
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54956—
2012

Добавки пищевые
КОНСЕРВАНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 августа 2012 г. № 221-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартиформ, 2013

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

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Термины и определения	1

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области консервантов 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 приведена терминологическая статья из другого стандарта, действующего на том же уровне стандартизации, которая заключена в рамки из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них произвольные при знаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым в алфавитном указателе.

Добавки пищевые
КОНСЕРВАНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Preservatives of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2013—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области консервантов пищевых продуктов.

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

2 Термины и определения

Общее понятие

1

<p>консервант (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.11]</p>	<p>preservative</p>
---	---------------------

Консерванты

2 **сорбиновая кислота:** Консервант пищевого продукта, получаемый из кетена и кротонового альдегида, содержащий основного вещества $C_6H_8O_2$ не менее 99,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 0,5 %, имеющий температуру плавления в пределах от 132 °С до 135 °С, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый порошок со слабым специфическим запахом и слабокислым вкусом.

Примечание — E-номер: E 200.

3 **сорбат натрия:** Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией сорбиновой кислоты карбонатом натрия в водном растворе, содержащий основного вещества $C_6H_7O_2Na$ не менее 99,0 %, имеющий температуру кипения 233 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок.

Примечания

1 E-номер: E 201.

2 Применение сорбата натрия в странах ЕС не разрешено.

Издание официальное

1

4 сорбат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый реакцией сорбиновой кислоты и хлорида калия в водном растворе при нагревании, содержащий основного вещества $C_6H_7KO_2$ не менее 99,0 % после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 132 °С до 135 °С, представляющий собой белый или светло-желтый кристаллический порошок или гранулы с горьким вкусом.

Примечание — Е-номер: Е 202.

5 сорбат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый реакцией сорбиновой кислоты и хлорида кальция в водном растворе при нагревании, содержащий основного вещества $C_{12}H_{14}CaO_4$ не менее 98,0 % после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 132 °С до 135 °С, представляющий собой мелкий белый кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: Е 203.

6 бензойная кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый окислением толуола, содержащий основного вещества $C_7H_6O_2$ не менее 99,5 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности водного раствора 4,0, температуру плавления в пределах от 121,5 °С до 123,5 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с характерным запахом и горьковатым вкусом.

Примечание — Е-номер: Е 210.

7 бензоат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией бензойной кислоты едким натром или карбонатом натрия, содержащий основного вещества $C_7H_5NaO_2$ не менее 99 % после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 121,5 °С до 123,5 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: Е 211.

8 бензоат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией бензойной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества $C_7H_5KO_2 \cdot 3H_2O$ не менее 99 % после сушки, представляющий собой белый кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: Е 212.

9 бензоат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией бензойной кислоты гидроксидом кальция или карбонатом кальция, содержащий основного вещества $C_{14}H_{10}CaO_4$ не менее 99 % после сушки, представляющий собой белый кристаллический порошок.

Примечания

1 Бензоат кальция существует также в форме моногидрата и тригидрата.

2 Е-номер: Е 213.

10 этиловый эфир пара-гидрооксибензойной кислоты: Консервант пищевого продукта, получаемый карбоксилированием фенолята натрия диоксидом углерода под давлением с последующей обработкой этанолом, содержащий основного вещества $C_9H_{10}O_3$ не менее 99,5 % после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 115 °С до 118 °С, представляющий собой мелкие бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: Е 214.

11 натриевая соль этилового эфира пара-гидрооксибензойной кислоты: Консервант пищевого продукта, получаемый из этил-пара-оксибензоата и едкого натра, содержащий этиловый эфир пара-гидрооксибензойной кислоты не менее 83 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления в пределах от 115 °С до 118 °С, показатель активной кислотности 0,1 %-ного водного раствора в пределах от 9,9 до 10,3, представляющий собой белый кристаллический гигроскопичный порошок.

Примечание — Е-номер: Е 215.

2

- 12 метиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты:** Консервант пищевого продукта, получаемый карбоксилированием фенолята натрия диоксидом углерода, содержащий основного вещества $C_8H_8O_3$ не менее 99,0 % после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 125 °С до 128 °С, представляющий собой мелкие бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок.
- Примечание** — Е-номер: Е 218.
- 13 натриевая соль метилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты:** Консервант пищевого продукта, получаемый из метил-пара-оксибензоата и едкого натра, содержащий основного вещества $C_8H_7O_3Na$ не менее 99,5 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления в пределах от 125 °С до 128 °С, показатель активной кислотности 0,1 %-ного водного раствора в пределах от 9,7 до 10,3, представляющий собой белый гигроскопичный порошок.
- Примечание** — Е-номер: Е 219.
- 14 диоксид серы:** Консервант пищевого продукта, получаемый сжиганием серы или обжигом сульфитных руд, или действием серной кислоты на сульфит натрия, содержащий основного вещества SO_2 не менее 99 %, влаги — не более 0,05 %, представляющий собой бесцветный негорючий газ с резким удушливым запахом.
- Примечания**
- 1 Диоксид серы допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
 - 2 Е-номер: Е 220.
- 15 сульфит натрия:** Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната натрия с диоксидом серы в водном растворе, содержащий основного вещества Na_2SO_3 не менее 95 %, а SO_2 — не менее 48 %, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 8,5 до 10,0, представляющий собой бледно-розовый кристаллический порошок со слабым запахом диоксида серы.
- Примечания**
- 1 Безводный сульфит натрия содержит не менее 50,8 % SO_2 .
 - 2 Сульфит натрия существует также в форме гептагидрата, содержащего основного вещества Na_2SO_3 не менее 48,0 %, а SO_2 — не менее 24,0 %.
 - 3 Сульфит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
 - 4 Е-номер: Е 221.
- 16 гидросульфит натрия:** Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната натрия с диоксидом серы в кипящем водном растворе, содержащий основного вещества бисульфита $NaHSO_3$ не менее 32 %, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 2,5 до 5,5, представляющий собой бесцветный или бледно-желтый раствор с запахом диоксида серы.
- Примечания**
- 1 Гидросульфит натрия в кристаллической форме содержит основного вещества $NaHSO_3$ не менее 58,5 %, а SO_2 — не более 67,4 %.
 - 2 Гидросульфит натрия использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
 - 3 Е-номер: Е 222.
- 17 пиросульфит натрия:** Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием сернистого ангидрида с содово-сульфитным раствором, содержащий основного вещества $Na_2S_2O_5$ не менее 95 %, а SO_2 — не менее 64 %, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 4,0 до 5,5, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом диоксида серы.
- Примечания**
- 1 Пиросульфит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель, отбеливающий агент.
 - 2 Е-номер: Е 223.

18 пиросульфит калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием сульфита калия с диоксидом серы в кипящем растворе, содержащий основного вещества $K_2S_2O_5$ не менее 90 %, а SO_2 — не менее 51,8 %, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом диоксида серы.

potassium metabisulphit

Примечания

- 1 Пиросульфит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
- 2 Е-номер: Е 224.

19 сульфит калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната калия или гидроксида калия с диоксидом серы в водном растворе, содержащий основного вещества K_2SO_3 не менее 90,0 %, представляющий собой белый гранулированный порошок.

potassium sulphite

Примечания

- 1 Сульфит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
- 2 Е-номер: Е 225.

20 сульфит кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием диоксида серы через водную суспензию гидроксида или карбоната кальция, с последующим упариванием досуха полученного гидросульфита кальция, содержащий основного вещества $CaSO_3 \cdot 2H_2O$ не менее 95,0 %, а SO_2 — не менее 39 %, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом диоксида серы.

calcium sulphite

Примечания

- 1 Сульфит кальция допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
- 2 Е-номер: Е 226.

21 гидросульфит кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием диоксида серы через водную суспензию гидроксида или карбоната кальция, содержащий от 6 % до 8 % двуокиси серы и от 2,5 % до 3,5 % двуокиси кальция, представляющий собой светлый зеленовато-желтый водный раствор с отчетливым запахом диоксида серы.

calcium hydrogen sulphite

Примечания

- 1 Гидросульфит кальция допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
- 2 Е-номер: Е 227.

22 гидросульфит [бисульфит] калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната [гидроксида] калия с диоксидом серы в кипящем водном растворе, содержащий основного вещества бисульфита $KHSO_3$ не менее 280 г/дм³ или SO_2 — не менее 150 г/дм³, представляющий собой бесцветный водный раствор.

potassium bisulphite

Примечания

- 1 Гидросульфит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.
- 2 Е-номер: Е 228.

23 дифенил: Консервант пищевого продукта, получаемый пиролизом бензола, содержащий основного вещества $C_{12}H_{10}$ не менее 99,8 %, имеющий температуру плавления в пределах от 68,5 °С до 70,5 °С, представляющий собой белое или бледно-желтое до янтарного кристаллическое вещество или воскоподобную массу.

diphenyl

Примечания

- 1 Е-номер: Е 230.
- 2 Применение дифенила в странах ЕС не разрешено.

24 орто-фенилфенол: Консервант пищевого продукта, получаемый нагреванием циклогексана в присутствии кислотных катализаторов при 120 °С с последующим

ortho-phenylphenol

каталитическим дегидрированием образующегося циклогексенилциклогексанона, а также каталитической изомеризацией дифенилового эфира, содержащий основного вещества $C_{12}H_{10}O$ не менее 99 %, имеющий температуру плавления в пределах от 56 °С до 58 °С, представляющий собой белый или бледно-желтый кристаллический порошок.

Примечания

- 1 E-номер: E 231.
- 2 Применение орто-фенилфенола в странах ЕС не разрешено с 1 декабря 2012 г.

25 натриевая соль орто-фенилфенола: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией орто-фенилфенола едким натром, содержащий основного вещества $C_{12}H_{10}ONa \cdot 4H_2O$ не менее 97 %, представляющий собой белый или бледно-желтый кристаллический порошок или хлопья.

sodium
o-phenylphenol

Примечания

- 1 E-номер: E 232.
- 2 Применение натриевой соли орто-фенилфенола в странах ЕС не разрешено с 1 декабря 2012 г.

26 низин: Консервант пищевого продукта, получаемый ферментацией культур вида *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, содержащий основного вещества $C_{143}H_{230}N_{42}O_{37}S_7$ не менее 900 МЕ/мг и не менее 50 % NaCl, представляющий собой белый или бледно-желтый или бледно-серый порошок.

nisin

Примечание — E-номер: E 234.

27 натамицин: Консервант пищевого продукта, получаемый ферментацией и выделением из культур *Streptomyces natalensis* или *Streptococcus lactis*, содержащий основного вещества натамицина $C_{33}H_{47}O_{13}N$ не менее 95 % в пересчете на сухое вещество, представляющий собой белый или светло-кремовый кристаллический порошок.

natamycin,
pimaricin

Примечание — E-номер: E 235.

28 муравьиная кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканьем окиси углерода через нагретый едкий натр с последующим разложением образующегося формиата натрия серной кислотой, содержащий основного вещества CH_2O_2 не менее 98,5 %, имеющий температуру плавления 8,25 °С, температуру кипения 100,7 °С, представляющий собой бесцветную прозрачную жидкость с резким запахом.

formic acid

Примечания

- 1 E-номер: E 236.
- 2 Применение муравьиной кислоты в странах ЕС не разрешено.

29 диметилдикарбонат: Консервант пищевого продукта, получаемый мягким гидролизом метилового эфира хлормуравьиной кислоты, содержащий основного вещества $C_4H_6O_5$ не менее 99,8 %, имеющий температуру плавления 17 °С, температуру кипения 172 °С с разложением, представляющий собой бесцветную жидкость с отчетливым фруктовым запахом.

dimethyl
dicarbonate

Примечание — E-номер: E 242.

30 нитрит калия: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканьем диоксида серы через нагретую смесь нитрата калия и оксида кальция, содержащий основного вещества KNO_2 не менее 95 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белые или бледно-желтые расплывающиеся на воздухе гранулы.

potassium nitrite

Примечания

- 1 Нитрит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.
- 2 E-номер: E 249.

31 нитрит натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый поглощением оксидов азота щелочными растворами с последующим разделением нитрата и нитрита натрия, содержащий основного вещества NaNO_2 не менее 97 % в пересчете на сухое вещество, представляющий собой белый кристаллический порошок или бледно-желтые гигроскопичные гранулы или плавкие массы.

Примечания

- 1 Нитрит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.
- 2 E-номер: E 250.

32 нитрат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый поглощением оксидов азота щелочными растворами с последующим окислением образовавшегося нитрита натрия, содержащий основного вещества NaNO_3 не менее 99 % после сушки, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора в пределах от 5,5 до 8,3, представляющий собой белый или бесцветный кристаллический слегка гигроскопичный порошок.

Примечания

- 1 Нитрат натрия существует также в виде чистой бесцветной жидкости, содержащей основного вещества в пределах от 33,5 % до 40,0 %.
- 2 Нитрат натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.
- 3 E-номер: E 251.

33 нитрат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием нитрата натрия с хлоридом калия, содержащий основного вещества KNO_3 не менее 99 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора в пределах от 4,5 до 8,5, представляющий собой белый кристаллический порошок или бесцветные кристаллы.

Примечания

- 1 Нитрат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.
- 2 E-номер: E 252.

34 ледяная уксусная кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый уксуснокислым брожением этанола, содержащий основного вещества $\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$ не менее 99,8 %, представляющий собой бесцветную жидкость с едким запахом и кислым вкусом.

Примечания

- 1 Ледяную уксусную кислоту допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.
- 2 E-номер: E 260.

35 ацетат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества $\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2\text{K}$ не менее 99 % в пересчете на сухое вещество, муравьиной кислоты, ферментов и окисленных веществ — не более 100 мг/кг в пересчете на муравьиновую кислоту, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе, со слабым щелочным вкусом.

Примечания

- 1 Ацетат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.
- 2 E-номер: E 261 (i).

36 диацетат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий $\text{C}_4\text{H}_7\text{O}_4\text{K}$ в пределах от 65 % до 67 %, а $\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$ — в пределах от 33 % до 35 %, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе.

Примечания

1 Диацетат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

2 E-номер: E 261 (ii).

37 ацетат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества $C_2H_3NaO_2 \cdot nH_2O$ не менее 98,5 % по безводному основанию, 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. sodium acetate

Примечания

1 Ацетат натрия существует также в форме тригидрата, представляющего собой бесцветные кристаллы или гранулированный порошок.

2 Ацетат натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

3 E-номер: E 262 (i).

38 диацетат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий $C_4H_7NaO_4$ в пределах от 58,0 % до 60,0 %, а $C_2H_4O_2$ — в пределах от 39 % до 41 %, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 4,5 до 5,0, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический гигроскопичный порошок со слабым запахом уксусной кислоты. sodium diacetate

Примечания

1 Диацетат натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

2 E-номер: E 262 (ii).

39 ацетат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом кальция или гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_4H_5O_4Ca$ не менее 98 %, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белое кристаллическое вещество со слабыми горьким вкусом и запахом уксусной кислоты. calcium acetate

Примечания

1 Ацетат кальция существует также в форме моногидрата, который может быть в виде кристаллов, гранул или порошка.

2 Ацетат кальция допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности или стабилизатор.

3 E-номер: E 263.

40 дегидрацетовая кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый полимеризацией дикетена, содержащий основного вещества $C_8H_6O_4$ не менее 98 %, имеющий температуру кипения 269,9 °С, температуру плавления в пределах от 108,5 °С до 111 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок. dehydroacetic acid

Примечания

1 E-номер: E 265.

2 Применение дегидрацетовой кислоты в странах ЕС не разрешено.

41 дегидроацетат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией дегидрацетовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_8H_7O_4Na \cdot H_2O$ не менее 98 %, влаги — не более 2,5, имеющий температуру плавления 270 °С, температуру кипения 295 °С, представляющий собой кристаллический порошок белого цвета с желтоватым оттенком. sodium dehydroacetate

Примечания

1 Е-номер: Е 266.

2 Применение дегидрацетата натрия в странах ЕС не разрешено.

42 пропионовая кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый карбонилированием этилена и тетракарбонила никеля в присутствии воды с последующим окислением пропионового альдегида, содержащий основного вещества $C_3H_5O_2$ не менее 99,5 %, имеющий температуру плавления минус 22 °С, температуру кипения в пределах от 138,5 °С до 142,5 °С, представляющий собой бесцветную или бледно-желтую маслянистую жидкость с резким запахом и кислым вкусом. propionic acid

Примечание — Е-номер: Е 280.

43 пропионат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией пропионовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_3H_5O_2Na$ не менее 99,0 % после сушки, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 7,5 до 10,5, представляющий собой белый кристаллический гигроскопичный порошок с запахом пропионовой кислоты. sodium propionate

Примечание — Е-номер: Е 281.

44 пропионат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией пропионовой кислоты хлоридом кальция или гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_6H_{10}O_4Ca$ не менее 99,0 % после сушки, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом пропионовой кислоты. calcium propionate

Примечание — Е-номер: Е 282.

45 пропионат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией пропионовой кислоты едким кали, содержащий основного вещества $C_3H_5O_2K$ не менее 99,0 % после сушки, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом пропионовой кислоты. potassium propionate

Примечание — Е-номер: Е 283.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

ацетат калия	35
ацетат кальция	39
ацетат натрия	37
бензоат калия	8
бензоат кальция	9
бензоат натрия	7
бисульфит калия	22
гидросульфит калия	22
гидросульфит кальция	21
гидросульфит натрия	16
дегидроацетат натрия	41
диацетат калия	36
диацетат натрия	38
диметилдикарбонат	29
диоксид серы	14
дифенил	23
кислота бензойная	6
кислота дегидрацетовая	40
кислота муравьиная	28
кислота пропионовая	42
кислота сорбиновая	2
кислота уксусная ледяная	34
консервант	1
консервант пищевого продукта	1
натамицин	27
низин	26
нитрат калия	33
нитрат натрия	32
нитрит калия	30
нитрит натрия	31
орто-фенилфенол	24
пиросульфит калия	18
пиросульфит натрия	17
пропионат калия	45
пропионат кальция	44
пропионат натрия	43
соль метилового эфира пара-гидрооксибензойной кислоты натриевая	13
соль орто-фенилфенола натриевая	25
соль этилового эфира пара-гидрооксибензойной кислоты натриевая	11
сорбат калия	4
сорбат кальция	5
сорбат натрия	3
сульфит калия	19
сульфит кальция	20
сульфит натрия	15
эфир пара-оксибензойной кислоты метиловый	12
эфир пара-оксибензойной кислоты этиловый	10

Алфавитный указатель терминов на английском языке

acetic acid glacial	34
benzoic acid	6
calcium acetate	39
calcium benzoate	9
calcium hydrogen sulphite	21
calcium propionate	44
calcium sorbate	5
calcium sulphite	20
dehydroacetic acid	40
dimethyl dicarbonate	29
diphenyl	23
ethyl p-hydroxybenzoate	10
formic acid	28
methyl p-hydroxybenzoate	12
natamycin	27
nisin	26
orto-phenylphenol	24
pimaricin	27
potassium acetate	35
potassium benzoate	8
potassium bisulphite	22
potassium diacetate	36
potassium metabisulphite	18
potassium nitrate	33
potassium nitrite	30
potassium propionate	45
potassium sorbate	4
potassium sulphite	19
preservative	1
propionic acid	42
sodium acetate	37
sodium benzoate	7
sodium dehydroacetate	41
sodium diacetate	38
sodium ethyl p-hydroxybenzoate	11
sodium hydrogen sulphite	16
sodium metabisulphite	17
sodium methyl p-hydroxybenzoate	13
sodium nitrate	32
sodium nitrite	31
sodium o-phenylphenol	25
sodium propionate	43
sodium sorbate	3
sodium sulphite	15
sorbic acid	2
sulphur dioxide	14

УДК:663.05:006.354

ОКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: пищевая добавка, консервант, пищевой продукт

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Гриценко*

Сдано в набор 21.10.2013. Подписано в печать 25.10.2013. Формат 60x84¹/₈. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 143 экз. Зак. 1232.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Палин пер., 6.