

## к СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования

В каком месте	Напечатано	Должно быть
С. 1	Дата введения 2009-07-01	Дата введения 2009-04-01

(ИУ ТНПА № 2 2009)

## КИСЛОТА УКСУСНАЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ

Технические требования

## КІСЛАТА ВОЦАТНАЯ ДЛЯ ХАРЧОВЫХ МЭТ

Тэхнічныя патрабаванні

(EN 13189:2000, NEQ)

Издание официальное

БЗ 12-2008



Госстандарт  
Минск

---

УДК 661.731(083.74)(476)

МКС 67.220.20

КП 03

NEQ

---

**Ключевые слова:** кислота уксусная для пищевых целей, сырье несельскохозяйственного происхождения, требования, маркировка

---

### **Предисловие**

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2008 г. № 66

3 Настоящий стандарт соответствует европейскому стандарту EN 13189:2000 Acetic acid food grade. Product made from materials of non-agricultural origin. Definitions, requirements, marking (Уксусная кислота пищевого качества. Продукт из сырья несельскохозяйственного происхождения. Термины и определения, требования, маркировка)

Степень соответствия – неэквивалентная (NEQ)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КИСЛОТА УКСУСНАЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ  
Технические требованияКІСЛАТА ВОЦАТНАЯ ДЛЯ ХАРЧОВЫХ МЭТ  
Тэхнічныя патрабаванніNutritive vinegars  
Requirements specifications

Дата введения 2009-07-01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на уксусную кислоту для пищевых целей из сырья несельскохозяйственного происхождения, предназначенную для использования в различных отраслях пищевой промышленности и устанавливает технические требования.

## 2 Технические требования

2.1 Уксусная кислота для пищевых целей должна соответствовать требованиям настоящего стандарта. Настоящий стандарт устанавливает требования к ледяной уксусной кислоте с массовой долей уксусной кислоты 99,8 % и относительной молекулярной массой 60,05.

2.2 Уксусная кислота для пищевых целей по органолептическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели уксусной кислоты для пищевых целей

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Прозрачная бесцветная жидкость
Запах	Характерный острый
Цветность, градусы, не более	5

2.3 Уксусная кислота для пищевых целей по физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели уксусной кислоты для пищевых целей

Наименование показателя	Значение
Массовая доля уксусной кислоты, %, не менее	99,8
Температура кипения при давлении 760 мм рт.ст., °C	118,1
Плотность, г/см <sup>3</sup>	1,048 – 1,051
Температура кристаллизации, °C, не менее	16,3
Массовая концентрация нелетучего остатка, мг/кг, не более	50
Массовая концентрация муравьиной кислоты, мг/кг, не более	500
Содержание восстанавливающих веществ	Должно выдерживать испытание в соответствии с приложением А

2.4 Уксусная кислота для пищевых целей по содержанию токсичных элементов должна соответствовать требованиям, указанным в [1].

Общее содержание токсичных элементов в уксусной кислоте для пищевых целей должно быть не более 5,0 мг/кг.

2.5 Содержание радионуклидов в уксусной кислоте для пищевых целей не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1].

### **3 Маркировка**

**3.1** На тару с уксусной кислотой для пищевых целей должна быть нанесена надпись «Предупреждение! Употреблять только в разбавленном виде!».

Уксусная кислота для пищевых целей должна упаковываться и транспортироваться в соответствии с правилами перевозки опасных грузов.

**Приложение А**  
**(обязательное)**

**Методика определения содержания восстанавливающих веществ**

К 5 мл уксусной кислоты для пищевых целей добавить 10 мл дистиллированной воды и смешать. К 5 мл полученного раствора добавить 6 мл серной кислоты х. ч., охладить и добавить 2 мл 0,0167М бихромата калия. Дать отстояться 1 мин и добавить 25 мл дистиллированной воды и 1 мл свежеприготовленного раствора йодида калия х. ч. с массовой концентрацией 100 г/л. Титруют 0,1М раствором тиосульфата натрия, используя 1 мл раствора крахмала х. ч. в качестве индикатора.

Уксусную кислоту для пищевых целей считают соответствующей требованиям настоящего стандарта, если на титрование израсходовано не менее 1 мл 0,1М раствора тиосульфата натрия.

**Библиография**

- [1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок  
и их применение

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 29.01.2009. Подписано в печать 09.02.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,47 Уч.- изд. л. 0,16 Тираж экз. Заказ

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»  
ЛИ № 02330/0133084 от 30.04.2004.  
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.