ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ КИСЛОТЫ ПИЩЕВЫЕ И РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

СТ РК ГОСТ Р 53045-2010

(ГОСТ Р 53045-2008, IDT)

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ПОДГОТОВЛЕН республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 15.10.2010 года № 461-од.

3 Настоящий проект стандарта является идентичным относительно стандарта Российской Федерации – ГОСТ Р 53045-2008 «Добавки пищевые. Кислоты пищевые и регуляторы кислотности пищевых продуктов. Термины и определения».

ГОСТ Р 53045-2008 разработан Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГУ ВНИИПАКК).

Степень соответствия – идентичная, IDT.

4 В настоящем проекте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года № 301-III и Технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота» от 04 мая 2008 года № 41.

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2017 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений - в ежемесячных информационных указателях «Государственные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Государственные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

Содержание

	Введение	IV
1	Область применения	1
2	Термины и определения	1
2.1	Общие понятия	1
2.2	Пищевые кислоты	1
2.3	Регуляторы кислотности пищевых продуктов	3
	Алфавитный указатель терминов на государственном языке	22
	Алфавитный указатель терминов на русском языке	24
	Алфавитный указатель терминов на английском языке	27
Приложение А (информационное)	Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта	30

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.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ КИСЛОТЫ ПИЩЕВЫЕ И РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Дата введения 2012-01-01

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

2.1 Общие понятия

2.1.1 **Пищевая кислота:** Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам кислого вкуса.	*kz* *en*	Тағамдық қышқыл food acid	1, IDT
2.1.2 **Регулятор кислотности (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования pH пищевых продуктов и представляющая собой кислоты, основания и (или) соли.	*kz* *en*	Қышқылдық реттегіш acidity regulator	2, IDT

2.2 Пищевые кислоты

2.2.3 **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.	*kz* *en*	Мұздай сірке қышқылы acetic acid glacial	3, IDT
2.2.4 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.	*kz* *en*	Сүт қышқылы lactic acid	4, IDT

Издание официальное

2.2.5 **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.	*kz*	Алма қышқылы	5, IDT
	en	malic acid	
2.2.6 **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.	*kz*	Фумор қышқылы	6, IDT
	en	fumaric acid	
2.2.7 **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.	*kz*	Лимон қышқылы	7, IDT
	en	citric acid	
2.2.8 **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.	*kz*	Шарап қышқылы	8, IDT
	en	tartaric acid	
2.2.9 **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.	*kz*	Мета-шарап қышқылы	9, IDT
	en	metatartaric acid	
2.2.10 **Адипиновая кислота:** Пищевая кислота, получаемая окислением циклогексана, содержащая основного вещества не менее 99,6 %, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом.	*kz*	Адипин қышқылы	10, IDT
	en	adipic acid	
2.2.11 **Янтарная кислота:** Пищевая кислота, получаемая гидрированием малеинового ангидрида с последующей гидратацией, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, представляющая собой белый	*kz*	Кәріптас қышқылы	11, IDT
	en	succinic acid	

кристаллический порошок без запаха со слабокислым, слегка солоновато-горьким вкусом.

2.2.12 **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.

kz Глюкон қышқылы 12, IDT

en gluconic acid

2.3 Регуляторы кислотности пищевых продуктов

2.3.13 **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.

kz Сіркесуқышқылды калий 13, IDT

en potassium acetate

2.3.14 **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.

kz Сіркесуқышқылды натрий 14, IDT

en sodium acetate

2.3.15 **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

kz 2-орынбасар сіркесуқышқылды натрий 15, IDT

en disodium acetate

раствора в пределах от 4,5 до 5,0, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический гигроскопичный порошок со слабым запахом уксусной кислоты.

2.3.16 **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.	*kz*	Сіркесуқышқылды кальций	16, IDT
	en	calcium acetate	
2.3.17 **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.	*kz*	Сіркесуқышқылды аммоний	17, IDT
	en	ammonium acetate	
2.3.18 **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.	*kz*	Сүтқышқылды калий	18, IDT
	en	potassium lactate	
2.3.19 **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, фтор соединений — 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.	*kz*	Сүтқышқылды кальций	19, IDT
	en	calcium lactate	

2.3.20 **Молочнокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом аммония; представляющий собой белый кристаллический порошок со слабым запахом аммиака.	*kz*	Сүтқышқылды аммоний	20, IDT
	en	ammonium lactate	
2.3.21 **Молочнокислый магний;** DL—: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом магния, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.	*kz*	Сүтқышқылды магний	21, IDT
	en	magnesium lactate	
2.3.22 **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.	*kz*	1-орынбасар лимонқышқыл-ды натрий	22, IDT
	en	monosodium citrate	
2.3.23 **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.	*kz*	2-орынбасар лимонқышқыл-ды натрий	23, IDT
	en	disodium citrate	
2.3.24 **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.	*kz*	3-орынбасар лимонқышқыл-ды натрий	24, IDT
	en	trisodium citrate	

2.3.25 **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.	*kz*	1-орынбасар лимонқышқыл-ды калий	25, IDT
	en	monopotassium citrate	
2.3.26 **3-замещенный лимоннокислый калий;** iii: 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.	*kz*	3-орынбасар лимонқышқылды калий	26, IDT
	en	tripotassium citrate	
2.3.27 **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.	*kz*	1-орынбасар лимонқышқыл-ды кальций	27, IDT
	en	monocalcium citrate	
2.3.28 **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, фтор соединений — не более 30 мг/кг в пересчете на фтор, представляющий собой белый	*kz*	3-орынбасар лимонқышқыл-ды кальций	28, IDT
	en	tricalcium citrate	

кристаллический порошок без запаха.

2.3.29 **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.	*kz*	Ортофосфор қышқылы	29, IDT
	en	orthophosphoric acid	
2.3.30 **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.	*kz*	1-орынбасар фосфорқышқылды натрий	30, IDT
	en	monosodium orthophosphate	
2.3.31 **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.	*kz*	2-орынбасар фосфорқышқылды натрий	31, IDT
	en	disodium orthophosphate	
2.3.32 **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	*kz*	3-орынбасар фосфорқышқылды натрий	32, IDT
	en	trisodium orthophosphate	

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.

2.3.33 **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.	*kz*	1-орынбасар фосфорқышқылды калий	33, IDT
	en	monopotassium orthophosphate	
3.3.34 **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.	*kz*	1-орынбасар фосфорқышқылды кальций	34, IDT
	en	monocalcium orthophosphate	
2.3.35 **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 трех часов 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.	*kz*	2-орынбасар фосфорқышқылды кальций	35, IDT
	en	dicalcium orthophosphate	
2.3.36 **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	*kz*	3-орынбасар фосфорқышқылды кальций	36, IDT
	en	tricalcium orthophosphate	

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.

2.3.37 **1-замещенный фосфорнокислый аммоний;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый кристаллизацией из аммонийных растворов ортофосфорной кислоты, представляющий собой белый порошок с запахом аммиака.	*kz*	1-орынбасар фосфорқышқылды аммоний	37, IDT
	en	monoammonium orthophosphate	
2.3.38 **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.	*kz*	1-орынбасар фосфорқышқылды магний	38, IDT
	en	monomagnesium orthophosphate	
2.3.39 **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.	*kz*	2-орынбасар фосфорқышқылды магний	39, IDT
	en	dimagnesium orthophosphate	
2.3.40 **Лимоннокислый магний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты гидроокисью магния, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с мягким приятным вкусом.	*kz*	Лимонқышқылды магний	40, IDT
	en	magnesium citrate	
2.3.41 **Яблочнокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием DL-яблочных кислот с нашатырным спиртом, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.	*kz*	Алмақышқылды аммоний	41, IDT
	en	ammonium malate	
2.3.42 **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	*kz*	Алмақышқылды натрий	42, IDT
	en	sodium malate	

белый кристаллический порошок без запаха.			
2.3.43 **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.	*kz*	Қышқыл алмақышқылды натрий	43, IDT
	en	sodium hydrogen malate	
2.3.44 **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.	*kz*	Алмақышқылды калий	44, IDT
	en	potassium malate	
2.3.45 **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.	*kz*	Алмақышқылды кальций	45, IDT
	en	calcium malate	
2.3.46 **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.	*kz*	Қышқыл алмақышқылды кальций	46, IDT
	en	calcium hydrogen malate	
2.3.47 **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,	*kz*	Шарапқышқылды кальций	47, IDT
	en	calcium tartrate	

представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.			
2.3.48 **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 151 °С — 152 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с соленым вкусом.	*kz*	Адипинқышқылды натрий	48, IDT
	en	sodium adipate	
2.3.49 **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.	*kz*	Адипинқышқылды калий	49, IDT
	en	potassium adipate	
2.3.50 **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.	*kz*	Адипинқышқылды аммоний	50, IDT
	en	ammonium adipate	
3.3.51 **Фумаровокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией фумаровой кислоты едким натром, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом.	*kz*	Фумарқышқылды натрий	51, IDT
	en	sodium fumarate	
2.3.52 **Фумаровокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией фумаровой кислоты едким кали, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом.	*kz*	Фумарқышқылды калий	52, IDT
	en	potassium fumarate	
2.3.53 **Фумаровокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием фумаровой кислоты с гидроокисью кальция, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с характерным кислым вкусом.	*kz*	Фумарқышқылды кальций	53, IDT
	en	calcium fumarate	
2.3.54 **Фумаровокислый аммоний:** Регулятор кислотности пищевого продукта,	*kz*	Фумарқышқылды аммоний	54, IDT

получаемый взаимодействием фумаровой кислоты с нашатырным спиртом, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с характерным кислым вкусом.	*en*	ammonium fumarate	
2.3.55 **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.	*kz*	3-орынбасар лимонқышқылды аммоний	55, IDT
	en	triammonium citrate	
2.3.56 **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.	*kz*	Аммоний мен темір лимонқышқыл-дарының кешенді қосылы	56, IDT
	en	ferric ammonium citrate	
2.3.57 **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.	*kz*	Дигидро-пирофосфон қышқылды натрий	57, IDT
	en	disodium diphosphate	
2.3.58 **Моногидро-пирофосфорнокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ 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	*kz*	Моногидро-пирофосфор-қышқылды натрий	58, IDT
	en	trisodium diphosphate	

вкуса.

2.3.59 **Пирофосфорнокислый натрий;** iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_4P_2O_7 \times 10H_2O$ 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.	*kz*	Пирофосфор-қышқылды натрий	59, IDT
	en	tetrasodium diphosphate	
2.3.60 **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.	*kz*	Пирофосфор қышқылды калий	60, IDT
	en	tetrapotassium diphosphate	
2.3.61 **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.	*kz*	Пирофосфор-қышқылды кальций	61, IDT
	en	dicalcium diphosphate	
2.3.62 **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	*kz*	Қышқыл пирофосфор-қышқылды кальций	62, IDT
	en	calcium dihydrogen diphosphate	

кристаллический порошок без запаха и вкуса.

2.3.63 **Полифосфорнокислый натрий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $Na_2P_3O_{10}\times nH_2O$ 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 45,0 % 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.	*kz*	Полифосфор қышқылды натрий	63, IDT
	en	pentasodium triphosphate	
2.3.64 **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.	*kz*	Полифосфор қышқылды калий	64, IDT
	en	pentapotassium triphosphate	
2.3.65 **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.	*kz*	Көмірқышқылды натрий	65, IDT
	en	sodium carbonate	
2.3.66 **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.	*kz*	Қышқыл көмірқышқылды натрий	66, IDT
	en	sodium hydrogen carbonate	
2.3.67 **Смесь кислого углекислого натрия и углекислого карбоната;** iii:	*kz*	Қышқыл көмірқышқылды	67, IDT

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.		натрий мен көмірқышқылды карбонат қоспасы	
	en	sodium sesquicarbonate	
2.3.68 **Углекислый калий;** i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием угольной кислоты и едкого кали, содержащий основного вещества $K_2CO_3 \times nH_2O$ не менее 99,0 % по безводной соли, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый гигроскопичный порошок без запаха со щелочным вкусом.	*kz*	Көмірқышқылды калий	68, IDT
	en	potassium carbonate	
2.3.69 **Кислый углекислый калий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием угольной кислоты и едкого али, 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	*kz*	Қышқыл көмірқышқылды калий	69, IDT
	en	potassium hydrogen carbonate	
2.3.70 **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.	*kz*	Көмірқышқылды аммоний	70, IDT
	en	ammonium carbonate	
2.3.71 **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	*kz*	Қышқыл көмірқышқылды аммоний	71, IDT
	en	ammonium hydrogen carbonate	

легким запахом аммиака.			
2.3.72 **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.	*kz*	Қышқыл күкіртқышқылды калий	72, IDT
	en	magnesium hydrogen carbonate	
2.3.73 **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.	*kz*	Көмірқышқылды темір	73, IDT
	en	ferrous carbonate	
2.3.74 **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.	*kz*	Тұз қышқылы	74, IDT
	en	hydrochloric acid	
2.3.75 **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.	*kz*	Күкірт қышқылы	75, IDT
	en	sulphuric acid	
2.3.76 **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.	*kz*	Күкіртқышқылды натрий	76, IDT
	en	sodium hydrogen sulphate	
2.3.77 **Кислый сернокислый натрий;** ii: Регулятор кислотности пищевого продукта,	*kz*	Қышқыл күкіртқышқылды	77, IDT

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.		натрий	
	en	sodium sulphate	
2.3.78 **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.	*kz*	Күкіртқышқылды калий	78, IDT
	en	potassium sulphate	
2.3.79 **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.	*kz*	Қышқыл күкіртқышқылды калий	79, IDT
	en	potassium hydrogen sulphate	
2.3.80 **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.	*kz*	Күкіртқышқылды кальций	80, IDT
	en	calcium sulphate	
2.3.81 **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,	*kz*	Алюмнатрийлі көмірқышқылды тұз	81, IDT
	en	aluminium sodium sulphate	

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.			
2.3.82 **Алюмокалиевая сернокислая соль:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом природного минерала — алунитас 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.	*kz*	Алюмкалийлі көмірқышқылды тұз	82, IDT
	en	aluminium potassium sulphate	
2.3.83 **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.	*kz*	Алюмаммонийлі көмірқышқылды тұз	83, IDT
	en	aluminium ammonium sulphate	
2.3.84 **Едкий натрий:** 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.	*kz*	Ащы натрий	84, IDT
	en	sodium hydroxide	
2.3.85 **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.	*kz*	Ащы калий	85, IDT
	en	potassium hydroxide	
2.3.86 **Гидроокись кальция:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый действием воды на известь CaO, содержащий	*kz*	Кальций сутотығы	86, IDT

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.	*en*	calcium hydroxide	
2.3.87 **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.	*kz*	Аммоний сутотығы	87, IDT
	en	ammonium hydroxide	
2.3.88 **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.	*kz*	Магний сутотығы	88, IDT
	en	magnesium hydroxide	
2.3.89 **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.	*kz*	Кальций тотығы	89, IDT
	en	calcium oxide	
2.3.90 **Алюмофосфорнокислый кислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием алюмофосфата с едким натром или карбонатом натрия, содержащий основного вещества в форме $NaAl_3H_{14}(PO_4)_8 \times 4H_2O$ 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.	*kz*	Алюмфосфор-қышқылды натрий	90, IDT
	en	sodium aluminium phosphate acidic	
2.3.91 **Глюконо-дельта лактон:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый низкотемпературным выделением при концентрировании D-глюконовой кислоты до концентрации свыше 80 %, содержащий	*kz*	Глюконды-дельта лактон	91, IDT
	en	glucono	

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.		deltalactone	
2.3.92 **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.	*kz*	Глюконқышқылды натрий	92, IDT
	en	sodium gluconate	
2.3.93 **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.	*kz*	Глюконқышқылды калий	93, IDT
	en	potassium gluconate	
2.3.94 **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.	*kz*	Глюконқышқылды кальций	94, IDT
	en	calcium gluconate	
2.3.95 **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 %,	*kz*	Глюконқышқылды магний	95, IDT
	en	magnesium gluconate	

представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.			
2.3.96 **Янтарнокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты едким натром, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.	*kz*	Кәріптастықышқылды натрий	96, IDT
	en	sodium succinate	
2.3.97 **Янтарнокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты едким кали, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.	*kz*	Кәріптасқышқылды калий	97, IDT
	en	potassium succinate	
2.3.98 **Янтарнокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты гидроокисью кальция, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.	*kz*	Кәріптасқышқылды кальций	98, IDT
	en	calcium succinate	

Алфавитный указатель терминов на государственном языке

адипинқышқылды аммоний	2.3.50
адипинқышқылды калий	2.3.49
адипинқышқылды кальций	2.3.53
адипинқышқылды натрий	2.3.48
адипин қышқылы	2.2.10
алмақышқылды аммоний	2.3.41
алмақышқылды калий	2.3.44
алмақышқылды кальций	2.3.45
алмақышқылды натрий	2.3.42
алма қышқылы	2.2.5
алюмаммонийлі көмірқышқылды тұз	2.3.83
алюмкалийлі көмірқышқылды тұз	2.3.82
алюмнатрийлі көмірқышқылды тұз	2.3.81
алюмфосфорқышқылды натрий	2.3.90
аммоний мен темір лимонқышқылдарының кешенді қосылысы	2.3.56
аммоний сутотығы	2.3.87
глюконды-дельта лактон	2.3.91
глюконқышқылды калий	2.3.93
глюконқышқылды кальций	2.3.94
глюконқышқылды магний	2.3.95
глюконқышқылды натрий	2.3.92
дигидро-пирофосфонқышқылды натрий	2.3.57
кальций сутотығы	2.3.86
кальций тотығы	2.3.89
кәріптас қышқылы	2.2.11
кәріптасқышқылды калий	2.3.97
кәріптасқышқылды кальций	2.3.93
кәріптасқышқылды натрий	2.3.96
көмірқышқылды аммоний	2.3.70
көмірқышқылды калий	2.3.68
көмірқышқылды натрий	2.3.65
көмірқышқылды темір	2.3.73
күйдіргіш калий	2.3.85
күкіртқышқылды калий	2.3.73
күкіртқышқылды кальций	2.3.80
күкіртқышқылды натрий	2.3.76
күкірт қышқылы	2.3.75
қышқыл алмақышқылды кальций	2.3.46
қышқыл алмақышқылды натрий	2.3.43
қышқылдық реттегіш	2.1.2
қышқыл көмірқышқылды аммоний	2.3.73
қышқыл көмірқышқылды калий	2.3.69
қышқыл көмірқышқылды магний	2.3.72
қышқыл көмірқышқылды натрий	2.3.66
қышқыл көмірқышқылды натрий мен көмірқышқылды карбонат қоспасы	2.3.67
қышқыл күкіртқышқылды калий	2.3.80
қышқыл күкіртқышқылды натрий	2.3.77

қышқыл пирофосфорқышқылды кальций	2.3.62
лимонқышқылды магний	2.3.40
лимон қышқылы	2.2.7
магний сутотығы	2.3.88
мета-шарапқышқылы	2.2.9
моногидро-пирофосфорқышқылды натрий	2.3.58
мұздай сірке қышқылы	2.2.3
ортофосфорқышқылы	2.3.29
3-орынбасар лимонқышқылды аммоний	2.3.55
1-орынбасар лимонқышқылды калий	2.3.25
1-орынбасар лимонқышқылды кальций	2.3.27
3-орынбасар лимонқышқылды калий	2.3.26
3-орынбасар лимонқышқылды кальций	2.3.28
1-орынбасар лимонқышқылды натрий	2.3.22
2-орынбасар лимонқышқылды натрий	2.3.24
2-орынбасар сіркесуқышқылды натрий	2.3.15
1-орынбасар фосфорқышқылды аммоний	2.3.37
1-орынбасар фосфорқышқылды калий	2.3.33
1-орынбасар фосфорқышқылды кальций	2.3.34
2-орынбасар фосфорқышқылды кальций	2.3.35
3-орынбасар фосфорқышқылды кальций	2.3.36
1-орынбасар фосфорқышқылды кальций натрий	2.3.30
2-ші орынбасар фосфорқышқылды кальций натрий	2.3.31
3-орынбасар фосфорқышқылды кальций натрий	2.3.33
1-орынбасар фосфорқышқылды магний	2.3.38
2-орынбасар фосфорқышқылды магний	2.3.39
полифосфорқышқылды калий	2.3.64
полифосфорқышқылды натрий	2.3.63
пирофосфорқышқылды калий	2.3.60
пирофосфорқышқылды кальций	2.3.61
пирофосфорқышқылды натрий	2.3.59
сүтқышықылды аммоний	2.3.20
сүтқышықылды калий	2.3.18
сүтқышқылды кальций	2.3.19
сүтқышқылды магний	2.3.21
сүт қышқылы	2.2.4
сіркесуқышқылды аммоний	2.3.17
сіркесуқышқылды калий	2.3.13
сіркесуқышқылды кальций	2.3.16
сіркесуқышқылды натрий	2.3.14
тағамдық қышқыл	2.1.1
тұз қышқылы	2.3.74
фуморқышқылды аммоний	2.3.54
фуморқышқылды калий	2.3.52
фуморқышқылды кальций	2.3.53
фуморқышқылды натрий	2.3.51
фумор қышқылы	2.2.6
шарапқышқылды кальций	2.3.47
шарап қышқылы	2.2.8

Алфавитный указатель терминов на русском языке

аммоний адипиновокислый	2.3.50
аммоний лимоннокислый 3-замещенный	2.3.55
аммоний молочнокислый	2.3.20
аммоний углекислый	2.3.70
аммоний углекислый кислый	2.3.71
аммоний уксуснокислый	2.3.17
аммоний фосфорнокислый 1-замещенный	2.3.37
аммоний фумаровокислый	2.3.54
аммоний яблочнокислый	2.3.41
гидроокись аммония	2.3.87
гидроокись кальция	2.3.86
гидроокись магния	2.3.88
глюконо-дельталактон	2.3.91
железо углекислое	2.3.73
кали едкое	2.3.85
калий адипиновокислый	2.3.49
калий глюконовокислый	2.3.93
калий лимоннокислый 1-замещенный	2.3.25
калий лимоннокислый 3-замещенный	2.3.26
калий молочнокислый	2.3.18
калий пирофосфорнокислый	2.3.60
калий полифосфорнокислый	2.3.64
калий сернокислый	2.3.78
калий сернокислый кислый	2.3.79
калий углекислый	2.3.68
калий углекислый кислый	2.3.69
калий уксуснокислый	2.3.13
калий фосфорнокислый 1-замещенный	2.3.33
калий фумаровокислый	2.3.52
калий яблочнокислый	2.3.44
калий янтарнокислый	2.3.97
кальций виннокислый	2.3.47
кальций глюконовокислый	2.3.94
кальций лимоннокислый 1-замещенный	2.3.27
кальций лимоннокислый 3-замещенный	2.3.28
кальций молочнокислый	2.3.19
кальций пирофосфорнокислый	2.3.61
кальций пирофосфорнокислый кислый	2.3.62
кальций сернокислый	2.3.80
кальций уксуснокислый	2.3.16
кальций фосфорнокислый 1-замещенный	2.3.34
кальций фосфорнокислый 2-замещенный	2.3.35
кальций фосфорнокислый 3-замещенный	2.3.36
кальций фумаровокислый	2.3.53
кальций яблочнокислый	2.3.45
кальций яблочнокислый кислый	2.3.46
кальций янтарнокислый	2.3.98

кислота адипиновая	2.2.10
кислота винная	2.2.8
кислота глюконовая	2.2.12
кислота лимонная	2.2.7
кислота мета-винная	2.2.9
кислота молочная	2.2.4
кислота ортофосфорная	2.3.29
кислота пищевая	2.1.1
кислота серная	2.3.75
кислота соляная	2.3.74
кислота уксусная ледяная	2.2.3
кислота фумаровая	2.2.6
кислота яблочная	2.2.5
кислота янтарная	2.2.11
магний глюконовокислый	2.3.95
магний лимоннокислый	2.3.40
магний молочнокислый	2.3.21
магний углекислый кислый	2.3.72
магний фосфорнокислый 1-замещенный	2.3.38
магний фосфорнокислый 2-замещенный	2.3.39
натр едкий	2.3.84
натрий адипиновокислый	2.3.48
натрий глюконовокислый	2.3.92
натрий дигидро-пирофосфорнокислый	2.3.57
натрий кислый алюмофосфорнокислый	2.3.90
натрий лимоннокислый 1-замещенный	2.3.22
натрий лимоннокислый 2-замещенный	2.3.23
натрий лимоннокислый 3-замещенный	2.3.24
натрий моногидро-пирофосфорнокислый	2.3.58
натрий пирофосфорнокислый	2.3.59
натрий полифосфорнокислый	2.3.63
натрий сернокислый	2.3.76
натрий сернокислый кислый	2.3.77
натрий углекислый	2.3.65
натрий углекислый кислый	2.3.66
натрий уксуснокислый	2.3.14
натрий уксуснокислый 2-замещенный	2.3.15
натрий фосфорнокислый 1-замещенный	2.3.30
натрий фосфорнокислый 2-замещенный	2.3.31
натрий фосфорнокислый 3-замещенный	2.3.32
натрий фумаровокислый	2.3.51
натрий яблочнокислый	2.3.42
натрий яблочнокислый кислый	2.3.43
натрий янтарнокислый	2.3.96
окись кальция	2.3.89
регулятор кислотности	2.1.2
регулятор кислотности пищевого продукта	2.1.2
смесь кислого углекислого натрия и углекислого карбоната	2.3.67
соединение лимоннокислых аммония и железа комплексное	2.3.56

соль сернокислая алюмоаммониевая 2.3.83
соль сернокислая алюмокалиевая 2.3.82
соль сернокислая алюмонатриевая 2.3.81

Алфавитный указатель терминов на английском языке

acetic acid glacial	2.2.3
acidity regulator	2.1.2
adipic acid	2.2.10
aluminium ammonium sulphate	2.3.83
aluminium potassium sulphate	2.3.82
aluminium sodium sulphate	2.3.81
ammonium acetate	2.3.17
ammonium adipate	2.3.50
ammonium carbonate	2.3.70
ammonium citrate	2.3.55
ammonium fumarate	2.3.54
ammonium hydrogen carbonate	2.3.71
ammonium hydroxide	2.3.87
ammonium lactate	2.3.20
ammonium malate	2.3.41
calcium acetate	2.3.16
calcium dihydrogen diphosphate	2.3.62
calcium fumarate	2.3.53
calcium gluconate	2.3.94
calcium hydrogen malate	2.3.46
calcium hydroxide	2.3.86
calcium lactate	2.3.19
calcium malate	2.3.45
calcium oxide	2.3.89
calcium succinate	2.3.98
calcium sulphate	2.3.80
calcium tartrate	2.3.47
citric acid	2.2.7
dicalcium diphosphate	2.3.61
dicalcium orthophosphate	2.3.35
dimagnesium orthophosphate	2.3.39
disodium acetate	2.3.15
disodium citrate	2.3.23
disodium diphosphate	2.3.57
disodium orthophosphate	2.3.31
ferric ammonium citrate	2.3.56
ferrous carbonate	2.3.73
food acid	2.1.1
fumaric acid	2.2.6
gluconic acid	2.2.12
glucono delta-lactone	2.3.91
hydrochloric acid	2.3.74
lactic acid	2.2.4
magnesium citrate	2.3.40
magnesium gluconate	2.3.95
magnesium hydrogen carbonate	2.3.72
magnesium hydroxide	2.3.88

magnesium lactate	2.3.21
malic acid	2.2.5
metatartaric acid	2.2.9
monoammonium orthophosphate	2.3.37
monocalcium citrate	2.3.27
monocalcium orthophosphate	2.3.34
monomagnesium orthophosphate	2.3.38
monopotassium citrate	2.3.25
monopotassium orthophosphate	2.3.33
monosodium citrate	2.3.22
monosodium orthophosphate	2.3.30
orthophosphoric acid	2.3.29
pentapotassium triphosphate	2.3.64
pentasodium triphosphate	2.3.63
potassium acetate	2.3.13
potassium adipate	2.3.49
potassium carbonate	2.3.68
potassium gluconate	2.3.93
potassium fumarate	2.3.52
potassium hydrogen carbonate	2.3.69
potassium hydrogen sulphate	2.3.79
potassium hydroxide	2.3.85
potassium lactate	2.3.18
potassium malate	2.3.44
potassium succinate	2.3.97
potassium sulphate	2.3.78
sodium acetate	2.3.14
sodium adipate	2.3.48
sodium aluminium phosphate acidic	2.3.90
sodium carbonate	2.3.65
sodium fumarate	2.3.51
sodium gluconate	2.3.92
sodium hydrogen carbonate	2.3.66
sodium hydrogen malate	2.3.43
sodium hydrogen sulphate	2.3.76
sodium hydroxide	2.3.84
sodium malate	2.3.42
sodium secquicarbonate	2.3.67
sodium succinate	2.3.96
sodium sulphate	2.3.77
succinic acid	2.2.11
sulphuric acid	2.3.75
tartaric acid	2.2.8
tetrapotassium diphosphate	2.3.60
tetrasodium diphosphate	2.3.59
triammonium citrate	2.3.55
tricalcium citrate	2.3.28
tricalcium orthophosphate	2.3.36
tripotassium citrate	2.3.26

trisodium citrate 2.3.24
trisodium diphosphate 2.3.58
trisodium orthophosphate 2.3.32

Приложение А
(информационное)

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.	*kz*	**Тағам өнімінің қышқылдығы**	А.1, IDT
А.2 **Активная кислотность:** Количество ионов водорода, образующихся при диссоциации кислот, содержащихся во взятой навеске используемого продукта, выраженное показателем pH.	*kz*	**Белсенді қышқылдық**	А.2, IDT
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.	*kz*	**Тағам өнімінің сілтілігі**	А.3, IDT

УДК:663.051:006.354:661:73:006.354 **МКС 01.040.67**
67.220.20
Ключевые слова: Пищевая добавка, пищевая кислота, регулятор кислотности.

Для заметок

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

gost.e-ecolog.ru