МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34096— 2017

Добавки пищевые

АГЕНТЫ ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (ФГБНУ ВНИИПД)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 2 июля 2017 г. № 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004··97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 августа 2017 г. № 804-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34096—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 В настоящем стандарте учтена терминология Единого стандарта на пищевые добавки Комиссии Кодекса Алиментариус CODEX STAN 192—1995 «General Standard for Food Additives» в части Спецификаций на пищевые добавки — влагоудерживающие агенты и Единого свода спецификаций пищевых добавок Объединенного экспертного комитета по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ «Combined compendium of food additive specificacion JECFA. Volume 4»

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 3
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке 3

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области влагоудерживающих агентов пищевой продукции.

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.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и т. п.) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера 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 иноязычные эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Добавки пищевые

АГЕНТЫ ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Термины и определения

Food additives. Humectants agents of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области влагоудерживающих агентов пищевой продукции.

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

2 Термины и определения

Общее понятие

1 **влагоудерживающий агент** [*влагоудерживающее вещество*] **(пищевой продукции):** Пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания.	humectant agent; moisture-holding substance

Влагоудерживающие агенты

2 **натрия лактат:** Влагоудерживающий агент пищевой продукции, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроксидом или карбонатом натрия, содержащий от 57,0 % до 66,0 % основного вещества $NaC_3H_5O_3$, представляющий собой прозрачную сиропообразную жидкость от светло-желтого до светло-коричневого цвета с солоноватым вкусом и слабым характерным содовым запахом.	sodium lactate

Примечания

1 Натрия лактат может быть использован как наполнитель.

2 Е-номер: Е 325.

3 **глицерин:** Влагоудерживающий агент пищевой продукции, получаемый омылением природных глицеридов пальмитиновой, стеариновой и олеиновой кислот или омылением хлоргидринов, получаемых из пропилена, содержащий не менее 98,0 % основного вещества $C_3H_8O_3$, представляющий собой бесцветную, прозрачную, сиропообразную жидкость со сладким вкусом и слабым сладковатым запахом.	glycerol

Примечания

1 Глицерин может быть использован как загуститель и/или носитель в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и БАД.

2 Е-номер: Е 422.4.

Издание официальное

4 **поливиниловый спирт:** Влагоудерживающий агент пищевой продукции, получаемый гидролизом или алкоголизом полимеров сложных виниловых эфиров, содержащий от 5,0 % до 8,0 % ацетата натрия, от 0,05 % до 5,0 % ацетатных групп, представляющий собой порошок или крупинки белого или светло-желтого цвета. polyvinyl alcohol

Примечания
1 Поливиниловый спирт может быть использован как глазирователь.
2 Е-номер: Е 1203.

5 **диацетин** [*глицерилдиацетат*]**:** Влагоудерживающий агент пищевой продукции, получаемый этерификацией уксусного ангидрида глицерином, содержащий не менее 94,0 % основного вещества $C_7H_{12}O_5$, представляющий собой бесцветную, прозрачную маслянистую жидкость со слабым жирным вкусом. diacetin; glyceryl diacetate

Примечания
1 Диацетин может быть использован как носитель в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и БАД.
2 Е-номер: Е 1517.

6 **триацетин:** Влагоудерживающий агент пищевой продукции, получаемый этерификацией уксусного ангидрида глицерином, содержащий не менее 98,0 % основного вещества $C_9H_{14}O_6$, представляющий собой бесцветную, прозрачную маслянистую жидкость с горьким вкусом. triacetin

Примечания
1 Триацетин может быть использован как носитель в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и БАД.
2 Е-номер: Е 1518.

7 **пропиленгликоль:** Влагоудерживающий агент пищевой продукции, получаемый гидратацией пропиленоксида, содержащий не менее 99,5 % основного вещества $C_3H_8O_2$, представляющий собой бесцветную, прозрачную, вязкую жидкость сладковатого вкуса. propylene glycol

Примечания
1 Пропиленгликоль может быть использован как носитель в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и БАД.
2 Е-номер: Е 1520.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

агент влагоудерживающий 1
агент влагоудерживающий пищевой продукции 1
вещество влагоудерживающее 1
глицерилдиацетат 5
глицерин 3
диацетин 5
лактат натрия 2
пропиленгликоль 7
спирт поливиниловый 4
триацетин 6

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

diacetin 5
glycerol 3
glyceryl diacetate 5
humectant agent 1
moisture-holding substance 1
polyvinyl alcohol 4
propylene glycol 7
sodium lactate 2
triacetin 6

УДК: 663.05:006.354

МКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: пищевые добавки, влагоудерживающие агенты, пищевая продукция, термины, определения

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 06.08.2018. Подписано в печать 08.08.2018 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,78.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru