

Изменение № 1 ГОСТ Р 52499—2005 Добавки пищевые. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 358-ст

Дата введения 2011—07—01

Введение изложить в новой редакции:
«Введение

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

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.

(Продолжение см. с. 38)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52499—2005)

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

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

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым шрифтом в алфавитном указателе».

Раздел 2. Термин 2.1. Определение изложить в новой редакции:

«Любое вещество или смесь веществ, не употребляемых человеком непосредственно в качестве пищи, преднамеренно вводимые в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью, включая придание ему определенных органолептических свойств и сохранение каче-

(Продолжение см. с. 39)

ства и безопасности в течение установочного срока годности или хранения».

Термин 2.2. Определение изложить в новой редакции:

«Смесь пищевых добавок или пищевой добавки с пищевым сырьем, пищевыми ароматизаторами, пищевыми продуктами и/или их компонентами, выработанная как товарная продукция, оказывающая в конечном пищевом продукте функциональное действие».

Термин 2.4. Определение дополнить словами: «или пищевого сырья».

Термин 2.6. Определение дополнить примечанием:

«**П р и м е ч а н и е** — К веществам для обработки муки не относятся эмульгаторы».

Термин 2.7. После слова «агент» дополнить словами:

«**[влагоудерживающее вещество]**»;

определение. Заменить слово: «удерживание» на «удержания»;

дополнить термином на английском языке: «moisture-holding substance».

Термин 2.12. Определение изложить в новой редакции:

«Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности».

Термин 2.13. Определение изложить в новой редакции:

«Пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах».

Термин 2.15. Определение изложить в новой редакции:

«Пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевого продукта и/или придания ему кислого вкуса».

Термин 2.16. Примечание. После слов «К пищевым красителям не относятся» дополнить словами: «пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом».

Термин 2.17. Определение после слов «и упрочнения» дополнить словом: «гелеобразной».

Термин 2.18. Определение после слов «пищевым продуктам» дополнить словами: «и готовой пище».

Термин 2.24 дополнить словами: «**(пищевого продукта)**»;

определение после слов «природного вкуса» изложить в новой редакции: «**[аромата]** пищевых продуктов».

Термин 2.26. Определение после слов «улучшения пластичности сыров» дополнить словами: «плавленых сыров и продуктов на их основе».

Раздел 2 дополнить терминами, определениями и эквивалентами на английском языке — 2.27 — 2.30:

(Продолжение см. с. 40)

«2.27 комплексообразователь (пищевого продукта): complexing
Пищевая добавка, предназначенная для формирования в пищевом продукте химических комплексов с ионами металлов.

2.28

модифицированный крахмал: Крахмал, свойства которого направлены изменены в результате физической, химической, биологической или комбинированной обработки.

ГОСТ Р 51953-2002, статья 91

2.29 носитель (пищевых ингредиентов): transmitter of food ingredients
Пищевая добавка, предназначенная для физических модификаций ингредиентов пищевого продукта без изменения их технологических функций.

П р и м е ч а н и е — Под физическими модификациями понимают: растворение, разбавление, диспергирование.

2.30 упаковочный газ (пищевого продукта): packing gas
Газ, предназначенный для введения в емкость или контейнер до, в процессе или после помещения туда пищевого продукта.

П р и м е ч а н и е — К упаковочному газу не относятся газы, содержащие кислород».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на русском языке

агент антислеживающий	2.5
агент влагоудерживающий	2.7
агент желирующий	2.9
агент пищевого продукта антислеживающий	2.5
агент пищевого продукта влагоудерживающий	2.7
агент пищевого продукта желирующий	2.9
антикомкователь	2.5
антикомкователь пищевого продукта	2.5
антиокислитель	2.4
антиокислитель пищевого продукта	2.4
вещество влагоудерживающее	2.7
вещество для обработки муки	2.6
вещество пищевого продукта влагоудерживающее	2.7

(Продолжение см. с. 41)

газ пищевого продукта упаковочный	2.30
газ упаковочный	2.30
глазирователь	2.8
глазирователь пищевого продукта	2.8
добавка вкусоароматическая	2.3
добавка пищевая	2.1
добавка пищевая комплексная	2.2
загуститель	2.10
загуститель пищевого продукта	2.10
кислота пищевая	2.15
комлексообразователь	2.27
комлексообразователь пищевого продукта	2.27
консервант	2.11
консервант пищевого продукта	2.11
краситель пищевой	2.16
крахмал модифицированный	2.28
наполнитель	2.12
наполнитель пищевого продукта	2.12
носитель	2.29
носитель пищевых ингредиентов	2.29
пеногаситель	2.13
пеногаситель пищевого продукта	2.13
пенообразователь	2.14
пенообразователь пищевого продукта	2.14
подсластитель	2.18
подсластитель пищевого продукта	2.18
пропеллент	2.19
пропеллент пищевого продукта	2.19
разрыхлитель	2.20
разрыхлитель пищевого продукта	2.20
регулятор кислотности	2.21
регулятор кислотности пищевого продукта	2.21
соль пищевого продукта эмульгирующая	2.26
соль эмульгирующая	2.26
стабилизатор консистенции	2.22
стабилизатор консистенции пищевого продукта	2.22
стабилизатор окраски	2.23
стабилизатор окраски пищевого продукта	2.23
уплотнитель пищевой	2.17
усилитель аромата	2.24
усилитель аромата пищевого продукта	2.24

(Продолжение см. с. 42)

усилитель вкуса	2.24
усилитель вкуса пищевого продукта	2.24
фиксатор окраски	2.23
фиксатор окраски пищевого продукта	2.23
эмульгатор	2.25
эмульгатор пищевого продукта	2.25».

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на английском языке

acidity regulator	2.21
antifoaming agent	2.13
antioxidant	2.4
bulking agent	2.12
colour stabilizer	2.23
complex food additive	2.2
complexing	2.27
consistency stabilizer	2.22
emulsifier	2.25
emulsifying salt	2.26
flavour additive	2.3
flavour enhancer	2.24
flour treatment agent	2.6
foaming agent	2.14
food acid	2.15
food additive	2.1
food colour	2.16
food firming agent	2.17
free flowing agent	2.5
gelling agent	2.9
glazing agent	2.8
humectant agent	2.7
leavening agent	2.20
moisture-holding substance	2.7
packing gas	2.30
preservative	2.11
propellant	2.19
sweetener	2.18
thickening agent	2.10
transmitter of food ingredients	2.29».

(Продолжение см. с. 43)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52499—2005)

Библиографические данные. Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: пищевая добавка, комплексная пищевая добавка, комплексообразователь пищевой добавки, носитель пищевой добавки».

(ИУС № 3 2011 г.)