

# ИЗМЕНЕНИЯ, УТВЕРЖДЕННЫЕ К НАЦИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## 01 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ТЕРМИНОЛОГИЯ. СТАНДАРТИЗАЦИЯ. ДОКУМЕНТАЦИЯ

ОКС 01.040.67, 67.220.20  
Группа Н00

**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,

*(Продолжение см. с. 36)*

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 коптильные, 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°C, продолжительность тепловой обработки 15 мин при 180°C с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур — удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10 °C, но не более 12 ч, величина рН 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**

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

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. с. 38)*

**«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.)