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
2019

Предисловие

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

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 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)

© Стандартинформ, оформление, 2013, 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 10
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке 11

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 терминоэлементы.

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

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них произвольные 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, их краткие формы — светлым в алфавитном указателе.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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]	preservative

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. — sorbic acid

Примечание — Е-номер: Е 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. — sodium sorbate

Примечания

1 Е-номер: Е 201.

2 Применение сорбата натрия в странах ЕС не разрешено.

Издание официальное

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.

potassium sorbate

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.

calcium sorbate

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.

benzoic acid

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.

sodium benzoate

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.

potassium benzoate

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.

calcium benzoate

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.

ethyl p-hydroxybenzoate

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-гидроксибензойной 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.

sodium ethyl p-hydroxybenzoate

Примечание — Е-номер: Е 215.

12 **метиловый эфир пара-гидрооксибензойной 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.

methyl p-hydroxybenzoate

Примечание — Е-номер: Е 218.

13 **натриевая соль метилового эфира пара-гидрооксибензойной 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.

sodium methyl p-hydroxybenzoate

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.

sulphur dioxide

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.

sodium sulphite

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.

sodium hydrogen sulphite

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 допускается 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.

odium metabisulphite

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/дм^3 или SO_2 — не менее 150 г/дм^3, 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 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.

orto-phenylphenol

Примечания
1 Е-номер: Е 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 $C_{12}H_9ONa \cdot 4H_2O$ не менее 97 %, представляющий собой белый или бледно-желтый кристаллический порошок или хлопья.

sodium o-phenylphenol

Примечания
1 Е-номер: Е 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 — Е-номер: Е 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 — Е-номер: Е 235.

28 **муравьиная кислота:** Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием 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 Е-номер: Е 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 — Е-номер: Е 242.

30 **нитрит калия:** Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием 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 Е-номер: Е 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. sodium nitrite

Примечания
1 Нитрит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.
2 Е-номер: Е 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. sodium nitrate

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 Е-номер: Е 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. potassium nitrate

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

34 **ледяная уксусная кислота:** Консервант пищевого продукта, получаемый уксуснокислым брожением этанола, содержащий основного вещества $C_2H_4O_2$ не менее 99,8 %, представляющий собой бесцветную жидкость с едким запахом и кислым вкусом. acetic acid glacial

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

35 **ацетат калия:** Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества $C_2H_3O_2K$ не менее 99 % в пересчете на сухое вещество, муравьиной кислоты, ферментов и окисленных веществ — не более 100 мг/кг в пересчете на муравьиную кислоту, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе, со слабым щелочным вкусом. potassium acetate

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

36 **диацетат калия:** Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий $C_4H_7O_4K$ в пределах от 65 % до 67 %, а $C_2H_4O_2$ — в пределах от 33 % до 35 %, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе. potassium diacetate

Примечания
1 Диацетат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.
2 Е-номер: Е 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 Е-номер: Е 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 Е-номер: Е 262 (ii).

39 **ацетат кальция:** Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом кальция или гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_4H_6O_4Ca$ 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 Е-номер: Е 263.

40 **дегидрацетовая кислота:** Консервант пищевого продукта, получаемый полимеризацией дикетена, содержащий основного вещества $C_8H_8O_4$ 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 Е-номер: Е 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 $C_3H_6O_2$ 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 эквивалентов 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 metabisulphit	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 *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 18.12.2018. Подписано в печать 22.01.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10.
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