ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53045— 2008

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТЫ ПИЩЕВЫЕ И РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 добавки и ароматизаторы»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2008 г. № 406-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

*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, 2009, 2019

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 13
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке 15
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта 18

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области пищевых кислот и регуляторов кислотности пищевых продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведены терминологические статьи из другого стандарта, действующего на том же уровне стандартизации, которые заключены в рамки из тонких линий, а после них в квадратных скобках приведена ссылка на данный стандарт с указанием года его принятия и номера терминологической статьи.

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 приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТЫ ПИЩЕВЫЕ И РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Food acids and acidity regulators. Terms and definitions

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области пищевых кислот и регуляторов кислотности пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевым кислотам и регуляторам кислотности, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1

пищевая кислота: Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам кислого вкуса. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.15]	food acid

2

регулятор кислотности (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования кислотности или щелочности пищевых продуктов. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.21]	acidity regulator

Пищевые кислоты

3 **ледяная уксусная кислота:** Пищевая кислота, получаемая окислением олефинов или уксуснокислым брожением этанола, содержащая основного вещества не менее 99,8 %, представляющая собой бесцветную жидкость с едким запахом и кислым вкусом. — acetic acid glacial

4 **молочная кислота;** L-, D-,DL: Пищевая кислота, получаемая ферментативным путем из сахарсодержащего сырья или конверсией окиси этилена, содержащая основного вещества не менее 76,0 % и не более 84,0 %, представляющая собой прозрачную бесцветную жидкость со специфическим запахом и кислым вкусом. — lactic acid

Издание официальное

5 **яблочная кислота;** DL–: Пищевая кислота, получаемая гидратацией малеинового ангидрида, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, имеющая температуру плавления при нормальном атмосферном давлении в пределах от 127 °С до 132 °С, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — malic acid

6 **фумаровая кислота:** Пищевая кислота, получаемая гидратацией малеинового ангидрида, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, имеющая температуру плавления при нормальном атмосферном давлении в пределах от 286 °С до 302 °С, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с острым кислым вкусом. — fumaric acid

7 **лимонная кислота:** Пищевая кислота, получаемая ферментативным путем из углеводсодержащего сырья, содержащая основного вещества не менее 99,5 % по безводному продукту, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — citric acid

8 **винная кислота**; L(+)–: Пищевая кислота, получаемая обработкой винного камня серной кислотой, содержащая основного вещества не менее 99,5 % по безводному продукту, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — tartaric acid

9 **мета-винная кислота:** Пищевая кислота, получаемая при термической обработке винной кислоты в пределах от 180 °С до 200 °С, содержащая основного вещества не менее 99,5 %, представляющая собой белый или слегка желтоватый кристаллический гигроскопичный порошок без запаха с кислым вкусом. — metatartaric acid

10 **адипиновая кислота:** Пищевая кислота, получаемая окислением циклогексана, содержащая основного вещества не менее 99,6 %, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — adipic acid

11 **янтарная кислота:** Пищевая кислота, получаемая гидрированием малеинового ангидрида с последующей гидратацией, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха со слабокислым, слегка солоновато-горьким вкусом. — succinic acid

12 **глюконовая кислота;** D-: Пищевая кислота, получаемая ферментативным путем из глюкозы, содержащая основного вещества не менее 50,0 %, представляющая собой белый легко плавящийся гигроскопичный кристаллический порошок без запаха со слегка кисловатым вкусом. — gluconic acid

Регуляторы кислотности пищевых продуктов

13 **уксуснокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества по безводной соли не менее 99,0 %, муравьиной кислоты, ферментов и окисленных веществ — не более 100 мг/кг в пересчете на муравьиную кислоту, свинца — не более 2 мг/кг, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе со слабым щелочным вкусом. — potassium acetate

14 **уксуснокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества не менее 98,5 % по безводной соли, свинца — не более 2 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 8,0 до 9,5, представляющий собой белый или бесцветный кристаллический гигроскопичный порошок, расплывающийся на воздухе, со слабым запахом уксусной кислоты. — sodium acetate

15 **2-замещенный уксуснокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий от 39,0 % до 41,0 % свободной уксусной кислоты и от 58,0 % до 60,0 % ацетата натрия, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, свинца — не более 2 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 4,5 до 5,0, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический гигроскопичный порошок со слабым запахом уксусной кислоты. — disodium acetate

16 **уксуснокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты гидроокисью кальция или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 98 % после сушки, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, свинца — не более 2 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой аморфно-кристаллическое белое гигроскопичное вещество со слабым запахом уксусной кислоты. — calcium acetate

17 **уксуснокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией ледяной уксусной кислоты карбонатом аммония, содержащий основного вещества не менее 98 % после сушки, представляющий собой бесцветный или беловатый гигроскопичный кристаллический порошок со слабым щелочным вкусом. — ammonium acetate

18 **молочнокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты едким кали или карбонатом калия, содержащий основного вещества от 57,0 % до 66,0 %, свинца — не более 5 мг/кг, представляющий собой бесцветную жидкость с характерным запахом и слегка кисловатым вкусом. — potassium lactate

19 **молочнокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 98 %, свинца — не более 5 мг/кг, фторсоединений — не более 30 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 8,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с горьковатым вкусом. — calcium lactate

20 **молочнокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом аммония; представляющий собой белый кристаллический порошок со слабым запахом аммиака. — ammonium lactate

21 **молочнокислый магний;** DL-: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом магния, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — magnesium lactate

22 **1-замещенный лимоннокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 1 %-ного водного раствора в пределах от 3,5 до 3,8, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — monosodium citrate

23 **2-замещенный лимоннокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 1 %-ного водного раствора в пределах от 4,9 до 5,2, представляющий собой белый кристаллический порошок. — disodium citrate

24 **3-замещенный лимоннокислый натрий;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 5 %-ного водного раствора в пределах от 7,5 до 9,0, представляющий собой белый кристаллический порошок. — trisodium citrate

25 **1-замещенный лимоннокислый калий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким кали или углекислым калием, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 1 %-го водного раствора в пределах от 3,5 до 3,8, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым и солоноватым вкусом. — monopotassium citrate

26 **3-замещенный лимоннокислый калий;** ii. Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким кали или углекислым калием, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 5 %-ного водного раствора в пределах от 7,5 до 9,0, представляющий собой белый гигроскопичный порошок без запаха и с солоноватым вкусом. — tripossium citrate

27 **1-замещенный лимоннокислый кальций;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты гидроокисью или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 3,2 до 3,5, представляющий собой белый кристаллический порошок с кислым вкусом. — monocalcium citrate

28 **3-замещенный лимоннокислый кальций;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией ортофосфорной кислоты кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, фторсоединений — не более 30 мг/кг в пересчете на фтор, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — tricalcium citrate

29 **ортофосфорная кислота:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый химическим синтезом из природных фосфатов, содержащий основного вещества не менее 67,0 % и не более 85,7 %, сульфатов — не более 1500 мг/кг в пересчете на $CaSO_4$, фтористых соединений — не более 10 мг/кг в пересчете на фтор, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную вязкую жидкость без цвета и запаха. — orthophosphoric acid

30 **1-замещенный фосфорнокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества NaH_2PO_4 не менее 97 % после высушивания при 60 °С в течение одного часа и последующей сушки при 105 °С в течение четырех часов, фосфорного ангидрида P_2O_5 в пределах от 58,0 % до 60,0 % по сухому остатку, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 4,1 до 5,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — monosodium orthophosphate

31 **2-замещенный фосфорнокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества не менее 98,0 % после сушки при 40 °С в течение одного часа и последующего высушивания при 105 °С в течение пяти часов, фосфорного ангидрида P_2O_5 — в пределах от 49,0 % до 51,0 % по сухому остатку, имеющий показатель активной кислотности 1 %-го водного раствора в пределах от 8,4 до 9,6, представляющий собой белый гигроскопичный кристаллический порошок без запаха.

disodium orthophosphate

32 **3-замещенный фосфорнокислый натрий;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества Na_3PO_4 не менее 97,0 % по сухому остатку и не менее 92,0 % Na_3PO_4 — по остатку от сжигания, содержащий фосфорный ангидрид P_2O_5 в пределах от 40,5 % до 43,5 %, вычисленный по сухому остатку, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 11,5 до 12,5, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

trisodium orthophosphate

33 **1-замещенный фосфорнокислый калий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с карбонатом калия, едким кали или хлоридом калия, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

monopotassium orthophosphate

34 **1-замещенный фосфорнокислый кальций;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением природных минералов апатита, фосфорита, монетита и брушита серной или фосфорной кислотой, взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью кальция, синтезом из нитрата кальция, содержащий основного вещества $Ca_3(PO_4)_2$ не менее 95,0 % по сухому остатку, фосфорный ангидрид P_2O_5 — в пределах от 55,1 % до 61,1 % , свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

onocalcium orthophosphate

35 **2-замещенный фосфорнокислый кальций;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением природных минералов апатита, фосфорита, монетита и брушита серной или фосфорной кислотой, взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью кальция, синтезом из нитрата кальция, содержащий основного вещества $CaHPO_4$ не менее 98,0 % после просушивания при 200 °С в течение 3 ч и не более 102 %, фосфорный ангидрид P_2O_5 — в пределах от 50,0 % до 52,5 %, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

dicalcium orthophosphate

36 **3-замещенный фосфорнокислый кальций;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением природных минералов апатита, фосфорита, монетита и брушита серной или фосфорной кислотой, взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью кальция, синтезом из нитрата кальция, содержащий основного вещества не менее 90,0 %, определяемого по сжигаемому остатку, фосфорный ангидрид P_2O_5 — в пределах от 38,5 % до 48,5 % по сухому остатку, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

tricalcium orthophosphate

37 **1-замещенный фосфорнокислый аммоний;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый кристаллизацией из аммонийных растворов ортофосфорной кислоты, представляющий собой белый порошок с запахом аммиака.

monoammonium orthophosphate

38 **1-замещенный фосфорнокислый магний;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью или карбонатом магния, содержащий основного вещества не менее 51,0 % после сжигания, оксида магния — не менее 21,5 % после сжигания, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — monomagnesium orthophosphate

39 **2-замещенный фосфорнокислый магний;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью или карбонатом магния, содержащий основного вещества не менее 96,0 % после сжигания, оксида магния — не менее 33,0 % по сухому остатку, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — dimagnesium orthophosphate

40 **лимоннокислый магний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты гидроокисью магния, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с мягким приятным вкусом. — magnesium citrate

41 **яблочнокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием DL-яблочных кислот с нашатырным спиртом, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — ammonium malate

42 **яблочнокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот едким натром, содержащий основного вещества не менее 98,0 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — sodium malate

43 **кислый яблочнокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, малеиновой кислоты — не более 0,05 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — sodium hydrogen malate

44 **яблочнокислый калий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот едким кали, содержащий основного вещества не менее 59,5 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, малеиновой кислоты — не более 0,05 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — potassium malate

45 **яблочнокислый кальций;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот гидроокисью кальция, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, фторидов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — calcium malate

46 **кислый яблочнокислый кальций;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот гидроокисью кальция, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, фторидов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — calcium hydrogen malate

47 **виннокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием L-винной кислоты с гидроокисью кальция или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 98,0 %, сульфатов в пересчете на серную кислоту — не более 1 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — calcium tartrate

48 **адипиновокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией адипиновой кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, воды — не более 3,0 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий точку плавления при 15 °С — 152 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с соленым вкусом. — sodium adipate

49 **адипиновокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией адипиновой кислоты едким кали, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, воды — не более 3,0 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок с солоноватым вкусом — potassium adipate

50 **адипиновокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием адипиновой кислоты с нашатырным спиртом, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом аммиака. — ammonium adipate

51 **фумаровокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией фумаровой кислоты едким натром, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — sodium fumarate

52 **фумаровокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией фумаровой кислоты едким кали, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. — potassium fumarate

53 **фумаровокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием фумаровой кислоты с гидроокисью кальция, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с характерным кислым вкусом. — calcium fumarate

54 **фумаровокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием фумаровой кислоты с нашатырным спиртом, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с характерным кислым вкусом. — ammonium fumarate

55 **3-замещенный лимоннокислый аммоний;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием лимонной кислоты с нашатырным спиртом, содержащий основного вещества не менее 97,0 %, оксалатов в пересчете на щавелевую кислоту — не более 0,04 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый порошок с сильно выраженным кислым вкусом. — triammonium citrate

56 **комплексное соединение лимоннокислых аммония и железа:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием лимоннокислого железа с аммиаком, представляющий собой коричневые и зеленоватые чешуйки, гранулы, порошок без запаха с металлическим привкусом. — ferric ammonium citrate

57 **дигидро-пирофосфорнокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_2H_2P_2O_7$ не менее 95,0 %, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 63,0 % и не более 64,5 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 3,7 до 5,0, представляющий собой мелкий белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. — disodium diphosphate

58 **моногидро-пирофосфорнокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_3HP_2O_7 \cdot H_2O$ не менее 95,0 % по безводной соли, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 57,0 % и не более 59,0 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 6,7 до 7,5, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. — trisodium diphosphate

59 **пирофосфорнокислый натрий;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_4P_2O_7 \cdot 10H_2O$ не менее 95,0 % по остатку от сжигания, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 52,5 % и не более 54,0 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-го раствора в пределах от 9,8 до 10,8, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса.

tetrasodium diphosphate

60 **пирофосфорнокислый калий;** v: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата калиевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $K_2P_2O_7$ не менее 95,0 % по остатку от сжигания, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 42,0 % и не более 43,7 % по безводной соли, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 10,0 до 10,8, представляющий собой белый гигроскопичный порошок без запаха и вкуса.

tetrapotassium diphosphate

61 **пирофосфорнокислый кальций;** vi: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата кальциевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Ca_2P_2O_7$ не менее 96,0 % по остатку от сжигания, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 55,0 % и не более 56,0 % по безводной соли, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 % суспензии в воде в пределах от 5,5 до 7,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса.

dicalcium diphosphate

62 **кислый пирофосфорнокислый кальций;** vii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата кальциевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $CaH_2P_2O_7$ не менее 90,0 % по безводной соли, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 61,0 % и не более 64,0 %, фторидов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса.

calcium dihydrogen diphosphate

63 **полифосфорнокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_2P_3O_{10} \cdot nH_2O$ не менее 85,0 % по безводной соли или не менее 65,0 % по гексагидрату, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 56,0 % и не более 59,0 % по безводной соли или не менее 43,0 % и не более 45, % по гексагидрату, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 9,1 до 10,2, представляющий собой белый слегка гигроскопичный порошок без запаха и вкуса.

pentasodium triphosphate

64 **полифосфорнокислый калий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией калиевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $K_3P_3O_{10}$ не менее 85,0 % по безводной соли или не менее 65,0 % по гексагидрату, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 46,5 % и не более 48,0 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 9,2 до 10,5, представляющий собой белый очень гигроскопичный порошок без запаха и вкуса.

pentapotassium triphosphate

65 **углекислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый термической обработкой гидрокарбоната натрия, находящегося в природных залежах, содержащий основного вещества Na_2CO_3 не менее 99,0 % по безводной соли, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса.

sodium carbonate

66 **кислый углекислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый термической обработкой гидрокарбоната натрия, находящегося в природных залежах, содержащий основного вещества Na_2HCO_3 не менее 99,0 % по безводной соли, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 8,0 до 8,6, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса.

sodium hydrogen carbonate

67 **смесь кислого углекислого натрия и углекислого карбоната;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый термической обработкой гидрокарбоната натрия, находящегося в природных залежах, содержащий основного вещества $NaHCO_3$ в пределах от 35,0 % до 38,6 % и Na_2CO_3 в пределах от 46,4 % до 50,0 %, железа — не более 20,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

sodium sesquicarbonate

68 **углекислый калий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием угольной кислоты и едкого кали, содержащий основного вещества $K_2CO_3 \cdot nH_2O$ не менее 99,0 % по безводной соли, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый гигроскопический порошок без запаха со щелочным вкусом.

potassium carbonate

69 **кислый углекислый калий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием угольной кислоты и едкого кали, содержащий основного вещества $KHCO_3$ не менее 99,0 % и не более 101,0 % по безводной соли, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

potassium hydrogen carbonate

70 **углекислый аммоний;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из насыщенного углекислым газом водного раствора аммиака, содержащий основного вещества аммиака NH_3 не менее 30,0 % и не более 34 %, хлоридов — не более 30 мг/кг, сульфатов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора около 8,6, представляющий собой белый, серый или розовый порошок с сильным запахом аммиака.

ammonium carbonate

71 **кислый углекислый аммоний;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из насыщенного углекислым газом водного раствора аммиака, содержащий основного вещества аммиака CH_5NO_3 не менее 99,0 %, хлоридов — не более 30 мг/кг, сульфатов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора около 8,0, представляющий собой белый кристаллический порошок с легким запахом аммиака.

ammonium hydrogen carbonate

72 **кислый углекислый магний;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый переработкой природного минерала доломита $CaMg(CO_3)_2$ или выделением из растворов сульфата магния и кальцинированной соды методом осаждения, содержащий магния не менее 40,0 % и не более 45,0 %, вычисленного как MgO, кальция — не более 1 %, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой белую рыхлую массу в виде порошка без запаха.

magnesium hydrogen carbonate

73 **углекислое железо:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием растворов солей двухвалентного железа с карбонатами щелочных металлов при 80 °С или сернокислого железа с углекислым натрием при 150 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

ferrous carbonate

74 **соляная кислота:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый поглощением хлористого водорода водой при пропускании через объем, содержащий не менее 35,0 % хлористого водорода, свинца — не более 1,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную бесцветную или слегка желтоватую жидкость с резким запахом.

hydrochloric acid

75 **серная кислота:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом серного колчедана с последующим окислением выделяемой двуокиси серы в SO_3, содержащий нитратов не более 10 мг/кг, хлоридов — не более 50 мг/кг, железа — не более 20 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную бесцветную маслянистую агрессивную жидкость с характерным запахом. — sulphuric acid

76 **сернокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из рапы соляных озер мирабилита или взаимодействием поваренной соли или едкого натра с серной кислотой, содержащий основного вещества Na_2SO_4 не менее 99,0 % по безводной соли, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — sodium hydrogen sulphate

77 **кислый сернокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из рапы соляных озер мирабилита или взаимодействием поваренной соли или едкого натра с серной кислотой, содержащий основного вещества $NaHSO_4$ не менее 92,5 %, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — sodium sulphate

78 **сернокислый калий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлорида калия с серной кислотой, а также переработкой природных залежей, содержащий основного вещества K_2SO_4 не менее 99,0 %, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора в пределах от 5,5 до 8,5, представляющий собой белый кристаллический порошок с горьким соленым вкусом. — potassium sulphate

79 **кислый сернокислый калий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлорида калия с серной кислотой, а также переработкой природных залежей, содержащий основного вещества $KHSO_4$ не менее 99,0 %, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий температуру плавления 197 °С, представляющий собой белые расплывающиеся на воздухе кусочки или гранулы без запаха. — potassium hydrogen sulphate

80 **сернокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый сплавлением хлорида кальция с сульфатом калия, содержащий основного вещества $CaSO_4$ не менее 99,0 % по безводной соли, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой мелкий порошок без запаха от белого до слабого желто-белого цвета. — calcium sulphate

81 **алюмонатриевая сернокислая соль:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением серной кислотой природного минерала нефелина или в результате совместного упаривания растворов сульфата алюминия и сульфата натрия, содержащий основного вещества $AlNa(SO_4)_2$ не менее 96,5 % по безводной соли и не менее 99,5 % по додекагидрату, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — aluminium sodium sulphate

82 **алюмокалиевая сернокислая соль:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом природного минерала — алунита с последующим выщелачиванием сульфатов калия и алюминия водой и кристаллизацией квасцов из полученного раствора, либо разложением нефелина серной кислотой с последующей обработкой раствором хлорида калия, содержащий основного вещества $AlK(SO_4)_2$ не менее 99,5 %, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора в пределах от 3,0 до 4,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха со сладковатым терпким вкусом. — aluminium potassium sulphate

83 **алюмо-аммониевая сернокислая соль:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый упариванием растворов сульфата алюминия и сульфата аммония, содержащий основного вещества $AlNH_4(SO_4)_2$ не менее 99,5 %, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха со сладковатым терпким вкусом.

aluminium ammonium sulphate

84 **едкий натр:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый электролизом водного раствора поваренной соли, содержащий в твердой форме 98,0 % щелочи NaOH, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, ртути — не более 1,0 мг/кг, представляющий собой белые хлопья, гранулы без запаха.

sodium hydroxide

85 **едкое кали:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый электролизом водного раствора хлорида калия или кипячением углекислого калия в известковом молоке, содержащий основного вещества щелочи KOH не менее 85,0 %, свинца — не более 10,0 мг/кг, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, представляющий собой белые хлопья, гранулы без запаха.

potassium hydroxide

86 **гидроокись кальция:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый действием воды на известь CaO, содержащий основного вещества щелочи $Ca(OH)_2$ не менее 92,0 %, фторидов — не более 50 мг/кг, бария — не более 300 мг/кг, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

calcium hydroxide

87 **гидроокись аммония:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дистилляцией скрубберной аммиачной воды с водяным паром и последующей дефлегмацией и конденсацией, содержащий аммиака не менее 27,0 %, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную жидкость с едким запахом аммиака.

ammonium hydroxide

88 **гидроокись магния:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый осаждением солей магния из растворов с помощью едкого натра или обработкой природных рассолов, содержащих хлорид и сульфат магния, содержащий основного вещества $Mg(OH)_2$ не менее 95,0 % по безводному основанию, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха со слабым щелочным вкусом.

magnesium hydroxide

89 **окись кальция:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом извести в печах при температурах от 900 °С до 1200 °С, содержащий основного вещества CaO не менее 95,0 % по остатку от сжигания, фторидов — не более 50 мг/кг, бария — не более 300 мг/кг, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой твердый серовато-белый гигроскопичный порошок без запаха.

calcium oxide

90 **алюмофосфорнокислый кислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием алюмофосфата с едким натром или карбонатом натрия, содержащий основного вещества в форме $NaAl_3H_{14}(PO_4)_8 \cdot 4H_2O$ и $Na_3Al_2H_{15}(PO_4)_8$ не менее 95,0 %, фторидов — не более 25 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый порошок без запаха.

sodium aluminium phosphate acidic

91 **глюконо-дельта лактон:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый низкотемпературным выделением при концентрировании D-глюконовой кислоты до концентрации свыше 80 %, содержащий основного вещества ангидрида $C_6H_{10}O_6$ не менее 99,0 %, свинца — не более 2,0 мг/кг, имеющий температуру плавления 152 °С, представляющий собой белый порошок со слабокисловатым вкусом.

glucono feltalactone

92 **глюконовокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_6H_{11}NaO_7$ не менее 98,0 %, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, свинца — не более 2,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора в пределах от 6,5 до 7,5, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — sodium gluconate

93 **глюконовокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты едким кали, содержащий основного вещества $C_6H_{11}KO_7$ не менее 97,0 % и не более 103 % высушенной соли, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, свинца — не более 2,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора в пределах от 7,0 до 8,3, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — potassium gluconate

94 **глюконовокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты гидроокисью кальция или двууглекислым кальцием, содержащий основного вещества $C_{12}H_{22}CaO_{14}$ не менее 98,0 % по безводной соли и не более 102 % — по моногидрату, свинца — не более 2,0 мг/кг, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора в пределах от 6,0 до 8,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — calcium gluconate

95 **глюконовокислый магний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты гидроокисью магния, содержащий основного вещества $C_{12}H_{22}MgO_{14}$ не менее 98,0 % по безводной соли, свинца — не более 2,0 мг/кг, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — magnesium gluconate

96 **янтарнокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты едким натром, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — sodium succinate

97 **янтарнокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты едким кали, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — potassium succinate

98 **янтарнокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты гидроокисью кальция, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. — calcium succinate

Алфавитный указатель терминов на русском языке

аммоний адипиновокислый	50
аммоний лимоннокислый 3-замещенный	55
аммоний молочнокислый	20
аммоний углекислый	70
аммоний углекислый кислый	71
аммоний уксуснокислый	17
аммоний фосфорнокислый 1-замещенный	37
аммоний фумаровокислый	54
аммоний яблочнокислый	41
гидроокись аммония	87
гидроокись кальция	86
гидроокись магния	88
глюконо-дельталактон	91
железо углекислое	73
кали едкое	85
калий адипиновокислый	49
калий глюконовокислый	93
калий лимоннокислый 1-замещенный	25
калий лимоннокислый 3-замещенный	26
калий молочнокислый	18
калий пирофосфорнокислый	60
калий полифосфорнокислый	64
калий сернокислый	78
калий сернокислый кислый	79
калий углекислый	68
калий углекислый кислый	69
калий уксуснокислый	13
калий фосфорнокислый 1-замещенный	33
калий фумаровокислый	52
калий яблочнокислый	44
калий янтарнокислый	97
кальций виннокислый	47
кальций глюконовокислый	94
кальций лимоннокислый 1-замещенный	27
кальций лимоннокислый 3-замещенный	28
кальций молочнокислый	19
кальций пирофосфорнокислый	61
кальций пирофосфорнокислый кислый	62
кальций сернокислый	80
кальций уксуснокислый	16
кальций фосфорнокислый 1-замещенный	34
кальций фосфорнокислый 2-замещенный	35
кальций фосфорнокислый 3-замещенный	36
кальций фумаровокислый	53
кальций яблочнокислый	45
кальций яблочнокислый кислый	46
кальций янтарнокислый	98
кислота адипиновая	10
кислота винная	8

кислота глюконовая 12
кислота лимонная 7
кислота мета-винная 9
кислота молочная 4
кислота ортофосфорная 29
кислота пищевая 1
кислота серная 75
кислота соляная 74
кислота уксусная ледяная 3
кислота фумаровая 6
кислота яблочная 5
кислота янтарная 11
магний глюконовокислый 95
магний лимоннокислый 40
магний молочнокислый 21
магний углекислый кислый 72
магний фосфорнокислый 1-замещенный 38
магний фосфорнокислый 2-замещенный 39
натр едкий 84
натрий адипиновокислый 48
натрий глюконовокислый 92
натрий дигидро-пирофосфорнокислый 57
натрий кислый алюмофосфорнокислый 90
натрий лимоннокислый 1-замещенный 22
натрий лимоннокислый 2-замещенный 23
натрий лимоннокислый 3-замещенный 24
натрий моногидро-пирофосфорнокислый 58
натрий пирофосфорнокислый 59
натрий полифосфорнокислый 63
натрий сернокислый 76
натрий сернокислый кислый 77
натрий углекислый 65
натрий углекислый кислый 66
натрий уксуснокислый 14
натрий уксуснокислый 2-замещенный 15
натрий фосфорнокислый 1-замещенный 30
натрий фосфорнокислый 2-замещенный 31
натрий фосфорнокислый 3-замещенный 32
натрий фумаровокислый 51
натрий яблочнокислый 42
натрий яблочнокислый кислый 43
натрий янтарнокислый 96
окись кальция 89
регулятор кислотности 2
регулятор кислотности пищевого продукта 2
смесь кислого углекислого натрия и углекислого карбоната 67
соединение лимоннокислых аммония и железа комплексное 56
соль сернокислая алюмоаммониевая 83
соль сернокислая алюмокалиевая 82
соль сернокислая алюмонатриевая 81

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

acetic acid glacial	3
acidity regulator	2
adipic acid	10
aluminium ammonium sulphate	83
aluminium potassium sulphate	82
aluminium sodium sulphate	81
ammonium acetate	17
ammonium adipate	50
ammonium carbonate	70
ammonium citrate	55
ammonium fumarate	54
ammonium hydrogen carbonate	71
ammonium hydroxide	87
ammonium lactate	20
ammonium malate	41
calcium acetate	16
calcium dihydrogen diphosphate	62
calcium fumarate	53
calcium gluconate	94
calcium hydrogen malate	46
calcium hydroxide	86
calcium lactate	19
calcium malate	45
calcium oxide	89
calcium succinate	98
calcium sulphate	80
calcium tartrate	47
citric acid	7
dicalcium diphosphate	61
dicalcium orthophosphate	35
dimagnesium orthophosphate	39
dissodium acetate	15
dissodium citrate	23
dissodium diphosphate	57
dissodium orthophosphate	31
ferric ammonium citrate	56
ferrous carbonate	73
food acid	1
fumaric acid	6
gluconic acid	12
glucono delta-lactone	91
hydrochloric acid	74
lactic acid	4

magnesium citrate 40
magnesium gluconate 95
magnesium hydrogen carbonate 72
magnesium hydroxide 88
magnesium lactate 21
malic acid 5
metatartaric acid 9
monoammonium orthophosphate 37
monocalcium citrate 27
monocalcium orthophosphate 34
monomagnesium orthophosphate 38
monopotassium citrate 25
monopotassium orthophosphate 33
monosodium citrate 22
monosodium orthophosphate 30
orthophosphoric acid 29
pentapotassium triphosphate 64
pentasodium triphosphate 63
potassium acetate 13
potassium adipate 49
potassium carbonate 68
potassium gluconate 93
potassium fumarate 52
potassium hydrogen carbonate 69
potassium hydrogen sulphate 79
potassium hydroxide 85
potassium lactate 18
potassium malate 44
potassium succinate 97
potassium sulphate 78
sodium acetate 14
sodium adipate 48
sodium aluminium phosphate acidic 90
sodium carbonate 65
sodium fumarate 51
sodium gluconate 92
sodium hydrogen carbonate 66
sodium hydrogen malate 43
sodium hydrogen sulphate 76
sodium hydroxide 84
sodium malate 42
sodium secquicarbonate 67
sodium succinate 96
sodium sulphate 77

succinic acid	11
sulphuric acid	75
tartaric acid	8
tetrapotassium diphosphate	60
tetrasodium diphosphate	59
triammonium citrate	55
tricalcium citrate	28
tricalcium orthophosphate	36
tripotassium citrate	26
trisodium citrate	24
trisodium diphosphate	58
trisodium orthophosphate	32

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта

А.1 кислотность пищевого продукта: Мера содержания кислот, вносимых в пищевой продукт или являющихся следствием окислительных, гидролитических и биохимических процессов: скисание, квашение, брожение, созревание, гниение в результате деятельности микроорганизмов.

А.2 активная кислотность: Количество ионов водорода, образующихся при диссоциации кислот, содержащихся во взятой навеске используемого продукта, и выраженное показателем pH.

А.3 щелочность пищевого продукта: Мера содержания щелочи, вносимой в пищевой продукт и/или аммиака, выделяющегося при разложении солей аммония и амидов, находящихся в составе пищевых продуктов.

УДК 663.051:006.354:661:73:006.354 ОКС 01.040.67
67.220.20 Н00

Ключевые слова: пищевая добавка, пищевая кислота, регулятор кислотности

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 27.12.2018. Подписано в печать 15.01.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,23.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

gost.e-ecolog.ru