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

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

ГОСТ
32770—
2014

Добавки пищевые

ЭМУЛЬГАТОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67-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 |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 августа 2014 г. № 856-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32770—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 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 — эмульгаторы Единого свода спецификаций пищевых добавок Объединенного экспертного комитета по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ «Combined compendium of food additive specification JECFA. Volume 4».

6 ВВЕДЕН В ПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты» (по состоянию на 1 января текущего года), 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2018



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

Введение

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

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, их краткие формы — светлым шрифтом в алфавитном указателе.

Добавки пищевые

ЭМУЛЬГАТОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Emulsifiers of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

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

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

2 Термины и определения

Общее понятие

1 эмульгатор (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте.

emulsifier

Эмульгаторы
2 полиоксиэтилен (8) стеарат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксированием стеариновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 53,0 % до 57,0 %, что эквивалентно от 96,0 % до 103,0 % полиоксиэтилена (8) стеарата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой воскоподобную массу кремового цвета и горьковатого вкуса.

polyoxyethylene (8)
stearate

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е430.
3 полиоксиэтилен (40) стеарат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксированием стеариновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 84,0 % до 88,0 %, что эквивалентно от 97,5 % до 102,5 % полиоксиэтилена (40) стеарата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой воскоподобную массу или хлопья кремового цвета и горьковатого вкуса.

polyoxyethylene (40)
stearate

П р и м е ч а н и я — Е-номер: Е431.
4 полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксированием сорбитана и лауриновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 70,0 % до 74,0 %, что эквивалентно от 97,3 % до 103,0 % полиоксиэтилена (20) сорбитан монолаурата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой при температуре 25 °С жидкость от светло-желтого до янтарного цвета с горьковатым вкусом.

polyoxyethylene (20)
sorbitan monolaurate

П р и м е ч а н и я

1 Е-номер: Е432.

2 Коммерческое название полиоксиэтилена (20) сорбитан монолаурата — Твин 20.

5 полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксилированием сорбита и олеиновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 65,0 % до 69,5 %, что эквивалентно от 96,5 % до 103,5 % полиоксиэтилена (20) сорбитан моноолеата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой после нагревания при температуре 25 °С жидкость от светло-желтого до янтарного цвета с горьковатым вкусом.

П р и м е ч а н и я

1 Е-номер: Е433.

2 Коммерческое название полиоксиэтилена (20) сорбитан моноолеата — Твин 80.

6 полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксилированием сорбита и пальмитиновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 66,0 % до 70,5 %, что эквивалентно от 97,0 % до 103,0 % полиоксиэтилена (20) сорбитан моно-пальмитата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой после нагревания при температуре 25 °С жидкость от светло-желтого до янтарного цвета с горьковатым вкусом.

П р и м е ч а н и я

1 Е-номер: Е434.

2 Коммерческое название полиоксиэтилена (20) сорбитан монопальмитата — Твин 40.

7 полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксилированием сорбита и стеариновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 65,0 % до 69,5 %, что эквивалентно от 97,0 % до 103,0 % полиоксиэтилена (20) сорбитан моностеарата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой после нагревания при температуре 25 °С маслянистую жидкость или гель от светло-желтого до янтарного цвета с горьковатым вкусом.

П р и м е ч а н и я

1 Е-номер: Е435.

2 Коммерческое название полиоксиэтилена (20) сорбитан моностеарата — Твин 60.

8 полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этоксилированием сорбита и стеариновой кислоты в растворе окиси этилена, содержащий оксиэтиленовых групп от 46,0 % до 50,0 %, что эквивалентно от 96,0 % до 104,0 % полиоксиэтилена (20) сорбитан тристеарата, рассчитанного по безводной основе, представляющий собой после нагревания при температуре 25 °С желтовато-коричневое, воскообразное вещество с горьковатым вкусом.

П р и м е ч а н и я

1 Е-номер: Е436.

2 Коммерческое название полиоксиэтилена (20) сорбитан три-стеарата — Твин 65.

9 фосфатидиловой кислоты аммонийные соли: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый обработкой переэтерифицированных жиров пятиокисью фосфора с последующей нейтрализацией газообразным аммиаком или каустической содой, содержащий фосфора от 3,0 % до 3,4 %, аммония от 1,2 % до 1,5 %, представляющий собой коричневато-желтую полутвердую маслянистую массу с приятным запахом и вкусом.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е442.

10 сахарозы ацетат изобутират: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией сахарозы уксусным и изомасляным ангидридом с последующей дистилляцией, содержащий основного вещества $C_{40}H_{62}O_{19}$ от 98,8 % до 101,9 %, представляющий собой прозрачную жидкость бледно-соломенного цвета с мягким вкусом и запахом.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е444.

polyoxyethylene (20)
sorbitan monooleate

polyoxyethylene (20)
sorbitan
monopalmitate

polyoxyethylene (20)
sorbitan
monostearate

polyoxyethylene (20)
sorbitan
tristearate

ammonium salts of
phosphatidic acid

sucrose acetate
isobutirate

| | |
|---|--------------------------------|
| 11 эфиры глицерина и смоляных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией глицерина смоляными кислотами, имеющий плотность 50 %-ного раствора в лимонене не менее 0,935 г/см ³ и температуру размягчения от 82 °С до 90 °С, представляющий собой твердые вещества от желтого до бледно-янтарного цвета. | glycerol esters of resin acids |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е445. | |
| 12 дигидропирофосфат натрия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натрия, содержащий Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ не менее 95,0 % и P ₂ O ₅ от 63,0 % до 64,5 %, представляющий собой белый кристаллический порошок или гранулы. | disodium diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (i). | |
| 13 моногидропирофосфат натрия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфатов натрия, содержащий Na ₃ HP ₂ O ₇ · xH ₂ O не менее 95,0% по безводной основе, P ₂ O ₅ от 57,0 % до 59,0 %, представляющий собой белый кристаллический порошок или гранулы. | trisodium diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (ii). | |
| 14 пирофосфат натрия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфатов натрия, содержащий Na ₄ P ₂ O ₇ не менее 95,0 %. определенный по остатку сжигания, P ₂ O ₅ от 52,5 % до 54,0 %, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок или гранулы. | tetrasodium diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (iii). | |
| 15 дигидропирофосфат калия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата калия, содержащий K ₂ H ₂ P ₂ O ₇ не менее 95,0 %, определенный по остатку сжигания, P ₂ O ₅ от 42,0 % до 43,7 %, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок. | dipotassium diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (iv). | |
| 16 пирофосфат калия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата калия, содержащий K ₄ P ₂ O ₇ не менее 95,0 %, определенный по остатку сжигания, P ₂ O ₅ от 42,0 % до 43,7 %, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок или гранулы. | tetrapotassium diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (v). | |
| 17 пирофосфат кальция: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата кальция, содержащий Ca ₂ P ₂ O ₇ не менее 96,0 % по безводной основе, P ₂ O ₅ от 55,0 % до 56,0 %, представляющий собой белый порошок. | dicalcium diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (vi). | |
| 18 дигидропирофосфат кальция: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата кальция, содержащий CaH ₂ P ₂ O ₇ не менее 90,0 % по безводной основе, P ₂ O ₅ от 57,0 % до 64,0 %, представляющий собой белый кристаллический порошок. | calcium dihydrogen diphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е450 (vii). | |
| 19 полифосфат натрия растворимый: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый дегидратацией дигидрортофосфата натрия при температуре от 500 °С до 600 °С, содержащий P ₂ O ₅ от 60,0 % до 71,0 %, определенный по остатку сжигания, представляющий собой прозрачные пластинки или светлый порошок. | soluble sodium polyphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е452 (i). | |
| 20 полифосфат натрия нерастворимый: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый нагреванием дигидрортофосфата натрия при температуре 500 °С, содержащий P ₂ O ₅ от 68,7 % до 70,0 %, определенный по остатку сжигания, представляющий собой белый кристаллический порошок. | insoluble sodium polyphosphate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е452 (ii). | |

21 полифосфат калия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый термической дегидратацией гидроортофосфатов калия, содержащий P_2O_5 от 53,5 % до 61,5 %, определенный по остатку сжигания, представляющий собой прозрачные кристаллы или белый порошок.

Примечание — Е-номер: E452 (ii).

potassium polyphosphate

22 полифосфат натрия-кальция: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый термической дегидратацией гидроортофосфата натрия-кальция, содержащий P_2O_5 от 61,0 % до 69,0 %, определенный по остатку сжигания, CaO от 7,0 % до 15,0 %, представляющий собой белые кристаллы или гранулы.

Примечание — Е-номер: E452 (iii).

sodium calcium polyphosphate

23 полифосфат кальция: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый термической дегидратацией гидроортофосфата кальция, содержащий P_2O_5 от 71,0 % до 73,0 %, определенный по остатку сжигания, CaO от 27,0 % до 29,5 %, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый порошок.

Примечание — Е-номер: E452 (iv).

calcium polyphosphate

24 полифосфаты аммония: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый нейтрализацией полифосфорных кислот амиаком, содержащий полифосфата аммония от 55,0 % до 75,0 % в пересчете на P_2O_5 , циклических фосфатов не более 8,0 %, представляющий собой белые кристаллы с легким запахом амиака.

Примечание — Е-номер: E452 (v).

ammonium polyphosphates

25 целлюлоза микрокристаллическая: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый кислотным гидролизом высокочищенной древесной целлюлозы от олигосахаридов и глюкозы, с последующей нейтрализацией, сушкой и измельчением до коллоидного состояния, содержащий $(C_6H_{10}O_5)_n$ не менее 97,0 %, представляющий собой белый или светло-желтый мелкодисперсный кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: E460 (i).

microcrystalline cellulose

26 целлюлоза в порошке: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый измельчением высокочищенной древесной целлюлозы определенных пород древесины или хлопкового линта, содержащий $(C_{12}H_{20}O_{10})_n$ не менее 92,0 %, представляющий собой белый сыпучий порошок.

Примечание — Е-номер: E460 (ii).

powdered cellulose

27 этилгидроксиэтилцеллюлоза: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый химической модификацией целлюлозы при взаимодействии с этилхлоридом и этилоксидом, содержащий этильных групп от 7,0 % до 19,0 %, гидроксиэтильных от 10,0 % до 38,0 %, представляющий собой светлый гигроскопичный порошок.

Примечание — Е-номер: E467.

ethyl hydroxyethyl cellulose

28 соли жирных кислот алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый химическим синтезом из пищевых жиров в присутствии щелочи и последующей отгонкой жирных кислот, содержащий солей жирных кислот не менее 95,0 %, представляющий собой порошок или гранулы.

fatty acid salts of aluminum, ammonium, potassium, calcium, magnesium, sodium

Примечания

1 Имеются в виду жирные кислоты: миристиновая, олеиновая, пальмитиновая, стearиновая и их смеси.

2 Соли ненасыщенных жирных кислот представляют собой маслянистую жидкость от желтого до коричневого цвета.

3 Е-номер: E470.

29 соли жирных кислот натрия, калия и кальция: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый путем омыления пищевых жиров щелочью и последующей отгонки жирных кислот, содержащий солей жирных кислот не менее 95,0 % по безводной основе, представляющий собой порошок, зерна или чешуйки белого цвета.

Примечание — Е-номер: E470a.

sodium, potassium and calcium salts of fatty acids

| | |
|---|---|
| 30 магниевые соли жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый в процессе взаимодействия хлорида магния и стеарата натрия со щелочью, содержащий магния стеарата не менее 95,0 % по безводной основе, представляющий собой легкий белый порошок. | magnesium salts of fatty acids |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е470б. | |
| 31mono- и диглицериды жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый переэтерификацией жиров в присутствии свободного глицерина или прямой этерификацией глицерина жирными кислотами, содержащий моно- и ди-эфиров не менее 70,0 %, представляющий собой порошок, воскообразное вещество или маслянистую жидкость от белого до коричневого цвета. | mono- and diglycerides of fatty acids |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е471. | |
| 32 эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием дистилированных моноглицеридов с ацетангидридом, содержащий основного вещества не менее 80,0 %, представляющий собой прозрачную маслянистую жидкость или воскообразное вещество от белого до светло-желтого цвета с легким запахом уксуса. | esters acetic and fatty acid of glycerol |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е472а. | |
| 33 эфиры глицерина и молочной и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием с молочной кислотой моноглицеридов жирных кислот, выделенных из пищевых растительных масел и животных жиров, содержащий общей молочной кислоты от 13,0 % до 45,0 % и общего глицерина от 13,0 % до 30,0 %, представляющий собой прозрачные масла и воски от белого до светло-желтого цвета, со слегка горьковатым вкусом. | esters lactic and fatty acid of glycerol |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е472b. | |
| 34 эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией лимонной кислотой дистиллированных моноглицеридов жирных кислот пищевых растительных масел и животных жиров, содержащий общей лимонной кислоты от 13,0 % до 50,0 % и общего глицерина от 8,0 % до 33,0 %, представляющий собой масло от желтого до коричневого цвета или воскообразное вещество от белого до кремового цвета. | cytric and fatty acid esters of glycerol |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е472с. | |
| 35 эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией продукта глицеролиза пищевых жиров и масел винной кислотой или этерификацией глицерина пищевыми жирными кислотами и винной кислотой, содержащий общей винной кислоты от 15,0 % до 50,0 % и общего глицерина от 12,0 % до 29,0 %, представляющий собой вязкое желтоватое масло или твердое воскообразное вещество желтого цвета. | tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е472d. | |
| 36 эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием винной кислоты с ацетангидридом и далее с моно- и диглицеридами, содержащий общей винной кислоты от 10,0 % до 40,0 %, общей уксусной кислоты от 8,0 % до 32,0 %, общего глицерина от 11,0 % до 28,0 %, представляющий собой желтовато-белую маслянистую жидкость или воскообразное вещество с запахом и вкусом уксуса. | diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е472e. | |
| 37 эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием винной кислоты с ацетангидридом и далее моно- и диглицеридами, содержащий общей винной кислоты от 20,0 % до 40,0 %, общей уксусной кислоты от 10,0 % до 20,0 %, общего глицерина от 12,0 % до 27,0 %, представляющий собой желтовато-белую маслянистую жидкость или воскообразное вещество с запахом и вкусом уксуса. | mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е472f. | |

| | |
|--|---|
| 38 эфиры сахарозы и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый переэтерификацией сахарозой метиловых и этиловых эфиров жирных кислот или экстракцией из реакционной смеси сахароглицеридов, содержащий основного вещества не менее 80,0 %, представляющий собой гели, мягкие фрагменты или гранулы от белого до сероватого цвета с маслянистым сладковато-горьким вкусом. | sucrose esters of fatty acids |
| 39 сахароглицериды: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией сахарозы пищевыми жирами или маслами в растворителе или без растворителя, содержащий от 40,0 % до 60,0 % эфиров сахарозы и жирных кислот, представляющий собой мягкие чешуйки или порошки белого цвета. | sucroglycerides |
| 40 эфиры полиглицерина и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый поликонденсацией глицерина до полиглицерина с последующей переэтерификацией свободными жирными кислотами, содержащий эфир жирных кислот не менее 90,0 %, представляющий собой маслянистую вязкую жидкость от светло-желтого до янтарного цвета или воскообразное вещество от желто-коричневого до коричневого цвета. | polyglycerol esters of fatty acids |
| 41 эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рицинолевых кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый полимеризацией глицерина и рицинолевой кислоты с последующей этерификацией полиглицерина полиринциноловой кислотой, содержащий эфиры сахарозы и жирных кислот от 40,0 % до 60,0 %, представляющий собой прозрачную вязкую жидкость. | polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid |
| 42 эфиры пропиленгликоля и жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый переэтерификацией пропиленгликоля триглицеридами пищевых растительных масел и животных жиров, содержащий эфиры жирных кислот не менее 85,0 %, представляющий собой прозрачную жидкость или воскообразные белые хлопья, пластиинки от белого до кремового цвета. | propylene glycol esters of fatty acids |
| 43 термически окисленное соевое масло сmono- и диглицеридами жирных кислот: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией термически окисленного соевого масла моноглицеридами или свободным глицерином, содержащий жирных кислот от 83,0 % до 90,0 %, глицерина от 16,0 % до 22,0 %, имеющий температуру плавления от 55 °С до 65 °С, представляющий собой твердую или воскообразную массу от светло-желтого до светло-коричневого цвета. | thermally oxidized soyabean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids |
| 44 диоктилсульфосукцинат натрия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый реакцией малеинового ангидрида с жирными спиртами с последующим присоединением бисульфита Na по двойной связи, содержащий основного вещества $C_{20}H_{37}NaOS_7$ не менее 98,5 %, представляющий собой твердое воскообразное вещество или мелкодисперсный порошок белого цвета со слегка горьким вкусом и запахом октанола. | dioctyl sodium sulphosuccinate |
| 45 стеароил-2-лактилат натрия: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией натриевой соли молочной и стеариновой кислот в соотношении 2 : 1, содержащий общей молочной кислоты от 15,0 % до 40,0 %, натрия от 2,5 % до 5,0 %, представляющий собой твердый белый или сероватый порошок со слегка мыльным вкусом и характерным запахом. | sodium stearoyl-2-lactylate |

П р и м е ч а н и е — Е-номер: E481.

| | |
|---|------------------------------|
| 46 стеароил-2-лактилат кальция: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией кальциевых солей молочной и олеиновой кислот в соотношении 2 : 1, содержащий общей молочной кислоты от 15,0 % до 40,0 %, кальция от 1,0 % до 5,2 %, представляющий собой твердый порошок от белого до светло-желтого цвета со слегка мыльным вкусом и характерным запахом. | calcium stearoyl-2-lactylate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: E482. | |
| 47 стеарилцитрат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией стеарилового спирта и лимонной кислоты, содержащий нерастворимых веществ в хлороформе не более 0,5 %, представляющий собой маслянистое вещество кремового цвета. | stearyl citrate |
| П р и м е ч а н и е — Е-номер: E484. | |
| 48 сорбитан моностеарат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией сорбита стеариновой кислотой, содержащий не менее 95,0 % смеси сложных эфиров сорбита, сорбита и изосорбида, представляющий собой твердое воскообразное вещество или хлопья от кремового до желтовато-коричневого цвета с характерным запахом. | sorbitan monostearate |
| П р и м е ч а н и я | |
| 1 Е-номер: E491. | |
| 2 Коммерческое название сорбитан моностеарата — СПЭН 60. | |
| 49 сорбитан тристеарат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией сорбита стеариновой кислотой, содержащий не менее 95,0 % смеси сложных эфиров сорбита, сорбита и изосорбида, представляющий собой воскообразное вещество от кремового до желтовато-коричневого цвета с характерным запахом. | sorbitan tristearate |
| П р и м е ч а н и я | |
| 1 Е-номер: E492. | |
| 2 Коммерческое название сорбитан тристеарата — СПЭН 65. | |
| 50 сорбитан монолаурат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией сорбита лауриновой кислотой, содержащий не менее 95,0 % смеси сложных эфиров сорбита, сорбита и изосорбида, представляющий собой маслянистую вязкую жидкость янтарного цвета или воскообразное вещество от кремового до желтовато-коричневого цвета с характерным запахом. | sorbitan monolaurate |
| П р и м е ч а н и я | |
| 1 Е-номер: E493. | |
| 2 Коммерческое название сорбитан монолаурата — СПЭН 20. | |
| 51 сорбитан моноолеат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией сорбита олеиновой кислотой, содержащий не менее 95,0 % смеси сложных эфиров сорбита, сорбита и изосорбида, представляющий собой маслянистую вязкую жидкость янтарного цвета или воскообразное вещество от кремового до желтовато-коричневого цвета с характерным запахом. | sorbitan monooleate |
| П р и м е ч а н и я | |
| 1 Е-номер: E494. | |
| 2 Коммерческое название сорбитан моноолеата — СПЭН 80. | |
| 52 сорбитан монopalмитат: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый прямой этерификацией сорбита пальмитиновой кислотой, содержащий не менее 95,0 % смеси сложных эфиров сорбита, сорбита и изосорбида, представляющий собой воскообразное вещество от кремового до желтовато-коричневого цвета с характерным запахом. | sorbitan monopalmitate |
| П р и м е ч а н и я | |
| 1 Е-номер: E495. | |
| 2 Коммерческое название сорбитан монopalмитата — СПЭН 40. | |

53 фосфат кальция костный: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый размалыванием костей, обработанных горячей водой и паром под давлением, содержащий Са от 30,0 % до 40,0 %, Р₂О₅ не менее 32,0 %, представляющий собой порошок от белого до кремового цвета.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е 542.

calcium phosphate
bone

54 крахмал окисленный: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый обработкой раствора нативного крахмала гипохлоритом натрия, содержащий сухих веществ для зернового крахмала не более 15,0 %, для картофельного крахмала не более 21,0 % и для других видов крахмала не более 18,0 %, карбоксильных групп не более 1,1 %, представляющий собой белый порошок, гранулы или хлопья.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е 1404.

oxidized starch

55 дикрахмалфосфат ацетилированный «сшитый»: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый этерификацией разведённого в воде и предварительно сшитого крахмала ацетангидридом или винилацетатом, содержащий сухих веществ для зернового крахмала не более 15,0 %, для картофельного крахмала не более 21,0 % и для других видов крахмала не более 18,0 %, ацетильных групп не более 2,5 %, представляющий собой белый порошок, гранулы или хлопья.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е 1414.

acetylated distarch
phosphate
polymerized

56 крахмал оксипропилированный: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый обработкой отбеленного крахмала окисью пропилена, содержащий сухих веществ для зернового крахмала не более 15,0 %, для картофельного крахмала не более 21,0 % и для других видов крахмала не более 18,0 %, гидроксипропиленовых групп не более 7,0 %, представляющий собой белый порошок, гранулы или хлопья.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е 1440.

hydroxypropylated
starch

57 крахмал ацетилированный окисленный: Эмульгатор пищевого продукта, получаемый кипячением в воде нативного крахмала с ацетангидридом и гипохлоритом натрия с последующим осаждением и сушкой, содержащий сухих веществ для зернового крахмала не более 15,0 %, для картофельного крахмала не более 21,0 % и для других видов крахмала не более 18,0 %, карбоксильных групп не более 1,3 %, ацетильных групп не более 2,5 %, представляющий собой белый порошок, гранулы или хлопья.

П р и м е ч а н и е — Е-номер: Е 1451.

acetylated
oxidized starch

Алфавитный указатель терминов на русском языке

| | |
|--|----|
| дигидропирофосфат калия | 15 |
| дигидропирофосфат кальция | 18 |
| дигидропирофосфат натрия | 12 |
| дикрахмалфосфат ацетилированный | 55 |
| диоктилсульфосукцинат натрия | 44 |
| жирных кислот моно- и диглицериды | 31 |
| крахмал ацетилированный окисленный | 57 |
| крахмал окисленный | 54 |
| крахмал оксипропилированный | 56 |
| масло соевое термически окисленное с моно- и диглицеридами жирных кислот | 43 |
| моногидропирофосфат натрия | 13 |
| пироfosфат калия | 16 |
| пироfosфат кальция | 17 |
| пироfosфат натрия | 14 |
| полифосфат натрия нерастворимый | 20 |
| полифосфат натрия растворимый | 19 |
| полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат | 4 |
| полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат | 5 |
| полиоксиэтилен (20) сорбитан монopalмитат | 6 |
| полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат | 7 |
| полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат | 8 |
| полиоксиэтилен (8) стеарат | 2 |
| полиоксиэтилен (40) стеарат | 3 |
| полифосфаты аммония | 24 |
| полифосфат калия | 21 |
| полифосфат кальция | 23 |
| полифосфат натрия-кальция | 22 |
| сахароглицериды | 39 |
| сахарозы ацетат изобутират | 10 |
| соли жирных кислот алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия жирных кислот | 28 |
| соли жирных кислот магниевые | 30 |
| соли жирных кислот натрия, калия и кальция | 29 |
| соли фосфатидиловой кислоты аммонийные | 9 |
| сорбитан монолаурат | 50 |
| сорбитан моноолеат | 51 |
| сорбитан монopalмитат | 52 |
| сорбитан моностеарат | 48 |
| сорбитан тристеарат | 49 |
| стеарилцитрат | 47 |
| стеароил-2-лактилат кальция | 46 |
| стеароил-2-лактилат натрия | 45 |
| фосфат костный кальция | 53 |
| целлюлоза в порошке | 26 |
| целлюлоза микрокристаллическая | 25 |
| эмультгатор | 1 |
| эмультгатор пищевого продукта | 1 |
| этилгидроксизилцеллюлоза | 27 |
| эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот | 36 |
| эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот | 34 |
| эфиры глицерина и молочной и жирных кислот | 33 |
| эфиры глицерина и смоляных кислот | 11 |
| эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот | 32 |
| эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты | 35 |
| эфиры полиглициерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот | 41 |
| эфиры полиглициерина и жирных кислот | 40 |
| эфиры пропиленгликоля и жирных кислот | 42 |
| эфиры сахарозы и жирных кислот | 38 |
| эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот | 37 |

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

| | |
|---|----|
| acetylated distarch phosphate polymerized | 55 |
| acetylated oxidized starch | 57 |
| ammonium polyphosphates | 24 |
| ammonium salts of phosphatidic acid | 9 |
| calcium phosphate bone | 53 |
| calcium dihydrogen diphosphate | 18 |
| calcium polyphosphate | 23 |
| calcium stearoyl-2-lactylate | 46 |
| cyclic and fatty acid esters of glycerol | 34 |
| diacetyltauric and fatty acid esters of glycerol | 36 |
| dicalcium diphosphate | 17 |
| diethyl sodium sulphosuccinate | 44 |
| dipotassium diphosphate | 15 |
| disodium diphosphate | 12 |
| emulsifier | 1 |
| esters acetic and fatty acid of glycerol | 32 |
| esters lactic and fatty acid of glycerol | 33 |
| ethyl hydroxyethyl cellulose | 27 |
| fatty acid salts of aluminum, ammonium, potassium, calcium, magnesium, sodium | 28 |
| glycerol esters of resin acids | 11 |
| hydroxypropylated starch | 56 |
| insoluble sodium polyphosphate | 20 |
| magnesium salts of fatty acids | 30 |
| microcrystalline cellulose | 25 |
| mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol | 37 |
| mono- and diglycerides of fatty acids | 31 |
| oxidized starch | 54 |
| polyglycerol esters of fatty acids | 40 |
| polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid | 41 |
| polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate | 4 |
| polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate | 5 |
| polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate | 6 |
| polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate | 7 |
| polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate | 8 |
| polyoxyethylene (8) stearate | 2 |
| polyoxyethylene (40) stearate | 3 |
| potassium polyphosphate | 21 |
| powdered cellulose | 26 |
| propylene glycol esters of fatty acids | 42 |
| sodium calcium polyphosphate | 22 |
| sodium, potassium and calcium salts of fatty acids | 29 |
| soluble sodium polyphosphate | 19 |
| sodium stearoyl-2-lactylate | 45 |
| sorbitan monolaurate | 50 |
| sorbitan monooleate | 51 |
| sorbitan monopalmitate | 52 |
| sorbitan monostearate | 48 |
| sorbitan tristearate | 49 |
| stearyl citrate | 47 |
| sucroglycerides | 39 |
| sucrose acetate isobutirate | 10 |
| sucrose esters of fatty acids | 38 |
| tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids | 35 |
| tetrapotassium diphosphate | 16 |
| tetrasodium diphosphate | 14 |
| thermally oxidized soyabean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids | 43 |
| trisodium diphosphate | 13 |

УДК 663.05: 006.354

МКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: пищевая добавка, эмульгатор, пищевой продукт

**Редактор Л.В. Коротникова
Технический редактор В.Н. Прусакова
Корректор М.И. Першина
Компьютерная верстка А.А. Ворониной**

Сдано в набор 28.12.2018. Подписано в печать 09.01.2019 Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,49.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

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