МКС 67.220.20

к СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования

В каком месте	Напечатано	Должно быть
С. 1	**Дата введения 2009-07-01**	**Дата введения 2009-04-01**

(ИУ ТНПА № 2 2009)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1924-2008

КИСЛОТА УКСУСНАЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ

Технические требования

КІСЛАТА ВОЦАТНАЯ ДЛЯ ХАРЧОВЫХ МЭТ

Тэхнічныя патрабаванні

(EN 13189:2000, NEQ)

Издание официальное

БЗ 12-2008



Госстандарт
Минск

УДК 661.731(083.74)(476) МКС 67.220.20 КП 03 NEQ

Ключевые слова: кислота уксусная для пищевых целей, сырье несельскохозяйственного происхождения, требования, маркировка

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2008 г. № 66

3 Настоящий стандарт соответствует европейскому стандарту EN 13189:2000 Acetic acid food grade. Product made from materials of non-agricultural origin. Definitions, requirements, marking (Уксусная кислота пищевого качества. Продукт из сырья несельскохозяйственного происхождения. Термины и определения, требования, маркировка)

Степень соответствия – неэквивалентная (NEQ)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КИСЛОТА УКСУСНАЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ
Технические требования

КІСЛАТА ВОЦАТНАЯ ДЛЯ ХАРЧОВЫХ МЭТ
Тэхнічныя патрабаванні

Nutritive vinegars
Requirements specifications

Дата введения 2009-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на уксусную кислоту для пищевых целей из сырья несельскохозяйственного происхождения, предназначенную для использования в различных отраслях пищевой промышленности и устанавливает технические требования.

2 Технические требования

2.1 Уксусная кислота для пищевых целей должна соответствовать требованиям настоящего стандарта. Настоящий стандарт устанавливает требования к ледяной уксусной кислоте с массовой долей уксусной кислоты 99,8 % и относительной молекулярной массой 60,05.

2.2 Уксусная кислота для пищевых целей по органолептическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели уксусной кислоты для пищевых целей

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Прозрачная бесцветная жидкость
Запах	Характерный острый
Цветность, градусы, не более	5

2.3 Уксусная кислота для пищевых целей по физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели уксусной кислоты для пищевых целей

Наименование показателя	Значение
Массовая доля уксусной кислоты, %, не менее	99,8
Температура кипения при давлении 760 мм рт.ст., °С	118,1
Плотность, г/см^3	1,048 – 1,051
Температура кристаллизации, °С, не менее	16,3
Массовая концентрация нелетучего остатка, мг/кг, не более	50
Массовая концентрация муравьиной кислоты, мг/кг, не более	500
Содержание восстанавливающих веществ	Должно выдерживать испытание в соответствии с приложением А

2.4 Уксусная кислота для пищевых целей по содержанию токсичных элементов должна соответствовать требованиям, указанным в [1].

Общее содержание токсичных элементов в уксусной кислоте для пищевых целей должно быть не более 5,0 мг/кг.

2.5 Содержание радионуклидов в уксусной кислоте для пищевых целей не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1] .

Издание официальное

3 Маркировка

3.1 На тару с уксусной кислотой для пищевых целей должна быть нанесена надпись «Предупреждение! Употреблять только в разбавленном виде!».

Уксусная кислота для пищевых целей должна упаковываться и транспортироваться в соответствии с правилами перевозки опасных грузов.

Приложение А
(обязательное)

Методика определения содержания восстанавливающих веществ

К 5 мл уксусной кислоты для пищевых целей добавить 10 мл дистиллированной воды и смешать. К 5 мл полученного раствора добавить 6 мл серной кислоты х. ч., охладить и добавить 2 мл 0,0167М бихромата калия. Дать отстояться 1 мин и добавить 25 мл дистиллированной воды и 1 мл свежеприготовленного раствора йодида калия х. ч. с массовой концентрацией 100 г/л. Титруют 0,1М раствором тиосульфатом натрия, используя 1 мл раствора крахмала х. ч. в качестве индикатора.

Уксусную кислоту для пищевых целей считают соответствующей требованиям настоящего стандарта, если на титрование израсходовано не менее 1 мл 0,1М раствора тиосульфата натрия.

Библиография

[1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применение

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 29.01.2009. Подписано в печать 09.02.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,47 Уч.- изд. л. 0,16 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
ЛИ № 02330/0133084 от 30.04.2004.
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru