indigotine

Б.44 **бриллиантовый голубой FCF** Е133; CI 42090: Триарилметановый краситель, представляющий собой динатрий-3(N-этил-N-(4-((4-(N-этил-N-(3-сульфонатобензил)-амино)фенил)(2-сульфонато-фенил)метилен)-2,5-цикло-гексадиен-1илиден)аммониометил)-бен-зосульфонат. brilliant blue FCF

Б.45 **зеленый S** Е142; CI 44090: Триарилметановый краситель, представляющий собой N-(4-((4-(диметиламино)-фенил)(2-гидрокси-3,6-дисульфо-1-нафталинил)-метилен)-2,5-циклогексадиен-1-илиден) -N-метилметанаминат натрия. green S

Б.46 **зеленый прочный FCF** Е143; CI 42053: Триарилметановый краситель, представляющий собой динатрий-3-(N-этил-N-(4-((4-N-этил-N-(3-сульфонатобензил)-амино)-фенил)(4-гидрокси-2-сульфо-натофенил)-метилен)-2,5-циклогексадиен-1-илиден)аммониометил)-бензилсульфонат. fast green FCF

Б.47 **бриллиантовый черный PN** Е151; CI 28840: Азокраситель, представляющий собой тетранатрий-4-ацетамидо-5-гидрокси-6-(7-сульфонато-4-(4-сульфонато-фенилазо)-1-нафтилазо)-1,7-нафталин-дисульфонат. brilliant black PN

Б.48 **коричневый HT** Е155; CI 20285: Азокраситель, представляющий собой динатрий-4,4′-(2,4-дигидрокси-5-гидроксиметил-1,3-фенилендиазо)-ди-1-нафталинсульфонат. brown HT

Б.49 **синтетический бета-каротин** Е160 a (ii); CI 40800: Каротиноидный краситель, получаемый методом химического синтеза из углеводородов меньшей молекулярной массы, и представляющий собой 4,4′-диметил-2,2′-метилгексил-тетраметил-трансполиен. beta-carotene synthetic

Примечание — Синтетический бета-каротин имеет натуральный аналог.

Б.50 **бета-апокаротиновый альдегид** Е160 *e*; CI 40820: Каротиноидный краситель, получаемый методом химического синтеза из углеводородов меньшей молекулярной массы и представляющий собой 4-диметил-2-метилгексил-тетраметил-трансполиеналь (β-апо-8′-каротиналь) beta-apo-8′-carotenal

Б.51 **этиловый [метиловый] эфир бета-апо-8′-каротиновой кислоты** Е160 f; CI 40825: Каротиноидный краситель, получаемый методом химического синтеза из углеводородов меньшей молекулярной массы и представляющий собой 4-диметил-2-метилгексил-этокси-[метокси-] трансполиеналь(β-апо-8′-каротиналь)тетраметил-трансполиен. ethyl [methyl] ester of beta-apo-8′-carotenoic acid

Б.52 **кантаксантин** Е161 *g*, CI 40850: Каротиноидный краситель, получаемый методом химического синтеза из углеводородов меньшей молекулярной массы и представляющий собой β-каротин-4,4′-дион. canthaxantin

Б.53 **красный для карамели № 1:** Краситель, представляющий собой гидросульфат 7-окси-2-(4-оксистирил)бензпирилия. red for caramel № 1

Б.54 **красный для карамели № 2:** Краситель, представляющий собой гидросульфат 7-окси-2-(2,4-диоксистирил)бензпирилия.	red for caramel № 2
Б.55 **красный для карамели № 3**: Краситель, представляющий собой гидросульфат 7-окси-4′-монометиламинофлавилия и/или гидросульфат 7-окси-4′-диметиламинофлавилия.	red for caramel № 3

Наименования неорганических пищевых красителей

Б.56 **уголь** Е152; CI 77268: Пигмент, получаемый карбонизацией остатков нефтехимического производства и представляющий собой углерод.	carbon black
Б.57 **растительный уголь** Е153; CI 77266: Пигмент, получаемый карбонизацией растительных материалов и представляющий собой углерод.	vegetable carbon
Б.58 **карбонат кальция** Е170(i); CI 77220: Пигмент, получаемый из природного известняка и/или с помощью химического синтеза и представляющий собой безводную кальциевую соль угольной кислоты.	calcium carbonate
Б.59 гидрокарбонат кальция Е170 (ii): Пигмент, получаемый с помощью химического синтеза и представляющий собой кислую кальциевую соль угольной кислоты.	calcium hydrogen carbonate
Б.60 **диоксид титана** Е171; CI 77891. Пигмент, получаемый из титансодержащих руд (рутила и/или ильменита и/или анатаза).	titanium dioxide
Б.61 **черный оксид железа (+2, +3)** Е172 (i); CI 77499: Пигмент, получаемый с помощью химического синтеза и представляющий собой закись-окись железа.	iron oxide black
Б.62 **красный оксид железа (+3)** Е172 (ii); CI 77491: Пигмент, получаемый с помощью химического синтеза и представляющий собой окись трехвалентного железа.	iron oxide red
Б.63 **желтый оксид железа (+3)** Е172 (iii); CI 77492: Пигмент, получаемый с помощью химического синтеза и представляющий собой гидрат окиси трехвалентного железа.	iron oxide yellow
Б.64 **серебро** Е174; CI 77820: Пигмент, представляющий собой порошок или тонкие пластины серебра.	silver
Б.65 **золото** Е175; CI 77480: Пигмент, представляющий собой порошок или тонкие пластины золота.	gold
Б.66 **ультрамарин** CI 77007: Пигмент, получаемый из лазурита или обжигом шихты, состоящей из каолина, диоксида кремния, соды, серы, кокса или битума.	ultramarine

УДК 663.9; 661.73; 664.41:006.354 ОКС 01.040.67 67.220.20 Н91 ОКП 24 6372

Ключевые слова: пищевой краситель, пищевой пигмент, лак, натуральный краситель, неорганический краситель, синтетический краситель, смесевой краситель, пищевой азокраситель, пищевой антоциановый краситель, пищевой антрахиноновый краситель, пищевой индигоидный краситель, пищевой каротиноидный краситель, пищевой ксантеновый краситель, пищевой порфириновый краситель, пищевой триарилметановый краситель, пищевой хинолиновый краситель

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 09.02.2006. Подписано в печать 04.04.2006. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 514 экз. Зак. 209. С 2655.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru