

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52481—  
2010

## КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

### Термины и определения

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 9 ноября 2010 г. № 359-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52481—2005

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартинформ, оформление, 2011, 2019

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 .....	9
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке .....	10

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области пищевых красителей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведена терминологическая статья из другого стандарта, действующая 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.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

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 данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

## КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

## Термины и определения

Food colours. Terms and definitions

Дата введения — 2011—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области пищевых красителей.

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

**2 Термины и определения**

1

пищевой краситель: Пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов.	food colour
П р и м е ч а н и е — К пищевым красителям не относятся пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов: оболочек для сыров и колбас, поверхностей для клеймения мяса и маркировки сыров и яиц.	
[ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.16]	
2 <b>натуральный пищевой краситель:</b> Пищевой краситель, полученный из сырья растительного или животного происхождения.	natural food colour
3 <b>антоциановый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе гликозиды антоцианидинов, представляющих собой соли бензопирилия.	anthocyan colour
4 <b>антрахиноновый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе антрахинон или его производные.	anthraquinone colour
5 <b>беталаниновый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе бетанин, бетаксантин и продукты распада беталанина.	betanin colour
6 <b>дицинномаилметановый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе два гидроксифенильных ядра, соединенные диен-дионовым фрагментом.	diferuloylmethane colour
7 <b>изоаллоказиновый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе сконденсированные фрагменты рибозы и аллоказина.	riboflavine colour
8 <b>карамельный краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе карамелизованный сахар.	caramel colour

9 <b>ксантеновый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе гетероциклическую группировку ксантена, в которой ядро гамма-пирона сконденсировано с двумя бензольными кольцами.	xanthene colour
10 <b>каротиноидный краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, представляющий собой полиеновый углеводород с сопряженными двойными связями нециклического строения и/или имеющий в своем составе циклические группировки.	carotenoid colour
11 <b>неорганический пищевой краситель:</b> Пищевой краситель, полученный из минерального сырья природного или химического происхождения.	inorganic food colour
12 <b>пищевой пигмент:</b> Пищевой краситель, образующий дисперсии в воде и/или пленкообразующих веществах.	food pigment
13 <b>порфириновый краситель:</b> Натуральный пищевой краситель, имеющий в своем составе четыре пиррольных кольца, поочередно связанные друг с другом четырьмя метильными группами.	porphyrin colour
14 <b>синтетический пищевой краситель:</b> Пищевой краситель, полученный методами органического синтеза.	synthetic food colour
15 <b>азокраситель:</b> Синтетический пищевой краситель, имеющий в своем составе одну или несколько азогрупп.	azo colour
16 <b>индигоидный краситель:</b> Синтетический пищевой краситель, имеющий в своем составе гетероциклическую индигоидную группировку с сопряженными двойными связями в сочетании с бензольными кольцами.	indigoid colour
17 <b>триарилметановый краситель:</b> Синтетический пищевой краситель, имеющий в своем составе амино- и/или окси-производное триарилметана.	triarylmethane colour
18 <b>хинолиновый краситель:</b> Синтетический пищевой краситель, имеющий в своем составе конденсированные ядра бензола и пиридина.	quinoline colour

#### Натуральные пищевые красители

19 **куркумин:** Дицинномаилметановый краситель, получаемый экстракцией из корневищ культуры *Cucuma longa* L., содержащий не менее 90 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности этанольного раствора при длине волны 426 нм, представляющий собой кристаллический порошок оранжево-желтого цвета.

#### П р и м е ч а н и я

1 Основными красящими веществами очищенного экстракта являются куркумин (1,7-бис(4-гидрокси-3-метокси-фенил) гепта-1,6-диен-3,5-дион) и его производные.

2 Е-номер: E100.

curcumin

20 **рибофлавин:** Изоаллоказиновый краситель, получаемый методами микробного синтеза, содержащий не менее 98 % ангидридов, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 444 нм, представляющий собой кристаллический порошок оранжево-желтого цвета.

riboflavin

#### П р и м е ч а н и я

1 Натуральный рибофлавин имеет аналоги, получаемые методами химического синтеза.

2 Е-номер: E101(i).

21 **натриевая соль рибофлавин-5'-фосфата:** Изоаллоказиновый краситель, получаемый взаимодействием рибофлавина с ортофосфорной кислотой, содержащий не менее 95 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 444 нм, представляющий собой кристаллический порошок желто-оранжевого цвета.

riboflavin-5'-phosphate sodium salt

#### П р и м е ч а н и я

1 Натриевая соль рибофлавина-5'-фосфата имеет аналог, получаемый методами химического синтеза.

2 Е-номер: E101(ii).

22 <b>кармин</b> : Антрахиноновый краситель, получаемый водной, или водно-спиртовой, или спиртовой экстракцией кошенили, содержащий основного красящего вещества карминовой кислоты не менее 2 %, отвечающей максимуму оптической плотности в водно-аммиачном растворе при длине волны 518 нм, представляющий собой в концентрированном виде порошок от красного до темно-красного цвета.	carmine
<b>Примечания</b>	
1 Кошениль представляет собой высушенные и измельченные тела самок насекомых <i>Dactylopius coccus Costa</i> .	
2 Е-номер: Е120.	
23 <b>хлорофилл</b> : Порфириновый краситель, получаемый экстракцией с помощью органических растворителей очищенных зеленых растений, в присутствии комплексообразователя магния, представляющий собой смесь хлорофилла <i>a</i> , хлорофилла <i>b</i> , феофитина <i>a</i> и феофитина <i>b</i> , содержащий в сумме всех хлорофиллов и их магниевых комплексов не менее 10 %, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 409 нм, имеющий цвет от ярко-зеленого до темно-зеленого.	chlorophyll
<b>Примечания</b>	
1 В качестве зеленых растений используют травы — люцерну, крапиву.	
2 Е-номер: Е140(i).	
24 <b>хлорофиллин</b> : Порфириновый краситель, получаемый щелочным гидролизом хлорофиллов, представляющий собой смесь хлорофиллина <i>a</i> и хлорофиллина <i>b</i> , содержащий не менее 95 % хлорофиллинов в образце, высушенном при 100 °C в течение 1 ч, отвечающих максимуму оптической плотности в водно-фосфатном буферном растворе pH = 9,0 при длине волны 405 и 653 нм, имеющий цвет от темно-зеленого до темно-синего.	chlorophyllin
<b>Примечание</b> — Е-номер: Е140(ii).	
25 <b>медный комплекс хлорофиллов</b> : Порфириновый краситель, получаемый экстракцией из зеленых растений в присутствии солей меди, представляющий собой смесь комплексов хлорофилла <i>a</i> и хлорофилла <i>b</i> , содержащий не менее 10 % медных комплексов хлорофиллов, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 422 и 652 нм, имеющий цвет от голубовато-зеленого до темно-зеленого.	copper complex of chlorophylls
<b>Примечания</b>	
1 В качестве зеленых растений используют травы — люцерну, крапиву.	
2 Е-номер: Е141(i).	
26 <b>медный комплекс хлорофиллинов</b> : Порфириновый краситель, получаемый щелочным гидролизом хлорофиллов в присутствии солей меди, представляющий собой смесь комплексов хлорофиллина <i>a</i> и хлорофиллина <i>b</i> , содержащий не менее 95 % медных комплексов хлорофиллинов в образце, высушенном при 100 °C в течение 1 ч, отвечающих максимуму оптической плотности в водно-фосфатном буферном растворе pH = 7,5 при длине волны 405 и 630 нм, имеющий цвет от темно-зеленого до темно-синего.	copper complex of chlorophyllins
<b>Примечание</b> — Е-номер: Е141(ii).	
27 <b>простой сахарный колер</b> : Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета.	plain caramel
<b>Примечания</b>	
1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.	
2 Е-номер: Е150a.	

**28 сульфитный сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов в присутствии сернистой кислоты, сульфитов и гидросульфитов калия и натрия, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета.

П р и м е ч а н и я

- 1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
- 2 Е-номер: Е150b.

caustic sulphite  
caramel

**29 аммиачный сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов в присутствии гидроксида, карбоната, гидрокарбоната, фосфата аммония, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета.

П р и м е ч а н и я

- 1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
- 2 Е-номер: Е150c.

ammonia caramel

**30 сульфитно-аммиачный сахарный колер:** Карамельный краситель, получаемый при контролируемой термообработке пищевых углеводов в присутствии как сульфитов, так и аммонийных соединений, представляющий собой вязко-текучую жидкость или твердое вещество темно-коричневого цвета.

П р и м е ч а н и я

- 1 В качестве пищевых углеводов используют глюкозу, фруктозу и/или их полимеры.
- 2 Е-номер: Е150d.

sulphite ammonia  
caramel

**31 каротин:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией растительного сырья и водорослей вида *Dunaliella salina* (или микробиологическим путем, с использованием биомассы гриба *Blekslea trispora*), содержащий каротины в пересчете на бета-каротин не менее 5 % и не менее 0,2 % в экстрактах растительных масел, отвечающие максимуму оптической плотности в циклогексане при длинах волн 440 и 457 нм и 470 и 486 нм, представляющий собой в твердом виде кристаллическое вещество оранжевого цвета.

П р и м е ч а н и я

- 1 Основным красящим веществом каротина является бета-каротин.
- 2 Е-номер: Е160a.

carotene

**32 аннато; i:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией органическими растворителями или диоксидом углерода оболочек семян орлеанового дерева *Bixa orellana* L., содержащий красящие вещества биксина и норбиксина не менее 75 % и 25 % от массы каротиноидов, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 502 нм и в водном растворе в присутствии гидроксида калия при длине волны 482 нм, представляющий собой в твердом виде порошок красновато-бурового цвета.

П р и м е ч а н и я

- 1 Биксин и норбиксин могут содержать и цис- и трансизомеры.
- 2 Е-номер: Е160b(i).

annatto i

**33 аннато; ii:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией водой в присутствии гидроксидов натрия или калия оболочек семян орлеанового дерева *Bixa orellana* L., содержащий красящие вещества не менее 0,1 % в пересчете на норбиксин, отвечающих максимуму оптической плотности при длине волны 482 нм, представляющий собой жидкость красноватого цвета.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е160b(ii).

annatto ii

**34 масляный экстракт аннато:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией растительным маслом оболочек семян орлеанового дерева *Bixa orellana* L., содержащий красящие вещества не менее 0,1 % в пересчете на биксин, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе при длине волны 502 нм, представляющий собой раствор или суспензию красновато-бурового цвета.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е160b(iii).

oil extracted  
annatto

**35 маслосмолы паприки:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией органическими растворителями или диоксидом углерода молотых стручков паприки *Capsicum annuum* L., содержащий красящих веществ капсантин и капсorубин не менее 30 % от суммарного количества каротиноидов в экстракте, отвечающих максимуму оптической плотности в ацетоне при длине волн 462 нм, представляющий собой темно-красную вязкую жидкость.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е160с.

**36 ликопин:** Каротиноидный краситель, получаемый микробиологическим путем из биомассы приба *Blekslea trispora*, содержащий красящих веществ не менее 5 %, отвечающих максимуму оптической плотности в гексане при длине волн 470 нм, представляющий собой красный кристаллический порошок.

П р и м е ч а н и я

1 Ликопин имеет синтетический аналог.

2 Е-номер: Е160d.

**37 лютеин:** Каротиноидный краситель, получаемый экстракцией органическими растворителями и/или диоксидом углерода съедобных и/или зеленых растений, содержащий красящих веществ в пересчете на лютеин не менее 4 %, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформо-этанольной смеси при длине волн 445 нм, представляющий собой желтовато-бурую жидкость.

П р и м е ч а н и я

1 В качестве съедобных и/или зеленых растений используют лепестки бархатцев *Tagetes erecta* L., люцерны.

2 Е-номер: Е161b.

**38 свекольный красный краситель:** Беталаиновый краситель, получаемый прессованием или экстракцией водой красной свеклы *Beta vulgaris* L. var. *rubra* с последующим концентрированием, содержащий красящего вещества бетанина не менее 0,4 %, отвечающего максимуму оптической плотности в водном растворе pH = 5 при длине волн 535 нм, представляющий собой жидкость красного цвета.

П р и м е ч а н и я

1 В концентрированном виде краситель может быть в виде пасты или порошка.

2 Е-номер: Е162.

**39 антоциан:** Антоциановый краситель, получаемый экстракцией сульфитной и подкисленной водой, диоксидом углерода, метанолом или этанолом натуральных овощей и съедобных фруктов, отвечающий максимумам оптической плотности в метанольном растворе 0,01 %-ной соляной кислоты при длинах волн 530, 532, 535, 542, 543 и 546 нм, представляющий собой жидкость с легким характерным запахом.

П р и м е ч а н и я

1 В качестве красящих веществ используют цианидин, пеонидин, мальвидин, дельфинидин, петунидин, пеларгонидин.

2 В концентрированном виде краситель может быть в виде пасты или порошка.

3 Е-номер: Е163.

**40 танин:** Натуральный пищевой краситель, получаемый экстракцией кислотными растворителями природных растений, таких как сицилийский или американский сумах *Rhus coriaria*, R. *Galabra*, R. *Thypia*, «чернильных» орешков дуба *Quercus infectoria*, стручков тары *Caesalpinia spinosa*, содержащий в высшенном виде не менее 96 % красящих веществ танинов, представляющий собой аморфный порошок от светло-желтого до светло-коричневого цвета со слабым характерным запахом и терпким вяжущим вкусом.

П р и м е ч а н и я

1 Кроме перечисленных природных растений танины содержатся в древесине дуба и каштана, в коре ивы, лиственницы, ели.

2 Красящими веществами танинов служат сложные эфиры феноловых и многоатомных кислот.

3 Танин допускается использовать в ряде продуктов как эмульгатор, стабилизатор, загуститель и осветлитель.

4 Е-номер: Е181.

paprika extract

lycopene

lutein

beetroot red

anthocyanin

tannin

**Синтетические пищевые красители**

**41 тартразин:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием сульфаниловой кислоты с сульфофенилпиразолон-карбоновой кислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 426 нм, представляющий собой светло-оранжевый порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е102.

tartrazine

**42 желтый хинолиновый краситель:** Хинолиновый краситель, получаемый сульфонированием хинолил-индандиона, содержащий не менее 70 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе уксусной кислоты  $\text{pH} = 5$  при длине волны 411 нм, представляющий собой желтый порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е104.

quinoline yellow colour

**43 желтый «солнечный закат» FCF краситель:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием сульфаниловой кислоты с нафтолсульфокислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в нейтральном водном растворе при длине волны 485 нм, представляющий собой оранжево-красный порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е110.

sunset yellow FCF colour

**44 азорубин:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием нафтионовой кислоты с нафтолсульфокислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 516 нм, представляющий собой красно-каштановый порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е122.

azorubine

**45 понсо 4R краситель:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием нафтионовой кислоты с нафтодисульфокислотой, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 505 нм, представляющий собой красноватый порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е124.

ponceau 4R colour

**46 очаровательный красный АС краситель:** Азокраситель, получаемый диазотированием и сочетанием аминометокситолуолсульфокислоты с нафтолсульфокислотой, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в нейтральном водном растворе при длине волны 504 нм, представляющий собой темно-красный порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е129.

allura red AC colour

**47 патентованный синий V краситель:** Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией гидрокси-бензальдегида с диэтиланилином и последующим сульфированием продукта и окислением до натриевой соли, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в подкисленном водном растворе  $\text{pH} = 5$  при длине волны 638 нм, представляющий собой темно-синий порошок или гранулы.

Примечание — Е-номер: Е131.

patent blue V colour

48 <b>индиокармин</b> : Индигоидный краситель, получаемый сплавлением фенилглицина с амидом натрия с последующим окислением продукта и его сульфанированием, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 610 нм, представляющий собой темно-синий порошок или гранулы.	indigoine
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е132.	
49 <b>бриллиантовый голубой FCF краситель</b> : Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией формилбензосульфокислоты с этиланилинотолуолсульфокислотой и последующим окислением продукта в натриевую соль, содержащий не менее 85 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 630 нм, представляющий собой красновато-голубой порошок или гранулы.	brilliant blue FCF colour
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е133.	
50 <b>зеленый S краситель</b> : Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией тетраметилдиамино-бензидрола с нафтольдисульфокислотой и последующим окислением продукта в натриевую соль, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 632 нм, представляющий собой темно-голубой или темно-зеленый порошок или гранулы.	green S colour
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е142.	
51 <b>зеленый прочный FCF краситель</b> : Триарилметановый краситель, получаемый конденсацией ортосульфобензальдегида с этиланилинотолуолсульфокислотой с последующим переводом продукта в натриевую соль, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в 50 %-ном водном растворе этанола при длине волны 624 нм, представляющий собой порошок или гранулы от красного до коричнево-фиолетового цвета.	fast green FCF colour
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е143.	
52 <b>бриллиантовый черный PN краситель</b> : Азокраситель, получаемый двойным диазотированием и сочетанием сульфаниловой кислоты с аминонафталинсульфокислотой с последующим сочетанием продукта гидроксиацетиламинонафталин-дисульфокислотой и переводом в натриевую соль, содержащий не менее 80 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в водном растворе при длине волны 570 нм, представляющий собой порошок или гранулы черного цвета.	brilliant black PN colour
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е151.	
53 <b>коричневый HT краситель</b> : Азокраситель, получаемый двойным диазотированием и сочетанием нафтионовой кислоты с гидроксибензиловым спиртом, последующим окислением продукта в натриевую соль, содержащий не менее 70 % красящих веществ в пересчете на натриевую соль, отвечающих максимуму оптической плотности в нейтральном водном растворе pH = 7 при длине волны 460 нм, представляющий собой красновато-коричневый порошок или гранулы.	brown HT colour
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е155.	
54 <b>бета-апо-8'-каротиновый альдегид</b> : Каротиноидный краситель, получаемый химическим синтезом из углеводородов меньшей молекулярной массы, содержащий не менее 96 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности в циклогексане при длине волны 461 нм, представляющий собой темный фиолетовый кристаллический порошок с металлическим блеском.	beta-apo-8' carotenal
П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е160е.	

55 этиловый [метиловый] эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты: Каротиноидный краситель, получаемый этанолизом [метанолизом] из углеводородов меньшей молекулярной массы, содержащий не менее 96 % красящих веществ, отвечающих максимуму оптической плотности в циклогексане при длине волны 449 нм, представляющий собой кристаллический порошок от красного до фиолетово-красного цвета.

Примечание — Е-номер: Е160f.

ethyl [methyl]  
ester of  
beta-apo-8'-  
carotenoic acid

56 кантаксантин: Каротиноидный краситель, получаемый методом химического синтеза из углеводородов меньшей молекулярной массы, содержащий красящих веществ не менее 96 % в пересчете на кантаксантин, отвечающих максимуму оптической плотности в хлороформе, циклогексане и петролейном эфире при длине волны 467, 472 и 485 нм, представляющий собой яркие фиолетовые кристаллы или порошок.

Примечание — Е-номер: Е161g.

canthaxanthin

#### Неорганические пищевые красители

57 растительный уголь (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый карбонизацией растительных материалов, содержащий не менее 95 % углерода в пересчете на ангидридную форму остатка после сжигания, представляющий собой черный порошок без запаха и вкуса.

vegetable carbon

Примечания

1 В качестве растительных материалов используют древесину, остатки целлюлозы, торф, скорлупу кокосовых и других орехов.

2 Е-номер: Е153.

58 карбонат кальция (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый из природного известняка или осаждением ионов кальция совместно с карбонатными ионами в результате химических реакций, содержащий пигмента не менее 98 % в пересчете на ангидридную форму, представляющий собой белый кристаллический или аморфный порошок без запаха и вкуса.

calcium  
carbonate

Примечание — Е-номер: Е170.

titanium dioxide

59 диоксид титана (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый при переработке и восстановлении титансодержащих руд — анатаза и/или рутила, содержащий не менее 99 % пигмента, представляющий собой ярко-белый порошок без запаха и вкуса.

Примечание — Е-номер: Е171.

60 оксиды и гидроксиды железа (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый химическим синтезом, содержащий не менее 60 % гидратированной формы оксида железа (III) желтого и не менее 68 % смеси ангидридной формы оксида железа (III) красного с соединением, содержащим закись окись железа (II) и (III) черного, представляющий собой порошок желтого, красного, бурого или темного оттенков.

iron oxides and  
iron hydroxides

Примечание — Е-номер: Е172.

silver

61 серебро (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый при переработке и восстановлении свинцово-цинковых руд, содержащий не менее 99,5 % серебра, представляющий собой серебристый порошок или тонкие пластины.

Примечание — Е-номер: Е174.

62 золото (неорганические пищевые красители): Пищевой пигмент, получаемый при переработке и восстановлении золотоносных руд, содержащий не менее 90 % золота, представляющий собой золотистый порошок или тонкие пластины. gold

## Примечания

1 Содержание меди в красителе не более 4 %.

2 Е-номер: Е175.

## Алфавитный указатель терминов на русском языке

азокраситель	15
азорубин	44
альдегид бета-апо-8'-каротиновый	54
аннато; I	32
аннато; ii	33
антоциан	39
диоксид титана (неорганические пищевые красители)	59
золото (неорганические пищевые красители)	62
индигокармин	48
кальция карбонат (неорганические пищевые красители)	58
кантаксантин	56
кармин	22
каротин	31
колер сахарный аммиачный	29
колер сахарный простой	27
колер сахарный сульфитно-аммиачный	30
колер сахарный сульфитный	28
комплекс хлорофиллов медный	26
комплекс хлорофиллов медный	25
краситель антоциановый	3
краситель антрахиноновый	4
краситель беталаиновый	5
краситель голубой бриллиантовый FCF	49
краситель дицинномаилметановый	6
краситель зеленый S	50
краситель изоаллоксазиновый	7
краситель индигоидный	16
краситель карамельный	8
краситель каротиноидный	10
краситель коричневый НТ	53
краситель красный очаровательный АС	46
краситель красный свекольный	38
краситель ксантеновый	9
краситель пищевой	1
краситель пищевой натуральный	2
краситель пищевой неорганический	11
краситель пищевой синтетический	14
краситель понко 4R	45
краситель порфириновый	13
краситель прочный зеленый FCF	51
краситель синий патентованный V	47
краситель «солнечный закат» желтый FCF	43
краситель триарилметановый	17
краситель хинолиновый	18
краситель хинолиновый желтый	42
краситель черный бриллиантовый РН	52
	9

куркумин	19
николин	36
лютеин	37
маслосмолы паприки	35
оксиды и гидроксиды железа (неорганические пищевые красители)	60
пигмент пищевой	12
рибофлавин	20
серебро (неорганические пищевые красители)	61
соль рибофлавин-5'-fosфата натриевая	21
танин	40
тартразин	41
уголь растительный (неорганические пищевые красители)	57
хлорофилл	23
хлорофиллин	24
экстракт аннато масляный	34
эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты метиловый	55
эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты этиловый	55

## Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

allura red AC colour	46
ammonia caramel	29
annatto; i	32
annatto; ii	33
anthocyan colour	3
anthocyanin	39
anthraquinone colour	4
azo colour	15
azorubine	44
beetroot red	38
beta-apo-8'-carotenal	54
betanin colour	5
brilliant black PN colour	52
brilliant blue FCF colour	49
brown HT colour	53
calcium carbonate	58
canthaxanthin	56
caramel colour	8
carmine	22
carotene	31
carotenoid colour	10
caustic sulphite caramel	28
chlorophyll	24
chlorophyllin	23
copper complex of chlorophyllins	26
copper complex of chlorophylls	25
curcumin	19
diferuloylmethane colour	6
ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid	55
fast green FCF colour	51
food colour	1
food pigment	12
gold	62
green S colour	50
indigoid colour	16
indigotine	48

inorganic food colour	11
iron oxides and iron hydroxides	60
lutein	37
lycopene	36
methyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid	55
natural food colour	2
oil extracted annatto	34
paprika extract	35
patent blue V colour	47
plain caramel	27
poncean 4R colour	45
porphyrin colour	13
quinoline colour	18
quinoline yellow colour	42
riboflavin	20
riboflavine colour	7
riboflavine-5'-phosphate sodium salt	21
silver	61
sulphite ammonia caramel	30
sunset yellow FCF colour	43
synthetic food colour	14
tannin	40
tartrazine	41
titanium dioxide	59
triarylmethane colour	17
vegetable carbon	57
xanthene colour	9

УДК 663.9; 661.73; 664.41:006.354

ОКС 01.040.67  
67.220.20

Ключевые слова: пищевой краситель, пищевой пигмент, натуральный пищевой краситель, синтетический пищевой краситель, неорганический пищевой краситель

Редактор *Е.В. Зубареева*

Технический редактор *И.Е. Черепкова*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного  
фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)