ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 52481— 2010**

# КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

## Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии)

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 9 ноября 2010 г. № 359-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52481—2005

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 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, 2011, 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 . . . . . 9
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке . . . . . 10

## 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 другого стандарта, действующая на том же уровне стандартизации, которая заключена в рамки из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

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 данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

## Термины и определения

Food colours. Terms and definitions

Дата введения — 2011—07—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 пищевым красителям, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

1

| | |
|---|---|
| **пищевой краситель:** Пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов.<br>Примечание — К пищевым красителям не относятся пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов: оболочек для сыров и колбас, поверхностей для клеймения мяса и маркировки сыров и яиц.<br>[ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.16] | food colour |

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

3 **антоциановый краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе гликозиды антоцианидинов, представляющих собой соли бензопирилия. — anthocyan colour

4 **антрахиноновый краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе антрахинон или его производные. — anthraquinone colour

5 **беталаиновый краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе бетанин, бетаксантин и продукты распада беталаина. — betanin colour

6 **дицинномаилметановый краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе два гидроксифенильных ядра, соединенные диен-дионовым фрагментом. — diferuloylmethane colour

7 **изоаллоксазиновый краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе сконденсированные фрагменты рибозы и аллоксазина. — riboflavine colour

8 **карамельный краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе карамелизованный сахар. — caramel colour

Издание официальное

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

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

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

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

13 **порфириновый краситель:** Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе четыре пиррольных кольца, поочередно связанные друг с другом четырьмя метильными группами. porphyrin colour

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

15 **азокраситель:** Синтетический пищевой краситель, имеющий в своем составе одну или несколько азогрупп. azo colour

16 **индигоидный краситель:** Синтетический пищевой краситель, имеющий в своем составе гетероциклическую индигоидную группировку с сопряженными двойными связями в сочетании с бензольными кольцами. indigoid colour

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

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

**Натуральные пищевые красители**

19 **куркумин:** Дицинномаилметановый краситель, получаемый экстракцией из корневищ культуры Curcuma longa L., содержащий не менее 90 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности этанольного раствора при длине волны 426 нм, представляющий собой кристаллический порошок оранжево-желтого цвета. curcumin

Примечания

1 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.

2 Е-номер: Е100.

20 **рибофлавин:** Изоаллоксазиновый краситель, получаемый методами микробного синтеза, содержащий не менее 98 % ангидридов, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 444 нм, представляющий собой кристаллический порошок оранжево-желтого цвета. riboflavin

Примечания

1 Натуральный рибофлавин имеет аналоги, получаемые методами химического синтеза.

2 Е-номер: Е101(i).

21 **натриевая соль рибофлавин-5'-фосфата:** Изоаллоксазиновый краситель, получаемый взаимодействием рибофлавина с ортофосфорной кислотой, содержащий не менее 95 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 444 нм, представляющий собой кристаллический порошок желто-оранжевого цвета. riboflavin-5'-phosphate sodium salt

Примечания

1 Натриевая соль рибофлавина-5'-фосфата имеет аналог, получаемый методами химического синтеза.

2 Е-номер: Е101(ii).

22 **кармин:** Антрахиноновый краситель, получаемый водной, или водно-спиртовой, или спиртовой экстракцией кошенили, содержащий основного красящего вещества карминовой кислоты не менее 2 %, отвечающей максимуму оптической плотности в водно-аммиачном растворе при длине волны 518 нм, представляющий собой в концентрированном виде порошок от красного до темно-красного цвета. carmine

Примечания
1 Кошениль представляет собой высушенные и измельченные тела самок насекомых Dactylopius coccus Costa.
2 Е-номер: Е120.

23 **хлорофилл:** Порфириновый краситель, получаемый экстракцией с помощью органических растворителей очищенных зеленых растений, в присутствии комплексообразователя магния, представляющий собой смесь хлорофилла *a*, хлорофилла *b*, феофитина *a* и феофитина *b*, содержащий в сумме всех хлорофиллов и их магниевых комплексов не менее 10 %, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 409 нм, имеющий цвет от ярко-зеленого до темно-зеленого. chlorophyll

Примечания
1 В качестве зеленых растений используют травы — люцерну, крапиву.
2 Е-номер: Е140(i).

24 **хлорофиллин:** Порфириновый краситель, получаемый щелочным гидролизом хлорофиллов, представляющий собой смесь хлорофиллина *a* и хлорофиллина *b*, содержащий не менее 95 % хлорофиллинов в образце, высушенном при 100 °С в течение 1 ч, отвечающих максимуму оптической плотности в водно-фосфатном буферном растворе pH = 9,0 при длине волны 405 и 653 нм, имеющий цвет от темно-зеленого до темно-синего. chlorophyllin

Примечание — Е-номер: Е140(ii).

25 **медный комплекс хлорофиллов:** Порфириновый краситель, получаемый экстракцией из зеленых растений в присутствии солей меди, представляющий собой смесь комплексов хлорофилла *a* и хлорофилла *b*, содержащий не менее 10 % медных комплексов хлорофиллов, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 422 и 652 нм, имеющий цвет от голубовато-зеленого до темно-зеленого. copper complex of chlorophylls

Примечания
1 В качестве зеленых растений используют травы — люцерну, крапиву.
2 Е-номер: Е141(i).

26 **медный комплекс хлорофиллинов:** Порфириновый краситель, получаемый щелочным гидролизом хлорофиллов в присутствии солей меди, представляющий собой смесь комплексов хлорофиллина *a* и хлорофиллина *b*, содержащий не менее 95 % медных комплексов хлорофиллинов в образце, высушенном при 100 °С в течение 1 ч, отвечающих максимуму оптической плотности в водно-фосфатном буферном растворе pH = 7,5 при длине волны 405 и 630 нм, имеющий цвет от темно-зеленого до темно-синего. copper complex of chlorophyllins

Примечание — Е-номер: Е141(ii).

27 **простой сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета. plain caramel

Примечания

1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
2 Е-номер: Е150*a*.

28 **сульфитный сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов в присутствии сернистой кислоты, сульфитов и гидросульфитов калия и натрия, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета. caustic sulphite caramel

Примечания
1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
2 Е-номер: Е150*b*.

29 **аммиачный сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов в присутствии гидроксида, карбоната, гидрокарбоната, фосфата аммония, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета. ammonia caramel

Примечания
1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
2 Е-номер: Е150*c*.

30 **сульфитно-аммиачный сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов в присутствии как сульфитов, так и аммонийных соединений, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета. sulphite ammonia caramel

Примечания
1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
2 Е-номер: Е150*d*.

31 **каротин:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией растительного сырья и водорослей вида Dunaliella salina (или микробиологическим путем, с использованием биомассы гриба Blekslea trispora), содержащий каротины в пересчете на бета-каротин не менее 5 % и не менее 0,2 % в экстрактах растительных масел, отвечающие максимуму оптической плотности в циклогексане при длинах волн 440 и 457 нм и 470 и 486 нм, представляющий собой в твердом виде кристаллическое вещество оранжевого цвета. carotene

Примечания
1 Основным красящим веществом каротина является бета-каротин.
2 Е-номер: Е160*a*.

32 **аннато;** i: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией органическими растворителями или диоксидом углерода оболочек семян орлеанового дерева Bixa orellana L., содержащий красящих веществ биксина и норбиксина не менее 75 % и 25 % от массы каротиноидов, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 502 нм и в водном растворе в присутствии гидроксида калия при длине волны 482 нм, представляющий собой в твердом виде порошок красновато-бурого цвета. annatto i

Примечания
1 Биксин и норбиксин могут содержать и цис- и трансизомеры.
2 Е-номер: Е160*b*(i).

33 **аннато;** ii: Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией водой в присутствии гидроксидов натрия или калия оболочек семян орлеанового дерева Bixa orellana L., содержащий красящих веществ не менее 0,1 % в пересчете на норбиксин, отвечающих максимуму оптической плотности при длине волны 482 нм, представляющий собой жидкость красноватого цвета. annatto ii

Примечание — Е-номер: Е160*b*(ii).

34 **масляный экстракт аннато:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией растительным маслом оболочек семян орлеанового дерева Bixa orellana L., содержащий красящих веществ не менее 0,1 % в пересчете на биксин, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 502 нм, представляющий собой раствор или суспензию красновато-бурого цвета. oil extracted annatto

Примечание — Е-номер: Е160*b*(iii).

35 **маслосмолы паприки:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией органическими растворителями или диоксидом углерода молотых стручков паприки Capsicum annuum L., содержащий красящих веществ капсантин и капсорубин не менее 30 % от суммарного количества каротиноидов в экстракте, отвечающих максимуму оптической плотности в ацетоне при длине волны 462 нм, представляющий собой темно-красную вязкую жидкость. paprika extract

Примечание — Е-номер: Е160*c*.

36 **ликопин:** Каротиноидный краситель, получаемый микробиологическим путем из биомассы гриба Blekslea trispora, содержащий красящих веществ не менее 5 %, отвечающих максимуму оптической плотности в гексане при длине волны 470 нм, представляющий собой красный кристаллический порошок. lycopene

Примечания
1 Ликопин имеет синтетический аналог.
2 Е-номер: Е160*d*.

37 **лютеин:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией органическими растворителями и/или диоксидом углерода съедобных и/или зеленых растений, содержащий красящих веществ в пересчете на лютеин не менее 4 %, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформо-этанольной смеси при длине волны 445 нм, представляющий собой желтовато-бурую жидкость. lutein

Примечания
1 В качестве съедобных и/или зеленых растений используют лепестки бархатцев Tagetes erecta L., люцерны.
2 Е-номер: Е161*b*.

38 **свекольный красный краситель:** Беталаиновый краситель, получаемый прессованием или экстракцией водой красной свеклы Beta vulgaris L. var. rubra с последующим концентрированием, содержащий красящего вещества бетанина не менее 0,4 %, отвечающего максимуму оптической плотности в водном растворе pH = 5 при длине волны 535 нм, представляющий собой жидкость красного цвета. beetroot red

Примечания
1 В концентрированном виде краситель может быть в виде пасты или порошка.
2 Е-номер: Е162.

39 **антоциан:** Антоциановый краситель, получаемый экстракцией сульфитной и подкисленной водой, диоксидом углерода, метанолом или этанолом натуральных овощей и съедобных фруктов, отвечающий максимумам оптической плотности в метанольном растворе 0,01 %-ной соляной кислоты при длинах волн 530, 532, 535, 542, 543 и 546 нм, представляющий собой жидкость с легким характерным запахом. anthocyanin

Примечания
1 В качестве красящих веществ используют цианидин, пеонидин, мальвидин, дельфинидин, петунидин, пеларгонидин.
2 В концентрированном виде краситель может быть в виде пасты или порошка.
3 Е-номер: Е163.

40 **танин:** Натуральный пищевой краситель, получаемый экстракцией кислотными растворителями природных растений, таких как сицилийский или американский сумах Rhus corieria, R. Galabra, R. Thypia, «чернильных» орешков дуба Quercus infectoria, стручков тары Caesalpinia spinosa, содержащий в высушенном виде не менее 96 % красящих веществ танинов, представляющий собой аморфный порошок от светло-желтого до светло-коричневого цвета со слабым характерным запахом и терпким вяжущим вкусом. tannin

Примечания
1 Кроме перечисленных природных растений танины содержатся в древесине дуба и каштана, в коре ивы, лиственницы, ели.
2 Красящими веществами танинов служат сложные эфиры фенольных и многоатомных кислот.
3 Танин допускается использовать в ряде продуктов как эмульгатор, стабилизатор, загуститель и осветлитель.
4 Е-номер: Е181.

**Синтетические пищевые красители**

41 **тартразин:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием сульфаниловой кислоты с сульфофенилпиразолон-карбоновой кислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 426 нм, представляющий собой светло-оранжевый порошок или гранулы. tartrazine

Примечание — Е-номер: Е102.

42 **желтый хинолиновый краситель:** Хинолиновый краситель, получаемый сульфонированием хинолил-индандиона, содержащий не менее 70 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе уксусной кислоты pH = 5 при длине волны 411 нм, представляющий собой желтый порошок или гранулы. quinoline yellow colour

Примечание — Е-номер: Е104.

43 **желтый «солнечный закат» FCF краситель:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием сульфаниловой кислоты с нафтолсульфокислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в нейтральном водном растворе при длине волны 485 нм, представляющий собой оранжево-красный порошок или гранулы. sunset yellow FCF colour

Примечание — Е-номер: Е110.

44 **азорубин:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием нафтионовой кислоты с нафтолсульфокислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 516 нм, представляющий собой красно-каштановый порошок или гранулы. azorubine

Примечание — Е-номер: Е122.

45 **понсо 4R краситель:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием нафтионовой кислоты с нафтолдисульфокислотой, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 505 нм, представляющий собой красноватый порошок или гранулы. ponceau 4R colour

Примечание — Е-номер: Е124.

46 **очаровательный красный АС краситель:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием аминометокситолуолсульфокислоты с нафтолсульфокислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в нейтральном водном растворе при длине волны 504 нм, представляющий собой темно-красный порошок или гранулы. allura red AC colour

Примечание — Е-номер: Е129.

47 **патентованный синий V краситель**: Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией гидрокси-бензальдегида с диэтиланилином и последующим сульфированием продукта и окислением до натриевой соли, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в подкисленном водном растворе pH = 5 при длине волны 638 нм, представляющий собой темно-синий порошок или гранулы. patent blue V colour

Примечание — Е-номер: Е131.

48 **индигокармин:** Индигоидный краситель, получаемый сплавлением фенилглицина с амидом натрия с последующим окислением продукта и его сульфанированием, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 610 нм, представляющий собой темно-синий порошок или гранулы.

indigotine

Примечание — Е-номер: Е132.

49 **бриллиантовый голубой FCF краситель:** Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией формилбензосульфокислоты с этиланилинотолуолсульфокислотой и последующим окислением продукта в натриевую соль, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 630 нм, представляющий собой красновато-голубой порошок или гранулы.

brilliant blue FCF colour

Примечание — Е-номер: Е133.

50 **зеленый S краситель:** Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией тетраметилдиамино-бензгидрола с нафтолдисульфокислотой и последующим окислением продукта в натриевую соль, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 632 нм, представляющий собой темно-голубой или темно-зеленый порошок или гранулы.

green S colour

Примечание — Е-номер: Е142.

51 **зеленый прочный FCF краситель:** Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией ортосульфобензальдегида с этиланилинотолуолсульфокислотой с последующим переводом продукта в натриевую соль, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в 50 %-ном водном растворе этанола при длине волны 624 нм, представляющий собой порошок или гранулы от красного до коричнево-фиолетового цвета.

fast green FCF colour

Примечание — Е-номер: Е143.

52 **бриллиантовый черный PN краситель:** Азокраситель, получаемый двойным диазотированием и сочетанием сульфаниловой кислоты с аминонафталинсульфокислотой с последующим сочетанием продукта гидроксиацетиламинонафталин-дисульфокислотой и переводом в натриевую соль, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 570 нм, представляющий собой порошок или гранулы черного цвета.

brilliant black PN colour

Примечание — Е-номер: Е151.

53 **коричневый HT краситель:** Азокраситель, получаемый двойным диазотированием и сочетанием нафтионовой кислоты с гидроксибензиловым спиртом, последующим окислением продукта в натриевую соль, содержащий не менее 70 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в нейтральном водном растворе pH = 7 при длине волны 460 нм, представляющий собой красновато-коричневый порошок или гранулы.

brown HT colour

Примечание — Е-номер: Е155.

54 **бета-апо-8′-каротиновый альдегид:** Каротиноидный краситель, получаемый химическим синтезом из углеводородов меньшей молекулярной массы, содержащий не менее 96 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности в циклогексане при длине волны 461 нм, представляющий собой темный фиолетовый кристаллический порошок с металлическим блеском.

beta-apo-8′ carotenal

Примечание — Е-номер: Е160*e*.

55 **этиловый [метиловый] эфир бета-апо-8′-каротиновой кислоты:** Каротиноидный краситель, получаемый этанолизом [метанолизом] из углеводородов меньшей молекулярной массы, содержащий не менее 96 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности в циклогексане при длине волны 449 нм, представляющий собой кристаллический порошок от красного до фиолетово-красного цвета.

ethyl [methyl] ester of beta-apo-8′-carotenoic acid

Примечание — Е-номер: Е160*f*.

56 **кантаксантин:** Каротиноидный краситель, получаемый методом химического синтеза из углеводородов меньшей молекулярной массы, содержащий красящих веществ не менее 96 % в пересчете на кантаксантин, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе, циклогексане и петролейном эфире при длине волны 467, 472 и 485 нм, представляющий собой яркие фиолетовые кристаллы или порошок.

canthaxanthin

Примечание — Е-номер: Е161*g*.

**Неорганические пищевые красители**

57 **растительный уголь** (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый карбонизацией растительных материалов, содержащий не менее 95 % углерода в пересчете на ангидридную форму остатка после сжигания, представляющий собой черный порошок без запаха и вкуса.

vegetable carbon

Примечания

1 В качестве растительных материалов используют древесину, остатки целлюлозы, торф, скорлупу кокосовых и других орехов.
2 Е-номер: Е153.

58 **карбонат кальция** (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый из природного известняка или осаждением ионов кальция совместно с карбонатными ионами в результате химических реакций, содержащий пигмента не менее 98 % в пересчете на ангидридную форму, представляющий собой белый кристаллический или аморфный порошок без запаха и вкуса.

calcium carbonate

Примечание — Е-номер: Е170.

59 **диоксид титана** (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый при переработке и восстановлении титансодержащих руд — анатаза и/или рутила, содержащий не менее 99 % пигмента, представляющий собой ярко-белый порошок без запаха и вкуса.

titanium dioxide

Примечание — Е-номер: Е171.

60 **оксиды и гидроксиды железа** (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый химическим синтезом, содержащий не менее 60 % гидратированной формы оксида железа (III) желтого и не менее 68 % смеси ангидридной формы оксида железа (III) красного с соединением, содержащим закись-окись железа (II) и (III) черного, представляющий собой порошок желтого, красного, бурого или темного оттенков.

iron oxides and iron hydroxides

Примечание — Е-номер: Е172.

61 **серебро** (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый при переработке и восстановлении свинцово-цинковых руд, содержащий не менее 99,5 % серебра, представляющий собой серебристый порошок или тонкие пластины.

silver

Примечание — Е-номер: Е174.

62 **золото** (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый при переработке и восстановлении золотоносных руд, содержащий не менее 90 % золота, представляющий собой золотистый порошок или тонкие пластины. gold

Примечания
1 Содержание меди в красителе не более 4 %.
2 Е-номер: Е175.

## Алфавитный указатель терминов на русском языке


**азокраситель** 15
**азорубин** 44
**альдегид бета-апо-8'-каротиновый** 54
**аннато;** I 32
**аннато;** ii 33
**антоциан** 39
**диоксид титана** (неорганические пищевые красители) 59
**золото** (неорганические пищевые красители) 62
**индигокармин** 48
**кальция карбонат** (неорганические пищевые красители) 58
**кантаксантин** 56
**кармин** 22
**каротин** 31
**колер сахарный аммиачный** 29
**колер сахарный простой** 27
**колер сахарный сульфитно-аммиачный** 30
**колер сахарный сульфитный** 28
**комплекс хлорофиллинов медный** 26
**комплекс хлорофиллов медный** 25
**краситель антоциановаый** 3
**краситель антрахиноновый** 4
**краситель беталаиновый** 5
**краситель голубой бриллиантовый FCF** 49
**краситель дицинномаилметановый** 6
**краситель зеленый S** 50
**краситель изоаллоксазиновый** 7
**краситель индигоидный** 16
**краситель карамельный** 8
**краситель каротиноидный** 10
**краситель коричневый HT** 53
**краситель красный очаровательный AC** 46
**краситель красный свекольный** 38
**краситель ксантеновый** 9
**краситель пищевой** 1
**краситель пищевой натуральный** 2
**краситель пищевой неорганический** 11
**краситель пищевой синтетический** 14
**краситель понсо 4R** 45
**краситель порфириновый** 13
**краситель прочный зеленый FCF** 51
**краситель синий патентованный V** 47
**краситель «солнечный закат» желтый FCF** 43
**краситель триарилметановый** 17
**краситель хинолиновый** 18
**краситель хинолиновый желтый** 42
**краситель черный бриллиантовый PN** 52

**куркумин** 19
**ликопин** 36
**лютеин** 37
**маслосмолы паприки** 35
**оксиды и гидроксиды железа** (неорганические пищевые красители) 60
**пигмент пищевой** 12
**рибофлавин** 20
**серебро** (неорганические пищевые красители) 61
**соль рибофлавин-5′-фосфата натриевая** 21
**танин** 40
**тартразин** 41
**уголь растительный** (неорганические пищевые красители) 57
**хлорофилл** 23
**хлорофиллин** 24
**экстракт аннато масляный** 34
**эфир бета-апо-8′-каротиновой кислоты метиловый** 55
**эфир бета-апо-8′-каротиновой кислоты этиловый** 55

## Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

allura red AC colour 46
ammonia caramel 29
annatto; i 32
annatto; ii 33
anthocyan colour 3
anthocyanin 39
anthraquinone colour 4
azo colour 15
azorubine 44
beetroot red 38
beta-apo-8′-carotenal 54
betanin colour 5
brilliant black PN colour 52
brilliant blue FCF colour 49
brown HT colour 53
calcium carbonate 58
canthaxanthin 56
caramel colour 8
carmine 22
carotene 31
carotenoid colour 10
caustic sulphite caramel 28
chlorophyll 24
chlorophyllin 23
copper complex of chlorophyllins 26
copper complex of chlorophylls 25
curcumin 19
diferuloylmethane colour 6
ethyl ester of beta-apo-8′-carotenoic acid 55
fast green FCF colour 51
food colour 1
food pigment 12
gold 62
green S colour 50
indigoid colour 16
indigotine 48

inorganic food colour 11
iron oxides and iron hygroxides 60
lutein 37
lycopene 36
methyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid 55
natural food colour 2
oil extracted annatto 34
paprika extract 35
patent blue V colour 47
plain caramel 27
poncean 4R colour 45
porphyrin colour 13
quinoline colour 18
quinoline yellow colour 42
riboflavin 20
riboflavine colour 7
riboflavine-5'-phosphate sodium salt 21
silver 61
sulphite ammonia caramel 30
sunset yellow FCF colour 43
synthetic food colour 14
tannin 40
tartrazine 41
titanium dioxide 59
triarylmethane colour 17
vegetable carbon 57
xanthene colour 9

УДК 663.9; 661.73; 664.41:006.354

ОКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: пищевой краситель, пищевой пигмент, натуральный пищевой краситель, синтетический пищевой краситель, неорганический пищевой краситель

Редактор *Е.В. Зубарева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru