



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32701—  
2014



Добавки пищевые  
**ЛЕЦИТИНЫ**  
Термины и определения

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 9298  
5 июня 2014 г.



## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ «ВНИИПАКК Россельхозакадемии») и ООО «ПРОТЕИН ПЛЮС»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 67-П от 30 мая 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области лецитинов – пищевых добавок, широко используемых в технологиях пищевых продуктов в качестве антиокислителей и эмульгаторов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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 иноязычные эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

## Добавки пищевые

## ЛЕЦИТИНЫ

## Термины и определения

Food additives. Lecithins. Terms and definitions

Дата введения —2016-02-01  
Приказ Кырг. ЦСМ №104-СТ от 22.10.2015

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области лецитинов.

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

## 2 Термины и определения

## Общее понятие

1 **лецитин**: Пищевая добавка, предназначенная для использования в пищевых продуктах в качестве антиокислителя, эмульгатора, получаемая из источников растительного и животного происхождения, представляющая собой смесь нерастворимых в ацетоне фосфолипидов и сопутствующих им веществ.

lecithin

## Примечания:

1 Сырьем растительного происхождения служат нерафинированные масла масличных культур: семян подсолнечника, сои, рапса; сырьем животного происхождения служат – яйца, молоко, гидробионты.

2 Нерастворимые в ацетоне фосфолипиды представляют собой фракции фосфатидилхолинов, фосфатидилэтаноламинов, фосфатидилинозитолов, фосфатидных кислот, глицерофосфорных соединений.

3 Сопутствующие вещества: гликолипиды, углеводы, триацилглицерины, свободные жирные кислоты, вещества нерастворимые в толуоле.

4 Выпускается в товарной форме в виде жидких, пастообразных, сухих, порошковых или гранулированных жировых продуктов.

## Лецитины

2 **жидкий лецитин**: Смесь, содержащая не менее 60,0 % нерастворимых в ацетоне фракций глицерофосфолипидов и не более 40,0 % триацилглицеринов, свободных жирных кислот и сопутствующих веществ, представляющая собой гомогенную текучую жидкость от светло-желтого до темно-коричневого цвета.

liquid lecithin

3 **обезжиренный лецитин**: Смесь, содержащая не менее 95,0 % веществ, нерастворимых в ацетоне, и остатки триацилглицеринов, свободных жирных кислот и сопутствующих веществ, представляющая собой порошок или гранулы от светло-желтого до темно-коричневого цвета.

lecithin deoiled

4 **фракционированный лецитин**: Фракции фосфолипидов, содержащие не менее 60,0 % веществ, нерастворимых в ацетоне, представляющие собой однородную вязкую жидкость или пасту, или порошок, или грану-

lecithin      fractio-  
nated