МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33308—
2015**

Добавки пищевые

ГЛАЗИРОВАТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 мая 2015 г. № 77-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 августа 2015 г. № 1216-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33308—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2016 г.

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

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2019 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 5
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке. 6

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области глазирователей 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.

Приведенные определения можно при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия.

Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В стандарте приведены иноязычные эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Добавки пищевые

ГЛАЗИРОВАТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Glazing agents of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2016—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области глазирователей пищевых продуктов.

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

2 Термины и определения

Общее понятие

1 **глазирователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя. — glazing agent

Глазирователи

2 **пчелиный воск:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый расплавлением горячей водой или обработкой паром пчелиных сот, имеющий температуру плавления от 62 °С до 65 °С, представляющий собой желтый или после отбеливания белый воскообразный продукт с характерным запахом меда. — beeswax

Примечания
1 Е-номер: Е901.
2 Пчелиный воск используется в ряде пищевых продуктов как носитель.

3 **свечной воск:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый кипячением в воде с подкислением серной кислотой или лимонной кислотой сухих листьев молочая вида *Euphorbia antisyphilitica* с последующей очисткой и фильтрованием, имеющий температуру плавления от 68,5 °С до 72,5 °С, представляющий собой желтовато-коричневое, ломкое твердое вещество с глянцевой поверхностью. — candelilla wax

Примечание — Е-номер: Е902.

Издание официальное

4 **карнаубский воск:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый сбором вещества выделений листьев и листовых почек пальмовых деревьев *Copernicia cerifera Arruda Mart* с последующим нагреванием, расплавлением и обработкой в кипящей воде, имеющий температуру плавления от 80,0 °С до 86,0 °С, представляющий собой ломкое твердое вещество, порошок или хлопья бледно-желтого или светло-коричневого цвета с приятным ароматом. — camauba wax

Примечание — Е-номер: Е903.

5 **шеллак:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый растворением смолистой секреции лаковых червецов *Laccifer lacca* в водном растворе карбоната натрия с последующими отбеливанием гипохлоритом натрия, осаждением разбавленным раствором серной кислоты и сушкой, имеющий температуру плавления от 78 °С до 80 °С, представляющий собой очищенный и отбеленный лак. — shellac

Примечания
1 Е-номер: Е904.
2 Отбеленный шеллак представляет собой от белого до светло-коричневого цвета смолу, а беспарафиновый отбеленный шеллак светло-желтую смолу.

6 **микрокристаллический воск:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый из синтетического сырья или депарафинизацией масляных дистиллятов нефти с последующей очисткой серной кислотой, отбеливающими глинами, имеющий молекулярный вес не менее 500, представляющий собой бесцветный, белый или янтарного оттенка прозрачный воск. — microcrystalline wax

Примечание — Е-номер: Е905c(i).

7 **минеральное масло высокой вязкости:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый выделением из неочищенных минеральных масел различными физическими способами с последующей очисткой кислотами и/или каталитическим гидрированием, представляющий собой бесцветную прозрачную маслянистую жидкость. — mineral oil high viscosity

Примечание — Е-номер: Е905d.

8 **минеральное масло средней и низкой вязкости, класс 1:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый в результате переработки жидких нефтяных и парафиновых углеводородов, представляющий собой бесцветную прозрачную маслянистую жидкость. — mineral oil medium and low viscosity, class 1

Примечание — Е-номер: Е905e.

9 **гидрогенезированный поли-1-децен:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый гидрированием смеси три-, тетра-, пента- и гекса-1-деценов, содержащий поли-1-децен с массовой долей не менее 98,5 %, имеющий вязкость при 100 °С $5,9 \cdot 10^{-5}$ $м^2/с$, представляющий собой бесцветную вязкую жидкость. — hydrogenated poly-1-decene

Примечание — Е-номер: Е907.

10 **полиэтиленовый воск окисленный:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый высокотемпературной деполимеризацией полиэтилена высокого давления с последующим окислением в мягких условиях, имеющий плотность при 20 °С от 0,92 до 1,05 $г/см^3$, вязкость при 120 °С $8,1 \cdot 10^{-5}$ $м^2/с$, представляющий собой мелкие белые хлопья, порошок или гранулы. — oxidized polyethylene wax

Примечание — Е-номер: Е914.

11 **пуллулан:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый ферментацией из пищевого гидролизованного крахмала с использованием нетоксигенного штамма *Aureobasidium pullulans* с последующей очисткой, содержащий не менее 90,0 % глюкана на сухой основе, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора от 5,0 до 7,0 ед. pH, представляющий собой белый или кремовый порошок.

pullulan

Примечания
1 Е-номер: Е1204.
2 Пуллулан может использоваться в ряде пищевых продуктов как загуститель.

12 **основной сополимер метакрилата:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый термически контролируемой полимеризацией мономеров, содержащий диметиламиноэтиловых групп по сухому остатку от 20,8 % до 25,5 %, представляющий собой гранулы желтоватого оттенка или белый порошок.

basic methacrylate copolymer

Примечания
1 Мономеры: метилметакрилат, бутилметакрилат и диметиламино-метилметакрилат.
2 Е-номер: Е1205.
3 В государствах — членах Таможенного союза не разрешен до введения соответствующего нормативно-правового акта ЕЭК.

13 **нейтральный сополимер метакрилата:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый в процессе эмульсионной полимеризации метилметакрилата и этилакрилата, имеющий показатель активной кислотности от 5,5 до 8,6 ед. pH, плотность при 20 °С от 1,037 до 1,047 г/см^3, содержащий остаток после выпаривания от 28,5 % до 31,5 %, представляющий собой молочно-белую водную дисперсию с характерным запахом.

neutral methacrylate copolymer

Примечания
1 Е-номер: Е1206.
2 В государствах — членах Таможенного союза не разрешен до введения соответствующего нормативно-правового акта ЕЭК.

14 **анионный сополимер метакрилата:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый эмульсионной полимеризацией в водной среде метакриловой кислоты, метилметакрилата и метилакрилата, имеющий показатель активной кислотности от 2,0 до 3,5 ед. pH, плотность при 20 °С от 1,058 до 1,068 г/см^3, содержащий остаток после выпаривания от 28,5 % до 31,5 %, представляющий собой молочно-белую водную дисперсию с характерным запахом.

anionic methacrylate copolymer

Примечания
1 Е-номер: Е1207.
2 В государствах — членах Таможенного союза не разрешен до введения соответствующего нормативно-правового акта ЕЭК.

15 **поливинилпирролидон винилацетата сополимер:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый радикальной сополимеризацией N-Винил-2-пирролидона и винилацетата в растворе пропан-2-ола, содержащий азота от 7,0 % до 8,0 %, компонентов винилацетата в сополимере не более 42,0 %, представляющий собой белый или желтовато-белый порошок или хлопья.

polyvinylpyrroli donevinyl acetate copolymer

Примечания
1 Е-номер: Е1208.
2 В государствах — членах Таможенного союза не разрешен до введения соответствующего нормативно-правового акта ЕЭК.

16 **касторовое масло:** Глазирователь пищевого продукта, по химической природе относящийся к триглицеридам рицинолевой кислоты, получаемый прессованием или экстрагированием семян клещевины органическими растворителями, содержащий основного вещества не менее 99,0 %, представляющий собой бледно-желтую или прозрачную вязкую жидкость со слабым мягким ароматом и характерным вкусом.

castor oil

Примечания
1 Е-номер: Е1503.
2 Касторовое масло может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент антислеживающий и/или наполнитель.

17 **полиэтиленгликоль:** Глазирователь пищевого продукта, получаемый полимеризацией окиси этилена в массе при 100 °С — 150 °С в присутствии гликолей и щелочных катализаторов, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора от 4,5 до 7,5 ед. pH, представляющий собой прозрачную вязкую гигроскопичную жидкость со слабым запахом или белую воскообразную массу.

polyethylene glycol

Примечания
1 Е-номер: Е1521.
2 Полиэтиленгликоль может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

воск карнаубский 4
воск микрокристаллический 6
воск полиэтиленовый окисленный 10
воск пчелиный 2
воск свечной 3
глазирователь 1
глазирователь пищевого продукта 1
масло касторовое 16
масло минеральное высокой вязкости 7
масло минеральное средней и низкой вязкости, класс 1 8
поли-1-децен гидрогенезированный 9
полиэтиленгликоль 17
пуллулан 11
сополимер метакрилата анионный 14
сополимер метакрилата нейтральный 13
сополимер метакрилата основной 12
сополимер поливинилпирролидон винилацетата 15
шеллак 5

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

anionic methacrylate copolymer	14
basic methacrylate copolymer	12
beeswax	2
candelilla wax	3
carnauba wax	4
castor oil	16
glazing agent	1
hydrogenated poly-1-decene	9
microcrystalline wax	6
mineral oil high viscosity	7
mineral oil medium and low viscosity, class 1	8
neutral methacrylate copolymer	13
oxidized poly-ethylene wax	10
polyethylene glycol	17
polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer	15
pullulan	11
shellac	5

УДК 663.05: 006.354

МКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: пищевая добавка, глазирователь, пищевой продукт

Редактор *Е.А. Моисеева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 28.12.2018. Подписано в печать 10.01.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru