
**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)**

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й
С Т А Н Д А Р Т**

**ГОСТ
31638—
2012**

Добавки пищевые

НАТРИЯ И КАЛИЯ ТРИФОСФАТЫ Е451

Технические условия

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2012**

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

- 1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии)
- 2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии
- 3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 50 от 20 июля 2012 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 сентября 2012 г. № 306-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31638—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52824—2007

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2012

В Российской Федерации 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 Нормативные ссылки	1
3 Технические требования	3
3.1 Характеристики	3
3.2 Требования к сырью	4
3.3 Упаковка	4
3.4 Маркировка	5
4 Требования безопасности	5
5 Правила приемки	5
6 Методы контроля	6
6.1 Отбор проб	6
6.2 Определение органолептических показателей	7
6.3 Тест на натрий-ион	8
6.4 Тест на калий-ион	8
6.5 Тест на фосфат-ион	9
6.6 Определение массовой доли основного вещества	10
6.7 Определение массовой доли общей пятиокиси фосфора	12
6.8 Определение массовой доли нерастворимых в воде веществ	15
6.9 Определение pH водного раствора	16
6.10 Определение массовой доли потерь при высушивании	16
6.11 Определение массовой доли потерь при прокаливании	17
6.12 Определение массовой доли фторидов	18
6.13 Определение массовой доли мышьяка	18
6.14 Определение массовой доли свинца	18
7 Транспортирование и хранение	19
8 Рекомендации по применению	19

Добавки пищевые**НАТРИЯ И КАЛИЯ ТРИФОСФАТЫ Е451****Технические условия**

Food additives. Sodium and potassium triphosphates E451. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевую добавку Е451 трифосфаты, представляющую собой соли термической ортофосфорной кислоты: трифосфат натрия 5-замещенный (i) и трифосфат калия 5-замещенный (ii), (далее — пищевые трифосфаты натрия и калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

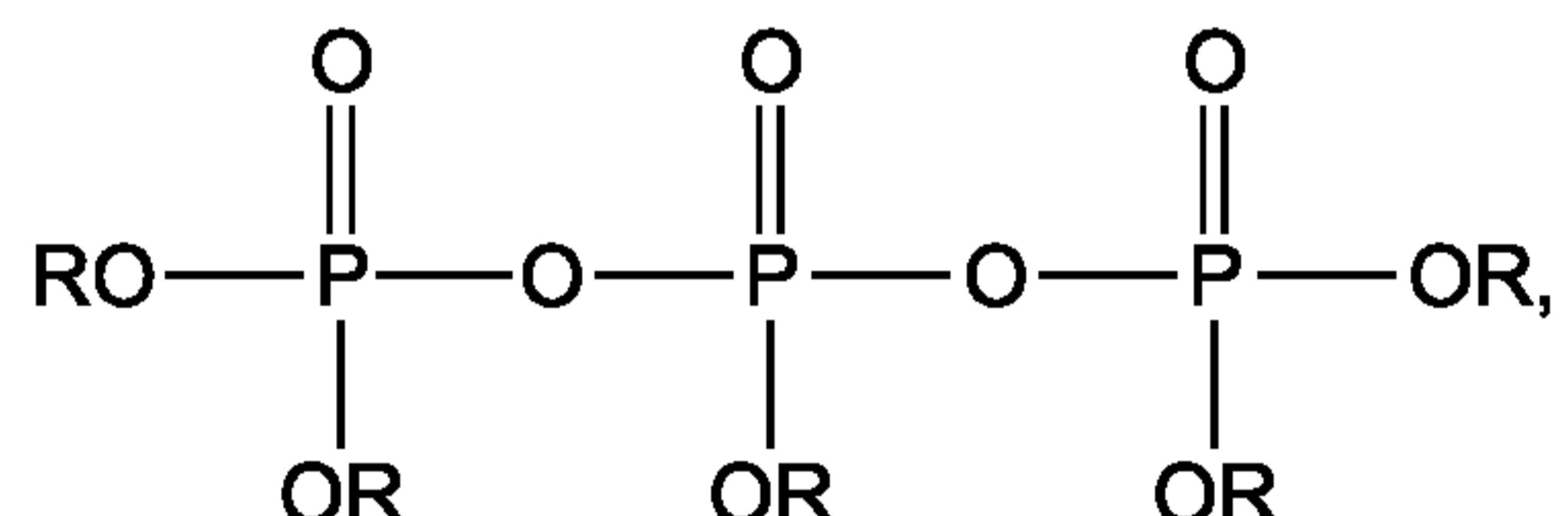
Е451(i) трифосфат натрия 5-замещенный:

безводный — $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$, молекулярная масса 367,86;

гексагидрат — $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \cdot 6\text{H}_2\text{O}$, молекулярная масса 475,94.

Е451(ii) трифосфат калия 5-замещенный: $\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$, молекулярная масса 448,42.

Структурная формула:



где R — Na или K.

Требования, обеспечивающие безопасность пищевых трифосфатов натрия и калия, изложены в 3.1.5, требования к качеству — в 3.1.3 и 3.1.4, требования к маркировке — в 3.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ИСО 2859-1—2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.007—76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 29227—91 (ИСО 835-1—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные.

Часть 1. Общие требования

ГОСТ 29251—91 (ИСО 385-1—84) Посуда лабораторная стеклянная. Бюretki. Часть 1. Общие требования

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Пищевые трифосфаты натрия и калия вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

3.1.2 Пищевые трифосфаты натрия и калия слабо гигроскопичны и гигроскопичны, соответственно, хорошо растворимы в воде.

3.1.3 По органолептическим показателям пищевые трифосфаты натрия и калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Гранулы или порошок
Цвет	Белый
Запах	Без запаха

3.1.4 По физико-химическим показателям пищевые трифосфаты натрия и калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ион	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества, %, не менее: E451 (i) безводный гексагидрат E451 (ii)	85,0 65,0 85,0
Массовая доля общей пятиокиси фосфора (P_2O_5), % E451 (i) безводный гексагидрат E451 (ii)	От 56,0 до 58,0 включ. От 43,0 до 45,0 включ. От 46,5 до 48,0 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более E451 (i) безводный и гексагидрат E451 (ii)	0,1 2,0
pH водного раствора с массовой долей пищевого трифосфата натрия и калия 1 % E451 (i) безводный и гексагидрат E451 (ii)	От 9,1 до 10,1 включ. От 9,2 до 10,1 включ.

ГОСТ 31638—2012

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более E451 (i) безводный гексагидрат	0,7 23,5
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более E451 (ii)	0,4

3.1.5 Показатели, обеспечивающие безопасность пищевых трифосфатов натрия и калия, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 — Показатели, обеспечивающие безопасность

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля фторидов, мг/кг, не более E451 (i) E451 (ii)	50,0 10,0
Массовая доля мышьяка, мг/кг, не более	3,0
Массовая доля свинца, мг/кг, не более	4,0

3.2 Требования к сырью

3.2.1 Для производства пищевых трифосфатов натрия и калия используют следующее сырье:

- термическую ортофосфорную кислоту марки А по ГОСТ 10678;
- едкий натр марки А по ГОСТ 11078;
- углекислый натрий по ГОСТ 83;
- углекислый кислый натрий по ГОСТ 4201;
- гидрат окиси калия по ГОСТ 9285;
- углекислый калий по ГОСТ 4221;
- углекислый кислый калий по ГОСТ 4143;
- кальцинированную соду марки Б по ГОСТ 5100;
- углекислый калий технический (поташ) по ГОСТ 10690.

3.2.2 Сырье должно обеспечивать качество и безопасность пищевых трифосфатов натрия и калия.

3.3 Упаковка

3.3.1 Пищевые трифосфаты натрия и калия упаковывают в бумажные трехслойные мешки марки ПМ по ГОСТ 2226 или в мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 из пищевой полиэтиленовой нестабилизированной пленки марки Н, толщиной не менее 0,08 мм по ГОСТ 10354, помещенные в продуктовые мешки по ГОСТ 30090 или в бумажные открытые трехслойные мешки марки НМ по ГОСТ 2226.

3.3.2 Полиэтиленовые мешки-вкладыши после их заполнения заваривают или завязывают шпагатом из лубяных волокон по ГОСТ 17308 или двуниточным полированным шпагатом по документу, в соответствии с которым он изготовлен.

3.3.3 Верхние швы тканевых и бумажных мешков должны быть зашиты машинным способом льняными нитками по ГОСТ 14961.

3.3.4 Допускается применение других видов тары и упаковочных материалов, изготовленных из материалов, использование которых в контакте с пищевыми трифосфатами натрия и калия обеспечивает их качество и безопасность.

3.3.5 Масса нетто упаковочной единицы должна быть не более 25 кг.

3.3.6 Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 (таблица А.2).

3.3.7 Пищевые трифосфаты натрия и калия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую упаковочную единицу с пищевыми трифосфатами натрия и калия наносят маркировку любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение, с указанием:

- наименования пищевой добавки и ее индекса*;
- наименования и местонахождения (юридический адрес) изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- массы брутто;
- номера партии;
- даты изготовления;
- срока и условий хранения по 7.3 и 7.2;
- обозначения настоящего стандарта.

3.4.2 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Крюками не брать».

4 Требования безопасности

4.1 Пищевые трифосфаты натрия и калия не токсичны, пожаро- и взрывобезопасны.

4.2 По степени воздействия на организм человека пищевые трифосфаты натрия и калия в соответствии с ГОСТ 12.1.007 относят к третьему классу опасности.

4.3 Работу с пищевыми трифосфатами натрия и калия необходимо проводить в специальной одежде, с использованием средств индивидуальной защиты при соблюдении правил личной гигиены.

4.4 Производственные помещения, в которых проводят работы с пищевыми трифосфатами натрия и калия, должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.

4.5 Контроль воздуха рабочей зоны осуществляют изготовитель в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

5 Правила приемки

5.1 Пищевые трифосфаты натрия и калия принимают партиями.

Партией считают количество пищевых трифосфатов натрия и калия, полученное за один технологический цикл, одной даты изготовления, в одинаковой упаковке, одновременно предъявленное на испытание и приемку, оформленное одним документом, удостоверяющим их качество и безопасность.

5.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность пищевых трифосфатов натрия и калия, должен содержать следующую информацию:

- наименование пищевой добавки и ее индекс;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- номер партии;
- дату изготовления;
- массу нетто продукта;
- срок хранения;
- органолептические и физико-химические показатели качества по настоящему стандарту и фактические;
- показатели, обеспечивающие безопасность, по настоящему стандарту и фактические, определенные в соответствии с 5.9;
- обозначение настоящего стандарта.

5.3 Для проверки соответствия пищевых трифосфатов натрия и калия требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные испытания по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто, органолептическим и физико-химическим показателям и периодические испытания по показателям безопасности.

5.4 При проведении приемо-сдаточных испытаний применяют одноступенчатый выборочный план при нормальном контроле и специальном уровне контроля S-4 при приемлемом уровне качества AQL, равном 6,5 по ГОСТ ИСО 2859-1.

Выборку упаковочных единиц осуществляют методом случайного отбора в соответствии с таблицей 4.

* Индекс в соответствии с Европейской системой кодификации пищевых добавок.

ГОСТ 31638—2012

Таблица 4

Число упаковочных единиц в партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковое число
От 2 до 15 включ.	2	0	1
» 16 » 25 »	3	0	1
» 26 » 90 »	5	1	2
» 91 » 150 »	8	1	2
» 151 » 500 »	13	2	3
» 501 » 1200 »	20	3	4
» 1201 » 10000 »	32	5	6
» 10001 » 35000	50	7	8

5.5 Контроль качества упаковки и правильности маркировки проводят внешним осмотром всех упаковочных единиц, попавших в выборку.

5.6 Контроль массы нетто пищевых трифосфатов натрия и калия в каждой упаковочной единице, попавшей в выборку, проводят по разности массы брутто и массы упаковочной единицы, освобожденной от содержимого. Предел допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто пищевых трифосфатов натрия и калия в каждой упаковочной единице — по 3.3.3.

5.7 Приемка партии пищевых трифосфатов натрия и калия по массе нетто, качеству упаковки и правильности маркировки упаковочных единиц

5.7.1 Партию принимают, если число упаковочных единиц в выборке, не отвечающих требованиям по качеству упаковки, правильности маркировки и массе нетто пищевых трифосфатов натрия и калия меньше или равно приемочному числу (см. таблицу 4).

5.7.2 Если число упаковочных единиц в выборке, не отвечающих требованиям по качеству упаковки, правильности маркировки и массе нетто пищевых трифосфатов натрия и калия, больше или равно браковочному числу (см. таблицу 4), контроль проводят на удвоенном объеме выборки от этой же партии. Партию принимают, если выполняются условия 5.7.1.

Партию бракуют, если число упаковочных единиц в удвоенном объеме выборки, не отвечающих требованиям по качеству упаковки, правильности маркировки и массе нетто пищевых трифосфатов натрия и калия, больше или равно браковочному числу.

5.8 Приемка партии пищевых трифосфатов натрия и калия по органолептическим и физико-химическим показателям

5.8.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей пищевых трифосфатов натрия и калия от каждой упаковочной единицы, попавшей в выборку в соответствии с требованиями таблицы 4, проводят отбор мгновенных проб и составляют суммарную пробу по 6.1.

5.8.2 При получении неудовлетворительных результатов по органолептическим и физико-химическим показателям хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания по этому показателю на удвоенном объеме выборки от этой же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

При повторном получении неудовлетворительных результатов испытаний партию бракуют.

5.8.3 Органолептические и физико-химические показатели пищевых трифосфатов натрия и калия в поврежденной упаковке проверяют отдельно. Результаты испытания распространяют только на пищевые трифосфаты натрия и калия в этой упаковке.

5.9 Порядок и периодичность контроля показателей, обеспечивающих безопасность (содержание фторидов, мышьяка и свинца), устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб

6.1.1 Для составления суммарной пробы пищевых трифосфатов натрия и калия из разных мест каждой упаковочной единицы, отобранный по 5.4, отбирают мгновенные пробы. Масса мгновенной пробы должна быть не более 100 г.

Масса мгновенной пробы и число мгновенных проб от каждой упаковочной единицы, попавшей в выборку, должны быть одинаковыми.

Мгновенные пробы отбирают с помощью пробоотборников или металлических трубок, изготовленных из материала, не реагирующего с пищевыми трифосфатами натрия и калия, погружая пробоотборник в продукт не менее чем на 3/4 глубины.

Для получения суммарной пробы мгновенные пробы помещают в сухую чистую стеклянную или полиэтиленовую емкость и тщательно перемешивают.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 500 г.

6.1.2 Для уменьшения суммарной пробы до 500 г используют метод квартования. Для этого суммарную пробу высыпают на чистый стол и разравнивают тонким слоем в виде квадрата. Затем ее деревянными планками со скосенными ребрами ссыпают с двух противоположных сторон на середину так, чтобы образовался валик. Суммарную пробу с концов валика также ссыпают на середину стола, и снова ее разравнивают слоем от 1,0 до 1,5 см в виде квадрата и планкой делят по диагонали на четыре треугольника. Две противоположные части пробы отбрасывают, а две оставшиеся соединяют, перемешивают и вновь делят на четыре треугольника. Операцию повторяют до тех пор, пока масса суммарной пробы не достигнет 500 г.

6.1.3 Подготовленную суммарную пробу делят на две части, и каждую часть помещают в чистую сухую, плотно закрывающуюся стеклянную или полиэтиленовую емкость.

Емкость с первой частью пробы используют для испытаний.

Емкость со второй частью пробы опечатывают, пломбируют и оставляют для повторных испытаний в случае возникновения разногласий в оценке качества и безопасности пищевых трифосфатов натрия или калия. Эту часть суммарной пробы сохраняют до окончания срока хранения.

6.1.4 Емкости с пробами снабжают этикетками, на которых должны быть указаны:

- наименование пищевой добавки и ее индекс;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- номер партии;
- масса нетто партии;
- число упаковочных единиц в партии;
- дата изготовления;
- дата отбора проб;
- фамилии лиц, проводивших отбор данной пробы;
- обозначение настоящего стандарта.

6.2 Определение органолептических показателей

Метод основан на органолептическом определении внешнего вида, цвета и запаха пищевых трифосфатов натрия и калия.

6.2.1 Средства измерений, материалы, реактивы

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределами допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания $\pm 0,01$ г.

Палочка стеклянная.

Стакан В(Н)-1-250 ТС(ТСХ) по ГОСТ 25336.

Часы электронно-механические кварцевые настольные, настенные и часы-будильник по ГОСТ 27752.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения от 0 °С до 50 °С, с ценой деления 0,5 °С по ГОСТ 28498.

Бумага белая.

Стаканчик СВ—34/12 по ГОСТ 25336.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

6.2.2 Отбор проб — по 6.1.

6.2.3 Условия проведения испытаний

Помещение для проведения испытаний должно быть обеспечено приточно-вытяжной вентиляцией. Все испытания следует проводить в вытяжном шкафу.

6.2.4 Проведение испытаний

6.2.4.1 Внешний вид и цвет пищевых трифосфатов натрия и калия определяют просмотром навески пробы массой 50 г, помещенной на лист белой бумаги или на стеклянную пластинку при рассеянном дневном свете или освещении люминесцентными лампами типа ЛД по ГОСТ 6825. Освещенность поверхности рабочего стола должна быть не менее 500 лк.

ГОСТ 31638—2012

Раствор азотной кислоты в соотношении 1:3 готовят разбавлением по объему азотной кислоты массовой долей не менее 56 % (одна часть) дистиллированной водой (три части).

Приготовление молибденовованадиевого реактива

Навеску молибденокислого аммония массой 50 г с записью результата взвешивания до первого десятичного знака растворяют в 500 см³ дистиллированной воды, нагретой до температуры 50 °С—60 °С, охлаждают до комнатной температуры и фильтруют (раствор А).

Навеску ванадиевокислого аммония массой 1,5 г с записью результата взвешивания до второго десятичного знака растворяют в 250 см³ дистиллированной воды, нагретой до температуры 50 °С—60 °С (если раствор желтеет, добавляют несколько капель амиака), раствор фильтруют, охлаждают до комнатной температуры и прибавляют 250 см³ раствора азотной кислоты в соотношении 1:3 (раствор Б).

Раствор А вливают, перемешивая, в раствор Б, после чего добавляют в раствор 350 см³ азотной кислоты плотностью 1,36 г/см³ и перемешивают. Реактив устойчив в течение длительного времени.

6.7.2.5 Приготовление стандартного раствора

Навеску фосфорнокислого однозамещенного калия массой 0,4790 г с записью результата взвешивания до четвертого десятичного знака помещают в мерную колбу вместимостью 1000 см³, растворяют в дистиллированной воде, объем раствора доводят до метки и перемешивают.

В пересчете на пятиокись фосфора 1 см³ полученного стандартного раствора фосфорнокислого однозамещенного калия соответствует 0,25 мг пятиокиси фосфора.

6.7.2.6 Приготовление раствора сравнения

В мерную колбу вместимостью 100 см³ вносят 20 м³ стандартного раствора, доводят объем дистиллированной водой примерно до 70 см³, вносят 25 см³ молибденовованадиевого реактива и доводят дистиллированной водой до метки.

6.7.2.7 Построение градуировочного графика

В мерные колбы вместимостью 100 см³ с помощью burettes вносят 20, 24, 28, 32, 36, 40 см³ стандартного раствора, приготовленного по 6.7.2.5, что соответствует 5, 6, 7, 8, 9, 10 мг пятиокиси фосфора. Объем каждой колбы доводят дистиллированной водой приблизительно до 70 см³, прибавляют 25 см³ молибденовованадиевого реактива и доводят дистиллированной водой до метки.

Измерение оптической плотности приготовленных растворов проводят по отношению к раствору сравнения, приготовленному по 6.7.2.6, в кюветах с толщиной поглощающего свет слоя 10 мм при длине волны 440 нм при работе на фотоэлектроколориметре типа КФК-2 и 450 нм при работе на спектрофотометре.

По средним результатам двух параллельных определений строят градуировочный график, откладывая по оси абсцисс массы пятиокиси фосфора в миллиграммах, по оси ординат — соответствующие им значения оптических плотностей.

Градуировочный график периодически (один раз в 10 дней) уточняют по трем основным точкам.

6.7.2.8 Проведение испытания

Навеску пробы массой от 0,3 до 0,4 г с записью результата взвешивания до третьего десятичного знака помещают в стакан вместимостью 250 см³, прибавляют 100 см³ дистиллированной воды и 5 см³ соляной кислоты. Раствор кипятят в течение 30 мин, охлаждают и количественно переносят в мерную колбу вместимостью 250 см³, доводят объем раствора дистиллированной водой до метки и перемешивают. Если раствор мутный, его фильтруют.

10 см³ полученного раствора помещают в мерную колбу вместимостью 100 см³, прибавляют примерно до 70 см³ дистиллированной воды и 25 см³ молибденовованадиевого реактива, приготовленного по 6.7.2.4. Затем доводят объем раствора дистиллированной водой до метки и перемешивают. Через 20—30 мин измеряют оптическую плотность аликвотной части раствора по отношению к раствору сравнения, приготовленному одновременно с анализируемым раствором, в кюветах с толщиной поглощающего свет слоя 10 мм при длине волны 440 нм при работе на фотоэлектроколориметре типа КФК-2 или 450 нм при работе на спектрофотометре.

Массу пятиокиси фосфора в миллиграммах в аликвотной части раствора находят по градуировочному графику.

6.7.2.9 Обработка результатов

Массовую долю общей пятиокиси фосфора $X_3, \%$, вычисляют по формуле

$$X_3 = \frac{m_1 \cdot 250 \cdot 100}{1000 \cdot 10m}, \quad (3)$$

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пищевые трифосфаты натрия и калия транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

7.2 Пищевые трифосфаты натрия и калия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 18 °С и влажности не более 40 % в крытых складских помещениях.

7.3 Срок хранения пищевых трифосфатов натрия и калия — не более двух лет со дня изготовления.

8 Рекомендации по применению

8.1 Пищевую добавку Е451 используют в качестве регулятора кислотности, комплексообразователя, текстуратора при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ликеро-водочных изделий, продукции мясной, рыбной, масложировой, консервной и молочной промышленности.

8.2 Пищевую добавку Е451 применяют в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ 31638—2012

УДК 663.05:661.635.68:661.833:006.354

МКС 67.220.20

Л14

Ключевые слова: пищевая добавка, пищевые трифосфаты натрия и калия, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы испытаний, рекомендации по применению

Редактор *Н.В. Таланова*

Технический редактор *Н.С. Гришанова*

Корректор *М.И. Першина*

Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 20.11.2012. Подписано в печать 26.11.2012. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 2,79.
Уч.-изд. л. 2,55. Тираж 145 экз. Зак. 1060.

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.