
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53045—
2008

**ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ.
КИСЛОТЫ ПИЩЕВЫЕ И РЕГУЛЯТОРЫ
КИСЛОТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

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

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 15 декабря 2008 г. № 406-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)

© Стандартиформ, оформление, 2009, 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 | 13 |
| Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке | 15 |
| Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта | 18 |

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области пищевых кислот и регуляторов кислотности 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 приведены терминологические статьи из другого стандарта, действующего на том же уровне стандартизации, которые заключены в рамки из тонких линий, а после них в квадратных скобках приведена ссылка на данный стандарт с указанием года его принятия и номера терминологической статьи.

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 эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

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

**ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ.
КИСЛОТЫ ПИЩЕВЫЕ И РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Термины и определения

Food additives. Food acids and acidity regulators. Terms and definitions

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области пищевых кислот и регуляторов кислотности пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевым кислотам и регуляторам кислотности, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1

| | |
|--|-----------|
| пищевая кислота: Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам кислого вкуса. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.15] | food acid |
|--|-----------|

2

| | |
|--|-------------------|
| регулятор кислотности (пищевых продуктов): Пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования кислотности или щелочности пищевых продуктов. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.21] | acidity regulator |
|--|-------------------|

Пищевые кислоты

| | |
|--|---------------------|
| 3 ледяная уксусная кислота: Пищевая кислота, получаемая окислением олефинов или уксуснокислым брожением этанола, содержащая основного вещества не менее 99,8 %, представляющая собой бесцветную жидкость с едким запахом и кислым вкусом. | acetic acid glacial |
|--|---------------------|

| | |
|---|-------------|
| 4 молочная кислота; L-, D-, DL: Пищевая кислота, получаемая ферментативным путем из сахаросодержащего сырья или конверсией окиси этилена, содержащая основного вещества не менее 76,0 % и не более 84,0 %, представляющая собой прозрачную бесцветную жидкость со специфическим запахом и кислым вкусом. | lactic acid |
|---|-------------|

- 5 яблочная кислота; DL-**: Пищевая кислота, получаемая гидратацией малеинового ангидрида, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, имеющая температуру плавления при нормальном атмосферном давлении в пределах от 127 °С до 132 °С, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. malic acid
- 6 фумаровая кислота:** Пищевая кислота, получаемая гидратацией малеинового ангидрида, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, имеющая температуру плавления при нормальном атмосферном давлении в пределах от 286 °С до 302 °С, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с острым кислым вкусом. fumaric acid
- 7 лимонная кислота:** Пищевая кислота, получаемая ферментативным путем из углеводсодержащего сырья, содержащая основного вещества не менее 99,5 % по безводному продукту, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. citric acid
- 8 винная кислота; L(+)-:** Пищевая кислота, получаемая обработкой винного камня серной кислотой, содержащая основного вещества не менее 99,5 % по безводному продукту, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. tartaric acid
- 9 мета-винная кислота:** Пищевая кислота, получаемая при термической обработке винной кислоты в пределах от 180 °С до 200 °С, содержащая основного вещества не менее 99,5 %, представляющая собой белый или слегка желтоватый кристаллический гигроскопичный порошок без запаха с кислым вкусом. metatartaric acid
- 10 адипиновая кислота:** Пищевая кислота, получаемая окислением циклогексана, содержащая основного вещества не менее 99,6 %, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. adipic acid
- 11 янтарная кислота:** Пищевая кислота, получаемая гидрированием малеинового ангидрида с последующей гидратацией, содержащая основного вещества не менее 99,0 %, представляющая собой белый кристаллический порошок без запаха со слабокислым, слегка солоновато-горьким вкусом. succinic acid
- 12 глюконовая кислота; D-:** Пищевая кислота, получаемая ферментативным путем из глюкозы, содержащая основного вещества не менее 50,0 %, представляющая собой белый легко плавящийся гигроскопичный кристаллический порошок без запаха со слегка кисловатым вкусом. gluconic acid
- Регуляторы кислотности пищевых продуктов**
- 13 уксуснокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества по безводной соли не менее 99,0 %, муравьиной кислоты, ферментов и окисленных веществ — не более 100 мг/кг в пересчете на муравьиную кислоту, свинца — не более 2 мг/кг, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе со слабым щелочным вкусом. potassium acetate
- 14 уксуснокислый натрий; i:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества не менее 98,5 % по безводной соли, свинца — не более 2 мг/кг, 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

| | |
|---|--------------------|
| <p>15 2-замещенный уксуснокислый натрий; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий от 39,0 % до 41,0 % свободной уксусной кислоты и от 58,0 % до 60,0 % ацетата натрия, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, свинца — не более 2 мг/кг, 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.</p> | disodium acetate |
| <p>16 уксуснокислый кальций: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты гидроокисью кальция или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 98 % после сушки, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, свинца — не более 2 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой аморфно-кристаллическое белое гигроскопичное вещество со слабым запахом уксусной кислоты.</p> | calcium acetate |
| <p>17 уксуснокислый аммоний: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией ледяной уксусной кислоты карбонатом аммония, содержащий основного вещества не менее 98 % после сушки, представляющий собой бесцветный или беловатый гигроскопичный кристаллический порошок со слабым щелочным вкусом.</p> | ammonium acetate |
| <p>18 молочнокислый калий: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты едким кали или карбонатом калия, содержащий основного вещества от 57,0 % до 66,0 %, свинца — не более 5 мг/кг, представляющий собой бесцветную жидкость с характерным запахом и слегка кисловатым вкусом.</p> | potassium lactate |
| <p>19 молочнокислый кальций: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 98 %, свинца — не более 5 мг/кг, фторсоединений — не более 30 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 8,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с горьковатым вкусом.</p> | calcium lactate |
| <p>20 молочнокислый аммоний: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом аммония; представляющий собой белый кристаллический порошок со слабым запахом аммиака.</p> | ammonium lactate |
| <p>21 молочнокислый магний; DL-: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией молочной кислоты гидроокисью или карбонатом магния, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | magnesium lactate |
| <p>22 1-замещенный лимоннокислый натрий; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 1 %-ного водного раствора в пределах от 3,5 до 3,8, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом.</p> | monosodium citrate |
| <p>23 2-замещенный лимоннокислый натрий; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 1 %-ного водного раствора в пределах от 4,9 до 5,2, представляющий собой белый кристаллический порошок.</p> | disodium citrate |

- 24 **3-замещенный лимоннокислый натрий**; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 5 %-ного водного раствора в пределах от 7,5 до 9,0, представляющий собой белый кристаллический порошок. trisodium citrate
- 25 **1-замещенный лимоннокислый калий**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким кали или углекислым калием, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 1 %-го водного раствора в пределах от 3,5 до 3,8, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым и солоноватым вкусом. monopotassium citrate
- 26 **3-замещенный лимоннокислый калий**; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты едким кали или углекислым калием, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий активную кислотность 5 %-ного водного раствора в пределах от 7,5 до 9,0, представляющий собой белый гигроскопичный порошок без запаха и с солоноватым вкусом. tripotassium citrate
- 27 **1-замещенный лимоннокислый кальций**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты гидрооксидом или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 3,2 до 3,5, представляющий собой белый кристаллический порошок с кислым вкусом. monocalcium citrate
- 28 **3-замещенный лимоннокислый кальций**; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией ортофосфорной кислоты кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, оксалатов — не более 100 мг/кг в пересчете на щавелевую кислоту, свинца — не более 1 мг/кг, фторсоединений — не более 30 мг/кг в пересчете на фтор, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. tricalcium citrate
- 29 **ортофосфорная кислота**: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый химическим синтезом из природных фосфатов, содержащий основного вещества не менее 67,0 % и не более 85,7 %, сульфатов — не более 1500 мг/кг в пересчете на CaSO_4 , фтористых соединений — не более 10 мг/кг в пересчете на фтор, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную вязкую жидкость без цвета и запаха. orthophosphoric acid
- 30 **1-замещенный фосфорнокислый натрий**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества NaH_2PO_4 не менее 97 % после высушивания при 60 °С в течение одного часа и последующей сушки при 105 °С в течение четырех часов, фосфорного ангидрида P_2O_5 в пределах от 58,0 % до 60,0 % по сухому остатку, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 4,1 до 5,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. monosodium orthophosphate

- 31 **2-замещенный фосфорнокислый натрий**; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества не менее 98,0 % после сушки при 40 °С в течение одного часа и последующего высушивания при 105 °С в течение пяти часов, фосфорного ангидрида P_2O_5 — в пределах от 49,0 % до 51,0 % по сухому остатку, имеющий показатель активной кислотности 1 %-го водного раствора в пределах от 8,4 до 9,6, представляющий собой белый гигроскопичный кристаллический порошок без запаха. disodium orthophosphate
- 32 **3-замещенный фосфорнокислый натрий**; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с кальцинированной содой или едким натром, содержащий основного вещества Na_3PO_4 не менее 97,0 % по сухому остатку и не менее 92,0 % Na_3PO_4 — по остатку от сжигания, содержащий фосфорный ангидрид P_2O_5 в пределах от 40,5 % до 43,5 %, вычисленный по сухому остатку, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 11,5 до 12,5, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. trisodium orthophosphate
- 33 **1-замещенный фосфорнокислый калий**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с карбонатом калия, едким кали или хлоридом калия, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. monopotassium orthophosphate
- 34 **1-замещенный фосфорнокислый кальций**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением природных минералов апатита, фосфорита, монетита и брусита серной или фосфорной кислотой, взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью кальция, синтезом из нитрата кальция, содержащий основного вещества $Ca_3(PO_4)_2$ не менее 95,0 % по сухому остатку, фосфорный ангидрид P_2O_5 — в пределах от 55,1 % до 61,1 % , свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. onocalcium orthophosphate
- 35 **2-замещенный фосфорнокислый кальций**; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением природных минералов апатита, фосфорита, монетита и брусита серной или фосфорной кислотой, взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью кальция, синтезом из нитрата кальция, содержащий основного вещества $CaHPO_4$ не менее 98,0 % после просушивания при 200 °С в течение 3 ч и не более 102 %, фосфорный ангидрид P_2O_5 — в пределах от 50,0 % до 52,5 %, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. dicalcium orthophosphate
- 36 **3-замещенный фосфорнокислый кальций**; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением природных минералов апатита, фосфорита, монетита и брусита серной или фосфорной кислотой, взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью кальция, синтезом из нитрата кальция, содержащий основного вещества не менее 90,0 %, определяемого по сжигаемому остатку, фосфорный ангидрид P_2O_5 — в пределах от 38,5 % до 48,5 % по сухому остатку, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. tricalcium orthophosphate
- 37 **1-замещенный фосфорнокислый аммоний**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый кристаллизацией из аммонийных растворов ортофосфорной кислоты, представляющий собой белый порошок с запахом аммиака. monoammonium orthophosphate

| | |
|--|---------------------------------|
| <p>38 1-замещенный фосфорнокислый магний; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью или карбонатом магния, содержащий основного вещества не менее 51,0 % после сжигания, оксида магния — не менее 21,5 % после сжигания, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | monomagnesium orthophosphate |
| <p>39 2-замещенный фосфорнокислый магний; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием ортофосфорной кислоты с гидроокисью или карбонатом магния, содержащий основного вещества не менее 96,0 % после сжигания, оксида магния — не менее 33,0 % по сухому остатку, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | dimagnesium orthophosphate |
| <p>40 лимоннокислый магний: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией лимонной кислоты гидроокисью магния, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с мягким приятным вкусом.</p> | magnesium citrate |
| <p>41 яблочнокислый аммоний: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием DL-яблочных кислот с нашатырным спиртом, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | ammonium malate |
| <p>42 яблочнокислый натрий; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот едким натром, содержащий основного вещества не менее 98,0 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | sodium malate |
| <p>43 кислый яблочнокислый натрий; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, малеиновой кислоты — не более 0,05 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | sodium hydrogen malate |
| <p>44 яблочнокислый калий; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот едким кали, содержащий основного вещества не менее 59,5 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, малеиновой кислоты — не более 0,05 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | potassium malate |
| <p>45 яблочнокислый кальций; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот гидроокисью кальция, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, фумаровой кислоты — не более 1,0 %, фторидов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | calcium malate |
| <p>46 кислый яблочнокислый кальций; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией DL-яблочных кислот гидроокисью кальция, содержащий основного вещества не менее 97,5 % по безводной соли, фторидов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | calcium hydrogen malate |
| <p>47 виннокислый кальций: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием L-винной кислоты с гидроокисью кальция или карбонатом кальция, содержащий основного вещества не менее 98,0 %, сульфатов в пересчете на серниую кислоту — не более 1 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | calcium tartrate |

| | |
|--|-------------------------|
| 48 адипиновокислый натрий : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией адипиновой кислоты едким натром, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, воды — не более 3,0 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий точку плавления при 15 °С — 152 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с соленым вкусом. | sodium adipate |
| 49 адипиновокислый калий : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией адипиновой кислоты едким кали, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, воды — не более 3,0 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок с солонатым вкусом | potassium adipate |
| 50 адипиновокислый аммоний : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием адипиновой кислоты с нашатырным спиртом, содержащий основного вещества не менее 99,0 % по безводной соли, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом аммиака. | ammonium adipate |
| 51 фумаровокислый натрий : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией фумаровой кислоты едким натром, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. | sodium fumarate |
| 52 фумаровокислый калий : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией фумаровой кислоты едким кали, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с кислым вкусом. | potassium fumarate |
| 53 фумаровокислый кальций : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием фумаровой кислоты с гидроокисью кальция, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с характерным кислым вкусом. | calcium fumarate |
| 54 фумаровокислый аммоний : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием фумаровой кислоты с нашатырным спиртом, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха с характерным кислым вкусом. | ammonium fumarate |
| 55 3-замещенный лимоннокислый аммоний ; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием лимонной кислоты с нашатырным спиртом, содержащий основного вещества не менее 97,0 %, оксалатов в пересчете на щавелевую кислоту — не более 0,04 %, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый порошок с сильно выраженным кислым вкусом. | triammonium citrate |
| 56 комплексное соединение лимоннокислых аммония и железа : Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием лимоннокислого железа с аммиаком, представляющий собой коричневые и зеленоватые чешуйки, гранулы, порошок без запаха с металлическим привкусом. | ferric ammonium citrate |
| 57 дигидро-пирофосфорнокислый натрий ; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ не менее 95,0 %, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 63,0 % и не более 64,5 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 3,7 до 5,0, представляющий собой мелкий белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. | disodium diphosphate |
| 58 моногидро-пирофосфорнокислый натрий ; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$ не менее 95,0 % по безводной соли, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 57,0 % и не более 59,0 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 6,7 до 7,5, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. | trisodium diphosphate |

- 59 **пирофосфорнокислый натрий**; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ не менее 95,0 % по остатку от сжигания, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 52,5 % и не более 54,0 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-го раствора в пределах от 9,8 до 10,8, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. tetrasodium diphosphate
- 60 **пирофосфорнокислый калий**; v: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата калиевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{K}_2\text{P}_2\text{O}_7$ не менее 95,0 % по остатку от сжигания, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 42,0 % и не более 43,7 % по безводной соли, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 10,0 до 10,8, представляющий собой белый гигроскопичный порошок без запаха и вкуса. tetrapotassium diphosphate
- 61 **пирофосфорнокислый кальций**; vi: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата кальциевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$ не менее 96,0 % по остатку от сжигания, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 55,0 % и не более 56,0 % по безводной соли, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 % суспензии в воде в пределах от 5,5 до 7,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. dicalcium diphosphate
- 62 **кислый пирофосфорнокислый кальций**; vii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией гидроортофосфата кальциевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$ не менее 90,0 % по безводной соли, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 61,0 % и не более 64,0 %, фторидов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. calcium dihydrogen diphosphate
- 63 **полифосфорнокислый натрий**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией натриевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{Na}_2\text{P}_3\text{O}_{10} \cdot n\text{H}_2\text{O}$ не менее 85,0 % по безводной соли или не менее 65,0 % по гексагидрату, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 56,0 % и не более 59,0 % по безводной соли или не менее 43,0 % и не более 45, % по гексагидрату, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 9,1 до 10,2, представляющий собой белый слегка гигроскопичный порошок без запаха и вкуса. pentasodium triphosphate
- 64 **полифосфорнокислый калий**; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дегидратацией калиевой соли ортофосфорной кислоты, содержащий основного вещества $\text{K}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$ не менее 85,0 % по безводной соли или не менее 65,0 % по гексагидрату, фосфорного ангидрида P_2O_5 — не менее 46,5 % и не более 48,0 %, фторидов — не более 10 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного раствора в пределах от 9,2 до 10,5, представляющий собой белый очень гигроскопичный порошок без запаха и вкуса. pentapotassium triphosphate
- 65 **углекислый натрий**; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый термической обработкой гидрокарбоната натрия, находящегося в природных залежах, содержащий основного вещества Na_2CO_3 не менее 99,0 % по безводной соли, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса. sodium carbonate

| | |
|---|------------------------------|
| <p>66 кислый углекислый натрий; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый термической обработкой гидрокарбоната натрия, находящегося в природных залежах, содержащий основного вещества Na_2HCO_3 не менее 99,0 % по безводной соли, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 1 %-ного водного раствора в пределах от 8,0 до 8,6, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха и вкуса.</p> | sodium hydrogen carbonate |
| <p>67 смесь кислого углекислого натрия и углекислого карбоната; iii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый термической обработкой гидрокарбоната натрия, находящегося в природных залежах, содержащий основного вещества NaHCO_3 в пределах от 35,0 % до 38,6 % и Na_2CO_3 в пределах от 46,4 % до 50,0 %, железа — не более 20,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | sodium sesquicarbonate |
| <p>68 углекислый калий; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием угольной кислоты и едкого кали, содержащий основного вещества $\text{K}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ не менее 99,0 % по безводной соли, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый гигроскопический порошок без запаха со щелочным вкусом.</p> | potassium carbonate |
| <p>69 кислый углекислый калий; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием угольной кислоты и едкого кали, содержащий основного вещества KHCO_3 не менее 99,0 % и не более 101,0 % по безводной соли, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | potassium hydrogen carbonate |
| <p>70 углекислый аммоний; i: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из насыщенного углекислым газом водного раствора аммиака, содержащий основного вещества аммиака NH_3 не менее 30,0 % и не более 34 %, хлоридов — не более 30 мг/кг, сульфатов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора около 8,6, представляющий собой белый, серый или розовый порошок с сильным запахом аммиака.</p> | ammonium carbonate |
| <p>71 кислый углекислый аммоний; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из насыщенного углекислым газом водного раствора аммиака, содержащий основного вещества аммиака CH_5NO_3 не менее 99,0 %, хлоридов — не более 30 мг/кг, сульфатов — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного водного раствора около 8,0, представляющий собой белый кристаллический порошок с легким запахом аммиака.</p> | ammonium hydrogen carbonate |
| <p>72 кислый углекислый магний; ii: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый переработкой природного минерала доломита $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$ или выделением из растворов сульфата магния и кальцинированной соды методом осаждения, содержащий магния не менее 40,0 % и не более 45,0 %, вычисленного как MgO, кальция — не более 1 %, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой белую рыхлую массу в виде порошка без запаха.</p> | magnesium hydrogen carbonate |
| <p>73 углекислое железо: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием растворов солей двухвалентного железа с карбонатами щелочных металлов при 80 °С или сернистого железа с углекислым натрием при 150 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | ferrous carbonate |
| <p>74 соляная кислота: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый поглощением хлористого водорода водой при пропускании через объем, содержащий не менее 35,0 % хлористого водорода, свинца — не более 1,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную бесцветную или слегка желтоватую жидкость с резким запахом.</p> | hydrochloric acid |

- 75 серная кислота:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом серного колчедана с последующим окислением выделяемой двуокиси серы в SO_3 , содержащий нитратов не более 10 мг/кг, хлоридов — не более 50 мг/кг, железа — не более 20 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную бесцветную маслянистую агрессивную жидкость с характерным запахом. sulphuric acid
- 76 сернокислый натрий; i:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из рапы соляных озер мирабилита или взаимодействием поваренной соли или едкого натра с серной кислотой, содержащий основного вещества Na_2SO_4 не менее 99,0 % по безводной соли, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. sodium hydrogen sulphate
- 77 кислый сернокислый натрий; ii:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый выделением из рапы соляных озер мирабилита или взаимодействием поваренной соли или едкого натра с серной кислотой, содержащий основного вещества NaHSO_4 не менее 92,5 %, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. sodium sulphate
- 78 сернокислый калий; i:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлорида калия с серной кислотой, а также переработкой природных залежей, содержащий основного вещества K_2SO_4 не менее 99,0 %, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора в пределах от 5,5 до 8,5, представляющий собой белый кристаллический порошок с горьким соленым вкусом. potassium sulphate
- 79 кислый сернокислый калий; ii:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлорида калия с серной кислотой, а также переработкой природных залежей, содержащий основного вещества KHSO_4 не менее 99,0 %, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий температуру плавления 197 °С, представляющий собой белые расплывающиеся на воздухе кусочки или гранулы без запаха. potassium hydrogen sulphate
- 80 сернокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый сплавлением хлорида кальция с сульфатом калия, содержащий основного вещества CaSO_4 не менее 99,0 % по безводной соли, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой мелкий порошок без запаха от белого до слабого желто-белого цвета. calcium sulphate
- 81 алюмонатриевая сернокислая соль:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый разложением серной кислотой природного минерала нефелина или в результате совместного упаривания растворов сульфата алюминия и сульфата натрия, содержащий основного вещества $\text{AlNa}(\text{SO}_4)_2$ не менее 96,5 % по безводной соли и не менее 99,5 % по додекагидрату, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха. aluminium sodium sulphate
- 82 алюмокалиевая сернокислая соль:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом природного минерала — алуниита с последующим выщелачиванием сульфатов калия и алюминия водой и кристаллизацией квасцов из полученного раствора, либо разложением нефелина серной кислотой с последующей обработкой раствором хлорида калия, содержащий основного вещества $\text{AlK}(\text{SO}_4)_2$ не менее 99,5 %, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора в пределах от 3,0 до 4,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха со сладковатым терпким вкусом. aluminium potassium sulphate

| | |
|--|--|
| <p>83 алюмо-аммониевая сернокислая соль: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый упариванием растворов сульфата алюминия и сульфата аммония, содержащий основного вещества $\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2$ не менее 99,5 %, фторидов — не более 30 мг/кг, селена — не более 30 мг/кг, свинца — не более 5 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха со сладковатым терпким вкусом.</p> | <p>aluminium ammonium sulphate</p> |
| <p>84 едкий натр: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый электролизом водного раствора поваренной соли, содержащий в твердой форме 98,0 % щелочи NaOH, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, ртути — не более 1,0 мг/кг, представляющий собой белые хлопья, гранулы без запаха.</p> | <p>sodium hydroxide</p> |
| <p>85 едкое кали: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый электролизом водного раствора хлорида калия или кипячением углекислого калия в известковом молоке, содержащий основного вещества щелочи КОН не менее 85,0 %, свинца — не более 10,0 мг/кг, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, представляющий собой белые хлопья, гранулы без запаха.</p> | <p>potassium hydroxide</p> |
| <p>86 гидроокись кальция: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый действием воды на известь CaO, содержащий основного вещества щелочи $\text{Ca}(\text{OH})_2$ не менее 92,0 %, фторидов — не более 50 мг/кг, бария — не более 300 мг/кг, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.</p> | <p>calcium hydroxide</p> |
| <p>87 гидроокись аммония: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый дистилляцией скрубберной аммиачной воды с водяным паром и последующей дефлегмацией и конденсацией, содержащий аммиака не менее 27,0 %, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 5,0 мг/кг, представляющий собой прозрачную жидкость с едким запахом аммиака.</p> | <p>ammonium hydroxide</p> |
| <p>88 гидроокись магния: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый осаждением солей магния из растворов с помощью едкого натра или обработкой природных рассолов, содержащих хлорид и сульфат магния, содержащий основного вещества $\text{Mg}(\text{OH})_2$ не менее 95,0 % по безводному основанию, мышьяка — не более 3,0 мг/кг, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха со слабым щелочным вкусом.</p> | <p>magnesium hydroxide</p> |
| <p>89 окись кальция: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый обжигом известки в печах при температурах от 900 °С до 1200 °С, содержащий основного вещества CaO не менее 95,0 % по остатку от сжигания, фторидов — не более 50 мг/кг, бария — не более 300 мг/кг, свинца — не более 10,0 мг/кг, представляющий собой твердый серовато-белый гигроскопичный порошок без запаха.</p> | <p>calcium oxide</p> |
| <p>90 алюмофосфорнокислый кислый натрий: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый взаимодействием алюмофосфата с едким натром или карбонатом натрия, содержащий основного вещества в форме $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ и $\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$ не менее 95,0 %, фторидов — не более 25 мг/кг, свинца — не более 4,0 мг/кг, представляющий собой белый порошок без запаха.</p> | <p>sodium aluminium phosphate acidic</p> |
| <p>91 глюконо-дельта лактон: Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый низкотемпературным выделением при концентрировании D-глюконовой кислоты до концентрации свыше 80 %, содержащий основного вещества ангидрида $\text{C}_8\text{H}_{10}\text{O}_6$ не менее 99,0 %, свинца — не более 2,0 мг/кг, имеющий температуру плавления 152 °С, представляющий собой белый порошок со слабозеленоватым вкусом.</p> | <p>glucono felta lactone</p> |

- 92 глюконовокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_6H_{11}NaO_7$ не менее 98,0 %, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, свинца — не более 2,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора в пределах от 6,5 до 7,5, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.
- 93 глюконовокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты едким кали, содержащий основного вещества $C_6H_{11}KO_7$ не менее 97,0 % и не более 103 % высушенной соли. редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, свинца — не более 2,0 мг/кг, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора в пределах от 7,0 до 8,3, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.
- 94 глюконовокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты гидроокисью кальция или двууглекислым кальцием, содержащий основного вещества $C_{12}H_{22}CaO_{14}$ не менее 98,0 % по безводной соли и не более 102 % — по моногидрату, свинца — не более 2,0 мг/кг, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора в пределах от 6,0 до 8,0, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.
- 95 глюконовокислый магний:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией D-глюконовой кислоты гидроокисью магния, содержащий основного вещества $C_{12}H_{22}MgO_{14}$ не менее 98,0 % по безводной соли, свинца — не более 2,0 мг/кг, редуцирующих веществ в пересчете на D-глюкозу — не более 1 %, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.
- 96 янтарнокислый натрий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты едким натром, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.
- 97 янтарнокислый калий:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты едким кали, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.
- 98 янтарнокислый кальций:** Регулятор кислотности пищевого продукта, получаемый нейтрализацией янтарной кислоты гидроокисью кальция, представляющий собой белый кристаллический порошок без запаха.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

| | |
|-------------------------------------|----|
| аммоний адипиновокислый | 50 |
| аммоний лимоннокислый 3-замещенный | 55 |
| аммоний молочнокислый | 20 |
| аммоний углекислый | 70 |
| аммоний углекислый кислый | 71 |
| аммоний уксуснокислый | 17 |
| аммоний фосфорнокислый 1-замещенный | 37 |
| аммоний фумаровокислый | 54 |
| аммоний яблочнокислый | 41 |
| гидроокись аммония | 87 |
| гидроокись кальция | 86 |
| гидроокись магния | 88 |
| глюконо-дельталактон | 91 |
| железо углекислое | 73 |
| кали едкое | 85 |
| калий адипиновокислый | 49 |
| калий глюконовокислый | 93 |
| калий лимоннокислый 1-замещенный | 25 |
| калий лимоннокислый 3-замещенный | 26 |
| калий молочнокислый | 18 |
| калий пирогосфорнокислый | 60 |
| калий полифосфорнокислый | 64 |
| калий сернокислый | 78 |
| калий сернокислый кислый | 79 |
| калий углекислый | 68 |
| калий углекислый кислый | 69 |
| калий уксуснокислый | 13 |
| калий фосфорнокислый 1-замещенный | 33 |
| калий фумаровокислый | 52 |
| калий яблочнокислый | 44 |
| калий янтарнокислый | 97 |
| кальций виннокислый | 47 |
| кальций глюконовокислый | 94 |
| кальций лимоннокислый 1-замещенный | 27 |
| кальций лимоннокислый 3-замещенный | 28 |
| кальций молочнокислый | 19 |
| кальций пирогосфорнокислый | 61 |
| кальций пирогосфорнокислый кислый | 62 |
| кальций сернокислый | 80 |
| кальций уксуснокислый | 16 |
| кальций фосфорнокислый 1-замещенный | 34 |
| кальций фосфорнокислый 2-замещенный | 35 |
| кальций фосфорнокислый 3-замещенный | 36 |
| кальций фумаровокислый | 53 |
| кальций яблочнокислый | 45 |
| кальций яблочнокислый кислый | 46 |
| кальций янтарнокислый | 98 |
| кислота адипиновая | 10 |
| кислота винная | 8 |

| | |
|--|----|
| кислота глюконовая | 12 |
| кислота лимонная | 7 |
| кислота мета-винная | 9 |
| кислота молочная | 4 |
| кислота ортофосфорная | 29 |
| кислота пищевая | 1 |
| кислота серная | 75 |
| кислота соляная | 74 |
| кислота уксусная ледяная | 3 |
| кислота фумаровая | 6 |
| кислота яблочная | 5 |
| кислота янтарная | 11 |
| магний глюконовокислый | 95 |
| магний лимоннокислый | 40 |
| магний молочнокислый | 21 |
| магний углекислый кислый | 72 |
| магний фосфорнокислый 1-замещенный | 38 |
| магний фосфорнокислый 2-замещенный | 39 |
| натр едкий | 84 |
| натрий адипиновокислый | 48 |
| натрий глюконовокислый | 92 |
| натрий дигидро-пирофосфорнокислый | 57 |
| натрий кислый алюмофосфорнокислый | 90 |
| натрий лимоннокислый 1-замещенный | 22 |
| натрий лимоннокислый 2-замещенный | 23 |
| натрий лимоннокислый 3-замещенный | 24 |
| натрий моногидро-пирофосфорнокислый | 58 |
| натрий пирофосфорнокислый | 59 |
| натрий полифосфорнокислый | 63 |
| натрий сернокислый | 76 |
| натрий сернокислый кислый | 77 |
| натрий углекислый | 65 |
| натрий углекислый кислый | 66 |
| натрий уксуснокислый | 14 |
| натрий уксуснокислый 2-замещенный | 15 |
| натрий фосфорнокислый 1-замещенный | 30 |
| натрий фосфорнокислый 2-замещенный | 31 |
| натрий фосфорнокислый 3-замещенный | 32 |
| натрий фумаровокислый | 51 |
| натрий яблочнокислый | 42 |
| натрий яблочнокислый кислый | 43 |
| натрий янтарнокислый | 96 |
| окись кальция | 89 |
| регулятор кислотности | 2 |
| регулятор кислотности пищевого продукта | 2 |
| смесь кислого углекислого натрия и углекислого карбоната | 67 |
| соединение лимоннокислых аммония и железа комплексное | 56 |
| соль сернокислая алюмоаммониевая | 83 |
| соль сернокислая алюмокалиевая | 82 |
| соль сернокислая алюмонатриевая | 81 |

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

| | |
|--------------------------------|----|
| acetic acid glacial | 3 |
| acidity regulator | 2 |
| adipic acid | 10 |
| aluminium ammonium sulphate | 83 |
| aluminium potassium sulphate | 82 |
| aluminium sodium sulphate | 81 |
| ammonium acetate | 17 |
| ammonium adipate | 50 |
| ammonium carbonate | 70 |
| ammonium citrate | 55 |
| ammonium fumarate | 54 |
| ammonium hydrogen carbonate | 71 |
| ammonium hydroxide | 87 |
| ammonium lactate | 20 |
| ammonium malate | 41 |
| calcium acetate | 16 |
| calcium dihydrogen diphosphate | 62 |
| calcium fumarate | 53 |
| calcium gluconate | 94 |
| calcium hydrogen malate | 46 |
| calcium hydroxide | 86 |
| calcium lactate | 19 |
| calcium malate | 45 |
| calcium oxide | 89 |
| calcium succinate | 98 |
| calcium sulphate | 80 |
| calcium tartrate | 47 |
| citric acid | 7 |
| dicalcium diphosphate | 61 |
| dicalcium orthophosphate | 35 |
| dimagnesium orthophosphate | 39 |
| dissodium acetate | 15 |
| dissodium citrate | 23 |
| dissodium diphosphate | 57 |
| dissodium orthophosphate | 31 |
| ferric ammonium citrate | 56 |
| ferrous carbonate | 73 |
| food acid | 1 |
| fumanc acid | 6 |
| gluconic acid | 12 |
| glucono delta-lactone | 91 |
| hydrochloric acid | 74 |
| lactic acid | 4 |
| | 15 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| magnesium citrate | 40 |
| magnesium gluconate | 95 |
| magnesium hydrogen carbonate | 72 |
| magnesium hydroxide | 88 |
| magnesium lactate | 21 |
| malic acid | 5 |
| metatartaric acid | 9 |
| monoammonium orthophosphate | 37 |
| monocalcium citrate | 27 |
| monocalcium orthophosphate | 34 |
| monomagnesium orthophosphate | 38 |
| monopotassium citrate | 25 |
| monopotassium orthophosphate | 33 |
| monosodium citrate | 22 |
| monosodium orthophosphate | 30 |
| orthophosphoric acid | 29 |
| pentapotassium triphosphate | 64 |
| pentasodium triphosphate | 63 |
| potassium acetate | 13 |
| potassium adipate | 49 |
| potassium carbonate | 68 |
| potassium gluconate | 93 |
| potassium fumarate | 52 |
| potassium hydrogen carbonate | 69 |
| potassium hydrogen sulphate | 79 |
| potassium hydroxide | 85 |
| potassium lactate | 18 |
| potassium malate | 44 |
| potassium succinate | 97 |
| potassium sulphate | 78 |
| sodium acetate | 14 |
| sodium adipate | 48 |
| sodium aluminium phosphate acidic | 90 |
| sodium carbonate | 65 |
| sodium fumarate | 51 |
| sodium gluconate | 92 |
| sodium hydrogen carbonate | 66 |
| sodium hydrogen malate | 43 |
| sodium hydrogen sulphate | 76 |
| sodium hydroxide | 84 |
| sodium malate | 42 |
| sodium secquicarbonat | 67 |
| sodium succinate | 96 |
| sodium sulphate | 77 |

| | |
|----------------------------|----|
| succinic acid | 11 |
| sulphuric acid | 75 |
| tartaric acid | 8 |
| tetrapotassium diphosphate | 60 |
| tetrasodium diphosphate | 59 |
| triammonium citrate | 55 |
| tricalcium citrate | 28 |
| tricalcium orthophosphate | 36 |
| tripotassium citrate | 26 |
| trisodium citrate | 24 |
| trisodium diphosphate | 58 |
| trisodium orthophosphate | 32 |

Приложение А
(справочное)

**Термины и определения общетехнических понятий,
необходимые для понимания текста стандарта**

А.1 кислотность пищевого продукта: Мера содержания кислот, вносимых в пищевой продукт или являющихся следствием окислительных, гидролитических и биохимических процессов: скисание, квашение, брожение, созревание, гниение в результате деятельности микроорганизмов.

А.2 активная кислотность: Количество ионов водорода, образующихся при диссоциации кислот, содержащихся во взятой навеске используемого продукта, и выраженное показателем рН.

А.3 щелочность пищевого продукта: Мера содержания щелочи, вносимой в пищевой продукт и/или аммиака, выделяющегося при разложении солей аммония и амидов, находящихся в составе пищевых продуктов.

УДК 663.051.006.354:661:73:006.354

ОКС 01.040.67
67.220.20

Н00

Ключевые слова: пищевая добавка, пищевая кислота, регулятор кислотности

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабацова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 27.12.2018. Подписано в печать 15.01.2019. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,23.

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