ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58008— 2017

СОЛЬ ПИЩЕВАЯ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (ФГБНУ ВНИИПД) и Публичным акционерным обществом «Соль Руси» (ПАО «Соль Руси»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2017 г. № 1859-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, уведомления 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, 2018

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 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
Приложение А (справочное) Сорта соли, добываемые в мире 8
Приложение Б (справочное) Сорта соли для декорирования и придания специального вкуса и цвета пищевым продуктам 10
Алфавитный указатель терминов на русском языке 11
Алфавитный указатель терминов на английском языке 13

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в порядке, отражающем систему понятий, используемых в сфере добычи, производства и применения пищевой соли.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОЛЬ ПИЩЕВАЯ

Термины и определения

Food grade salt.
Terms and definitions

Дата введения — 2018—05—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в сфере добычи, производства и применения пищевой соли.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для использования при проведении работ по стандартизации, во всех видах документации и научно-технической литературы, касающихся указанной сферы деятельности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт:
ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

Общие понятия

1 **пищевая соль**: Кристаллический продукт, содержащий не менее 97,0 % хлорида натрия, используемый в качестве ингредиента в пище, представляющий собой кристаллы, гранулы, чешуйки или хлопья, зерна или куски. — food grade salt

Примечания

1 В составе пищевой соли могут присутствовать другие естественные компоненты в зависимости от происхождения и способа производства соли.

2 Помимо основной функции пищевая соль может быть использована в качестве носителя пищевых добавок, вкусоароматических веществ и обогащающих элементов.

3 Мелкокристаллическая пищевая соль, предназначенная для посола пищи во время ее употребления, в обиходе называется столовой.

4 Синоним пищевой соли «поваренная соль» в силу своей архаичности далее использовать в нормативных документах не рекомендуется.

Издание официальное

2 **каменная соль**: Природная неочищенная соль, получаемая из подземных кристаллических масс, залегающих в толще горных пород, содержащая не менее 97,0 % хлорида натрия, примеси неорганических и органических веществ. rock salt

Примечание — Каменная соль добывается шахтным или карьерным способом.

3 **каменная соль очищенная**: Хлорид натрия промытый, отбеленный и очищенный от всех возможных примесей и элементов. refined salt

4 **каменная соль отбеленная**: Кристаллический хлорид натрия, прошедший стадию отбелки с помощью механической обработки. bleached rock salt

5 **рассол**: Концентрированный раствор хлорида натрия. brine

6 **сырой рассол**: Рассол, добываемый из скважин путем подземного выщелачивания пластов соли, с массовой концентрацией хлорида натрия не менее 300 г/дм^3. raw brine

7 **очищенный рассол**: Рассол, прошедший химическую очистку, с массовой концентрацией хлорида натрия не менее 290 г/дм^3. purified brine

8 **шлам от очистки рассола**: Очищенный и маточный рассолы, смешанные с химически осажденным мелом и гидроксидом магния. brine sludge

9 **маточный рассол**: Рассол, получаемый в процессе вываривания соли из очищенного рассола с массовой концентрацией хлорида натрия не менее 150 г/дм^3. mother brine

10 **естественный рассол**: Раствор соли, образующийся в результате проникновения грунтовых вод и размывания подземного пласта. natural brine

11 **искусственный рассол**: Раствор соли, получаемый подземным выщелачиванием соли водой, специально подаваемой в зону расположения соляного пласта через скважины, или путем растворения в бассейнах добытой твердой соли. artificial brine

12 **озерные рассолы**: Концентрированные растворы соли, образующиеся в безсульфатных и сульфатных озерах и лиманах хлоридного типа при естественном испарении воды под действием солнечного тепла. lake brines

13 **выварочная соль**: Соль, получаемая в результате вываривания искусственных или естественных рассолов, представляющая собой кристаллический сыпучий продукт, с массовой концентрацией хлорида натрия не менее 99,7 %. pan salt

14 **самосадочная соль**: Соль, кристаллизующаяся из рапы озер и лиманов в результате естественного испарения воды под действием солнечного тепла. solar evaporated salt

15 **гранатка**: Слой рыхлой, рассыпчатой самосадочной соли в озерах в виде несцементированных крупных и слабосцементированных кристаллов, загрязненных илом.

Примечание — Гранатка образуется в озерах, где соляная масса целиком пропитана рапой.

16 **новосадка**: Новый слой самосадочной соли, кристаллизующейся над старым слоем в самосадочных озерах после разбавления рапы.

17 **обогащенная необработанная соль**: Соль, освобожденная от примесей в процессе промывки в соляном растворе либо при выдерживании ее в бугрях соли. enriched crude salt

18 **обогащенная соль**: Пищевая соль, содержащая помимо хлорида натрия регулируемое количество минералов и микроэлементов. enriched salt

Примечание — В качестве микроэлементов обогащенная соль может содержать фтор или йод.

19 **старосадка**: Слой самосадочной соли, кристаллизующейся над гранаткой.

20 **садочная соль**: Соль, кристаллизующаяся из рапы искусственно созданных соляных озер и бассейнов. evaporated salt

21 **рапá**: Насыщенный рассол в хлоридных, сульфатных и карбонатных озерах, лиманах и бассейнах. leach brine

22 **дендритная соль**: Кристаллы хлорида натрия в виде трехмерных дендритов с объемным весом от 0,7 до 0,8 г/см^3, выделяемые из концентрированных растворов хорошо растворимых в воде хлоридов. dendritic salt

23 **морская соль**: Пищевая соль, получаемая из морской воды путем ее отвода в специальные бассейны для дальнейшего испарения и концентрирования естественным путем, содержащая не менее 95,0 % хлорида натрия. sea salt

Примечания

1 Наличие в морской воде микроэлементов и примесей может придавать морской соли разные цветовые оттенки.

2 Несчищенная морская соль представляет собой мелкие кристаллы серого цвета.

3 Очищенная морская соль, прошедшая рекристаллизацию и сушку, содержит не менее 97,0 % хлорида натрия и представляет собой мелкокристаллический продукт белого цвета.

24 **чешуйчатая соль**: Пищевая морская соль, представляющая собой тонкие чешуйки и хлопья, достигающие размера 1 см в ширину, имеющие белый цвет и насыщенный вкус. flake salt

25 **йодированная соль**: Пищевая соль с добавлением йодсодержащих соединений: йодида или йодата калия или натрия. iodised salt

26 **фторированная соль**: Пищевая соль с добавлением фтористого калия из расчета содержания фтора не более 0,025 %. fluoridated salt

27 **лечебно-профилактическая соль**: Пищевая соль с пониженным содержанием хлорида натрия, обогащенная калием и магнием. curative and prophylactic salt

28 **ароматизированная соль**: Пищевая соль с добавлением различных ароматизаторов и добавок. flavoured salt

29 **завершающая соль**: Пищевая соль, используемая для посола и декорирования готовых блюд. finishing salt

Примечание — Виды завершающей пищевой соли приведены в справочном приложении Б к настоящему стандарту.

30 **посолочная смесь**: Комплексная пищевая добавка на основе пищевой соли с добавлением нитрита натрия не более 0,9 %, используемая в качестве стабилизатора окраски и консерванта при производстве мясопродуктов. curing salt

31 **солезаменитель**: Смесь ингредиентов, являющаяся альтернативой пищевой соли, содержащая в составе хлорида натрия не более 50,0 %, солей калия и магния не более 30,0 %, микроэлементы и фитокомпозиции, составленные из натуральных пряных трав и специй. salt substitute

32 **солезаменитель «Органическая ламинария в порошке»**: Гранулированный продукт морской водоросли «ламинария», содержащий в составе небольшое количество хлорида натрия. kelp powder

Примечание — Служит источником йода и придает продукту острый и солоноватый вкус с привкусом рыбы и морской капусты.

Понятия в сфере свойств и качества соли

33 **цвет соли**: Окрас кристаллов соли в измельченном состоянии. salt colour

Примечание — Окрас кристаллов добываемой соли зависит от природы, содержания примесей, степени очистки.

34 **вкус соли**: Ощущение солености при помещении соли на язык. salt taste

Примечание — Разные виды соли различаются по степени солености.

35 **запах соли**: Свойство, придаваемое соли присутствующими в ней добавками, например йода, различных примесей, минералов и водорослей. — salt odour

Примечание — Пищевая соль без добавок запахом не обладает.

36 **слеживаемость**: Способность измельченной соли терять свойства сыпучести и образовывать комки разной степени прочности. — caking capacity

37 **гигроскопичность**: Свойство соли впитывать влагу. — water absorbing capacity

38 **гранулометрический состав**: Техническая характеристика, обеспечивающая качество продукта, представляющая собой номер помола и размер кристаллов соли. — particle size distribution

39 **мелкокристаллическая соль**: Пищевая соль с преимущественным размером кристаллов не более 0,8 мм. — fine-grained salt

40 **крупнокристаллическая соль**: Пищевая соль с размером кристаллов более 3 мм. — coarse salt

41 **сорт соли**: Техническая характеристика, определяющая качество соли по степени очистки и гранулометрическому составу. — salt grade

Примечание — В соответствии с ГОСТ Р 51574—2000 пищевая соль классифицируется на сорта: экстра, высший, первый и второй.

42 **экстра**: Сорт очищенной соли, содержащей не менее 99,7 % хлорида натрия, кристаллов, имеющих размеры не более 0,8 мм — не менее 75,0 %, свыше 0,8 до 1,2 мм — не более 25,0 %. — extra

Примечание — Соль «Экстра» содержит антислеживающий агент в установленном количестве.

43 **помол**: Характеристика степени крупности соли по размеру кристаллов, гранул, зерен. — particle size

Примечание — В соответствии с ГОСТ Р 51574—2000 пищевая соль классифицируется по гранулометрическому составу на помолы: № 0, № 1, № 2 и № 3.

Понятия в сфере добычи и производства соли

44 **галургия**: Отрасль химической технологии, изучающая способы получения и переработки растворимых природных солей. — halurgy

45 **залежи растворимых солей**: Растворимые минералы, встречающиеся в земной коре и на ее поверхности в виде твердых отложений и растворов. — deposits of soluble salts

46 **солончаки**: Тип почв, характеризующийся наличием в верхних горизонтах легкорастворимых солей в количествах от 1,0 до 15,0 %, выделяемых в виде мелкокристаллических скоплений ярко-белого или ярко-бурого цвета. — saline soils

47 **возгоны соли**: Выделение кристаллической соли из лавы вулканов. — salt sublimates

48 **солевые пласты**: Подземные соленосные отложения протяженностью несколько километров и толщиной несколько сотен метров, имеющие плотное компактное строение, сопровождаемые залежами ангидритовых, гипсовых и других пород. — salt beds

Примечание — Солевые отложения могут иметь формы: пластов, пластово-линзообразные, линзообразные, куполо- и штокообразные и гнездообразные в виде мелких линз и блоков.

49 **галит**: Минерал каменной соли NaCl, представляющий собой твердые кристаллические образования, имеющие форму октаэдра или ромбического додекаэдра плотностью 2,16 г/см^3 при 20 °С и температуру плавления 800,8 °С. — halite

Примечания

1 Чистый галит — бесцветный со стеклянным блеском.

2 Примеси окрашивают его в разные цвета.

50 **солеварение**: Добыча пищевой соли вываркой ее из рассолов.	salt making
Примечание — Старинные варницы соли известны в Древней Руси как чренные солеварни.	
51 **подземный способ разработки**: Механизированный и буровзрывной способ выемки соли из галерей или камер шахт соляного пласта.	underground mining
52 **подземное выщелачивание**: Извлечение сырого рассола из пластов соли на поверхность через буровые скважины или колодцы.	underground leaching
53 **прямоточный режим выщелачивания**: Режим извлечения из скважины рассола, при котором воду подают по внутренней трубе, а рассол выдавливается по наружной.	co-current leaching
54 **противоточный режим выщелачивания**: Режим извлечения из скважины рассола, при котором воду подают по наружной трубе, а рассол поднимается по внутренней трубе.	counter-current leaching
55 **комбинированный приточно-прямоточный режим выщелачивания**: Режим извлечения рассола из скважины, при котором чередуется размыв слоя соли прямотоком с промывкой противотоком.	combined cocurrent and counter-current leaching
56 **способ выщелачивания гидроврубом**: Способ, при котором растворение солевого пласта происходит по окружности камеры плоской цилиндрической формы.	leaching by hydraulic cut
57 **ступенчатое выщелачивание**: Способ, при котором периодически повышается уровень подвода воды к пласту и производится ступенчатое растворение соли.	stages leaching
58 **бассейный способ добычи соли**: Способ, при котором ненасыщенная рапа из естественного источника накачивается в искусственные бассейны, где в результате принудительного концентрирования происходит садка соли.	ponds for salt extraction
Примечание — Рапа последовательно проходит отстаивание и концентрирование в подготовительных и запасных бассейнах, а затем направляется в садочные бассейны.	
59 **ломка соли**: Разламывание пласта садочной соли вручную на куски после откачивания рапы из бассейна.	salt breakage
Примечание — Куски выломанной соли собирают на берегу бассейна в бугры трапецеидальной формы высотой от 3 до 4 м для стекания маточного рассола.	
60 **измельчение соли**: Дробление кусков соли на вальцовых солемельницах, дезинтеграторах или жерновах и других дробильных устройствах.	salt crushing
61 **промывка**: Стадия производственного цикла переработки пищевой соли, в процессе которой соль теряет все посторонние включения, выпадающие в осадок.	salt washing
62 **выпаривание соли**: Процесс концентрирования растворов хлорида натрия путем удаления растворителя в виде паров.	salt extraction by evaporation
63 **вываривание**: Процесс концентрирования и выделения соли путем вываривания солевого раствора в вакуум-аппаратах.	salt extraction by boiling
64 **чрен**: Аппарат для выпаривания соли в заводских условиях, обогреваемый топочными газами, представляющий собой открытый прямоугольный резервуар.	salt pan
65 **обогащение каменной соли**: Повышение концентрации основного вещества — дробленого хлорида натрия и снижение содержания примесей.	rock salt treatment
Примечание — Обогащение каменной соли позволяет получать осветленную пищевую соль с содержанием примесей не более 0,05 %.	
66 **азотирование хлорида натрия**: Технологический процесс химико-термической обработки, при котором хлорид натрия насыщают азотом в специальной азотирующей среде.	nitrided sodium chloride

67 **очистка рассола**: Удаление нежелательных примесей из сырого рассола. brine purification

68 **содовый способ очистки рассола**: Освобождение сырого рассола от кальциевых и частично магниевых солей путем обработки его кальцинированной содой. salt brine purification by soda

69 **известково-содовый способ очистки рассола**: Освобождение сырого рассола от кальциевых и частично магниевых солей путем обработки его кальцинированной содой и известью. salt brine purification by lime and soda

70 **известково-сульфатно-содовый способ очистки рассола**: Освобождение сырого рассола от кальциевых и магниевых солей в две стадии с помощью введения в рассол сульфата натрия и извести. salt brine purification by lime, sulfate and soda

Примечания

1 На первой стадии проводится удаление растворимых солей кальция и магния.

2 На второй стадии проводится карбонизация рассола двуокисью углерода и введением в него соды.

71 **центрифугирование промытой соли**: Удаление воды из соли до остаточной влажности от 2,5 до 4,0 % с помощью гидроэкстрактора непрерывного действия. salt centrifugal drying

72 **сушка соли**: Отделение влаги в специальных аппаратах с температурой греющей среды от 180 до 300 °С и до остаточной влажности не более 1,0 %. salt drying

73 **грохочение**: Операция просеивания соли разного гранулометрического состава, полученной после помола и сушки, на вибрационных ситах соответствующей мощности и калибровки. screen sizing

74 **вымораживание соли**: Способ добычи соли из концентрированных рассолов, заключающийся в кристаллизации соли при охлаждении рапы с вымерзанием сначала дигидрата, а затем криогидрата при температуре –21,2 °С. freezing out salt

Примечания

1 При повышении температуры дигидрата после его извлечения из рапы выше 0,15 °С происходит разложение дигидрата с переходом в чистую соль.

2 Вымораживание соли зимой может производиться в таких же бассейнах, как садка соли летом.

3 Метод искусственного вымораживания при наличии дешевой электроэнергии может оказаться выгодным для получения соли сорта «Экстра», особенно из морской воды.

75 **высаливание**: Способ получения соли из рассолов с помощью растворов хлористого магния или хлористого кальция путем смешивания и разделения выпавших кристаллов солей и последующей сушкой NaCl. salting out

76 **брикетирование соли**: Изготовление из соляной пыли и соли первого помола методом прессования брикетов соли для пищевых и кормовых целей. salt briquetting

77 **предотвращение слеживаемости соли**: Понижение гигроскопичности соли за счет уменьшения размера частиц и применения антислеживающих агентов, препятствующих перекристаллизации соли в местах контакта частиц и схватыванию ее в сплошной конгломерат или плотные комки. prevention of salt caking

78 **йодирование пищевой соли**: Процесс включения в состав пищевой соли йодида или йодата калия и/или натрия с целью ее обогащения йодом. salt iodisation

Примечания

1 Массовая доля йода (40 ± 15) мкг/г — в соответствии с ГОСТ Р 51574—2000.

2 Йодирование осуществляется мокрым или сухим способом.

79 **мокрый способ йодирования соли**: Способ, при котором производят добавление в соль раствора йодида или йодата калия и/или натрия, обеспечивающий равномерное распределение йода в продукте. salt iodisation by spray mixing

80 **сухой способ йодирования соли**: Способ смешения соли с концентратом йодида или йодата калия и/или натрия в аппаратах непрерывного действия. salt iodisation by dry mixing

Примечания

1 Влажность концентрата должна быть не более 0,1 %.

2 Смешение производится в шнековых и барабанных смесителях.

81 **способ открытой добычи соли**: Разработка соляного пласта, верхний горизонт которого находится на поверхности Земли или залегает на небольшой глубине. salt open mining

Приложение А
(справочное)

Сорта соли, добываемые в мире

А.1 **молдонская морская соль**: Чешуйчатая соль с крупными кристаллами, достигающими размера 1 см в ширину, имеющая белый цвет и насыщенный вкус. — maldon sea salt

Примечание — Добывается в акватории южного побережья Англии.

А.2 **флер де сель**: Морская соль, представляющая собой тонкие ломкие кристаллы белого и сероватого цвета благодаря присутствию частичек глины и водорослей в местах ее сбора, обладающая ароматом и влажной хрустящей структурой. — fleur de sel

Примечание — Добывается вручную на западе Франции, в Португалии, на Майорке, Мадагаскаре.

А.3 **красная гавайская соль**: Морская соль, содержащая пыль вулканической красной глины Alaea, включающей йод, магний, железо, минералы и микроэлементы, окрашивающие соль в розовый или кораллово-красный цвет. — hawaiian pink Alaea sea salt

А.4 **черная гавайская соль**: Морская соль, содержащая более 80 минералов и микроэлементов, которые из-за примесей вулканической лавы окрашивают ее в черный цвет. — hawaiian black sea salt

Примечание — Добывается методом естественного выпаривания воды под действием солнечного тепла.

А.5 **крымская розовая морская соль**: Морская соль, добываемая методом комплексной переработки морской рапы крымских морских заливов, лиманов или озер. — crimean pink sea salt

А.6 **сицилийская соль**: Соль, добываемая в мелководных загонах, заполненных морской водой, где происходит естественное выпаривание под воздействием тепла и сильных ветров, содержащая хлорид натрия, йод, фтор, магний и калий, обладающая нежным вкусом и ароматом. — sicilian sea salt

Примечание — Добывается в лиманах Средиземного моря.

А.7 **кипрская черная морская соль**: Смесь чешуйчатой соли с малым количеством активного угля, придающего соли темный блеск вулканического стекла и отчетливый насыщенный привкус угля. — cyprus black sea salt

Примечание — Добывается на соляных лагунах из морской воды Кипрского моря.

А.8 **трюфельная соль**: Смесь морской соли с кусочками черного или белого трюфеля, обладающая насыщенным вкусом, используемая в качестве приправы к яичнице, мясу, соевому сыру и макаронам. — truffle salt

Примечание — Трюфельная соль производится в Хорватии.

А.9 **австралийская розовая соль**: Соль, добываемая из соленых подземных вод, богатых красными водорослями, окрашивающими ее в нежный розово-абрикосовый цвет и придающими ей мягкий вкус. — australian rose salt

Примечание — Добывается в подземных озерах.

А.10 **розовая гималайская соль**: Минеральная соль крупного или мелкого помола, содержащая около 5,0 % примесей, 84 минерала и микроэлемента, окрашивающих ее в нежный розовый цвет. — himalayan rose salt

Примечание — Добывается из вулканических отложений Гималаев.

А.11 **боливийская розовая соль**: Столовая соль вулканического происхождения, содержащая минералы с высоким содержанием железа, предназначенная для заправки салатов, мясных блюд, морепродуктов, соусов, рассолов и маринадов. bolivian pink salt

Примечание — Добывается в Боливии из вулканических отложений.

А.12 **черная гималайская соль**: Природная вулканическая каменная соль, образовавшаяся в период формирования Гималайских гор и высыхания древних морей, имеющая вкус сваренного вкрутую яйца и сероводородный запах. himalayan black salt

А.13 **черная соль «Кала Намак»**: Природная неочищенная соль, добываемая из пород вулканического происхождения в соляных шахтах Северной Индии и Пакистана, содержащая соединения железа и серы, обладающая характерным сероводородным запахом и кисловатым вкусом. Kala Namak black salt

А.14 **персидская голубая соль**: Каменная соль, добываемая в соляных рудниках Ирана, содержащая минеральные вещества, представляющая собой крупные прозрачные с голубоватым оттенком кристаллы. persian blue salt

Приложение Б
(справочное)

Сорта соли для декорирования и придания специального вкуса и цвета пищевым продуктам

Б.1 **цветная соль**: Природная пищевая соль, окрашенная в зависимости от места происхождения или способа получения, представляющая собой крупные хлопья или зерна. — naturally tinted salt

Б.2 **крашеная европейская соль**: Природная пищевая соль, окрашенная красителем из чернильного мешка морской каракатицы, используемая для декорирования блюд. — european tinted salt

Б.3 **копченая соль**: Морская соль, прошедшая процесс копчения на дровяном огне, имеющая характерный копченый запах, представляющая собой крупные кристаллы от светло-серого до темно-коричневого цвета. — smoked salt

Б.4 **копченая ольховая соль**: Пищевая соль, прошедшая процесс копчения на ольховых дровах, обладающая оригинальным ароматом копчения. — alderwood smoked salt

Примечание — Ольховую копченую соль можно использовать отдельно или в смеси с другими специями для завершения блюда из макарон, салатов.

Б.5 **копченая яблоневая соль**: Пищевая соль, прошедшая процесс копчения на яблоневых дровах, обладающая сладким пикантным вкусом. — applewood smoked salt

Б.6 **запеченная соль**: Пищевая соль, обжариваемая на огне в «емкости», придающей аромат конечному продукту. — roasted salt

Б.7 **бамбуковая корейская соль**: Пищевая соль, помещенная в бамбуковый стебель, запечатанный с обеих сторон желтой глиной, жареная над сосновой смолой и предназначенная для завершения блюд из мяса и овощей. — korean bamboo salt

Б.8 **сельдерейная соль**: Смесь свежего или сушеного сельдерея с хлоридом натрия массовой долей не более 75,0 %. — celery salt

Б.9 **чесночная соль**: Смесь сушеного чеснока с хлоридом натрия массовой долей не более 75,0 %. — garlic salt

Б.10 **луковая соль**: Смесь сухого порошкового лука с хлоридом натрия массовой долей не более 75,0 %. — onion salt

Б.11 **морская соль в виде икринок и жемчужин**: Соль, образующаяся по краям лиманов, получаемая путем перемешивания рассола с образованием полых сфер. — caviar and pearl sea salt

Алфавитный указатель терминов на русском языке

азотирование хлорида натрия	66
брикетирование соли	76
вкус соли	34
возгоны соли	47
вываривание	63
вымораживание соли	74
выпаривание соли	62
высаливание	76
выщелачивание подземное	52
выщелачивание ступенчатое	57
галит	49
галургия	44
гигроскопичность	37
гранатка	14
грохочение	73
залежи растворимых солей	45
запах соли	35
измельчение соли	60
йодирование пищевой соли	78
ломка соли	59
новосадка	15
обогащение каменной соли	65
очистка рассола	67
пласты солевые	48
помол	43
предотвращение слеживаемости соли	77
промывка	61
рапá	21
рассол	5
рассол естественный	11
рассол искусственный	10
рассол маточный	9
рассол очищенный	7
рассол сырой	6
рассолы озерные	12
режим выщелачивания противоточный	54
режим выщелачивания приточно-прямоточный комбинированный	55
режим выщелачивания прямоточный	53
слеживаемость	36
смесь посолочная	30
солеварение	50
солезаменитель	31
солезаменитель «Органическая ламинария в порошке»	32
солончаки	46
соль австралийская розовая	А.9
соль ароматизированная	28
соль боливийская розовая	А.11
соль выварочная	13
соль гавайская красная	А.3
соль гавайская черная	А.4
соль гималайская розовая	А.10
соль гималайская черная	А.12
соль дендритная	22

соль европейская крашеная Б.2
соль завершающая 29
соль запеченная Б.6
соль йодированная 25
соль «Кала Намак» черная А.13
соль каменная 2
соль каменная отбеленная 4
соль каменная очищенная 3
соль кипрская черная морская А.7
соль крымская розовая морская А.5
соль копченая Б.3
соль копченая ольховая Б.4
соль копченая яблоневая Б.5
соль корейская бамбуковая Б.7
соль крупнокристаллическая 40
соль лечебно-профилактическая 27
соль луковая Б.10
соль мелкокристаллическая 39
соль молдонская морская А.1
соль морская 23
соль морская в виде икринок и жемчужин Б.11
соль обогащенная 18
соль обогащенная необработанная 17
соль персидская голубая А.14
соль пищевая 1
соль садочная 20
соль самосадочная 14
соль сельдерейная Б.8
соль сицилийская А.6
соль трюфельная А.8
соль фторированная 26
соль цветная Б.1
соль чесночная Б.9
соль чешуйчатая 24
сорт соли 41
состав гранулометрический 38
способ выщелачивания гидроврубом 56
способ добычи соли бассейный 58
способ йодирования соли мокрый 79
способ йодирования соли сухой 80
способ открытой добычи соли 81
способ очистки рассола известково-содовый 69
способ очистки рассола известково-сульфатно-содовый 70
способ очистки рассола содовый 68
способ разработки подземный 51
старосадка 19
сушка соли 72
флер де сель А.2
цвет соли 33
центрифугирование промытой поваренной соли 71
чрен 64
шлам от очистки рассола 8
экстра 42

Алфавитный указатель терминов на английском языке

alderwood smoked salt	Б.4
applewood smoked salt	Б.5
artificial brine	10
australian rose salt	А.9
bleached rock salt	4
bolivian pink salt	А.11
brine	5
brine purification	67
brine sludge	8
caking capacity	36
caviar and pearl sea salt	Б.11
celery salt	Б.8
coarse salt	40
co-current leaching	53
combined co-current and counter-current leaching	55
counter-current leaching	54
crimean pink sea salt	А.5
curative and prophylactic salt	27
curing salt	30
cyprus black sea salt	А.7
dendritic salt	22
deposits of soluble salts	45
enriched crude salt	17
enriched salt	18
european tinted salt	Б.2
evaporated salt	20
extra	42
fine-grained salt	39
finishing salt	29
flake salt	24
flavoured salt	28
fleur de sel	А.2
fluoridated salt	26
food grade salt	1
freezing out salt	74
garlic salt	Б.9
halite	49
halurgy	44
hawaiian black sea salt	А.4
hawaiian pink Alaea sea salt	А.3
himalayan black salt	А.12
himalayan rose salt	А.10
underground mining	51
iodised salt	25
Kala Namak black salt	А.13
kelp powder	32
korean bamboo salt	Б.7
lake brines	12
leach brine	21
leaching by hydraulic cut	56
maldon sea salt	А.1
mother brine	9

natural brine	11
naturally tinted salt	Б.1
nitrided sodium chloride	66
onion salt	Б.10
pan salt	13
particle size	43
particle size distribution	38
persian blue salt	А.14
ponds for salt extraction	58
prevention of salt caking	77
purified brine	7
raw brine	6
refined salt	3
roasted salt	Б.6
rock salt	2
rock salt treatment	65
saline soils	46
salt beds	48
salt breakage	59
salt briquetting	76
salt brine purification by lime and soda	69
salt brine purification by lime, sulfate and soda	70
salt brine purification by soda	68
salt centrifugal drying	71
salt colour	33
salt crushing	60
salt drying	72
salt extraction by boiling	63
salt extraction by evaporation	62
salt grade	41
salt iodisation	78
salt iodisation by dry mixing	80
salt iodisation by spray mixing	79
salt making	50
salt odour	35
salt open mining	81
salt pan	64
salt sublimates	47
salt substitute	31
salt taste	34
salt washing	61
salting out	75
screen sizing	73
sea salt	22
sicilian sea salt	А.6
smoked salt	Б.3
solar evaporated salt	14
stages leaching	57
truffle salt	А.8
underground leaching	52
water absorbing capacity	37

УДК 663.05:006.354 ОКС 01.040.67
67.220.20 Н 00

Ключевые слова: соль пищевая, садочная соль, самосадочная соль, выщелачивание солевого пласта, йодированная соль, сорт соли

БЗ 1—2018/96

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 01.12.2017. Подписано в печать 12.01.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2.10. Тираж 43 экз. Зак. 2677

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001. Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru