

Заменитель уксуса

Заменители уксуса получают разбавлением уксусной кислоты водой. Они часто подкрашены карамелью или другими органическими красителями (см. также исключение (а) ниже).

Уксус и заменители уксуса, используемые для ароматизации или маринования пищевых продуктов, могут быть ароматизированы травами типа эстрагон или содержать добавки специй

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)