

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Уксусная кислота пищевая 70 % (E260)****Сертификат анализа:**

Показатель по ГОСТ Р 55982-2014	Норма по ГОСТ Р 55982-2014	Результат анализа
Внешний вид и цвет	Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка	Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Вкус	Кислый, характерный для уксусной кислоты	Кислый, характерный для уксусной кислоты
Запах	Характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха	Характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха.
Растворимость в дистиллированной воде	Полная, в любом соотношении, без помутнения и опалесценции.	Полная, в любом соотношении, без помутнения и опалесценции.
Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную кислоту, %	70+1	70%
Массовая доля уксусного альдегида, %,	0,004	0,0001
Массовая доля органических веществ, в	0,04	0,004
Массовая доля сульфатов, %, не более	0,0003	0,00001
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,0001	Не обнаружено
Массовая доля железа, % не более	0,0001	0,00002
Массовая доля нелетучего остатка, % не	0,03	0,002
Устойчивость окраски раствора	60	79
Массовая доля веществ, окисляемых двухромовокислым калием, см <sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия концентрации $C(Na_2S_2O_3 \cdot 5H_2O) = <$ , 1 моль/дм <sup>3</sup> , не более	2,0	0,015
Свинец	Менее 0,01	не более 5 мг/кг
Мышьяк	Менее 0,01	не более 3 мг/кг
Ртуть	Менее 0,002	Не нормируется
Кадмий	Менее 0,01	не более 0,2 мг/кг

**Срок годности:** 3 года с даты производства.