ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52464— 2005

# ДОБАВКИ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ И ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

## Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ ВНИИПАКК)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые кислоты, эссенции ароматические пищевые и ароматизаторы, красители пищевые синтетические»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 482-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2007 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты» . В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2006
© Стандартинформ, 2007

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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 настоящем стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

В стандарте приведен алфавитный указатель терминов на русском языке, а также алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке.

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ДОБАВКИ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ И ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

## Термины и определения

Food flavour additives and food flavourings.
Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области вкусоароматических добавок и пищевых ароматизаторов, предназначенных для пищевой промышленности.

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

## 2 Термины и определения

2.1 **вкусоароматическая добавка:** Комплексная пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, в состав которой могут входить пищевые ароматизаторы. — flavour additive

2.2 **натуральная вкусоароматическая добавка:** Вкусоароматическая добавка, в состав которой входят одно или несколько наименований специй и/или пряностей, и/или продуктов их переработки, и/или натуральных ароматизаторов. — natural flavour additive

2.3 **пищевой ароматизатор:** Вкусоароматическое вещество и/или вкусоароматический препарат, и/или технологический ароматизатор, и/или коптильный ароматизатор или их смесь, образующие вкусоароматическую часть, предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, за исключением сладкого, кислого и соленого, с добавлением или без добавления носителей-наполнителей или растворителей-наполнителей, пищевых добавок и пищевого сырья. — food flavouring

2.4 **натуральный ароматизатор:** Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит один или несколько вкусоароматических препаратов и/или одно или несколько натуральных вкусоароматических веществ. — natural flavouring

2.5 **идентичный натуральному ароматизатор:** Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит одно или несколько вкусоароматических веществ, идентичных натуральным, может содержать вкусоароматические препараты и натуральные вкусоароматические вещества. — nature-identical flavouring

2.6 **искусственный ароматизатор:** Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит одно или несколько искусственных вкусоароматических веществ, может содержать вкусоароматические препараты, натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества. — artificial flavouring

Издание официальное

2.7 **технологический ароматизатор:** Идентичный натуральному ароматизатор, представляющий собой смесь веществ, полученную в результате взаимодействия аминосоединений и редуцирующих сахаров при нагревании. process flavouring

2.8 **коптильный ароматизатор:** Идентичный натуральному ароматизатор, представляющий собой смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении. smoke flavouring

2.9 **вкусоароматический препарат:** Смесь вкусоароматических веществ и веществ, выделенных из сырья растительного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевых продуктов с помощью физических или биотехнологических методов. flavouring preparation

2.10 **вкусоароматическое вещество:** Индивидуальное вещество с характерным запахом и/или вкусом, за исключением сладкого, кислого и соленого. flavouring substance

2.11 **натуральное вкусоароматическое вещество:** Вкусоароматическое вещество, выделенное из сырья растительного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевых продуктов с помощью физических или биотехнологических методов. natural flavouring substance

2.12 **идентичное натуральному вкусоароматическое вещество:** Полученное с помощью химических методов вкусоароматическое вещество и идентифицированное в сырье растительного или животного происхождения. nature-identical flavouring substance

2.13 **искусственное вкусоароматическое вещество:** Полученное методами химического синтеза вкусоароматическое вещество и не идентифицированное в сырье растительного или животного происхождения. artificial flavouring substance

## Алфавитный указатель терминов на русском языке

**ароматизатор идентичный натуральному** 2.5
**ароматизатор искусственный** 2.6
**ароматизатор коптильный** 2.8
**ароматизатор натуральный** 2.4
**ароматизатор пищевой** 2.3
**ароматизатор технологический** 2.7
**вещество вкусоароматическое** 2.10
**вещество вкусоароматическое идентичное натуральному** 2.12
**вещество вкусоароматическое искусственное** 2.13
**вещество вкусоароматическое натуральное** 2.11
**добавка вкусоароматическая** 2.1
**добавка вкусоароматическая натуральная** 2.2
**препарат вкусоароматический** 2.9

## Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

artifical flavouring 2.6
artifical flavouring substance 2.13
flavour additive 2.1
flavouring preparation 2.9
flavouring substance 2.10
food flavouring 2.3
natural flavour additive 2.2
natural flavouring 2.4
natural flavouring substance 2.11
nature-identical flavouring 2.5
nature-identical flavouring substance 2.12
process flavouring 2.7
smoke flavouring 2.8

**Приложение А**
**(обязательное)**

## Термины и определения понятий, необходимые для понимания текста стандарта

| | |
|---|---|
| **комплексная пищевая добавка:** Смесь пищевой добавки или пищевых добавок с пищевым сырьем, пищевыми ароматизаторами, пищевыми продуктами и/или их компонентами, выработанная как товарная продукция.<br>[ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.2] | complex food additive |

УДК 663.051:006.354 ОКС 01.040.67 67.220.20 Н00 ОКСТУ 9209

Ключевые слова: добавка вкусоароматическая, пищевой ароматизатор, вкусоароматическое вещество, вкусоароматический препарат

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 20.06.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 143 экз. Зак. 502.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52464—2005 Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 357-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Введение изложить в новой редакции:

**«Введение**

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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».

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по вкусоароматическим добавкам и пищевым ароматизаторам, входящим в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ».

Раздел 2. Термин 2.2 исключить.

Термин 2.3. Определение изложить в новой редакции, дополнить примечанием:

«Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество, в том числе натуральное, или вкусоароматический препарат, или ароматизаторы или их смесь, предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, за исключением сладкого, кислого и соленого, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья.

Примечание — В данном определении под ароматизаторами понимают ароматизаторы копчильные, термические и др.».

Пункт 2.7 изложить в новой редакции:

«2.7 **термический ароматизатор:** Продукт, полученный в результате тепловой обработки в определенных условиях пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминосоединением, а другой — редуцирующим сахаром. thermal flavour

Примечания

1 Условия тепловой обработки: температура не выше 180°С, продолжительность тепловой обработки 15 мин при 180°С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10 °С, но не более 12 ч, величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0.

2 Ингредиентами для производства термического ароматизатора могут служить пищевые продукты и/или сырьевые материалы, не являющиеся пищевыми продуктами».

Термин 2.8. Определение изложить в новой редакции:

«Смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении путем функционирования и очистки конденсатов дыма».

Термин 2.10. Определение изложить в новой редакции:

«Индивидуальное вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и/или вкусом, за исключением сладкого, кислого и соленого».

Термины 2.5, 2.6, 2.12 и 2.13 исключить.

Раздел 2 дополнить термином, определением и эквивалентом на английском языке — 2.14:

«2.14 **предшественник пищевого ароматизатора:** Продукт, не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевому продукту с единственной целью получения аромата и вкуса путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи. — predecessor of food flavour

Примечание – Предшественник пищевого ароматизатора может быть получен как из пищевого продукта, так и из продукта, не используемого непосредственно в качестве пищи».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

**«Алфавитный указатель терминов на русском языке**

| | |
|---|---|
| **ароматизатор коптильный** | 2.8 |
| **ароматизатор натуральный** | 2.4 |
| **ароматизатор пищевой** | 2.3 |
| **ароматизатор термический** | 2.7 |
| **вещество вкусоароматическое** | 2.10 |
| **вещество вкусоароматическое натуральное** | 2.11 |
| **добавка вкусоароматическая** | 2.1 |
| **добавка вкусоароматическая натуральная** | 2.2 |
| **предшественник пищевого ароматизатора** | 2.14 |
| **препарат вкусоароматический** | 2.9». |

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

**«Алфавитный указатель терминов на английском языке**


| | |
|---|---|
| flavour additive | 2.1 |
| flavouring preparation | 2.9 |
| flavouring substance | 2.10 |
| food flavouring | 2.3 |
| natural flavouring | 2.4 |
| natural flavour additive | 2.2 |
| natural flavouring substance | 2.11 |
| predecessor of food flavour | 2.14 |
| smoke flavouring | 2.8 |
| thermal flavour | 2.7». |


Приложение А исключить.

Библиографические данные. Исключить код: ОКСТУ 9209.

Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: вкусоароматическая добавка, пищевой ароматизатор, вкусоароматическое вещество, вкусоароматический препарат».

(ИУС № 3 2011 г.)

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52464—2005 Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 357-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Введение изложить в новой редакции:

**«Введение**

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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».

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по вкусоароматическим добавкам и пищевым ароматизаторам, входящим в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ».

Раздел 2. Термин 2.2 исключить.

Термин 2.3. Определение изложить в новой редакции, дополнить примечанием:

«Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество, в том числе натуральное, или вкусоароматический препарат, или ароматизаторы или их смесь, предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, за исключением сладкого, кислого и соленого, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья.

Примечание — В данном определении под ароматизаторами понимают ароматизаторы копчильные, термические и др.».

Пункт 2.7 изложить в новой редакции:

«2.7 **термический ароматизатор:** Продукт, полученный в результате тепловой обработки в определенных условиях пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминосоединением, а другой — редуцирующим сахаром. thermal flavour

Примечания

1 Условия тепловой обработки: температура не выше 180°С, продолжительность тепловой обработки 15 мин при 180°С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10 °С, но не более 12 ч, величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0.

2 Ингредиентами для производства термического ароматизатора могут служить пищевые продукты и/или сырьевые материалы, не являющиеся пищевыми продуктами».

Термин 2.8. Определение изложить в новой редакции:

«Смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении путем функционирования и очистки конденсатов дыма».

Термин 2.10. Определение изложить в новой редакции:

«Индивидуальное вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и/или вкусом, за исключением сладкого, кислого и соленого».

Термины 2.5, 2.6, 2.12 и 2.13 исключить.

Раздел 2 дополнить термином, определением и эквивалентом на английском языке — 2.14:

«2.14 **предшественник пищевого ароматизатора:** Продукт, не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевому продукту с единственной целью получения аромата и вкуса путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи. — predecessor of food flavour

Примечание – Предшественник пищевого ароматизатора может быть получен как из пищевого продукта, так и из продукта, не используемого непосредственно в качестве пищи».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

**«Алфавитный указатель терминов на русском языке**

| | |
|---|---|
| **ароматизатор коптильный** | 2.8 |
| **ароматизатор натуральный** | 2.4 |
| **ароматизатор пищевой** | 2.3 |
| **ароматизатор термический** | 2.7 |
| **вещество вкусоароматическое** | 2.10 |
| **вещество вкусоароматическое натуральное** | 2.11 |
| **добавка вкусоароматическая** | 2.1 |
| **добавка вкусоароматическая натуральная** | 2.2 |
| **предшественник пищевого ароматизатора** | 2.14 |
| **препарат вкусоароматический** | 2.9». |

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

**«Алфавитный указатель терминов на английском языке**


| | |
|---|---|
| flavour additive | 2.1 |
| flavouring preparation | 2.9 |
| flavouring substance | 2.10 |
| food flavouring | 2.3 |
| natural flavouring | 2.4 |
| natural flavour additive | 2.2 |
| natural flavouring substance | 2.11 |
| predecessor of food flavour | 2.14 |
| smoke flavouring | 2.8 |
| thermal flavour | 2.7». |


Приложение А исключить.

Библиографические данные. Исключить код: ОКСТУ 9209.

Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: вкусоароматическая добавка, пищевой ароматизатор, вкусоароматическое вещество, вкусоароматический препарат».

(ИУС № 3 2011 г.)