

## Bekendtgørelse om tilsætninger mv. til fødevarer<sup>1)</sup>

I medfør af §§ 8 og 9, § 49 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 820 af 1. juli 2011, fastsættes:

### *Område og definitioner*

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører:

- 1) tekniske hjælpestoffer,
- 2) ekstraktionsmidler,
- 3) fødevareenzymmer,
- 4) mikrobielle kulturer,
- 5) fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer og
- 6) aromaer til fødevarer.

§ 2. For definition af tekniske hjælpestoffer som nævnt i § 1, nr. 1, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

§ 3. Ved et ekstraktionsmiddel som nævnt i § 1, nr. 2, forstås i denne bekendtgørelse et opløsningsmiddel, som anvendes i en ekstraktionsproces under forarbejdning af råstoffer, fødevarer eller bestanddele eller ingredienser af sådanne produkter, og som fjernes, men som kan resultere i en utilsigtet, men teknisk uundgåelig forekomst af rester af midlet eller dets omdannelsesprodukter i fødevaren eller fødevareingrediensen.

*Stk. 2.* Ved et opløsningsmiddel forstås ethvert stof, som kan opløse fødevarer eller enhver bestanddel, der indgår i en fødevare, herunder ethvert forurenende stof, som findes i eller på den pågældende fødevare.

§ 4. For definition af fødevareenzymmer som nævnt i § 1, nr. 3, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevareenzymmer og om ændring af Rådets direktiv 83/417/EØF, Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999, direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 2001/112/EF og forordning (EF) nr. 258/97.

§ 5. Ved mikrobielle kulturer som nævnt i § 1, stk. 4, forstås levende bakteriekulturer og kulturer af gær- og skimmelsvampe.

§ 6. For definition af fødevaretilsætningsstoffer som nævnt i § 1, nr. 5, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

§ 7. For definition af aromaer som nævnt i § 1, nr. 6, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF.

### *Positivlisten*

§ 8. Kun tekniske hjælpestoffer og fødevareretsætningsstoffer, der er opført i Positivlisten, jf. bilag 6, må anvendes. Anvendelsen skal ske på de i bilag 6 nævnte vilkår og med de nævnte formål og begrænsninger, jf. dog stk. 2 og § 9.

Stk. 2. Tekniske hjælpestoffer, som ikke er reguleret i afsnit A 2 i Positivlisten, jf. bilag 6, må anvendes til fødevarer, så længe stofferne er sundhedsmæssige forsvarlige.

### *Tekniske hjælpestoffer*

§ 9. Fødevarerstyrelsen kan træffe bestemmelse om krav til tekniske hjælpestoffer vedrørende:

- 1) anvendelse til bestemte fødevarer eller fødevarergrupper,
- 2) bestemte formål for anvendelsen,
- 3) tilladeligt restindhold i fødevarer,
- 4) identitet og renhed og
- 5) godkendelse.

### *Ekstraktionsmidler*

§ 10. Kun de stoffer, der er nævnt i bilag 1, må anvendes som ekstraktionsmidler til fremstilling af fødevarer og fødevarer ingredienser, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Vand, eventuelt tilsat surhedsregulerende stoffer, og fødevarer eller fødevarer ingredienser kan anvendes som ekstraktionsmidler.

§ 11. Ekstraktionsmidler må ikke indeholde grundstoffer eller andre stoffer i mængder, der er sundhedsskadelige.

Stk. 2. Ekstraktionsmidler må ikke indeholde mere end 1 mg arsen og 1 mg bly pr. kg, medmindre der er fastsat andet ved specifikke renhedskriterier.

### *Fødevarerenzymmer*

§ 12. Fødevarerenzymmer skal godkendes af Fødevarerstyrelsen efter fremgangsmåden i bilag 2.

Stk. 2. Fødevarerenzymmer må tages i anvendelse 6 måneder efter, at ansøgningen om godkendelse er indsendt til Fødevarerstyrelsen.

Stk. 3. De tilfælde, hvor data allerede er fremsat og efterfølgende vurderet og godkendt i en anden EU-medlemsstat efter SCF guidelines for præsentation af data om fødevarerenzymmer fra 11. april 1991 eller efter EFSA guidelines for risikovurdering af fødevarerenzymmer (Question No EFSA-Q-2007-080), og dette kan dokumenteres for Fødevarerstyrelsen, må de i stk. 1 nævnte fødevarerenzymmer dog tages i anvendelse 3 måneder efter, at dokumentation er indsendt til Fødevarerstyrelsen, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Såfremt der er begrundet behov herfor, kan Fødevarerstyrelsen forlænge den i stk. 3 nævnte periode til 6 måneder.

Stk. 5. Det er en forudsætning for anvendelse efter stk. 1-4, at Fødevarerstyrelsen ikke forinden har nedlagt forbud mod den ansøgte anvendelse af fødevarerenzymet.

Stk. 6. Et godkendt fødevarerenzym må kun anvendes i overensstemmelse med oplysningerne i ansøgningen.

Stk. 7. Fødevarerstyrelsen kan fastsætte vilkår for anvendelsen af fødevarerenzymet, herunder at anvendelsen kun tillades for en begrænset periode.

### *Mikrobielle kulturer*

§ 13. Mikrobielle kulturer, der fremgår af Fødevarerstyrelsens liste over anmeldte mikrobielle kulturer, må anvendes i de anførte fødevarergrupper. Listen kan findes på [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk).

*Stk. 2.* Mikrobielle kulturer, der ikke fremgår af den i stk. 1 omtalte liste, kan tages i anvendelse straks efter anmeldelse til Fødevarestyrelsen, jf. dog stk. 3. Anmeldelse skal efter den fremgangsmåde, som fremgår af bilag 3, del III, følges.

*Stk. 3.* Mikrobielle kulturer skal overholde de i bilag 3, del I, oplyste kriterier om sikkerhed for mikrobielle kulturer og alene anvendes i de fødevarergrupper, der er oplyst i bilag 3, del II, til hvilke den mikrobielle kultur er anmeldt.

#### *Overførsel af fødevarertilætningsstoffer og farvestoffer til mærkning*

**§ 14.** De i artikel 18, stk. 1, litra a, i Europa-Parlamentets og Rådes forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarertilætningsstoffer nævnte overførsler af fødevarertilætningsstoffer finder ikke anvendelse for de i bilag 4 nævnte sammensatte fødevarer.

**§ 15.** Kun de farvestoffer, der er nævnt i bilag 5, må anvendes til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning direkte på kød og produkter med kød og til dekoration og stemping af æg indtil fællesskabets liste over fødevarertilætningsstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarertilætningsstoffer finder anvendelse.

#### *Administrations- og straffebestemmelser*

**§ 16.** Produkter med tilsætninger, som lovligt er fremstillet og markedsført i en anden EU-medlemsstat, kan omsættes i Danmark, uanset reglerne for tilsætninger i denne bekendtgørelse.

*Stk. 2.* Stk. 1 finder dog ikke anvendelse på de i §§ 11-12 nævnte tilsætninger.

**§ 17.** Fødevarestyrelsen kan påbyde virksomheder, der behandler eller sælger fødevarer, at udarbejde en skriftlig dokumentation for anvendelsen af tilsætninger for hele eller dele af virksomhedens produktsortiment.

*Stk. 2.* For fødevarertilætningsstoffer, som må tilsættes fødevarer efter quantum satis princippet, kan fødevareregionerne påbyde virksomheden skriftligt at dokumentere behovet for den anvendte mængde af de enkelte fødevarertilætningsstoffer.

**§ 18.** Med bøde straffes den, der:

- 1) Overtræder § 8, § 10, stk. 1, § 11, § 12, stk. 1-3, § 12, stk. 6, § 13, eller § 15.
- 2) Overtræder de i § 8, stk. 1 eller de i § 12, stk. 7 fastsatte vilkår.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er:

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

**§ 19.** Med bøde kan straffes den, der overtræder artikel 4-5, artikel 7-8, artikel 15-16, artikel 20 eller artikel 21-24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarertilætningsstoffer fastsatte bestemmelser.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

**§ 20.** Med bøde kan straffes den, der overtræder artikel 4, stk. 2, artikel 5, stk. 1-2 eller artikel 13, stk. 1-3 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 2065/2003 af 10. november 2003 om røgaromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, fastsatte bestemmelser.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

**§ 21.** Med bøde kan straffes den, der overtræder artikel 4-5, artikel 6, stk. 1-2, artikel 7 eller artikel 14-17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, fastsatte bestemmelser.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

**§ 22.** Med bøde kan straffes den, der overtræder artikel 1 i Kommissionens forordning (EU) Nr. 321/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarertilætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008, fastsatte bestemmelser.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

#### *Ikrafttræden*

**§ 23.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. december 2012.

*Stk. 2.* Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 874 af 1. august 2011 om tilsætninger mv. til fødevarer.

**§ 24.** Indtil Fællesskabets liste over tilladte fødevarertilætningsstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarertilætningsstoffer finder anvendelse, vil Fødevarestyrelsens fortegnelse, Positivlisten, jf. bilag 6, finde anvendelse for de tekniske hjælpestoffer og fødevarertilætningsstoffer som nævnes i § 1, stk. 1, nr. 1 og 5.

*Fødevarestyrelsen, den 28. november 2012*

P.D.V.

(Historisk)

HANNE LARSEN

/ Louise Baad Rasmussen

- <sup>1)</sup> Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører følgende direktiver eller dele heraf: Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler, EF-tidende L 237 af 10.9.1994, s. 3, som ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 96/83/EF af 19. december 1996, EF-tidende L 48 af 19.2.1997, s. 16, Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 2003/115/EF af 22. december 2003, EU-tidende L 24 af 29.1.2004, s. 65, Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 2006/52/EF af 5. juli 2006, EU-tidende L 204 af 26.7.2006, s. 10, og Kommissionens direktiv 2009/163/EU af 22. december 2009, EU-tidende L 344 af 23.12.2009, s. 37. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler, EF-tidende L 237 af 10.9.1994, s. 13. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer, EF-tidende L 61 af 18.3.1995, s. 1, som ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 96/85/EF af 19. december 1996, EF-tidende L 86 af 28.3.1997, s. 4, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/72/EF af 15. oktober 1998, EF-tidende L 295 af 4.11.1998, s. 18, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2001/5/EF af 12. februar 2001, EF-tidende L 55 af 24.2.2001, s. 59, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003/52/EF af 18. juni 2003, EU-tidende L 178 af 17.7.2003, s. 23, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003/114/EF af 22. december 2003, EU-tidende L 24 af 29.1.2004, s. 58, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/52/EF af 5. juli 2006, EU-tidende L 204 af 26.7.2006, s. 10, og Kommissionens direktiv 2010/69/EU af 22. december 2010, EU-tidende L 279 af 23.10.2010, s. 22. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/32/EF af 23. april 2009 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om ekstraktionsmidler anvendt ved fremstilling af fødevarer og fødevaringredienser, EU-tidende L 141 af 6.6.2009, s. 3 som ændret ved Kommissionens direktiv 2010/59/EU af 26. august 2010, EU-tidende L 225 af 27.8.2010, s. 10. I bekendtgørelsen er medtaget visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer, EU-tidende L 345 af 31.12.2008, s. 16, samt henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevarerenzym og om ændring af Rådets direktiv 83/417/EØF, Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999, direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 2001/112/EF og forordning (EF) nr. 258/97, EU-tidende L 354 af 31.12.2008, s. 7, og henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF, EU-tidende L 354 af 31.12.2008, s. 34. Ifølge artikel 288 i EUF-traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af og henvisningen til disse bestemmelser i bekendtgørelsen er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark.

**Bilag 1****Ekstraktionsmidler, som må anvendes ved behandling af råstoffer, fødevarer, fødevarebestanddele og fødevareingredienser****Del I**

Ekstraktionsmidler til alle formål og anvendt under overholdelse af god fabrikationspraksis<sup>1)</sup>

Navn
Acetone <sup>2)</sup>
Butan
Carbondioxid
Dinitrogenoxid
Ethanol
Ethylacetat
Propan

- 1) Et ekstraktionsmiddel anses for at være anvendt under overholdelse af god fremstillingspraksis, såfremt brugen af det kun medfører forekomst af restindhold eller omdannelsesprodukter i teknisk uundgåelige mængder, der ikke frembyder risici for menneskets sundhed.
- 2) Anvendelse af acetone ved raffinering af olie fra presserester af oliven er forbudt.

**Del II**

Ekstraktionsmidler med specificeret anvendelsesformål

Navn	Anvendelsesformål (sammenfattede beskrivelse af ekstraktionen)	Maksimalt restindhold i ekstraheret fødevare eller fødevareingrediens.
Dichlormethan	Fjernelse af koffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te.	2 mg/kg i ristet kaffe og 5 mg/kg i te.
Dimethylether	Tilberedning af affedtede animalske proteinprodukter	0,009 mg/kg i det affedtede proteinprodukt.
Hexan <sup>1)</sup>	Tilberedning af fedtfri cerealiekim.	5 mg/kg i fedtfri cerealiekim.
	Fremstilling eller fraktionering af fedtstoffer og olier samt fremstilling af kakaosmør.	1 mg/kg i fedtstof, olie eller kakaosmør.
	Tilberedning af fedtfri proteinprodukter og fedtfrit mel.	10 mg/kg i fødevaren, der indeholder det fedtfri proteinprodukt og det fedtfri mel. 30 mg/kg i det fedtfri sojaprodukt, der sælges til den endelige forbruger.
Methanol	Ikke nærmere specificeret.	10 mg/kg.
Methylacetat	Fremstilling af sukker fra melasse.	1 mg/kg i sukker.
	Fjernelse af koffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te.	20 mg/kg i kaffe og te.
Methylethylketon <sup>2)</sup>	Fraktionering af fedtstoffer og olier.	5 mg/kg i fedtstof eller olie.

(Historisk)

	Fjernelse af koffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer i kaffe og te.	20 mg/kg i kaffe og te.
2-Propanol	Ikke nærmere specificeret.	10 mg/kg.

- 1) Hexan er en handelsvare, der hovedsagligt består af acykliske mættede carbonhydrider, som indeholder 6 kulstofatomer, og som destillerer mellem 64° C og 70° C. Kombineret anvendelse af hexan og methylethylketon er forbudt.
- 2) Indholdet af n-hexan i dette ekstraktionsmiddel må ikke overskride 50 mg/kg. Dette ekstraktionsmiddel må ikke anvendes sammen med hexan.

### Del III

Ekstraktionsmidler med specificeret anvendelsesformål

Navn	Maksimalt restindhold i fødevaren fra anvendelse af ekstraktionsmidler i tilberedningen af aromastoffer fra naturligt aromagivende produkter
1-Butanol	1 mg/kg
2-Butanol	1 mg/kg
Cyclohexan	1 mg/kg
Dichlormethan	0,02 mg/kg
Diethylether	2 mg/kg
Hexan1)	1 mg/kg
Methanol	1,5 mg/kg
Methylacetat	1 mg/kg
Methylethylketon1)	1 mg/kg
1-Propanol	1 mg/kg
2-Propanol	1 mg/kg
1, 1, 1, 2-Tetrafluorethan	0,02 mg/kg

- 1) Kombineret anvendelse af disse to ekstraktionsmidler er forbudt.



## Bilag 2

### Oplysninger, der skal forelægges i forbindelse med godkendelse af et fødevarerenzym

#### I.

##### Ved ansøgning om godkendelse af et nyt fødevarerenzym, skal en af disse to modeller anvendes:

Guidance of the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) on the Submission of a Dossier on Food Enzymes for Safety Evaluation by the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (Question No EFSA-Q-2007-080)

#### II.

##### *Administrative oplysninger*

Navn på anmelder, producent(er) samt personen, der er ansvarlig for ansøgningen.

##### *Tekniske data*

#### 1. Aktive bestanddele

1.1 Enzymets væsentligste aktiviteter skal beskrives ved deres systematiske navne og deres Enzyme Commission-numre. <sup>1)</sup>

1.2 Enzymprodukternes aktivitet bør måles i henhold til den reaktion, de enkelte enzymer katalyserer, og bør normalt udtrykkes i aktivitetsenheder pr. vægt- eller volumenenhed af produktet. I handelen angives produktets aktivitet til tider også som den mængde enzymprodukt, der skal tilsættes til en given mængde fødevarer for at opnå den ønskede effekt.

1.3 En liste over sekundære enzymatiske aktiviteter, hvad enten de udfylder en nyttig funktion eller ej.

#### 2. Udgangsmaterialer

Hvis der for specifikke udgangsmaterialer er mulighed for, at de indeholder stoffer, der kan være sundhedsskadelige, skal fravær af sådanne stoffer i enzymproduktet dokumenteres (se punkt 8.5).

##### 2.1 Animalske udgangsmaterialer.

Dyrets art, samt hvilken del af dyret der anvendes til fremstillingen, skal oplyses. Animalsk væv, der anvendes til enzymfremstilling, skal overholde reglerne for kødkontrol og behandles i overensstemmelse med god hygiejnisk praksis.

##### 2.2 Vegetabiliske udgangsmaterialer.

Plantens art, samt hvilken del af planten der anvendes til fremstillingen, skal oplyses.

2.3 Mikrobielle udgangsorganismer anvendt i fremstillingen af enzymprodukter kan være oprindelige stammer eller varianter af mikroorganismer eller kan være afledt af oprindelige stammer eller varianter ved hjælp af selektiv dyrkning eller gensplejsning. Der skal være tale om selvstændige og stabile stammer eller varianter, som er tilstrækkeligt velbeskrevne i henhold til alment accepterede identifikationsnøgler, således at de beskrives entydigt som udgangsorganismer til de enkelte enzymprodukter, som er beskrevet i specifikationerne.

Den mikrobielle kultur anvendt ved fremstillingen skal opbevares under forhold, som sikrer fravær af stammedrift, og når de gøres klar til brug i produktionen af enzymprodukter, skal de anvendte metoder og dyrkningsbetingelser sikre ensartethed og reproducerbarhed fra batch til batch. Disse procedurer skal sikre, at udgangsorganismen ikke producerer toksiner, samt hindre tilførsel af fremmede mikroorganismer, som kunne være kilde til toksiske materialer og andre uønskede stoffer i de endelige enzymprodukter.

2.4 Gensplejsede organismer. Specifikationerne skal omfatte karakteristik af værtsorganisme, vektor (plasmid) og den DNA-sekvens, der er indføjet i vektoren eller kromosomet. Donororganismen skal også identificeres, hvad enten der er tale om plante, dyr eller mikroorganisme.

Det er vigtigt, at der foreligger detaljeret viden om de implicerede genetiske strukturer, således at ethvert uønsket samspil mellem værtsorganismens oprindelige arvmasse og den nye arvmasse, der skal inkorporeres, kan forudses. Data vedrørende arvmassens struktur som f.eks. oplysning om tilstedeværelsen af ekstra DNA (plasmider eller fremmed DNA indføjet i værtskromosomet), specifikke genetiske karakteristika («markører»), tilstedeværelse af hvilende gener (som kan komme til udtryk ved mutationer), genetisk stabilitet (mutationsraten, inter- og intramolekylære rekombinationer, restriktionsbarrierer), genoverførsel (evne til mobilisering/konjugation) og resistens (antibiotika, tungmetaller) kan bidrage til at forudsige sundhedsrisici for mennesker, dyr og planter samt økologiske effekter.

Eksakt viden om vektorernes identitet og biologi udgør grundlaget for vurderingen af, hvorvidt inkorporering af vektoren forøger eller reducerer værts-mikroorganismens farlighed. Vektorer bør beskrives på DNA-niveau (størrelse, restriktionskort og, om muligt, fuldstændig DNA-sekvens) og genetisk med henblik på de gener, som forekommer på vektoren, og som ville kunne anvendes som markør-gener. Vektorer skal være fri for skadelige sekvenser samt være ikke-konjugerende og ikke-mobiliserbare.

Den eller de DNA-sekvenser, der skal inkorporeres i værtsorganismen, skal beskrives fuldstændigt både på molekylært niveau og med hensyn til antallet af inkorporerede gener, reguleringsmåde (promotor-aktivitet) og faktiske genprodukter. Uagtet om DNA-sekvensen hidrører fra mikroorganismer, planter eller dyr, skal den genetiske konstruktions præcise oprindelse og artskaraktistik anvendes, således at der kan foretages en korrekt sundhedsmæssig vurdering.

Hvert enkelt rekombinant-produkt skal evalueres fra sag til sag i lyset af vært, vektor og den indsatte arvmasse under hensyntagen til, at den mulige risiko ved den endelige konstruktion kan være større end blot summen af de enkelte elementer.

### **3. Fremstillingsmetode**

3.1 Fyldestgørende oplysninger om fremstillingsmetoden. Ved mikrobielle udgangsorganismer betragtes oplysninger om gæringsmedium og -betingelser som væsentlige. Alle anvendte komponenter skal være af fødevarer kvalitet.

3.2 Der skal gives fyldestgørende oplysninger om rensningsmetoden. Hvis der sker ændringer i fremstillingsmetoden eller i rensningen af enzymproduktet, vil dette blive betragtet som nyt, medmindre det kan godtgøres, at det endelige produkt kan betragtes som identisk med det, der blev fremstillet efter de gamle metoder.

### **4. Bærestoffer og andre tilsætningsstoffer og ingredienser**

4.1 Der skal gives oplysning om de bærestoffer, opløsningsmidler, hjælpestoffer og andre tilsætningsstoffer og ingredienser (herunder tekniske hjælpestoffer), der bruges ved fremstilling, distribution og anvendelse af enzymprodukterne. Der skal anvendes stoffer, som er acceptable i forhold til de relevante fødeva-

reanvendelser af de pågældende enzymprodukter, eller stoffer, som er uopløselige i fødevarer, og som fjernes fra fødevaren efter forarbejdningen eller før indtagelsen.

4.2 I tilfælde af immobiliserede enzymprodukter bør de anvendte bæremidler og immobiliseringsmidler være acceptable i forhold til de relevante anvendelser. Ved overvejelse af nye materialer bør disse afprøves for at vise, at der ikke afgives skadelige reststoffer til fødevaren. Der bør udføres tests, der kan vise, at enhver afgift af immobiliseringsmidler eller enzymer holdes inden for de acceptable grænser, der er anført i de enkelte specifikationer.

4.3 For at kunne skelne den del af enzymproduktet, der hidrører fra udgangsmaterialet, fra den del, der er tilført af opløsningsmidler og andre tilsætningsstoffer og ingredienser, kan procent total organisk tørstof (T. O. S. = Total Organic Solids) kræves oplyst. T. O. S. defineres som følger:

$$\% \text{ T. O. S.} = 100 - (A+W+D)$$

hvor A = % aske, W = % vand og D = opløsningsmidler og/eller andre tilsætningsstoffer og ingredienser.

T. O. S. kan også udtrykkes i forhold til den rene aktive ingrediens (det vil sige enzymindholdet). Afhængig af det pågældende produkt kan forholdet være meget nær 1.

## 5. Anvendelse

Der bør forelægges oplysninger om:

5.1 Enzymets teknologiske funktion.

5.2 Hvilke typer fødevarer enzymet er beregnet til at anvendes i.

5.3 Den maksimale mængde enzymprodukt, der skal bruges i de enkelte fødevarer.

## 6. Stabilitet og skæbne i fødevarer

Oplysninger om:

6.1 Mængden af enzymprodukt (det vil sige aktivt enzym såvel som andre bestanddele) i den færdige fødevare.

6.2 Primære reaktionsprodukter samt mulige sekundære reaktionsprodukter, der ikke betragtes som normale kostbestanddele, som dannes under produktion og oplagring af enzymbehandlede fødevarer.

6.3 Eventuel effekt på næringsstoffer.

## *Almene krav og specifikationer*

### 7. Hygiejne

7.1 Enzymprodukter skal fremstilles i henhold til god fremstillingsmæssig praksis for fødevarer. Stamkulturerne af de mikroorganismer, der bruges som udgangsmateriale til enzymprodukter, bør testes regelmæssigt for at sikre deres renhed (se punkt 2.3).

7.2 Tilsætning af et enzymprodukt til en fødevare må ikke resultere i en forøgelse af total kimtallet i fødevaren.

### 8. Forureninger

8.1 Tungmetaller.

Produkterne bør ikke indeholde toksikologisk signifikante mængder af tungmetaller som bly, cadmium, arsen og kviksølv. De faktiske tungmetalmængder bør oplyses for hvert produkt.

## 8.2 Mikrobiologiske forureninger.

Der må ved anvendelse af egnede metoder ikke kunne påvises patogene mikroorganismer (f.eks. *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Listeria*, *Salmonella*, *Shigella*)<sup>2) 3)</sup>.

Coliforme ikke over 30 pr. g, bestemt ved en egnet metode<sup>3)</sup>.

Totalkimtal ikke højere end 102 – 104 pr. g, bestemt ved en egnet metode<sup>4)</sup>.

8.3 Det skal ved afprøvning påvises, at der ikke optræder levedygtige celler fra den mikrobielle udgangsorganisme i det endelige produkt.

8.4 Ved anvendelse af en egnet metode må der ikke kunne påvises antibiotisk aktivitet i enzymprodukterne<sup>5)</sup>.

8.5 Enzymprodukter må ikke indeholde toksiner i påviselige mængder. Når det vides, at et givet udgangsmateriale kan producere toksiner, skal fravær af de relevante toksiner påvises ved anvendelse af en egnet metode.

## ***Dokumentation for sikkerhed ved brug***

### **9. Grundlæggende toksikologiske krav**

9.1 Der kræves normalt ikke toksikologiske tests for enzymer, der er udvundet af spiselige dele af dyr eller planter. Hvis der anvendes dele, der ikke generelt betragtes som en normal del af kosten, kan der eventuelt stilles krav om en vis toksikologisk testning, medmindre der fremlægges anden tilfredsstillende dokumentation for, at produktet kan anvendes sikkert.

9.2 For enzymprodukter fremstillet ved hjælp af mikroorganismer kræves normalt følgende tests:

- a) 90-dages oral toksicitets-test i en gnaver.
- b) 2 korttidstests
  - en test for genmutationer i bakterier og
  - en test for kromosomafvigelser (fortrinsvis in-vitro).

De toksikologiske tests skal, hvor det er muligt, foretages på en batch af det endelige, oprensede gæringsprodukt før tilsætning af bærestoffer, opløsningsmidler m.v. De bør i hovedreglen udføres i overensstemmelse med fastlagte retningslinjer (EU/OECD), om end det kan være nødvendigt at foretage visse ændringer i standardtestprotokollerne, særligt i forbindelse med in-vitro tests, på grund af den effekt, som visse enzymprodukters proteinagtige karakter og/eller enzymatiske aktiviteter kan udøve på det cellulære niveau. Sådanne fravigelser vil kunne accepteres, hvis de ledsages af en fyldestgørende argumentation til støtte herfor.

Testsystemet er tilrettelagt med henblik på at afdække uspecificerede toksiske reaktioner samt afsløre genotoksisk effekt. Kombinationen af oplysninger fra de generelle specifikationer og dette testsæt gør det muligt at vurdere tilstedeværelsen i et produkt af både specifikke, velkendte toksiner og ukendte toksiske stoffer.

Den toksikologiske rapport skal indeholde tilfredsstillende dokumentation for, at de udførte tests er foretaget på det materiale, der ligger til grund for produktet i handelen, som det er beskrevet i den tekniske del af ansøgningen.

## 10. Undtagelser fra de basale toksikologiske krav

Ud fra en toksikologisk synsvinkel er det vigtigt at gennemføre en toksikologisk testprocedure på hvert enkelt enzymprodukt, der er fremstillet ud fra en mikrobiologisk udgangsorganisme.

10.1 Hvis imidlertid ét enzymprodukt fra en bestemt stamme er blevet grundigt testet, og fremstillingsprocessen ikke er signifikant anderledes for andre enzymer fra den samme stamme, kunne der for disse enzymer ses bort fra hele testsættet. Beslutning herom træffes fra sag til sag.

10.2 Hvis den mikroorganisme, der bruges til fremstillingen,

- igennem lang tid er anvendt i fødevarer uden sundhedsmæssige problemer og
- tilhører en art, for hvilken det er dokumenteret, at der ikke produceres toksiner, og
- den stamme, der faktisk anvendes, er af veldokumenteret oprindelse, kan der være grund til at acceptere et enzymprodukt fra denne organisme uden specifikke toksikologiske tests. I så fald er en korrekt og bekræftet identificering af organismen særlig vigtig.

For indeværende kan der kun gives ét eksempel på en sådan organisme, nemlig *Saccharomyces cerevisiae*.

Enzymprodukter fra sådanne udgangsorganismer skal dog fortsat være i overensstemmelse med de generelle specifikationer.

10.3 Hvis den oprindelige stamme af en mikroorganisme, der bruges til fremstilling af et tidligere testet og godkendt enzymprodukt, erstattes af en mutantstamme, kan en ændret, mindre omfattende testprocedure måske være på sin plads. En sådan reduceret procedure skal begrundes fra sag til sag.

10.4 For immobiliserede enzymprodukter, hvor immobiliseringsmetoderne er evalueret og godkendt på basis af fyldestgørende toksicitets-tests, gælder det, at disse immobiliseringsmetoder kan kombineres med tidligere evaluerede og godkendte enzymprodukter uden behov for yderligere toksicitets-test af det færdige produkt, forudsat at der fremlægges analytiske data, der viser, at afgiften af det kombinerede produkts bestanddele ligger inden for acceptable grænser (se punkt 4.2).

10.5 Med indførelsen af velspecificerede, ikke-toksinproducerende gensplejsede udgangsorganismer til fremstilling af fødevarerenzymprodukter kunne det i fremtiden blive muligt at fremstille enzymer af meget høj renhed og specificitet. For produkter, hvor en sådan høj renhed og specificitet kan påvises, vil der måske ikke være behov for hele toksicitets-testproceduren.

Ud over de tilfælde, hvor reducerede testprocedurer kan være acceptable, jf. ovenfor, kan der også tænkes situationer, hvor der er behov for yderligere tests, ud over basiskravene, for at besvare spørgsmål, der rejses i nogle af basisundersøgelserne.

<sup>1)</sup> Enzyme Nomenclature. International Union of Biochemistry and Molecular Biology, Academic Press, Inc. 1992. )

<sup>2)</sup> FDA Bacteriological Analytical Manual, Sixth Edition (1984).

<sup>3)</sup> Microbiology – General guidance for enumeration of Coliforms. Colony count technique at 30 °C. ISO International Standard Ref. No. ISO 4832, First Edition (1978).

<sup>4)</sup> Microbiology – General guidance for enumeration of micro-organisms. Colony count technique at 30 °C. ISO International Standard Ref. No. ISO 4833, First Edition (1978).

(Historisk)

<sup>5)</sup> Compendium of Food Additive Specifications. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 1992

**Sikkerhed og anmeldelse af mikrobielle kulturer**

**Del I**

**Kriterier for sikkerhed af mikrobielle kulturer**

- 1) Identifikation: Den pågældende mikroorganisme af den pågældende producent skal være identificeret ved en analytisk metode.
- 2) Renhed: Der skal være udført undersøgelser, der sikrer, at mikroorganismens formulering ikke indeholder potentielt skadevoldende organismer og/eller store mængder af forurenende organismer, hvis identitet ikke er bestemt.
- 3) Skadevirkninger: Den pågældende mikroorganisme må ikke besidde egenskaber, der potentielt gør den patogen for mennesker eller dyr. Hvis organismen har evnen til at danne toksiner, skal det påvises, at disse ikke dannes i skadelige mængder under den givne anvendelse.
- 4) Antibiotikaresistens: Det skal sandsynliggøres at den pågældende mikroorganisme ikke besidder overførbar antibiotikaresistens.

**Del II**

**Fødevarergrupper, hvortil mikrobielle kulturer skal anmeldes**

1. Mælk og mælkeprodukter
2. Fedtstoffer og olier
3. [Tidligere konsumis, som nu findes under nr. 16. desserter. ]
4. Frugter og grøntsager
5. Konfekturprodukter
6. Cerealier og cerealieprodukter
7. Bagværk
8. Kød og kødprodukter
9. Fisk og fiskeprodukter
10. Æg og ægprodukter
11. Sukkerstoffer og bordsødemidler
12. Salt, krydderier, saucer etc.
13. Fødevarer til særlig ernæring
14. Drikkevarer
15. Snacks
16. Desserter
17. Kosttilskud

### **Del III**

#### **Oplysninger der skal foreligge i forbindelse med anmeldelse af mikrobielle kulturer**

##### **Administrative oplysninger:**

1. Virksomhedens navn.
2. Navn på den ansvarlige for anmeldelsen.

##### **Tekniske data:**

3. Kulturens arts navn.
4. De fødevaregrupper hvortil kulturen skal anvendes.

##### **Anmeldelsen sendes til:**

E-mail: [6kontor@fvst.dk](mailto:6kontor@fvst.dk), mærket ”Anmeldelse af mikrobiel kultur”.



**Fødevarer, som ikke er omfattet af reglerne om overførelse af fødevaretilsætningsstoffer**

**1. for så vidt angår overførsel af farvestoffer.**

(Betegnelserne indskrænker ikke overførselsprincippet i de tilfælde, hvor produkterne indeholder bestanddele med deres egne naturlige forekommende farvestoffer)

1. Uforarbejdede fødevarer
2. Alle former for vand på flaske eller emballeret på anden vis
3. Mælk, letmælk og skummetmælk, pasteuriseret eller steriliseret (her under UHT- steriliseret) (ikke aromatiseret)
4. Chokolademælk
5. Fermenteret mælk (ikke aromatiseret)
6. Konserveret mælk som omhandlet i direktiv 2001/114/EF
7. Kærnemælk (ikke aromatiseret)
8. Fløde og flødepulver (ikke aromatiseret)
9. Olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
10. Æg og ægprodukter som defineret i forordning (EF) nr. 854/2004, bilag 1, nr. 5.1
11. Mel og andre formalede produkter samt stivelse
12. Brød og lignende produkter
13. Pasta og gnocchi
14. Sukker, herunder mono- og disaccharider
15. Tomatpuré og tomatkonserves
16. Tomatsaucer
17. Frugtsaft og frugtnektar som omhandlet i direktiv 2001/112/EF samt grønsagssaft
18. Frugt, grønsager (inklusive kartofler) og svampe – på dåse, i glas eller tørret; forarbejdet frugter, grønsager (inklusive kartofler) og svampe
19. Marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme som omhandlet i direktiv 2001/113/EF; Crème de pruneaux
20. Fisk, bløddyr og krebsdyr, kød, fjerkræ og vildt samt tilberedninger heraf, men ikke tilberedte retter, der indeholder disse ingredienser samt farvestoffer i henholdt til § 15
21. Kakaoprodukter og chokoladebestanddele i chokoladeprodukter som omhandlet i direktiv 2000/36/EF
22. Ristet kaffe, te, cikorie; ekstrakter af te og cikorie; planter-, frugt-, cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter
23. Salt, salterstatninger, krydderier og blandinger af krydderier
24. Vin og andre produkter som defineret i forordning (EF) nr. 491/2009
25. Korn, kornbrand, frugtspiritus, frugtbrændevin, Ouzo, Grappa, Tsikoudia fra Kreta, Tsipouro fra Makedonien, Tsipouro fra Thessalien, Tsipouro fra Tiranavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgoise, London Gin som defineret i forordning (EF) nr. 110/2008
26. Sambuca, Maraschino og Mistra som defineret i forordning (EØF) nr. 1180/91
27. Sangria, Clarea og Zurra som defineret i forordning (EØF) nr. 1601/91
28. Vineddike
29. Honning
30. Malt og maltprodukter
31. Modnet og umodnet ost (ikke aromatiseret)
32. Smør ad fåre- og gedemælk

## **2. For så vidt angår overførsel af andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer**

1. Uforarbejdede fødevarer
2. Honning som defineret i direktiv 2001/110/EF
3. Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
4. Smør
5. Pasteuriseret og steriliseret (herunder UHT-behandlet) mælk (sødmælk, skummetmælk og letmælk) og pasteuriseret fløde.
6. Ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer
7. Naturligt mineralvand som defineret i direktiv 2009/54/EF, og kildevand
8. Kaffe (undtagen aromatiseret pulverkaffe) og kaffeekstrakter
9. Ikke-aromatiserede teblade
10. Sukkerarter som defineret i direktiv 2001/111/EF
11. Tørpasta, undtagen glutenfri pasta og/eller pasta til kost med lavt proteinindhold, jf. direktiv 2009/39/EF
12. Naturligt ikke-aromatiseret kærnemælk (undtaget steriliseret kærnemælk)
13. Kakao- og chokoladeprodukter som defineret i direktiv 2000/36/EF
14. Frugtsaft, frugtnektar, druesaft og ananassaft som defineret i direktiv 2001/112/EF
15. Marmelade ekstra og frugtgelé som defineret i direktiv 2001/113/EF og andre lignende frugtsmørpålæg, herunder produkter med lavt kalorieindhold
16. Helt eller delvis inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF
17. Steriliseret, pasteuriseret og UHT-behandlet fløde, fløde med lavt kalorieindhold og pasteuriseret fløde med lavt fedtindhold
18. Frosne eller dybfrosne uforarbejdede frugter og grønsager
19. Frugtkompot
20. Uforarbejdede fisk, krebsdyr og bløddyr, også frosne og dybfrosne
21. Hurtigkogte ris
22. Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer fra animalsk eller vegetabilsk oprindelse (udtagen jomfruolie og olivenolie)
23. Raffineret olivenolie, herunder olie af olivenpresserester
24. Modnet ost
25. Mozzarella- og valleost
26. Frugt og grøntsager på dåse eller i glas
27. Gehakt
28. Færdigpakke tilberedninger af fersk hakket kød
29. Brød udelukkende tilberedt af ingredienserne hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
30. Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér og félbarna kenyerek
31. Frisk pasta
32. Vin og mousserende vin og delvis gæret druemost
33. Øl
34. Foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras; Libamáj, libamáj egészben og libamáj tömbben

**Bilag 5****Farvestoffer til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød og til dekoration og stempning af æg****Farvestoffer til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød og kødprodukter**

Allura Red AC	E 129
Brilliant Blue FCF	E 133
Brown HT	E 155

**Farvestoffer til dekoration og stempning af æg**

Curcumin	E 100
Riboflavin	E 101
Tartrazin	E 102
Quinolingult	E 104
Sunset Yellow FCF	E 110
Carmin	E 120
Azorubin	E 122
Amaranth	E 123
Ponceau 4R	E 124
Erythrosin	E 127
Allura Red AC	E 129
Pantent Blue V	E 131
Indigotin	E 132
Brilliant Blue FCF	E 133
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141
Green S	E 142
Karamelfarve	E 150 a-d
Black PN	E 151
Vegetabilsk kul	E 153
Brown FK	E 154
Brown HT	E 155
Carotener	E 160a
Annattoekstrakter	E 160b
Paprikaekstrakter	E 160c
Lycopen	E 160d
Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e
Beta-apo-8'-carotensyre (C 30)ethylster	E 160f
Lutein	E 161b
Canthaxanthin	E 161g
Rødbedefarve	E 162
Anthocyaniner	E 163
Calciumcarbonat	E 170
Titandioxid	E 171

(Historisk)

Jernoxider og jernhydroxider	E 172
Aluminium	E 173
Sølv	E 174
Guld	E 175
Rubinpigment BK	E 180

**Positivlisten, Fortegnelse over tilsætninger til fødevarer**

**Indholdsfortegnelse**

Indledende bemærkninger

Bemærkninger til afsnit A 1

Bemærkninger til afsnit A 2

Bemærkninger til afsnit B

Ændringer til Positivlisten

Afsnit A 1:   Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer

    Fødevaregruppe:

    1 Mælkeprodukter og lignende produkter

    2 Fedtstoffer og olier

    3 Konsumis

    4 Frugter og grøntsager

    5 Konfekturprodukter

    6 Cerealier og produkter heraf

    7 Bagværk

    8 Kød og kødprodukter

    9 Fisk og fiskerivarer

    10 Æg og ægprodukter

    11 Sukker og honning

    12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

    13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud

    14 Drikkevarer

    15 Snacks

    16 Fødevarer, der ikke kan indplaceres i de

    øvrige grupper

Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må anvendes i de af fødevaregrupperne

1-16, hvor dette er nærmere præciseret

Afsnit A 2:   Anvendelse af tekniske hjælpestoffer

Afsnit B     Fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer efter deres formål

    Tilsætningsstofgruppe:

    Antioxidanter og konserveringsstoffer

    Farvestoffer

    Sødestoffer

    Diverse stoffer

Afsnit C:     Indeks over fødevarer

Afsnit D:     Indeks over fødevaretilsætningsstoffer

Afsnit E:     Indeks over E-numre og DK-numre

Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger

### **Indledende bemærkninger**

Tilsætninger m.v. til fødevarer omfatter tekniske hjælpestoffer, ekstraktionsmidler, fødevareenzymer, mikrobielle kulturer og fødevaretilsætningsstoffer. Definitioner på disse stoffer er fastsat i § 1.

Fødevaretilsætningsstoffer (de teknologiske tilsætningsstoffer) blev den 20. januar 2010 omfattet af forordning 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer. Forordningen fastsætter bl.a. bestemmelser om, at der skal etableres en fællesskabsliste for fødevaretilsætningsstoffer – en EU-Positivliste. Imidlertid er det i en overgangsperiode, indtil fællesskabslisten er klar, nødvendigt at regulere efter Positivlisten, når det drejer sig om anvendelsesbetingelser, samt i forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, når det drejer sig om definitioner, kategorisering, mærkning etc. Når EU-Positivlisten finder anvendelse, vil fødevaretilsætningsstoffer udelukkende være reguleret ved tilsætningsstofforordningen. :

For så vidt angår fødevaretilsætningsstoffer, oplister Positivlisten de fødevaretilsætningsstoffer, der må anvendes til fødevarer, samt de fødevaretilsætningsstoffer, som må sælges direkte til den endelige forbruger. Positivlisten fastsætter ligeledes anvendelsesbetingelser for brugen af visse tekniske hjælpestoffer.

Fødevareenzymer skal jf. § 12 i bekendtgørelsen, godkendes af Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af bekendtgørelsens bilag 2.

Mikrobielle kulturer, der ikke fremgår af den af Fødevarestyrelsen udarbejdede liste over anmeldte kulturer, skal jf. § 13 i bekendtgørelsen anmeldes til Fødevarestyrelsen. En anmeldt kultur kan straks tages i anvendelse, såfremt kriterier i bilag 3, del I i bekendtgørelsen, er opfyldt.

Anvendelsen af aromaer reguleres i henhold til Europa-parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse andre fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF.

Positivlisten er inddelt i følgende afsnit:

Afsnit A 1: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer i de enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer.

Afsnit A 2: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer.

Afsnit B: Fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer anført i grupper efter deres formål.

Afsnit C: Indeks over fødevarer med reference til placering i fødevaregrupper under afsnit A 1.

Afsnit D: Indeks over fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer med reference til anvendelse i fødevaregrupper under afsnit A 1.

Afsnit E: Indeks over E-numre og DK-numre på fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer.

Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger.

## Bemærkninger til afsnit A 1

Afsnit A 1 omhandler anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, det vil sige de tilsætningsstoffer, der tilsættes med et teknologisk formål. Det drejer sig bl.a. om antioxidanter, emulgatorer, farvestoffer, konserveringsmidler, sødestoffer etc. De fødevarekategorier, der er listet i A 1 er fødevarer, der er produceret med henblik på detailsalg eller fødevarer der anvendes til erhvervsmæssig tilvirkning af andre fødevarer.

### *Indplacering*

Fødevarerne er inddelt i grupper fra 1 til 15, og som hovedregel bør en fødevarer kunne indplaceres i én af disse grupper. I afsnit C, indeks over fødevarer, er en lang række af forskellige fødevarer opregnet med angivelse af deres indplacering.

Specielt med hensyn til gruppe 1, mælkeprodukter og lignende produkter, bør man være opmærksom på, at gruppen omfatter såvel mælkeprodukter som produkter, der ligner disse. Således indplaceres aromatiseret sojadrik i gruppe 1.1.2, drikkevarer på basis af mælkeprodukter o.l. produkter, aromatiserede og/eller syrnede, idet der ikke under gruppe 1.1, konsummælk og kærnemælk samt drikkevarer på basis af mælkeprodukter, er lavet en særlig gruppe til sådanne produkter. Under gruppe 1.4, fløde, er der derimod oprettet en gruppe 1.4.4, flødelignende produkter, og her indplaceres et produkt som piskeskum, der er lavet på basis af vegetabilsk fedt.

Med hensyn til fødevarer bestemt til særlig ernæring er der oprettet 4 specielle grupper, nemlig 13.1, modermælkerstatninger og tilskudsblandinger, 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn, 13.3, fødevarer bestemt til særlige medicinske formål, og 13.4, slankekostprodukter. Øvrige produkter indplaceres i de grupper, der omfatter de tilsvarende almindelige produkter. Således indplaceres lactosefri mælk i gruppe 1.1.1.1, konsummælk, og glutenfrit brød i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk.

Ved vurdering af, om en fødevarer bør indplaceres i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, eller gruppe 7.2, finere bagværk, kan følgende retningslinje angives: Er fedtindholdet eller sukkerindholdet på mindst 10 %, indplaceres fødevareren i den sidstnævnte gruppe. Retningslinjen er dog kun vejledende.

Med hensyn til udtrykket "frosne" omfatter dette - i forbindelse med fødevaretilsætningsstofanvendelse - såvel frosne som dybfrosne produkter.

Udover grupperne fra 1 til 15 er der oprettet en gruppe 16, der omfatter:

- Enkelte fødevarer, som det ikke har været muligt at indplacere i de øvrige grupper, f.eks. pynt og overtræk.
- Enkelte typer af fødevarer, som det af praktiske grunde har været hensigtsmæssigt at nævne her, f.eks. fødevarer i tabletform og tørrede fødevarer i pulverform. Selve fødevareren indplaceres dog ikke i gruppe 16 men alene i overensstemmelse med det anførte i det følgende afsnit. Hvis fødevareren så optræder i form af en tablet eller et pulver, må man yderligere anvende de fødevaretilsætningsstoffer, der er anført under gruppe 16.4 eller 16.5. Dette gælder dog ikke for gruppe 13.1, modermælkerstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

Pulvere og koncenterer indplaceres som hovedregel i den gruppe, som den færdige fødevarer tilhører. F.eks. indplaceres kageblandinger i gruppe 7.2, finere bagværk, og læskedrikkoncenterer og syrupper i gruppe 14.1.4, aromatiserede drikkevarer o.l. produkter. Nogle pulvere og koncenterer er dog omfattet af særlige grupper. Dette gælder f.eks. kartoffelpulver, som indplaceres i gruppe 4.3.1, tørrede frugter og

grøntsager. Se afsnittet "Mængdeangivelse" med hensyn til anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer i sådanne pulvere/koncentrater.

### ***Fødevaretilsætningsstofgrupper***

Fødevaretilsætningsstofferne er inddelt i 4 grupper

- antioxidant, konserveringsstof,
- farvestof,
- sødestof og
- diverse.

For de stoffer, der er anført under "Antioxidant, konserveringsstof", gælder, at stofferne ikke må anvendes med andre funktioner end én af disse.

For de stoffer, der er anført under "Farvestof" eller "Sødestof", gælder, at det er de eneste stoffer, der må anvendes med disse funktioner.

For stofferne under "Diverse" er det - medmindre dette er specielt angivet under rubrikken "Bemærkninger" - ikke anført med hvilken funktion, stofferne må anvendes. Dette vil derfor afhænge af en konkret vurdering af det enkelte stofs teknologiske funktion i den pågældende fødevarer. Ascorbinsyre er ét af de fødevaretilsætningsstoffer, der kan anvendes med forskellige funktioner, f.eks. som antioxidant, melbehandlingsmiddel eller surhedsregulerende middel.

### ***Overførsel***

Bestemmelser om overførsel (også kaldet carry-over) er fastsat i forordning om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18. Ved overførsel af fødevaretilsætningsstoffer forstås man, at ét eller flere fødevaretilsætningsstoffer overføres til en fødevarer på anden måde end ved direkte tilsætning. Stoffet kan have en teknologisk funktion i den fødevarer, som det overføres til, men dette behøver ikke at være tilfældet.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer kan ske:

- Ved overførsel fra en fødevarer ingrediens, f.eks. margarine, der indgår som bestanddel i en fødevarer, og hvor der i selve ingrediensen er et teknologisk behov for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, f.eks. emulgatorer.
- Ved overførsel fra et fødevaretilsætningsstof, hvor der til selve stoffet er et behov for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, enten et fødevaretilsætningsstof som en antioxidant eller et konserveringsstof eller et bærestof som et opløsningsmiddel.
- Ved anvendelse af et fødevaretilsætningsstof som teknisk hjælpestof i forbindelse med produktionen af en fødevarer, hvor rester af stoffet findes i den færdige fødevarer.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer er med en række undtagelser, tilladt i sammensatte fødevarer, hvis fødevaretilsætningsstoffet er tilladt i én af ingredienserne. Undtagelser fra overførsel fremgår af bekendtgørelsens bilag 4.

Det vil sige, at en sammenblanding af én eller flere lovlige fødevarer vil resultere i, at også den sammensatte fødevarer bliver lovlig. Dette gælder, uanset den sammensatte fødevarer måtte være indplaceret i en gruppe af fødevarer, hvor de pågældende fødevaretilsætningsstoffer ikke er anført.

Hvis en sammensat fødevarer ikke kan indplaceres i én af grupperne fra 1 til 16, må den således i proportionale mængder indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, der er tilladt i de ingredienser, som fødevareren består af, men der er ikke mulighed for at anvende yderligere fødevaretilsætningsstoffer.



Følgende eksempler kan illustrere dette:

- Et produkt som forloren skildpadde, der kan bestå af kødboller, fiskeboller og sauce, må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 8.3. 2, varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød, gruppe 9.3. 1.1, kogte fisk og fiskerivarer, eller gruppe 9.5, fiskerihelkonserves, og gruppe 12.6.2, ikke-emulgerede saucer.
- Et produkt som en pizza med fyld må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, samt eventuelt i gruppe 1.6.2, modnet ost, gruppe 4.3.6, frugt- og grøntsagstilberedninger osv.
- Et produkt som en tærte må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 7.2, finere bagværk, samt eventuelt i gruppe 4.3.4.1, marmelade, gelé og kastanjecreme, gruppe 5.1, kakao- og chokoladevarer, gruppe 14.2.6.1, spiritus, gruppe 16.2, pynt og overtræk osv.

Hvis en sammensat fødevarer derimod kan indplaceres i én af grupperne fra 1 til 16, må den indeholde både de fødevaretilsætningsstoffer, som er anført i den pågældende gruppe af fødevarer, og de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i de enkelte ingredienser.

Følgende eksempel kan illustrere dette:

- En dessert på basis af frugter må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, der er anført i gruppe 4.3.7. Er der imidlertid som ingrediens anvendt en frugttilberedning, vil de stoffer, der er anført i gruppe 4.3.6, også være lovlige i produktet.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer er desuden tilladt i:

- fødevarer, der udelukkende er bestemt til fremstilling af sammensatte fødevarer, hvis de sammensatte fødevarer opfylder bestemmelserne i afsnit A 1.

Det vil sige, at man ved fremstilling af finere bagværk, gruppe 7.2, f.eks. må anvende margarine tilsat et grønt farvestof, hvis dette farvestof er tilladt i bagværket. Da farvestoffet ikke er tilladt i margarinen som sådan, må denne følgelig ikke detailforhandles.

Overførselsbestemmelserne gælder ikke for gruppe 13.1, modernælkserstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

### ***Mængdeangivelse***

De mængdeangivelser, der er anført i afsnit A 1 under rubrikken ”Bemærkninger”, er – for så vidt angår farvestoffer og sødestoffer – som hovedregel de mængder, der højst må være til stede i fødevarerne, når disse er klar til indtagelse og tilberedt efter en eventuel brugsanvisning. For de øvrige stoffer gælder mængdeangivelserne dog som hovedregel fødevarerne, som disse markedsføres. Maksimumværdierne for farvestoffer henviser endvidere til mængden af aktivt farvende princip i farvestoffet.

Det sidstnævnte forhold gælder desuden for pulvere, koncentreter o.l., som er omfattet af særlige grupper, jf. afsnittet ”Indplacering”. For de øvrige produkter af denne art gælder, at det er det færdige produkt, som opstår, efter at pulveret eller koncentreteret er blevet tilsat yderligere ingredienser, som skal overholde reglerne for den pågældende gruppe. Dette gælder, hvis

- der ikke er oprettet en særlig gruppe til pulveret/koncentreteret,
- pulveret/koncentreteret indeholder de fødevarer ingredienser og/eller fødevaretilsætningsstoffer, som karakteriserer den færdige fødevarer, og
- det fremgår af en medfølgende brugsanvisning, hvilket blandingsforhold forbrugeren skal anvende for at opnå den færdige fødevarer.

For produkter, som taber vand under tilberedningen, f.eks. frosne middagsretter, der alene skal tilberedes ved opvarmning, skal mængdeangivelserne forstås således, at det er de mængder, der højst må være til stede i fødevarerne, når disse er tilberedt efter brugsanvisningen, herunder ved nøjagtigt den temperatur, som er angivet heri.

Omfatter mængdeangivelsen mere end et enkelt stof, gælder den for den samlede mængde af de anførte stoffer. Hvis der f.eks. står:

- Benzoesyre og benzoater, E 210-213, i alt 200 mg/l, må mængden af stofferne - i alt 4 - anvendt enkeltvis eller sammen ikke overstige 200 mg/l.
- Cyclaminsyre og cyclamater, E 952, i alt 250 mg/kg, må mængden af stofferne – i alt 3 - anvendt enkeltvis eller sammen ikke overstige 250 mg/kg.

### *Tilsat mængde*

Som anført ovenfor gælder mængdeangivelsen den mængde, der må være til stede i fødevareren. De eneste undtagelser fra denne regel er

- under de grupper, hvor E 249 og E 250 (nitritter) og E 251 og E 252 (nitratere) er tilladt, idet de anførte værdier, medmindre andet er angivet, gælder den tilsatte mængde,
- under gruppe 14, drikkevarer, hvor den anførte værdi for E 242 (dimethyldicarbonat) gælder den tilsatte mængde, og
- under de grupper, hvor E 338-341, E 343 og E 450-452 (phosphorsyre og phosphater) er tilladt, idet den anførte værdi også her gælder den tilsatte mængde.

### *Quantum satis*

En lang række steder er mængdeangivelsen q.s. anvendt. Denne betegnelse er en forkortelse af udtrykket quantum satis, hvorved der jf. forordningen om fødevareretsætningsstoffer, artikel 3, stk. 2, litra h), forstås, at der ikke er angivet en maksimumværdi for anvendelse af tilsætningsstoffet. Stoffet kan anvendes i henhold til god fremstillingspraksis i en mængde som ikke er højere end den, der er nødvendig for at opfylde det tilsigtede mål samtidig med, at forbrugeren ikke vildledes.

### *Energireduceret / uden tilsat sukker*

Anvendelsen af sødestoffer er betinget af, at produkterne er enten energireduceret eller uden tilsat sukker. Ifølge forordningen om fødevareretsætningsstoffer, artikel 3, stk. 2, litra f), defineres en energireduceret fødevarer, som en fødevarer med en energireduktion på mindst 30 % i forhold til den oprindelige fødevarer eller et lignende produkt. Ifølge samme forordning, artikel 3, stk. 2, litra e), forstås ved en fødevarer uden tilsat sukker, en fødevarer uden tilsætning af: 1) monosaccharider eller disaccharider eller 2) fødevarer, der indeholder monosaccharider eller disaccharider, og som anvendes på grund af deres sødende egenskaber.

### *Analysemæssige forhold*

Den tilladte mængde beregnes på grundlag af den homogeniserede fødevarer. Der er dog enkelte undtagelser fra denne regel:

- Hvis en fødevarer, f.eks. blandede bolsjer eller forskelligt farvede chokoladelinser, består af enheder, som umiddelbart kan adskilles ved sortering, skal hver enkelt enhed overholde de anførte mængder.
- For fødevarer, f.eks. grøntsager i eddike, som ved dræning kan skilles i en fast og en flydende del, gælder, at hver del for sig, efter at fødevareretsætningsstoffet er fordelt, ikke må indeholde en større mængde end tilladt i den pågældende fødevarer. Her er det altså nødvendigt ved fremstillingen af produktet at tage højde for, om stoffet fordeler sig "skævt" på den faste og den flydende del.

## Proportionalitetsreglen

Et par steder er den såkaldte proportionalitetsregel eller procentregel anvendt, nærmere betegnet

- i gruppe 2.1.1 og 2.1.2, animalske og vegetabiliske fedtstoffer og olier, for så vidt angår E 310-312 (gallater) og E 319 (TBHQ)/E 320 (BHA)/E 321 (BHT),
- i gruppe 5.3, tyggegummi, for så vidt angår E 950 (acesulfamkalium)/ E 951 (aspartam)/E 957 (thau-matin)/E 959 (neohesperidindihydrochalcon), og
- i gruppe 13.1, modermælkserstatninger og tilskudsblandinger, for så vidt angår E 322 (lecithiner)/E 471 (mono- og diglycerider af fedtsyrer)/E 472 c (citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsy-rer)/E 473 (saccharoseestere af fedtsyrer) og E 407 (carrageenan)/E 410 (johannesbrødkernemel)/E 412 (guargummi).

For anvendelsen af disse stoffer gælder, at de anførte mængder skal reduceres proportionalt, hvis mere end ét af stofferne anvendes.

Står der f.eks.:

- Gallater, E 310-312, TBHQ, E 319 og BHA, E 320, i alt 200 mg/kg, samt BHT, E 321, 100 mg/kg, og er den samlede mængde af E 310-312 og E 320 på 100 mg/kg svarende til 50 % af den tilladte mængde, må mængden af E 321 ikke overstige de resterende 50 % - af 100 mg/kg - svarende til 50 mg/kg.
- Lecithiner, E 322, 1 g/l, samt mono- og diglycerider, E 471, 4 g/l, og er mængden af E 322 på 200 mg/l svarende til 20 % af den tilladte mængde, må mængden af E 471 ikke overstige de resterende 80 % - af 4 g/l - svarende til 3,2 g/l.
- ængdeberegning
- ængdeangivelsen henviser som hovedregel til den/de aktive komponent(er), som er defineret i specifi-kationen, og som specifikationens krav til indhold er baseret på. Dette gælder f.eks.:
- Farvestoffer, hvor mængdebegrænsningen henviser til mængden af aktivt farvende princip i farvepræ-paratet, f.eks. bixin eller norbixin i E 160 b, annattoekstrakter, eller betanin i E 162, rødbedefarve. Hvis der f.eks. er 10 % bixin i et annattoekstraktprodukt, må man bruge en mængde, der er 10 gange større end anført under rubrikken "Bemærkninger".

Undtagelser fra den ovennævnte regel er:

- Stoffer, der består af en blanding af forskellige kemiske forbindelser, f.eks. E 407, carrageenan. Her er mængdebegrænsningen fastlagt for stoffet som helhed, som det er defineret i specifikationen.
- Syrer og salte deraf. Her er mængdebegrænsningen, hvor intet andet er anført, baseret på den samlede mængde af den ækvivalente syre.
- E 220-224 og E 226-228, svovldioxid og sulfitter. Her er mængdebegrænsningen - der er den samlede mængde fra alle kilder, det vil sige både naturligt forekommende og tilsatte mængder, herunder også stammende fra en anvendelse af stofferne som tekniske hjælpestoffer - baseret på svovldioxid (SO<sub>2</sub>). En mængde på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.
- E 232, natrium-o-phenylphenolat, hvor mængden er udtrykt som o-Phenylphenol.
- E 239, hexamethylentetramin, hvor mængden er udtrykt som formaldehyd.
- E 249 og E 250, kaliumnitrit og natriumnitrit, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrit.
- E 251 og E 252, natriumnitrat og kaliumnitrat, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrat (NaNO<sub>3</sub>).
- E 338-341, E 343 og E 450-452, phosphorsyre og phosphater. Her er mængdebegrænsningen baseret på den ækvivalente mængde phosphorpentoxid (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>).
- E 512, stannochlorid, hvor mængden er udtrykt som tin.
- E 520-523, aluminiumsulfater, og E 541, natriumaluminiumphosphat, hvor mængden er udtrykt som aluminium.
- E 535, E 536 og E 538, natrium-, kalium- og calciumferrocyanid, hvor beregningsgrundlaget er vand-fri kaliumferrocyanid.

- E 579, ferrogluconat, og E 585, ferrolactat, hvor mængden er udtrykt som jern.
- E 630-635, inosinsyre, inosinater og ribonucleotider, hvor mængden er udtrykt som guanylsyre.
- E 954, saccharin samt calcium-, kalium- og natriumsaccharin, hvor mængden er udtrykt som frit imid.
- E 999, quillaiæekstrakt, hvor beregningsgrundlaget er den vandfri ekstrakt.

### Beregningstabel for sulfitter

Tabel for omregning af de i listen medtagne sulfitter til svovldioxid (SO<sub>2</sub>)

Omregningen er baseret på rene kemikalier og omfatter de krystalvandmodifikationer, der angives i specifikationerne.

Nr.	Navn	Formel	Molekyl- vægt	1 g stof	1 g SO <sub>2</sub>
				= g SO <sub>2</sub>	= g stof
E 220	Svovldioxid		64,06	1	1
E 221	Natriumsulfit	Na <sub>2</sub> SO <sub>3</sub>	126,05	0,508	1,97
"		Na <sub>2</sub> SO <sub>3</sub> , 7H <sub>2</sub> O	252,16	0,254	3,94
E 222	Natriumhydrogensulfit	NaHSO <sub>3</sub>	104,06	0,616	1,62
E 223	Natriumdisulfit	Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	190,11	0,674	1,48
E 224	Kaliumdisulfit	K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	222,33	0,576	1,74
E 226	Calciumsulfit	CaSO <sub>3</sub>	120,13	0,533 <sup>*)</sup>	1,88 <sup>*)</sup>
E 227	Calciumhydrogensulfit	Ca(HSO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>	202,22	0,634	1,58
E 228	Kaliumhydrogensulfit <sup>**)</sup>	KHSO <sub>3</sub>	120,16	0,533	1,88

\*) Beregnet vandfrit

\*\*\*) Findes kun som opløsning med mindst 280 g KHSO<sub>3</sub>/l

### Beregningstabel for nitritter og nitrater

Nr.	Navn	Formel	Molekyl- vægt	1 g stof svarer til			
				g KNO <sub>2</sub>	g NaNO <sub>2</sub>	g NaNO <sub>3</sub>	g KNO <sub>3</sub>
E 249	Kaliumnitrit	KNO <sub>2</sub>	85,10	1,000	0,811	0,999	1,188
E 250	Natriumnitrit	NaNO <sub>2</sub>	69,00	1,233	1,000	1,232	1,465
E 251	Natriumnitrat	NaNO <sub>3</sub>	84,99	1,001	0,812	1,000	1,190
E 252	Kaliumnitrat	KNO <sub>3</sub>	101,10	0,842	0,682	0,841	1,000

### Beregningstabel for aspartam-acesulfamsalt

Nr.	Navn	Formel	Molekyl- vægt	1 g stof svarer til		
				g C <sub>4</sub> H <sub>4</sub> KNO <sub>4</sub> S	g C <sub>14</sub> H <sub>18</sub> N <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	g C <sub>18</sub> H <sub>23</sub> O <sub>9</sub> N <sub>3</sub> S

(Historisk)

			vægt			
E 950	Acesulfamkali- um	$C_4H_4KN$ $O_4S$	201,24	1,000	-	2,273
E 951	Aspartam	$C_{14}H_{18}N$ $_2O_5$	294,31	-	1,000	1,554
E 962	Aspartam-ace- sulfamsalt	$C_{18}H_{23}O$ $_9N_3S$	457,46	0,440	0,643	1,000

**Beregningstabel for phosphater**

Tabel for omregning af de i listen medtagne phosphater til phosphorpentoxid (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

Omregningen er baseret på rene kemikalier og omfatter de krystalvandmodifikationer, der angives i specifikationerne.

Nr.	Navn	Formel	Molekyl- vægt	1 g stof = g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	1 g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> = g stof
E 338	Phosphorsyre	$H_3PO_4$	98,00	0,724	1,38
E 338					
E 339 i	Mononatriumphos- phat	$NaH_2PO_4$	119,98	0,592	1,69
"		$NaH_2PO_4, H_2O$	138,00	0,514	1,94
"		$NaH_2PO_4, 2H_2O$	156,01	0,455	2,20
E 339 ii	Dinatriumphosphat	$Na_2HPO_4$	141,96	0,500	2,00
"		$Na_2HPO_4, 2H_2O$	177,99	0,399	2,50
"		$Na_2HPO_4, 7H_2O$	268,06	0,265	3,78
"		$Na_2PHO_4, 12H_2$ $O$	358,14	0,198	5,05
E 339 iii	Trinatriumphosphat	$Na_3PO_4$	163,94	0,433	2,31
"		$Na_3PO_4, H_2O$	181,96	0,390	2,56
"		$Na_3PO_4, 12H_2O$	380,12	0,187	5,36
E 340 i	Monokaliumphosphat	$KH_2PO_4$	136,09	0,522	1,92
E 340 ii	Dikaliumphosphat	$K_2HPO_4$	174,18	0,407	2,45
E 340 iii	Trikaliumphosphat	$K_3PO_4$	212,28	0,334 <sup>*)</sup>	2,99 <sup>*)</sup>
E 341 i	Monocalciumphos- phat	$Ca(H_2PO_4)_2$	234,05	0,606	1,65
E 341 ii	Dicalciumphosphat	$CaHPO_4, 2H_2O$	172,09	0,412	2,43
E 341 iii	Tricalciumphosphat	$10 CaO, 3P_2O_5,$ $H_2O$	1004,67	0,424	2,36
E 343 i	Monomagnesium- phosphat	$Mg(H_2PO_4)_2,$ $4H_2O$	290,34	0,489	2,05
E 343 ii	Dimagnesiumphos- phat	$MgHPO_4, nH_2O$ (n=0-3)	120,28 <sup>*)</sup>	0,590 <sup>*)</sup>	1,69 <sup>*)</sup>

(Historisk)

E 450 i	Dinatriumdiphosphat	$\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$	221,94	0,640	1,56
E 450 ii	Trinatriumdiphosphat	$\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$	243,92	0,582	1,72
		$\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7, \text{H}_2\text{O}$	261,94	0,542	1,85
E 450 iii	Tetranatriumdiphosphat	$\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$	265,90	0,534	1,87
"		$\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7, 10\text{H}_2\text{O}$	446,05	0,318	3,14
E 450 v	Tetrakaliumdiphosphat	$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$	330,34	0,430	2,33
"		$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7, 3\text{H}_2\text{O}$	384,39	0,369	2,71
E 450 vi	Dicalciumdiphosphat	$\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$	254,10	0,559	1,79
E 450 vii	Monocalciumdiphosphat	$\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$	216,04	0,657	1,52
E 451 i	Pentanatriumtriphosphat	$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$	367,86	0,579	1,73
"		$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}, 6\text{H}_2\text{O}$	475,95	0,447	2,24
E 451 ii	Pentakaliumtriphosphat	$\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$	448,41	0,475 <sup>*)</sup>	2,11 <sup>*)</sup>
E 452 i	Natriumpolyphosphater	$(\text{NaPO}_3)_n (n>3)$	102•n	0,696	1,44
E 452 ii	Kaliumpolyphosphater	$(\text{KPO}_3)_n$	118•n	0,601	1,66
E 452 iii	Natriumcalciumpolyphosphater	$(\text{NaPO}_3)_n\text{CaO}$ (n typisk 5)	**)	**)	**)
E 452 iv	Calciumpolyphosphater	$(\text{CaP}_2\text{O}_6)_n (n\geq 2)$	198•n	0,717	1,40

\*) Beregnet vandfrit

\*\*\*) Vil blive indsat senere

#### Bemærkninger til afsnit A 2

I afsnit A 2 reguleres anvendelsen af dels enkelte tekniske hjælpestoffer dels de tekniske hjælpestoffer, der må anvendes ved tilvirkning af enkelte nærmere angivne fødevarer.

Anvendelse i øvrigt af tekniske hjælpestoffer ved industriel fremstilling af fødevarer er tilladt, jf. § 8, stk. 2 i bekendtgørelsen.

#### Bemærkninger til afsnit B

Fødevaretilsætningsstofferne er i afsnit B ordnet i grupper efter formål. Stoffer, der kan anvendes med flere forskellige formål, er optaget i alle relevante grupper.

#### Afsnit A 1: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer

##### 1 Mælkeprodukter og lignende produkter (herunder ost) \*)

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.1 Konsummælk og kærnemælk samt drikkevarer på basis af mælkeprodukter					
1.1.1 Konsummælk og kærnemælk					
1.1.1.1 Konsummælk	Diverse	Natriumcitrater	E 331	Kun til UHT-behandlet gedemælk, 4 g/l	
		Phosphorsyre	E 338	Kun til steriliseret mælk og UHT-behandlet mælk, i alt 1 g/l	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.1.1.2 Kærnemælk	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til steriliseret kærnemælk
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Carbondioxid	E 290		

		Argon	E 938		
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Kun til steriliseret kærnemælk, q.s.	
1.1.2 Drikkevarer på basis af mælkeprodukter o.l. produkter, aromatiserede og/eller syrnede					
	Farvestof	Riboflaviner	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		



	Allura red AC	E 129	I alt 100 mg/l <sup>4)</sup>	
	Patent blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brilliant blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	Beta-apo-8'-carotenal(C 30)-ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
Sødestof	Acesulfamkali-um	E 950	350 mg/l	
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l <sup>2)</sup>	
	Sucralose	E 955	300 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/l <sup>2)</sup>	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
Diverse	Phosphorsyrephosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til chokolade- og maltprodukter, i alt 2 g/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, i alt 20 g/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

		Sojabønnehemi-cellulose	E 426	Kun til detailsalg, 5 g/l	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.2		Syrnede eller koagulerede mælkeprodukter undtagen drikkevarer			
1.2.1		Syrnede mælkeprodukter			
1.2.1.1		Ikke-eftervarmebehandlede og syrnede mælkeprodukter			
	Sødestof	Acesulfamkali-um	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	

		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Cassiagummi	E 427	Kun til Syrnede mælkeprodukter, undtagen ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer, i alt 2,5 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.2.1.2 Eftervarme-behandlede og syrnede mælkeprodukter					
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	

(Historisk)

	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Cassiagummi	E 427	Kun til Syrnede mælkeprodukter, undtagen ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer, i alt 2,5 mg/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		

		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.2.2 Koagulerede mælkeprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Sødestof	Acesulfamkalium		
	Aspartam		E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater		E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf		E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose		E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon		E 959	50 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt		E 962	350 mg/kg <sup>1)</sup> <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420		
	Mannitol		E 421		

		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.3	Delvis inddampet mælkekonserver				
1.3.1	Delvis inddampet mælk (omfattet af direktiv 2001/114/EF)				
	Diverse	Ascorbinsyre	E 300		
		Natriumascorbat	E 301		
		Ascorbinsyreester	E 304		
		Lecithiner	E 322	q.s.	
		Natriumcitrater	E 331		
		Kaliumcitrater	E 332		
		Phosphorsyre og phosphater	E 338		
			E 339-341, 343, 450-452	Til produkter	

				med højst 28 % tørstof, i alt 1 g/kg og til andre produkter, i alt 1,5 g/kg	
		Carrageenan	E 407	q.s.	
		Natriumhydrogencarbonat	E 500		
		Kaliumhydrogencarbonat	E 501		
		Calciumchlorid	E 509	q.s.	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.3.2 Andre produkter end omfattet af 1.3.1					
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til "beverage"	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		

		white-ners", i alt 30 g/kg, til produkter til brug i automater dog i alt 50 g/kg	
Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til mælkepulver til brug i drikkevareautomater, I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>3)</sup> og til mælkepulver til fremstilling af konsumis, i alt 30 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
Saccharoseestere	E 473		
Saccharoseestere blandet med mo-	E 474	Kun til "beverage white-	



		no- og diglycerider		ners", i alt 20 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg, til "beverage whiteners" dog 500 mg/kg	
		Propylenglycolistere	E 477	5 g/kg, til "beverage whiteners" dog 1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til "beverage whiteners", i alt 3 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s., dog ikke til drikkevarer	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.4					
Fløde					
1.4.1					
Pasteuriseret konsumfløde	Farvestof	Riboflaviner	E 101		

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til aromatiserede produkter, q.s.	
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Alginater	E 401-402		
		Carrageenan	E 407	q.s.	
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466		
		Mono- og diglycerider	E 471		
		Phosphorsyre	E 338		
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.4.2					
Steriliseret konsumfløde og UHT-behandlet konsumfløde					
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		

		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til aromatiserede produkter, q.s.		
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Diverse	Phosphorsyre	E 338			
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		I alt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
		Saccharoseestere	E 473			
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Kun til steriliserede produkter, i alt 5 g/kg		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		
		Ribonucleotider	E 634-635			
			<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.4.3 Ikke-aromatiserede, syrnede flødeprodukt med levende mikroorganismer og substitutionsprodukter med et						

fedtindhold på under 20 %	Diverse	Agar	E 406			
		Carrageenan	E 407			
		Johannesbrød-kernemel	E 410			
		Guargummi	E 412			
		Xanthangummi	E 415			
		Pectiner	E 440			
		Cellulose	E 460			
		Carboxymethyl-cellulose	E 466			
		Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471			
		Oxideret stivelse	E 1404	q.s.		
		Monostivelsephosphat	E 1410			
		Distivelsephosphat	E 1412			
		Phosphateret distivelsephosphat	E 1413			
		Acetyleret distivelsephosphat	E 1414			
		Acetyleret stivelse	E 1420			
		Acetyleret distivelseadipat	E 1422			
		Hydroxypropylstivelse	E 1440			
		Hydroxypropyl-distivelsephosphat	E 1442			
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450			
		Acetyleret oxideret stivelse	E 1451			
1.4.4 Flødelignende produkter	Farvestof	Riboflavin	E 101			
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			

	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 500 mg/kg	
	Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
	Propylenglycollestere	E 477	5 g/kg, til pisket dessertpynt dog 30 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953			
Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s., dog ikke til		

				drikkeva- rer	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.5 Helt inddampet mælkekonserves					
1.5.1 Helt inddampet mælk (omfattet af direktiv 2001/114/EF)					
	Antioxidant, konserverings- stof	Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	Kun til mælke- pulver til brug i drikkeva- reautoma- ter, i alt 200 mg/kg <sup>3)</sup>	
		BHA	E 320		
	Diverse	Ascorbinsyre	E 300		
		Natriumascorbat	E 301		
		Ascorbinsyre- stere	E 304	q.s.	
		Lecithiner	E 322		
		Natriumcitrater	E 331		
		Kaliumcitrater	E 332		
		Phosphorsyre og	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til mælke- og skum- met- mælks- pulver, i alt 2,5 g/kg	
		Carrageenan	E 407		

		Natriumhydrogencarbonat	E 500	q.s.	
		Kaliumhydrogencarbonat	E 501		
		Calciumchlorid	E 509		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.5.2 Andre produkter end omfattet af 1.5.1					
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til ikke-aromatiseret flødepulver	
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til "beverage whiteners", i alt 30 g/kg, til produkter til brug i	

				automater dog i alt 50 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 20 g/kg	Kun til "beverage white- ners"
		Saccharoseestere blandet med mo- no- og diglyceri- der	E 474		
		Polyglyceroleste- re	E 475	500 mg/kg	
		Propylenglycole- stere	E 477	1 g/kg	
		Stearoyllactyla- ter	E 481-482	I alt 3 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sor- bitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og mal- titolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.6 Ost					
1.6.1 Umodnet ost	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg, til overflade- behand-	



			ling dog q.s.	
	Natamycin	E 235	Kun til overflade- behand- ling af hård, fast og halv- fast ost, 1 mg/dm <sup>2</sup> og ikke dybere end 5 mm	
	Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halv- fast ost, i alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>	
	Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overflade- behand- ling, q.s.	
Farvestof	Riboflavin	E 101	Til aro- matisere- de pro- dukter, q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin- kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Annattoekstrak- ter	E 160b		

(Historisk)

	Curcumin	E 100		
	Riboflavin	E 101		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carmin	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spiselig osteskorpe
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)-Ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Rubinpigment BK	E 180		
Diverse	Eddikesyre	E 260		
	Mælkesyre	E 270		Til Mozzarella, q.s.

(Historisk)

Citronsyre	E 330		
Cellulosepulver	E 460	Kun til produkter i skiver eller revet	
Glucono- $\delta$ -lacton	E 575		
Phosphorsyre	E 338		
phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 2 g/kg, dog ikke til Mozzarella	
Siliciumdioxid	E 551		
silikater	E 552-556, 559	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Dog ikke til Mozzarella
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Carbondioxid	E 290		
Argon	E 938		
Helium	E 939		
Nitrogen	E 941	q.s.	
Dinitrogenoxid	E 942		
Oxygen	E 948		

		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til Mozzarel- la	
1.6.2 Modnet ost					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til fær- digpakket ost i ski- ver, ost i lag og ost tilsat fø- devarer, i alt 1 g/kg og til overflade- behand- ling, q.s.	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
		Natamycin	E 235	Kun til overflade- behand- ling af hård, fast og halv- fast ost, 1 mg/dm <sup>2</sup> og ikke dybere end 5 mm	
		Hexamethylente- tramin	E 239	Kun til Provolone- ost, 25 mg/kg som rest- mængde	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halv- fast ost, i	

			alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>	
	Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Lysozym	E 1105	q.s.	
Farvestof	Carminer	E 120	125 mg/kg	Til ost med rød marmorering
	Anthocyaniner	E 163	q.s.	
	Carotener	E 160a	Til gul, orange og perlehvid ost, q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Annattoekstrakter	E 160b	Til gul, orange og perlehvid ost, 15 mg/kg	
	Riboflavin	E 101	Til aromatiserede produkter, q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	

(Historisk)

	Curcumin	E 100		
	Riboflavin	E 101		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carmin	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spiselig Oste-skorpe
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Rubinpigment BK	E 180		
Diverse	Calciumcarbonat	E 170		
	Magnesiumcarbonater	E 504	q.s.	

		Calciumchlorid	E 509		
		Glucono- $\delta$ -lacton	E 575		
		Celluloser	E 460	Kun til ost i skiver eller revet, q.s.	
		Natriumhydrogencarbonat	E 500	Kun til surmælksoste, q.s.	
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
		silikater	E 552-556, 559		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.6.3 Valleost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til overfladebehandling, q.s.	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, i alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og	E 141		

(Historisk)

chlorophyllin-kobber-kompleks			
Karamelfarver	E 150a-d		
Vegetabilsk kul	E 153		
Carotener	E 160a	q.s.	
Paprikaekstrakt	E 160c		
Rødbedefarve	E 162		
Anthocyaniner	E 163		
Calciumcarbonat	E 170		
Titandioxid	E 171		
Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
Curcumin	E 100		
Riboflavin	E 101		
Tartrazin	E 102		
Quinolingult	E 104		
Sunset Yellow FCF	E 110		
Carminer	E 120		
Azorubin	E 122		
Ponceau 4R	E 124		
Allura Red AC	E 129		
Patent Blue V	E 131		
Indigotin	E 132		
Brillant Blue FCF	E 133		
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
Green S	E 142		
Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til spiselig osteskorpe
Black PN	E 151		
Vegetabilsk kul	E 153		
Brown HT	E 155		
Carotener	E 160a		
Paprikaekstrakt	E 160c		
Lycopene	E 160d		



		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Rubinpigment BK	E 180		
	Diverse	Eddikesyre	E 260		q.s.
		Mælkesyre	E 270		
		Citronsyre	E 330		
		Cellulosepulver	E 460	Kun til produkter i skiver eller revet	
		Glucono-δ-lacton	E 575		
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
		silikater	E 552-556, 559		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.6.4 Smelteost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
	Farvestof	Carotener	E 160a		

(Historisk)

Paprikaekstrakt	E 160c	Til ikke-aromatiseret smelteost, q.s.			
Annattoekstrakter	E 160b	15 mg/kg			
Curcumin	E 100	I alt 100 mg/kg	Til aromatiseret smelteost		
Tartrazin	E 102				
Quinolingult	E 104				
Sunset Yellow FCF	E 110				
Carminer	E 120				
Azorubin	E 122				
Ponceau 4R	E 124				
Allura Red AC	E 129				
Patent Blue V	E 131				
Indigotin	E 132				
Brillant Blue FCF	E 133				
Green S	E 142				
Black PN	E 151				
Brown HT	E 155				
Lycopen	E 160d				
$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e				
$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
Lutein	E 161b				
Riboflavin	E 101			q.s.	
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
Karamelfarver	E 150a-d				
Vegetabilsk kul	E 153				
Carotener	E 160a				
Paprikaekstrakt	E 160c				
Rødbedefarve	E 162				
Anthocyaniner	E 163				
Calciumcarbonat	E 170				

		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse		Phosphorsyre	E 338	I alt 20 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg	
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til ost i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
		silikater	E 552-556, 559		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>	q.s.		
1.6.5 Oste- og smelteostlignende produkter					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til ostelignende produkter på basis af protein, i alt 2 g/kg og til	

			overfladebehandling af ostelig-nende produkter, q.s.
	Nitrater	E 251-252	Kun til ostelig-nende produkter, i alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
	Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling af ostelig-nende produkter, q.s.
Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
	Karamelfarver	E 150a-d	
	Vegetabilsk kul	E 153	
	Carotener	E 160a	
	Paprikaekstrakt	E 160c	
	Rødbedefarve	E 162	
	Anthocyaniner	E 163	
	Calciumcarbonat	E 170	
	Titandioxid	E 171	
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg
	Curcumin	E 100	
	Riboflavin	E 101	
	Tartrazin	E 102	
	Quinolingult	E 104	
Sunset Yellow FCF	E 110		

	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		Til spise- lig oste- skorpe
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Rubinpigment BK	E 180		
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til smelteo- stlignende produkter, i alt 20 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

		Siliciumdioxid	E 551		
		silikater	E 552-556, 559	Kun til produkter i skiver eller re- vet, i alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sor- bitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og mal- titolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
1.7 Desserter på ba- sis af mælkepro- dukter					
	Antioxidant, konserveringstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til ik- ke-varme- behandle- de pro- dukter, i alt 300 mg/kg	
	Farvestof	Annattoekstrak- ter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133	I alt 150 mg/kg <sup>4)</sup>	
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkali-um	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	

(Historisk)

	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>1)</sup>	2)
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk	



(Historisk)

		og pynt, 5 g/kg	
Karayagummi	E 416	6 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
Stearyltrarat	E 483	5 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965		
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Thaumatococcus E 957		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 4) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 5) Må tilsættes ostemælk eller en forholdsmæssig mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.

## 2 Fedtstoffer og olier \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarer-tilsætningsstof Nr.	Nr.	Bemærkninger	
2.1 Fedtstoffer og olier, der i det væsentlige er vandfri					
2.1.1 Animalske fedtstoffer og olier	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>  2)	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		BHT	E 321		100 mg/kg <sup>1)</sup>
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Mælkesyre	E 270	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s.	
		Ascorbinsyre	E 300		
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c		
		Ascorbinsyreestere	E 304		q.s.
		Tocopheroler	E 306-309		q.s.
		Lecithiner	E 322		30 g/l
Citronsyre og citrater		E 330-333	q.s.		

		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til svine-, øksekøds- og fjerkræsfedt, fedt fra får, svinefedtfraktioner udvundet ved forarbejdning samt fedt og olie til erhvervs-mæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer og Stegeolie og stegfedt, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	
		Mono- og diglycerider	E 471	10 g/l	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
2.1.2	Vegetabil-ske fedt-stoffer og olier				
	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	Kun til produkter til erhvervs-mæssig
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		

				fremstilling af varmebehandlede fødevarer og – bortset fra olie af oliven--presse rester – til stegning <sup>2)</sup>
	BHT	E 321	100 mg/kg <sup>1)</sup>	
Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
	Carotener	E 160a	q.s.	
Diverse	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Mælkesyre	E 270		
	Ascorbinsyre	E 300	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s., dog ikke til jomfruolie og olivenolie	
	Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c		
	Ascorbinsyreestere	E 304		q.s.
	Tocopheroler	E 306-309	q.s.	Dog ikke til jomfruolie og olivenolie
	Lecithiner	E 322	30 g/l	
	Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
	Mono- og diglycerider	E 471	10 g/l	
	α -Tocopherol	E 307	Til raffineret olivenolie, 200 mg/l	
Ekstrakter af rosmarin	E 392	Vegetabiliske olier (undtagen jomfruolie og olivenolie) og fedtstoffer med et indhold af		

				flerumættede fedtsyrer på over 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold, til anvendelse i ikke-varmebehandlede fødevarer, i alt 30 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup> dog fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer samt stegeolie og stegefedt, undtagen olivenolie og olie af olivenpresse-rester, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
2.2 Fedtemulsioner af typen vand i olie					
2.2.1 Fedtemulsioner med					

mindst 60 % fedt					
2.2.1.1 Smør	Farvestof	Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til produkter af få- re- og gede- mælk	
		Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 2 g/kg
		Natriumcarbonater	E 500	q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
2.2.1.2 Andre pro- dukter end omfattet af 2.2.1.1					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til smørba- re produkter, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Propylenglycolalgi- nat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethy- len(20)- sorbitane- stere	E 432-436	I alt 10 g/kg	
Saccharoseestere		E 473	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474				

	Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg	
	Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider	E 479b	Kun til produkter til stegning, 5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 10 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i <sup>3)</sup> , 5 mg/kg	
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
2.2.2 Fedtemulsioner med mindre end 60 % fedt				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	

phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til smørbare produkter, i alt 5 g/kg	
Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til produkter som defineret i <sup>3)</sup> med et fedtindhold på højst 41 %, 100 mg/kg	
Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Propylenglycolestere	E 477		
Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til produkter som defineret i <sup>4)</sup> med et fedtindhold på højst 41 %, 4 g/kg	
Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider	E 479b	Kun til produkter til stegning, 5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 10 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
Mannitol	E 421		



		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i <sup>3)</sup> , 5 mg/kg	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s	
2.3 Andre fedtemulsioner end omfattet af 2.2					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til produkter med et fedtindhold på mindst 60 %, i alt 1 g/kg og til andre produkter, i alt 2 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til smørbarre produkter, i alt 5 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-orbitanesteres	E 432-436	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere	E 473		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 10 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	

		Polyglycerolpolyri- cinoleat	E 476	Kun til smørba- re produkter med et fedtind- hold på mindre end 10 %, 4 g/kg	
		Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglyceri- der	E 479b	Kun til produk- ter til stegning, 5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 10 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og gua- nylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosi- nater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitol- sirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol- sirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i af- snit A 1</b>		q.s.	
2.4 Dessurter på basis af fedtstoffer					
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		

(Historisk)

Sødestoffer	Indigotin	E 132	I alt 150 mg/ kg <sup>5)</sup>	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-caroten- al(C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihy- drochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/kg <sup>6)</sup>	
Sorbitol og sorbitol- sirup	E 420		7)	
Mannitol	E 421			

	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitol-sirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/kg	
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Stearyltartrat	E 483	5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		

	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ikke mere end 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter.

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Hvis mere end ét af stofferne tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.
- 3) Bilag XV, del B og C i Rådets forordning nr. 1234/2007 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.
- 4) Bilag XV, del A, B og C i Rådets forordning nr. 1234/2007 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.
- 5) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 6) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 7) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

### 3 Konsumis \*)

Fødevarer	Tilsætningsstoffgruppe	Fødevaretilsætningsstof Nr.	Nr.	Bemærkninger
3 Konsumis	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg
		Curcumin	E 100	
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	

(Historisk)

	Ponceau 4R	E 124	
	Allura Red AC	E 129	
	Patent Blue V	E 131	
	Indigotin	E 132	I alt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
	Brillant Blue FCF	E 133	
	Green S	E 142	
	Black PN	E 151	
	Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d	
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
	Lutein	E 161b	
	Riboflavin	E 101	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	
	Karamelfarver	E 150a-d	
	Vegetabilsk kul	E 153	
	Carotener	E 160a	q.s.
	Paprikaekstrakt	E 160c	
	Rødbedefarve	E 162	
	Anthocyaniner	E 163	
	Calciumcarbonat	E 170	
	Titandioxid	E 171	
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg
	Aspartam	E 951	800 mg/kg
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 100 mg/kg
	Thaumatococin	E 957	50 mg/kg
	Sucralose	E 955	320 mg/kg
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
	Neotam	E 961	26 mg/kg
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	800 mg/kg <sup>2)</sup>
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	

<sup>3)</sup>

	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til produkter på basis af vand, 3 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	3 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 500 mg/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 624-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

- 1) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

#### 4 Frugter og grøntsager (herunder bær, frø, rodfrugter og svampe) \*)

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
4.1 Friske frugter og grøntsager				
4.1.1 Ubehand- lede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til friske litchifrugter, i alt 10 mg/kg <sup>7)</sup> og borddruer, i alt 10 mg/kg samt blåbær (kun Vaccinium corymbosum), i alt 10 mg/kg
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakkede, kølede, spiseklare frugter og grøntsager, q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
Hydrogen	E 949			



4.1.2 Overflade- behandlede frugter og grøntsager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til friske citrusfrugter med skræl (kun overfladebehandling), i alt 20 mg/kg	
	Diverse	Glycerolestere af fyrrharpiks	E 445	Kun til citrusfrugter, 50 mg/kg	
		Saccharoseestere	E 473	Kun til frugt, q.s.	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Mikrokrystallinsk voks	E 905	Kun til avocado, mango, melon og papaya, q.s.	
		Montansyreestere	E 912	Kun til ananas, avocado, citrusfrugter, mango, melon og papaya, q.s.	
		Oxideret polyethylenvoks	E 914		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
Helium	E 939				
Nitrogen	E 941				
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				

4.1.3 Skrællede og/eller fin- delte frug- ter og grøntsager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til skræl- lede kartofler, i alt 50 mg/kg, til løg-, hvid- løgs- og ska- lotteløgspulp, i alt 300 mg/kg og til peberrods- pulp, i alt 800 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakkede, kølede, spise- klare frugter og grønnsager og færdig- pakkede, skrællede kar- tofler, q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Æblesyre	E 296	Kun til færdigpakkede, skrællede kar- tofler, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
Dinitrogenoxid		E 942			
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				
4.2 Frosne frugter og grønnsager					

	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220		
		sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg og til kartofler, i alt 100 mg/kg	
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til kartof- felprodukter, i alt 5 g/kg	
		Sojabønnehemicellu- lose	E 426	Kun til færdig- pakkede kartoffelpro- dukter til de- tailsalg, 10 g/kg	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				
4.3	Forarbej- dede fru- gter og grøntsager				
4.3.1	Tørrede frugter og grøntsager				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorba- ter	E 200, 202-203	Kun til frugt, i alt 1 g/kg	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til koko- snød, i alt 50 mg/kg, til	

			svampe, i alt 100 mg/kg, til ingefær, i alt 150 mg/kg, til tomater, i alt 200 mg/kg, til hvide grøntsager og granulerede kartofler, i alt 400 mg/kg, til andre kartofler dog i alt 100 mg/kg samt til nødder med skal og andre frugter, i alt 500 mg/kg, til pærer og æbler dog i alt 600 mg/kg, til bananer, i alt 1 g/kg samt til abrikoser, druer, ferskner, figner og svesker, i alt 2 g/kg	
	Gallater	E 310-312	Kun til kartofler, i alt 25 mg/kg	
	TBHQ	E 319		
	BHA	E 320		
Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til kartoffelgranulat og -flager, q.s.	
Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til tørrede kartofler, i alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af	

				carosol og carosinsyre)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>1)</sup>	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	Kun til overfladebehandling af frugt, 2 g/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
4.3.2					
Frugter og grøntsager i eddike, olie eller saltlag					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		Til oliven, i alt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/kg	
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til grøntsager, i alt 2 g/kg	

	Svovldioxid	E 220		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228	I alt 100 mg/kg, til hvide grøntsager og svampe dog i alt 50 mg/kg og til gul peber i saltlage, i alt 500 mg/kg, men ikke til oliven	
Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Carotener	E 160a		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til sursøde produkter
	Aspartam	E 951	300 mg/kg	
	Saccharin og salte derivater	E 954	I alt 160 mg/kg	
	Sucralose	E 955	180 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg <sup>2)</sup>	
Diverse	Phosphorsyrephosphater	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		E 339-341, 343, 450-452		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
	Ferrogluconat	E 579		

(Historisk)

		Ferrolactat	E 585	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation, i alt 150 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
4.3.3 Helkonserverede eller pasteuriserede frugter og grøntsager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og E 220			
		sulfitter E 221-224, 226-228		Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg, til kartofler, litchi-blommer, rehydreret, tørret frugt og whiteheart-kirsebær, i alt 100 mg/kg og til citronskiver, i alt 250 mg/kg	

Farvestof	Erythrosin	E 127	Kun til frugtcocktail, 150 mg/kg	
	Curcumin	E 100	Kun til konserver af røde bær, i alt 200 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	Kun til konserver af røde bær, q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			
Jernoxider og jernhydroxider	E 172			



Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup>
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1 g/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Neotam	E 961	Kun til frugt på dåse eller i glas, 32 mg/kg <sup>3)</sup> dog sur-sød frugt- og grønsagskonserves, 10 mg/kg	
Diverse	Eddikesyre og aceta-ter	E 260-263	q.s.	
	Mælkesyre og lactater	E 270, 325-327		
	Æblesyre	E 296		
	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
	Citronsyre og citrater	E 330-333		
	Vinsyre og tartrater	E 334-337		
	Calciumchlorid	E 509		
	Glucono- $\delta$ -lacton	E 575		
	Johannesbrødkerne-mel	E 410	Kun til kastanjer i væske, q.s.	
	Guargummi	E 412		
	Xanthangummi	E 415		
	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til artiskokker, bælgfrugter og svampe, 250 mg/kg		

		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Stannochlorid	E 512	Kun til hvide asparges, 25 mg/kg	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
4.3.4					
Marmelade, gelé o.l. produkter					
4.3.4.1					
Marmelade, gelé og kastanje-creme med mindst 60 % opløseligt tørstof (omfattet af direktiv 2001/113/EF)					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Ialt 50 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobberkompleks og chlorop-	E 141		

	hyllin-kobber-kompleks			
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme	
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Ponceau 4R	E 124	I alt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme	
	Green S	E 142		
	Lycopen	E 160d		
	Lutein	E 161b		
Diverse	Mælkesyre	E 270		
	Calciumlactat	E 327		
	Æblesyre	E 296		
	Natriummalater	E 350	q.s.	
	Ascorbinsyre	E 300		
	Citronsyre	E 330		
	Citrater	E 331, 333		
	Vinsyre	E 334		
	Natriumtartrater	E 335		
	Pectiner	E 440		
	Alginsyre og alginater	E 400-404		
	Agar	E 406		
	Carrageenan	E 407		
	Johannesbrødkerne-mel	E 410	I alt 10 g/kg	
	Guargummi	E 412		Dog ikke til ekstra produkter
	Xanthangummi	E 415		
	Gellangummi	E 418		
	Calciumchlorid	E 509		

		Natriumhydroxid	E 524	q.s.	
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.	
		Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelémarmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til frugtgelé, 5 mg/kg	
4.3.4.2 Marmelade o.l. produkter undtagen produkter omfattet af 4.3.4.1					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		Kun til produkter med lavt sukkerindhold, i alt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter med lavt sukkerindhold, i alt 500 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220	I alt 50 mg/kg	
	Sulfitter	E 221-224, 226-228			
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobberkompleks og chlorop-	E 141		

	hyllin-kobber-kompleks			
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra	
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110	I alt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra	
	Carminer	E 120		
	Ponceau 4R	E 124		
	Green S	E 142		
	Lycopen	E 160d		
	Lutein	E 161b		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1 g/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	5)
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg <sup>4)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
Mannitol	E 421			
Isomalt	E 953			
Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. <sup>3)</sup>		
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Diverse	Mælkesyre	E 270		
	Calciumlactat	E 327		
	Æblesyre	E 296		

(Historisk)

	Natriummalater	E 350		
	Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
	Citronsyre	E 330		
	Citrater	E 331, 333		
	Vinsyre	E 334		
	Natriumtartrater	E 335		
	Pectiner	E 440		
	Alginsyre og algina- ter	E 400-404		
	Agar	E 406		
	Carrageenan	E 407		
	Johannesbrødkerne- mel	E 410	I alt 10 g/kg	
	Guargummi	E 412		Dog ikke til ekstra-produk- ter
	Xanthangummi	E 415		
	Gellangummi	E 418		
	Calciumchlorid	E 509	q.s.	
	Natriumhydroxid	E 524		
	Mono- og diglyceri- der	E 471	q.s.	
	Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelé- marmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg	
	Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
	Carbondioxid	E 290		
	Argon	E 938		
	Helium	E 939		
	Nitrogen	E 941	q.s.	
	Dinitrogenoxid	E 942		
	Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949		
	Neohesperidindihy- drochalcon	E 959	Kun som smagsforstær- ker til frugt- gelé, 5 mg/kg	
	Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstær- ker <sup>5)</sup>	
4.3.5 Kandiserende frugter				

og grønt-sager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213			
		Svovldioxid	E 220	I alt 100 mg/kg, også til citrusskal og kvan		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228			
	Farvestof	Erythrosin	E 127	Kun til cocktailbær og kirsebær, 200 mg/kg	I alt 200 mg/kg	
		Curcumin	E 100			
		Tartrazin	E 102			
		Quinolingult	E 104			
		Sunset Yellow FCF	E 110			
		Carminer	E 120			
		Azorubin	E 122			
		Ponceau 4R	E 124			
		Allura Red AC	E 129			
		Patent Blue V	E 131			
		Indigotin	E 132			
		Brillant Blue FCF	E 133			
		Green S	E 142			
		Black PN	E 151			
		Brown HT	E 155			
		Lycopen	E 160d			
$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)		E 160e				
$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester		E 160f				
Lutein	E 161b					
Riboflavin	E 101					
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140					
Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141					
Karamelfarver	E 150a-d					
Vegetabilsk kul	E 153					

	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til frugt, i alt 800 mg/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Aluminiumsulfater	E 520-523	I alt 200 mg/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
4.3.6				



Frugt- og grøntsags-tilberedninger	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg, til kartoffeldej dog i alt 2 g/kg og i kombination med E 210-213 til produkter på basis af oliven, totalt i alt 1 g/kg, dog ikke til konserver af kompot, puré o.l. produkter eller til kogte rødbeder	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter på basis af oliven, i alt 500 mg/kg og til kogte rødbeder, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg, til kartofler, tærtefyld på basis af frugt og vakuumpakket sød majs, i alt 100 mg/kg og til gelédannende frugtekstrakt, i alt 800 mg/kg	
	Sulfitter	E 221-224, 226-228			
	Farvestof	Curcumin	E 100		
Tartrazin		E 102			
Quinolingult		E 104			
Sunset Yellow FCF		E 110			

(Historisk)

	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133	Kun til pickles og relishes, i alt 500 mg/kg	
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162	Kun til pickles og relishes, q.s.	
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte derivater	E 954	I alt 200 mg/kg	5)
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	

	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
	Citronsyre og citrater	E 330-333	Til frugtkompot, q.s.	
	Phosphorsyrephosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til frugtprodukter, i alt 800 mg/kg og til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
	Pectiner	E 440		
	Calciumchlorid	E 509	Til frugtkompot, q.s., dog ikke til æblekompot	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Dog ikke til frugtkompot
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til frugtkompot	
4.3.7	Desserter på basis af frugter eller grøntsager				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	Kun til frugtgrød
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/kg	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		

	Indigotin	E 132	
	Brillant Blue FCF	E 133	I alt 150 mg/kg <sup>6)</sup>
	Green S	E 142	
	Black PN	E 151	
	Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d	
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
	Lutein	E 161b	
	Riboflavin	E 101	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	
	Karamelfarver	E 150a-d	
	Vegetabilsk kul	E 153	
	Carotener	E 160a	q.s.
	Paprikaekstrakt	E 160c	
	Rødbedefarve	E 162	
	Anthocyaniner	E 163	
	Calciumcarbonat	E 170	
	Titandioxid	E 171	
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
	Aspartam	E 951	1 g/kg
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg
	Sucralose	E 955	400 mg/kg
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
	Neotam	E 961	32 mg/kg
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup> <sup>3)</sup>
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	
	Mannitol	E 421	
	Isomalt	E 953	

	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/kg	
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Stearyltartrat	E 483	5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
Guanylsyre og guanylater	E 626-629			

		Inosinsyre og inosina- ter	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsi- rup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsi- rup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstær- ker, 5 mg/kg	
		<b>Stofferne sidst i af- snit A 1</b>		q.s.	
4.3.8 Fermente- rede frugt- og grønt- sagspro- dukter					
	Antioxidant, konser- veringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glu- tamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guany- later	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosina- ter	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsi- rup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsi- rup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		

		Erythritol	E 968			
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.		
4.3.9 Stegte eller friterede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til forstegte kartofler i skiver, i alt 2 g/kg		
		Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg og til kartofler, i alt 100 mg/kg		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228				
	Diverse	Phosphorsyre	Phosphater	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
				E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953				
	Maltitol og maltitolsirup	E 965				
	Lactitol	E 966				
Xylitol	E 967					



	Erythritol	E 968		
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*) Marmeladebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

- 1) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 5) Energireduceret.
- 6) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 7) Målt på spiselige dele.

### 5 Konfektprodukt \*

Fødevarer	Tilsætningsstoffgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
5.1 Kakao- og chokoladearter (omfattet af direktiv 2000/36/EF)	Farvestof	Sølv	E 174	Kun som pynt på chokoladearter, q.s.	
		Guld	E 175		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Kun til chokoladearter <sup>2)</sup>
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	
		Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	
		Neohesperidin Dihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamkalium salt	E 962	500 mg/kg <sup>1)</sup>	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			

	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Lecithiner	E 322	q.s.	
	Citronsyre	E 330	5 g/kg	
	Vinsyre	E 334	5 g/kg	
	Arabisk gummi	E 414	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Glycerol	E 422	q.s.	
	Pectiner	E 440	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Ammoniumphosphatider	E 442	10 g/kg	
	Mono- og diglycerider	E 471	q.s.	
	Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	q.s.	
	Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	5 g/kg	
	Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg	Kun til chokolade
	Carbonater	E 170, 500-501, E 503-504	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater	
	Hydroxider	E 524-528		
	Magnesiumoxid	E 530		
	Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling af chokolade
	Candelillavoks	E 902	q.s.	
	Carnaubavoks	E 903	500 mg/kg	
	Shellak	E 904	q.s.	
Carbondioxid	E 290	q.s.		
Argon	E 938			
Helium	E 939			
Nitrogen	E 941			
Dinitrogenoxid	E 942			

		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
5.2 Konfektur- produkter undtagen produkter omfattet af 5.1 og 5.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		I alt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til produkter på basis af glucosesirup og stammende herfra, i alt 50 mg/kg	
	Sulfitter	E 221-224, 226-228			
	Farvestof	Aluminium	E 173	Kun til overtræk på produkter af sukker til pyntning af kager, q.s.	
		Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s	
		Guld	E 175		
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
Carminer		E 120			
Azorubin	E 122				
Ponceau 4R	E 124				

(Historisk)

	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132	I alt 300 mg/kg <sup>3)</sup>	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 500 mg/kg	
	Sucralose	E 955	1 g/kg <sup>4)</sup>	
	Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg <sup>1)</sup>	
	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	
	Sucralose	E 955	200 mg/kg	Til tabletprodukter <sup>5)</sup>

Neotam	E 961	15 mg/kg	
Aspartam	E 951	2 g/kg	
Sucralose	E 955	1 g/kg	Til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller <sup>4)</sup>
Neotam	E 961	65 mg/kg	
Acesulfamkalium	E 950	2,5 g/kg	
Aspartam	E 951	6 g/kg	
Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 3 g/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde <sup>4)</sup>
Sucralose	E 955	2,4 g/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
Neotam	E 961	200 mg/kg	
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2,5 g/kg <sup>1)</sup>	
Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	
Aspartam	E 951	2 g/kg	
Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
Sucralose	E 955	800 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>2)</sup>
Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
Neotam	E 961	65 mg/kg	
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg <sup>1)</sup>	
Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	
Aspartam	E 951	2 g/kg	
Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 300 mg/kg	Til produkter på basis af stivelse <sup>2)</sup>
Sucralose	E 955	1 g/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
Neotam	E 961	65 mg/kg	
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg <sup>1)</sup>	

	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. <sup>4)</sup> , til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>2)</sup>	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	1 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	1,5 g/kg <sup>6)</sup>	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	Kun til produkter af sukker
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/kg	
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>7)</sup> , dog ikke til geléprodukter	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til konfekturprodukter af gelé <sup>6)</sup> , 10 g/kg	
	Ammoniumphosphatider	E 442	Kun til fyld i chokolade og produkter på basis af kakao, 10 g/kg	
Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	5 g/kg		

Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg	Kun til produkter på basis af kakao
Ammoniumchlorid	DK 87	80 g/kg	
Siliciumdioxid	E 551		
Silikater	E 552-556, 559	Kun til overfladebehandling, q.s.	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
Candelillavoks	E 902	q.s.	
Carnaubavoks	E 903	500 mg/kg	
Shellak	E 904	q.s.	
Mikrokrystallinsk voks	E 905	q.s.	
Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	Kun til overfladebehandling af produkter af sukker, 2 g/kg	
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965		
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Neotam	E 961	Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse <sup>4</sup> eller <sup>5</sup> ), miktopastiller til at give frisk ån-	

				de <sup>4)</sup> og stærk aromatiseret halspastiller <sup>4)</sup> , 3 mg/kg som smagsforstærker	
		Pullulan	E 1204	Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, i form af film, q.s.	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s. <sup>6)</sup>	
5.3	Tyggegummi	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg
			Benzoesyre og benzoater	E 210-213	
			Gallater	E 310-312	I alt 400 mg/kg
			TBHQ	E 319	
			BHA	E 320	
			BHT	E 321	
	Farvestof	Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s.	
		Guld	E 175		
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 300 mg/kg <sup>3)</sup>	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		



	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	
	Aspartam	E 951	5,5 g/kg	
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 1,2 g/kg	
	Sucralose	E 955	3 g/kg	
	Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
	Neotam	E 961	250 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2 g/kg <sup>1)</sup>	4)
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	2 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341,	q.s.	

	343, 450-452		
Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg	
Karayagummi	E 416	5 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
Ammoniumchlorid	DK 87	50 g/kg	
Talkum	E 553b	q.s.	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Zinkacetat	E 650	1 g/kg	
Dimethylpolysiloxan	E 900	100 mg/kg	
Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
Candelillavoks	E 902	q.s.	
Carnaubavoks	E 903	1,2 g/kg	
Shellak	E 904	q.s.	
Mikrokrystallinsk voks	E 905	q.s.	
Carbamid	E 927b	Kun til produkter uden tilsatte sukkerarter, 30 g/kg	
Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg	

Aspartam	E 951	2,5 g/kg	Kun som smagsforstærker til produkter med tilsatte sukkerarter <sup>8)</sup>
Thaumatococin	E 957	10 mg/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965		
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Neotam	E 961		
Glyceryltriacetat	E 1518	q.s.	
<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*) Chokoladebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 336 af 12. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekao-varer.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 4) Uden tilsat sukker.
- 5) Energireduceret.
- 6) Alginsyre, E 400, natriumalginat, E 401, kaliumalginat, E 402, ammoniumalginat, E 403, calciumalginat, E 404, propylenglycolalginat, E 405, agar, E 406, carrageenan, E 407, forarbejdet Eucheumatang, E 407a, johannesbrødkernemel, E 410, guar gummi, E 412, traganth, E 413, arabisk gummi, E 414, xanthangummi, E 415, taragummi, E 417, gellangummi, E 418, sojabønnehemicellulose, E 426 og/eller pectiner, E 440 må ikke anvendes i minibægre med gelé. Ved minibægre med gelé forstås konfekturprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, som er bestemt til at blive indtaget i én mundfuld ved, at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden, og som indeholder tilsætningsstoffer fremstillet af tang og/eller visse typer gummi.
- 7) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

- 8) Hvis mere end ét af stofferne tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.

## 6 Cerealier og produkter heraf

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
6.1 Hele eller knækkede korn samt korn i flager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til perlebyg-gryn og sago, i alt 30 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Gallater	E 310-312		
	Diverse		TBHQ	E 319	Kun til forkogte produkter, i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>
			BHA	E 320	
			Mono- og diglycerider	E 471	Kun til hurtigt-kogende ris, q.s.
			Eddikesyreestere af mono- og diglycerider	E 472a	
			Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakket, spiseklar ris til detailsalg, 10 g/kg
			Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til hurtigt-kogende ris, i alt 4 g/kg
			Talkum	E 553b	Kun til ris, q.s.
			Carbondioxid	E 290	q.s.
			Argon	E 938	
			Helium	E 939	
			Nitrogen	E 941	
			Dinitrogenoxid	E 942	
			Oxygen	E 948	
			Hydrogen	E 949	
6.2 Mel, stivelse og klid	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220		

		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til stivelse, i alt 50 mg/kg, dog ikke til stivelse til modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn samt forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 2,5 g/kg, til mel tilsat hævemiddel dog i alt 20 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ascorbinsyre	E 300	Kun som melbehandlingsmiddel, q.s.	
		Cystein	E 920		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949			
6.3 Morgenmadscerealier					
	Farvestof	Carminer	E 120	Til produkter med frugtsmag, i alt 200 mg/kg	
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Karamelfarve	E 150c	q.s.	Til ekstruderede eller puffede produkter eller pro-
		Carotener	E 160a	q.s.	

				dukter med frugtsmag
	Annattoekstrakter	E 160b	25 mg/kg	
	Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til de ovennævnte produkter	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1,2 g/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	Kun til produkter med et fiberindhold på over og med 15 % et klidindhold på mindst 20 % <sup>3)</sup>
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		

		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. <sup>3)</sup>	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
Diverse		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>4)</sup>	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakket risprodukter til detailsag, 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	Kun til produkter af "Granola"-typen, 10 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
	6.4 Pasta og nudler				
Diverse		Mælkesyre	E 270		
		Ascorbinsyre	E 300		
		Natriumascorbat	E 301		
		Lecithiner	E 322		

(Historisk)

Citronsyre	E 330	Til frisk pasta, q.s.	
Vinsyre	E 334		
Mono- og diglyceri- der	E 471		
Glucono- $\delta$ -lacton	E 575		
Phosphorsyre	E 338		
Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til nudler, i alt 2 g/kg	
Sojabønnehemicellu- lose	E 426	Kun færdigpak- kede spiseklare orientalske nud- ler til detailsalg, 10 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Glutaminsyre og glu- tamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guany- later	E 626-629		
Inosinsyre og inosina- ter	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		Kun til glu- tenfri tør- pasta og tørpasta til kost med lavt protein indhold samt nud- ler
Sorbitol og sorbitolsi- rup	E 420		
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953	q.s.	
Maltitol og maltitolsi- rup	E 965		
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Carbondioxid	E 290		
Argon	E 938		
Helium	E 939		
Nitrogen	E 941	q.s.	
Dinitrogenoxid	E 942		



		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold samt nudler, q.s.	
6.5 Desserter på basis af cerealier eller stivelse	Antioxidant, konserveringsstof	Nisin	E 234	Kun til semulje- og tapiocabudning, 3 mg/kg	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a			
	Paprikaekstrakt	E 160c			
	Rødbedefarve	E 162			

	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>6)</sup>	3)
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338		
	phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugt smag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	

		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	6 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glu- tamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guany- later	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosina- ter	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsi- rup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsi- rup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococin	E 957	Kun som smags- forstærker, 5 mg/kg	
		<b>Stofferne sidst i af- snit A 1</b>		q.s.	
6.6	Flydende dej (battere)	Antioxidant, konser- veringsstof	Sorbinsyre og sorba- ter	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg
		Farvestof	Riboflavin	E 101	
			Chlorophyll og chlo- rophylliner	E 140	
			Chlorophyll-kobber- kompleks og chlorop-	E 141	

	hyllin-kobber-kompleks			
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 12 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 5) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.

- 6) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.

## 7 Bagværk

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
7.1 Brød og almindeligt bagværk				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til færdigpakkede delvist bagte produkter til detailsalg, energireduceret brød til detailsalg, færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, i alt 2 g/kg
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til færdigpakket brød, i alt 1 g/kg, til energireduceret brød, færdigpakket, delvist bagt brød og færdigpakkede pølsebrød, boller og danske flutes dog i alt 2 g/kg samt til færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, i alt 3 g/kg
	Diverse	Eddikesyre og aceta-ter	E 260-263	
	Mælkesyre og lactater	E 270, 325-327		

Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
Ascorbinsyreestere	E 304	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.	
Lecithiner	E 322		
Mono- og diglycerider	E 471		
Estere af mono- og diglycerider	E 472a, d-f		
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt q.s.
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 3 g/kg	
Stearyltartrat	E 483	4 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Carbondioxid	E 290		
Argon	E 938		
Helium	E 939	q.s.	
Nitrogen	E 941		
Dinitrogenoxid	E 942		
Oxygen	E 948		

		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt	
7.2 Finere bagværk					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til færdigpakkede, delvist bagte produkter til detailsalg og produkter med en vandaktivitet på over 0,65, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til biskuit og kiks, i alt 50 mg/kg	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til færdigpakkede produkter med en vandaktivitet på over 0,65, i alt 2 g/kg	
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	Kun til kagemix, i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	
		BHA	E 320		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

(Historisk)

	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132	I alt 200 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162	q.s.	
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	
	Aspartam	E 951	1,7 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1,6 g/kg	
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 170 mg/kg	Til produkter til særlig ernæring
	Sucralose	E 955	700 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
	Neotam	E 961	55 mg/kg	



	Aspartam-acesulfam-salt	E 962	1 g/kg <sup>3)</sup>	
	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vafler til is <sup>4)</sup>
	Saccharin og salte de-raf	E 954	I alt 800 mg/kg	
	Sucralose	E 955	800 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	60 mg/kg	
	Sorbitol og sorbitolsi-rup	E 420	q.s. <sup>5)</sup>	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsi-rup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neotam	E 961	Kun til obla-ter, 60 mg/kg	
Diverse	Fumarsyre	E 297	2,5 g/kg	Kun til fyld og pynt
	Adipinsyre og adipa-ter	E 355-357	I alt 2 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338	I alt 20 g/kg	
	phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Ekstrakter af rosma-rin	E 392	I alt 200 mg/kg (ud-trykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	
	Propylenglycolalginat	E 405	2 g/kg, til fyld, overtræk og pynt dog 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Sojabønnehemicellu-lose	E 426	Kun færdig-pakkede pro-		

		duktioner til de- tailsalg, 10 g/kg	
Cassiagummi	E 427	Kun til fyld, pynt og over- træk i alt 2,5 mg/kg	
Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475	10 g/kg	
Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
Stearyltrarat	E 483	4 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg, til overtræk og pynt dog i alt 5 g/kg	
Natriumaluminium- phosphat	E 541	Kun til pro- dukter af suk- kerbrødsdej, 1 g/kg	
Glutaminsyre og glu- tamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guany- later	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosina- ter	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Bivoks	E 901	q.s. samt til færdigpakke- de vafler med fyld af konsu- mis, q.s.	Kun til over- fladebehand- ling af små kager med chokoladeo- vertræk
Candelillavoks	E 902	q.s.	
Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
Shellak	E 904	q.s.	

	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 3) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 4) Uden tilsat sukker.
- 5) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

## 8 Kød og kødprodukter

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
8.1 Fersk kød, fjerkrækød og kød af kanner, opdrættet vildt samt vildt				
8.1.1 Fersk kød, fjerkrækød og kød af kanner, opdrættet vildt samt vildt undtagen produkter omfattet af 8.1.2				
	Diverse	Carbondioxid	E 290	
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	

		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
8.1.2 Hakket kød og tilberedt kød	Diverse	Kaliumacetat	E 261		
		Natriumacetat	E 262i		
		Natriumhydrogenacetat	E 262ii	Til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød, q.s.	
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Natriumlactat og kaliumlactat	E 325-326		
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		
	Ribonucleotider	E 634-635			
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød	
	Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.		
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968				
Carbondioxid	E 290				
Argon	E 938				
Helium	E 939	q.s.			
Nitrogen	E 941				
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				

		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Til tilberedt kød, q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød	
8.2	Kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne				
8.2.1	Ikke-varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Nitritter <sup>21)</sup>	E 249-250	I alt 60 mg/kg <sup>5)</sup> ,	

			til bacon af Wiltshire-typen og udkæringer heraf samt spegeskinker dog i alt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
	Nitrater	E 251-252	I alt 150 mg/kg, dog til visse traditionelt kummesaltede kødprodukter <sup>6)</sup> , herunder Wiltshire-bacon/ham <sup>9)</sup> , Entrecosta, entrecosto, chispe, orlheira e cabeça (salgados), toucinho fumado <sup>10)</sup> , Rohschinken, nassgepökelt <sup>11)</sup> og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde samt Bacon, Filet de bacon <sup>12)</sup> og lignende produkter, i alt 250 mg/kg <sup>2)</sup> som restmængde,

til visse traditionelt tørsaltede kødprodukter <sup>7)</sup>, herunder Dry cured bacon/ham <sup>13)</sup>, Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina <sup>14)</sup> samt Presunto, presunto da pá og paio do lombo <sup>15)</sup>, Rohschinken, trokenspökelt <sup>16)</sup> og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde samt Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires <sup>17)</sup>, i alt 250 mg/kg <sup>2)</sup> som restmængde, og til visse traditionelt saltede produkter <sup>8)</sup>, herunder Rohschinken, tro-

			cken-/nass- gepökelt <sup>18)</sup> og lignen- de produk- ter, i alt 250 mg/kg som rest- mængde
	Gallater	E 310-312	
	TBHQ	E 319	Kun til tør- rede pro- dukter, i alt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
	BHA	E 320	
	Erythorbinsyre	E 315	
	Natriumerythorbat	E 316	Kun til sal- tede og konserve- rede pro- dukter, i alt 500 mg/kg
Diverse	Phosphorsyre	E 338	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg
	Ekstrakter af rosma- rin	E 392	I alt 150 mg/kg (ud- trykt som summen af carnosol og carnosinsy- re) <sup>3)</sup> , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som sum- men af car- nosol og carnosinsy- re)



		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>4)</sup>	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
8.2.2					
Varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		

	p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	Til gelélag, i alt 1 g/kg
	Nitritter <sup>21)</sup>	E 249-250	I alt 60 mg/kg <sup>5)</sup> , til rullepølse dog i alt 100 mg/kg <sup>5)</sup> og til halv- og helkonserverede produkter, bacon af Wiltshire-typen og udskeeringer heraf samt spegeskinker i alt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
	Gallater	E 310-312	
	TBHQ	E 319	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
	BHA	E 320	
	Erythorbinsyre	E 315	
	Natriumerythorbat	E 316	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg
Diverse	Phosphorsyre	E 338	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)

			re) <sup>3)</sup> , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>4)</sup>	
	Cassiagumme	E 427	I alt 1,5 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg <sup>3)</sup>	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neohesperidindihydrochalcon E 959		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
8.3	Kødprodukter fremstillet			

af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne					
8.3.1 Ikke-varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne					
Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.		
	Benzoesyre og benzoater	E 210-213			
	p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219			
	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg		
	p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219			
	Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm <sup>2</sup> og ikke dybere end 5 mm		
	Nitritter <sup>21)</sup>	E 249-250	I alt 60 mg/kg <sup>5)</sup> , til fermenterede spegepølser dog i alt 100 mg/kg <sup>5)</sup> og til		

			halv- og helkonserverede produkter i alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>	
	Nitrater	E 251-252	I alt 150 mg/kg, dog til visse traditionelt saltede produkter <sup>8)</sup> , herunder Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación <sup>19)</sup> , Saucissons secs <sup>20)</sup> og lignende produkter, i alt 250 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Erythorbinsyre	E 315		
	Natriumerythorbat	E 316	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
Farvestof	Ponceau 4R	E 124	Kun til chorizo og salchichon, 250 mg/kg	
	Curcumin	E 100	20 mg/kg	
	Carminer	E 120	100 mg/kg, til chorizo og salchichon, dog 200 mg/kg	
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Kun til pølser
	Carotener	E 160a	20 mg/kg	
	Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg	

Diverse	Rødbedefarve	E 162	q.s.	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>3)</sup> , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>4)</sup>	
	Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			

		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
8.3.2					
Varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	Til gelélag og postej, i alt 1 g/kg, dog alene E 200, 202-203 til et traditionelt produkt som leverpostej	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm <sup>2</sup> og ikke dybe-	

			re end 5 mm	
	Nitritter <sup>21)</sup>	E 249-250	I alt 60 mg/kg <sup>5)</sup> men ikke til traditionelle danske kødboller og traditionel dansk leverpostej Til halv- og helkonserverede produkter dog i alt 150 mg/kg <sup>5)</sup>	
	Erythorbinsyre	E 315		
	Natriumerythorbat	E 316	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
Farvestof	Curcumin	E 100	20 mg/kg	Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej
	Carminer	E 120	100 mg/kg	
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Carotener	E 160a	20 mg/kg	
	Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg	
	Rødbedefarve	E 162	q.s.	
Diverse	Ascorbinsyre	E 300		
	Natriumascorbat	E 301	Til foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras, q.s.	
	Phosphorsyre	E 338		



Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>3)</sup> , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>4)</sup>	
Cassiagumme	E 427	I alt 1,5 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg <sup>3)</sup>	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til produkter på dåse, hakkede eller i terninger, i alt 4 g/kg	
Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanlylater	E 626-629		

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras	
8.4	Spiselige tarme	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tarme på basis af collagen med en vandaktivitet på over 0,6, q.s.
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		

(Historisk)

	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s	
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
	Paprikackstrakt	E 160c		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		

	Mannitol	E 421	
	Isomalt	E 953	
	Maltitol og maltitolsi- rup	E 965	q.s.
	Lactitol	E 966	
	Xylitol	E 967	
	Erythritol	E 968	
	Stofferne i afsnit A 1		q.s.

- 1) Tilsat mængde beregnet som NaNO<sub>2</sub> og kun i form af nitritsalt. En blanding af nitritsalt med nitrat, E 251-252 er også acceptabel.
- 2) Uden tilsætning af E 249 eller E 250.
- 3) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 4) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 5) Tilsat mængde beregnet som NaNO<sub>2</sub> og kun i form af nitritsalt.
- 6) Kødprodukter nedsænkes i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 7) Tørsaltningsprocessen indebærer tør påføring af en saltblanding, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele, på kødets overflade, fulgt af en stabiliserings-/modningstid. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 8) Kummesaltnings og tørsaltnings, der er anvendt i kombination, eller når nitrit og/eller nitrat indgår i et sammensat produkt, eller når saltopløsningen indsprøjtes i produktet inden kogning. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 9) Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltnings i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer.
- 10) Kummesaltes i 3-5 dage. Produktet varmebehandles ikke og har en høj vandaktivitet.
- 11) Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 2 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.
- 12) Kummesaltes i 4-5 dage ved 5-7 °C, modnes typisk 24-40 timer ved 22 °C, røges eventuelt i op til 24 timer ved 20-25 °C og lagres i 3-6 uger ved 12-14 °C.
- 13) Tørsaltnings fulgt af modning i mindst 4 dage.
- 14) Tørsaltnings med en stabiliseringstid på mindst 10 dage og en modningstid på over 45 dage.
- 15) Tørsaltnings i 10-15 dage fulgt af en stabiliseringstid på 30-45 dage og en modningstid på mindst 2 måneder.
- 16) Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 10-14 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.
- 17) Tørsaltes i 3 dage + 1 dag/kg af en uges eftersaltnings og en modningstid på 45 dage til 18 måneder.
- 18) Kombineret tørsaltnings og kummesaltnings (uden indsprøjtning af saltlage). Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 14-35 dage fulgt af stabilisering/modning.
- 19) Modningstid på mindst 30 dage.
- 20) Rå fermenteret tørret pølse uden tilsætning af nitritter. Produktet fermenteres ved temperaturer på 18-22 °C eller derunder (10-12 °C) og har en modningstid på mindst 3 uger. Produktet har et forhold mellem vand og protein på under 1,7.
- 21) Ved nitritsalt forstås en blanding af kaliumnitrit eller natriumnitrit og natriumchlorid med et indhold af højst 1,2 % nitrit beregnet som natriumnitrit. En blanding af nitritsalt med kaliumnitrat eller natriumnitrat er også acceptabel.

## 9 Fisk og fiskerivarer (herunder krebsdyr og bløddyr \*)

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.1 Ferske fisk og fiskerivarer				
9.1.1 Ferske fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.1.2				
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, i alt 300 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		

(Historisk)

		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til fisker- ogn, q.s.	
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Til fiskefars, q.s.	
9.1.2 Ferske krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220		

		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til blæk-sprutter og krebsdyr, i alt 150 mg/kg <sup>1)</sup> , til krebsdyr af familien pen-aeidae, sole-noceridae, ari-staeidae mel-lem 80 og 120 enheder pr. kg dog i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup> og over 120 en-heder pr. kg i alt 300 mg/kg <sup>1)</sup>	
		4-Hexylresorcinol	E 586	Kun til krebs- dyr, 2 mg/kg som rest- mængde i krebsdyrskød	
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
9.2 Frosne fisk og fiskeriva- rer					
9.2.1 Frosne fisk og fiskeriva- rer undtagen produkter omfattet af 9.2.2					
	Antioxidant, konser- veringsstof	Erythorbinsyre	E 315		

	Natriumerythorbat	E 316	Kun til fisk med rødt skind, i alt 1,5 g/kg
Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
	Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg
	Tartrazin	E 102	
	Quinolingult	E 104	
	Sunset Yellow FCF	E 110	
	Carminer	E 120	
	Azorubin	E 122	
	Ponceau 4R	E 124	
	Allura Red AC	E 129	
	Patent Blue V	E 131	
	Indigotin	E 132	
	Brillant Blue FCF	E 133	
	Green S	E 142	
	Black PN	E 151	
	Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d	
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
	Lutein	E 161b	
	Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	
	Karamelfarver	E 150a-d	
	Vegetabilsk kul	E 153	
	Carotener	E 160a	
	Paprikaekstrakt	E 160c	
	Rødbedefarve	E 162	
Anthocyaniner	E 163		



		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til surimi, i alt 1 g/kg og til fiskefilet, i alt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		Kun til fiskefars
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til fisk og fiskefars, q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Til fiskefars, q.s.	
9.2.2 Frosne krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til blæk-sprutter og krebsdyr, i alt	

			150 mg/kg <sup>1)</sup> , til krebsdyr af familien pen- aeidae, sole- noceridae, ari- staeidae mel- lem 80 og 120 enheder pr. kg dog i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup> og over 120 en- heder pr. kg i alt 300 mg/kg <sup>1)</sup>	
	4-Hexylresorcinol	E 586	Kun til krebs- dyr, 2 mg/kg som rest- mængde i krebsdyrskød	
Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
	Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Calciumdinatrium- EDTA	E 385	Kun til krebs- dyr, 75 mg/kg	
	Sorbitol og sorbitolsi- rup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsi- rup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Carbondioxid	E 290		
	Argon	E 938		
	Helium	E 939		
	Nitrogen	E 941		
	Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
Oxygen	E 948			
Hydrogen	E 949			

9.3 Kogte, stegte, røgede, tørrede eller saltede fisk og fiskerivarer					
9.3.1 Kogte fisk og fiskerivarer					
9.3.1.1 Kogte fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.3.1.2					
Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg		
	Curcumin	E 100	Kun til postej, i alt 100 mg/kg, til fiskerogn, i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg		
	Tartrazin	E 102			
	Quinolingult	E 104			
	Sunset Yellow FCF	E 110			
	Carminer	E 120			
	Azorubin	E 122			
	Ponceau 4R	E 124			
	Allura Red AC	E 129			
	Patent Blue V	E 131			
	Indigotin	E 132			
	Brillant Blue FCF	E 133			
	Green S	E 142			
	Black PN	E 151			
	Brown HT	E 155			
	Lycopen	E 160d			
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e			
$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)- ethylester	E 160f				
Lutein	E 161b				

	Riboflaviner	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.	
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Phosphorsyre	E 338		
Diverse	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til surimi, i alt 1 g/kg og til postej, i alt 5 g/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	

		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
9.3.1.2 Kogte krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 1 g/kg	I alt 2 g/kg. Til Crangon crangon og Crangon vulgaris, dog i alt 6 g/kg
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i alt 50 mg/kg <sup>1)</sup> , til krebsdyr af familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae indtil 80 enheder pr. kg dog i alt 135 mg/kg <sup>1)</sup> , mellem 80 og 120 enheder pr. kg i alt 180 mg/kg <sup>1)</sup> og over 120 enheder pr. kg i alt 270 mg/kg <sup>1)</sup>	
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
Quinolingult		E 104			
Sunset Yellow FCF		E 110			
Carminer		E 120			
Azorubin		E 122			
Ponceau 4R		E 124			

	Allura Red AC	E 129	Kun til krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg og til krebsdyr, i alt 250 mg/kg	
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader
	Aspartam	E 951	300 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
	Sucralose	E 955	120 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg <sup>2)</sup>	

Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrpostej, i alt 5 g/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.		
9.3.2 Stegte eller friterede fisk og fiskerivarer				
Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	

(Historisk)

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s	
9.3.3 Røgede, tørrede og/eller saltede fisk og fiskerivarer					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til saltet, tørret fisk, i alt 200 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til saltet, tørret fisk af torskfamilien, i alt 200 mg/kg	
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
		Annattoekstrakter	E 160b	Kun til røget fisk, 10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		



(Historisk)

	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132	Kun til røget fisk, i alt 100 mg/kg og til fiskerogn, i alt 300 mg/kg	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>3)</sup>	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
9.4	Fiskerihalvkonserves				
9.4.1	Fisk og fiskerivarer, marinerede og/eller i gelé				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg	
		Erythorbinsyre	E 315		
		Natriumerythorbat	E 316	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	Kun til marinader og sur søde produkter
		Sucralose	E 955	120 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
		Neotam	E 961	10 mg/kg	

	Aspartam-acesulfam-salt	E 962	200 mg/kg <sup>2)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, i alt 1 g/kg	
	Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
9.4.2 Fisk og fiskerivarer, krydrede og/eller i saltlag				
Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		

	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg	
	Nitrater	E 251-252	Kun til kryddersild og -brisling, i alt 500 mg/kg	
	Erythorbinsyre	E 315		
	Natriumerythorbat	E 316	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader og sur-søde produkter
	Aspartam	E 951	300 mg/kg	
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 160 mg/kg	
	Sucralose	E 955	120 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
	Neotam	E 961	10 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg <sup>2)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, i alt 1 g/kg	
	Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		

		Inosinsyre og inosina- ter	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsi- rup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsi- rup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i af- snit A 1</b>		q.s.	
9.4.3 Sølaks, kavi- ar og andre fiskerog- nsprodukter					
	Antioxidant, konser- veringsstof	Sorbinsyre og sorba- ter	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og ben- zoater	E 210-213	I alt 2 g/kg	
		Borsyre	E 284		
		Natriumborat	E 285	Kun til stør- rogn, i alt 4 g/kg	
		Erythorbinsyre	E 315		
		Natriumerythorbat	E 316	I alt 1,5 g/kg	
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fisker- ogn, 30 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 300 mg/kg, til sø- laks dog i alt 500 mg/kg	
		Brillant Blue FCF	E 133		

	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.

9.4.4 Andre fiske- rihalvkonser- vesprodukter end produk- ter omfattet af 9.4.1-9.4.3				
	Antioxidant, konser- veringsstof	Sorbinsyre og sorba- ter	E 200, 202-203	Kun til pro- dukter af fisk, i alt 2 g/kg
		Benzoesyre og ben- zoater	E 210-213	
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til pro- dukter af fisk, i alt 1,5 g/kg
		Natriumerythorbat	E 316	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til surimi, i alt 500 mg/kg samt fi- skepostej og krebsdyrpo- stej, i alt 100 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopon	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensy- re(C 30)- ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	
		Chlorophyll og chlo- rophylliner	E 140	

	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141			
	Karamelfarver	E 150a-d			
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a	Kun til surimi samt fiskepostej og krebsdyrpostej, q.s.		
	Paprikaekstrakt	E 160c			
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
Diverse	Phosphorsyre	E 338			
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, i alt 1 g/kg	
	Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>4)</sup>		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		
	Ribonucleotider	E 634-635			
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420			
	Mannitol	E 421			



		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
9.5 Fiskerihelkonserver	Antioxidant, konserveringsstof	Erythorbinsyre	E 315		
		Natriumerythorbat	E 316	I alt 1,5 g/kg	
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg samt fiskepostej og krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f			
	Lutein	E 161b			
	Riboflavin	E 101			
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			

	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		Kun til fiskerogn, og surimi samt fiskepostej og krebsdyrpostej, q.s.
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	
	Aspartam	E 951	300 mg/kg	
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 160 mg/kg	
	Sucralose	E 955	120 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
	Neotam	E 961	10 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg <sup>2)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, i alt 1 g/kg
	Calciumdinatrium-EDTA	E 385		Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr, 75 mg/kg
	Ekstrakter af rosmarin	E 392		I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og

				carnosinsyre) <sup>4)</sup>	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

1) I spiselige dele.

2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.

3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

4) Udtrykt i forhold til fedtmængden

## 10 Æg og ægprodukter

Fødevarer	Tilsætningsstoffgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
10.1 Friske æg	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
10.2 Flydende ægprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	
	Diverse	Nisin	E 234	Kun til pasteuriseret fly-

		dende æg (æggehvide, æggeblomme eller helæg), i alt 6,25 mg/l	
Phosphater	E 338		
Phosphorsyre	E 339-341, 343, 450-452	I alt 10 g/kg	
Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, i alt 10 g/kg	
Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
Aluminiumsulfater	E 520-523	Kun til æggehvite, i alt 30 mg/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Kun til pasteuriserede produkter
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Carbondioxid	E 290		
Argon	E 938		
Helium	E 939		
Nitrogen	E 941	q.s.	
Dinitrogenoxid	E 942		

		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Kun til pasteuriserede produkter, q.s.	
10.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, i alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfater	E 520-523	Kun til æggehvide, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Kun til pasteuriserede produkter
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	

		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Kun til pasteuriserede produkter, q.s.	
10.4	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tørrede produkter, i alt 1 g/kg	
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til tørrede produkter, 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfater	E 520-523	Kun til tørret æggehvite, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Triethylcitrat	E 1505	Kun til tørret æggehvite, q.s.	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
10.5	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		

	Sunset Yellow FCF	E 110	
	Carminer	E 120	
	Azorubin	E 122	
	Ponceau 4R	E 124	
	Allura Red AC	E 129	
	Patent Blue V	E 131	
	Indigotin	E 132	I alt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
	Brillant Blue FCF	E 133	
	Green S	E 142	
	Black PN	E 151	
	Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d	
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
	Lutein	E 161b	
	Riboflavin	E 101	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	
	Karamelfarver	E 150a-d	
	Vegetabilsk kul	E 153	
	Carotener	E 160a	q.s.
	Paprikaekstrakt	E 160c	
	Rødbedefarve	E 162	
	Anthocyaniner	E 163	
	Calciumcarbonat	E 170	
	Titandioxid	E 171	
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
	Aspartam	E 951	1 g/kg
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 100 mg/kg
	Sucralose	E 955	400 mg/kg
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
	Neotam	E 961	32 mg/kg

	Aspartam-acesulfam-salt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsi-rup	E 420	q.s.	<sup>3)</sup>
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsi-rup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297		
	Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverpro-dukter dog i alt 7 g/kg	
	phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Adipinsyre og adipa-ter	E 355-357	Kun til pro-dukter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til ge-léagtige pro-dukter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono-og diglycerider	E 474		
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Stearyltartrat	E 483	5 g/kg	



	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

- 1) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

### 11 Sukker og honning \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
11.1 Sukkerprodukter (omfattet af direktiv 2001/111/EF)				
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	I alt 10 mg/kg, til glukosesirup dog i alt 20 mg/kg
Diverse	Carbondioxid	E 290		

		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
11.2					
Ikke-standardiserede sukkerprodukter					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	I alt 40 mg/kg, til melasse og sirup dog i alt 70 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til flormelis, i alt 10 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
11.3					
Honning	Diverse	Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		

(Historisk)

	Nitrogen	E 941	q.s.	
	Dinitrogenoxid	E 942		
	Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949		

\*) Sukkerbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

Honningbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning.

## 12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
12.1 Salt og natriumreduceret salt	Diverse	Phosphorsyre	E 338	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 10 g/kg
		Ferrocyanider	E 535-536, 538	I alt 20 mg/kg
		Siliciumdioxid og silikater	E 551, 552-556, 559	I alt 10 g/kg
		Carbondioxid	E 290	
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
		12.2 Krydderurter, krydderier og smagspræparater	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater
Benzoesyre og benzoater	E 210-213			Kun til smagspræparater, i alt 1 g/kg
Svovldioxid og	E 220			

	sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til smagspræparater på basis af citrus-saft, i alt 200 mg/l, dog til kanel (kun cinnamomum ceylanicum), i alt 150 mg/kg
	Gallater	E 310-312	Kun til smagspræparater, i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>
	TBHQ	E 319	
	BHA	E 320	
Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til smagspræparater samt karry og tandoori, i alt 500 mg/kg
	Tartrazin	E 102	
	Quinolingult	E 104	
	Sunset Yellow FCF	E 110	
	Carminer	E 120	
	Azorubin	E 122	
	Ponceau 4R	E 124	
	Allura Red AC	E 129	
	Patent Blue V	E 131	
	Indigotin	E 132	
	Brillant Blue FCF	E 133	
	Green S	E 142	
	Black PN	E 151	
	Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d	
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
Lutein	E 161b		
Riboflavin	E 101		
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
Chlorophyll-kobberkompleks og chlorop-	E 141		

	hyllin-kobber-kompleks			
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153	Kun til smagspræparater samt karry og tandoori, q.s.	
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392		Kun til dmagspræparater, i alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg, dog ikke til friske krydderurter	
	Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559	Kun til smagspræparater, i alt 30 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg, til smagspræparater dog q.s.	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg, til smagspræparater dog q.s.	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Dog ikke til friske krydderurter
	Mannitol	E 421		

(Historisk)

		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s., dog ikke til friske krydderurter	
12.3	Eddike	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og	E 220	
			sulfitter	E 221-224, 226-228	I alt 170 mg/l
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968			
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
12.4	Sennep	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	

	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 1 g/kg	
	Svovldioxid	E 220		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228	I alt 250 mg/kg, til Dijonsennep dog i alt 500 mg/kg	
Farvestof	Curcumin	E 100		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132	I alt 300 mg/kg	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
Carotener	E 160a	q.s.		
Paprikaekstrakt	E 160c			
Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			

		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	350 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 320 mg/kg	
		Sucralose	E 955	140 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	12 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
Diverse		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
12.5 Suppe og bouillon	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende produk-	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		



(Historisk)

			ter, i alt 500 mg/kg, dog ikke til produkter på dåse	
	Gallater	E 310-312		
	TBHQ	E 319	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	
	BHA	E 320		
Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
Carotener	E 160a			
Paprikaekstrakt	E 160c			
Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			

	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	110 mg/l	Kun til suppe <sup>3)</sup>
	Aspartam	E 951	110 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 110 mg/l	
	Sucralose	E 955	45 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	
	Neotam	E 961	5 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	110 mg/l <sup>2)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 3 g/kg	
	Ravsyre	E 363	5 g/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til tørret produkter, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Cassiagummi	E 427	Kun til tørret produkter, i alt 2,5 g/mg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 2 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		

		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.6					
Saucer					
12.6.1					
Emulgerede saucer	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60 % dog i alt 1 g/kg	I alt 1 g/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60 % dog i alt 2 g/kg
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	I alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	
		BHA	E 320		
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 500 mg/kg	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		

(Historisk)

	Lutein	E 161b		
	Riboflaviner	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	350 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
	Sucralose	E 955	450 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	12 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Calciumdinatrium-EDTA	E 385	75 mg/kg	

	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	
	Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg	
	Karayagummi	E 416	10 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	30 g/l	
	Cassiagumme	E 427	I alt 2,5 g/kg	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker	
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
12.6.2				

Ikke-emulgerede saucer	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 500 mg/kg, dog ikke til tomatketchup og tomat-sauce	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
Riboflavin		E 101	q.s., dog ikke til tomatket-		
Chlorophyll og chlorophylliner		E 140			
Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141				
Karamelfarver	E 150a-d				
Vegetabilsk kul	E 153				

			chup og to- matsauce	
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	350 mg/kg	
	Saccharin og salte derivat	E 954	I alt 160 mg/kg	
	Sucralose	E 955	450 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	12 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	
	Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Cassiagumme	E 427	I alt 2,5 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		

		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 10 g/kg	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
12.7	Salater og smørepålæg på basis af fedtstoffer, kakao, mælk eller tørret frugt				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til frugtsmørepålæg, i alt 500 mg/kg	Kun til frugtsmøre pålæg, i alt 1 g/kg og til salater, i alt 1,5 g/kg
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		



	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Kun til smørepålægsprodukter <sup>4)</sup>
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 500 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg <sup>2)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
12.8	Diverse	Sorbitanestere	E 491-495	Kun til bagegær, q.s.	
Gær		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
12.9					
Proteinprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til kød-, fiske-, krebsdyr- og blækspruttelignende produkter på basis af protein, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til gelatine, i alt 50 mg/kg og til kød-, fiske- og krebsdyrlignende produkter på basis af protein, i alt 200 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		

(Historisk)

	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132	Kun til kød- og fiskelig-nende produkter på basis af vegetabilsk protein, i alt 100 mg/kg	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	Kun til kød- og fiskelig-nende produkter på basis af vegetabilsk protein, q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>5)</sup>	

	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til vegetabiliske proteiner, 5 mg/kg	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret.
- 4) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

### 13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
13.1 Moder- mælkser- statninger og tilskuds- blandinger 1) og 2)	Diverse	L-Mælkesyre	E 270	q.s.
		Ascorbylpalmitat	E 304	10 mg/l
		Tocopheroler	E 306-309	I alt 10 mg/l
		Lecithiner	E 322	1 g/l <sup>3)</sup>
		Citronsyre	E 330	q.s.

Citrater	E 331-332	I alt 2 g/l <sup>4)</sup>	
Phosphorsyre	E 338	<sup>5)</sup>	
Phosphater	E 339-340	I alt 1 g/l <sup>4)</sup>	
Natriumalginat	E 401	1 g/l <sup>6)</sup>	
Carrageenan	E 407	Kun til tilskudsblandinger, 300 mg/l <sup>7)</sup>	
Johannesbrødkerne-mel	E 410	Til tilskudsblandinger, 1 g/l <sup>7)</sup> og til <sup>8)</sup> , 10 g/l	
Guargummi	E 412	Til flydende modermælks-erstatninger indeholdende delvis hydrolyserede proteiner <sup>9)</sup> og tilskudsblandinger, 1 g/l <sup>7)</sup> , til flydende produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer <sup>9)</sup> dog 10 g/l <sup>10)</sup>	
Xanthangummi	E 415	Kun til produkter på basis af aminosyrer eller peptider <sup>11)</sup> , 1,2 g/l	
Pectiner	E 440	Til syrnede tilskudsblandinger, i alt 5 g/l og til <sup>12)</sup> , i alt 10 g/l	
Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form, 10 g/kg og til produkter i flydende	

			form, 10 g/l, 13)	
	Mono- og diglyceri- der	E 471	4 g/l <sup>3)</sup> til især proteinfrie produkter dog 5 g/l <sup>10)</sup>	
	Citronsyreestere af mono- og diglyceri- der	E 472c	Til pulverpro- dukter, 7,5 g/l og til flydende produkter in- deholdende delvis hydro- lyserede pro- teiner, pepti- der eller ami- nosyrer, 9 g/l 9), 3) samt til 10), 7,5 g/l til pul- verprodukter og 9 g/l til fly- dende produk- ter	
	Saccharoseestere	E 473	Kun til pro- dukter inde- holdende hy- drolyserede proteiner, pep- tider eller aminosyrer, 120 mg/l <sup>3)</sup> eller 10)	
	Carbondioxid	E 290	q.s.	
	Argon	E 938		
	Helium	E 939		
	Nitrogen	E 941		
	Dinitrogenoxid	E 942		
	Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949		
	Stivelsenatriumocte- nylsuccinat	E 1450	20 g/l <sup>10)</sup>	
13.2 Forarbejde- de fødevarer baseret på cerealier og babymad til				

spædbørn og småbørn <sup>2)</sup> og 14)	Diverse	Calciumcarbonater	E 170	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.	
		Eddikesyre og acetater	E 260-263		
		L-Mælkesyre og lactater heraf	E 270 E 325-327		
		L-Æblesyre	E 296		
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Ascorbylpalmitat	E 304	Kun til fedtholdig børnemad og fedtholdige cerealier, kiks og tvebakker, i alt 100 mg/kg	
		Tocopheroler	E 306-309		
		Lecithiner	E 322	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, 10 g/kg	
		Citronsyre og citrater	E 330-333	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.	

Calciumcitrater	E 333	Til produkter på basis af frugt og med lavt sukkerindhold, q.s. <sup>15)</sup>	
Vinsyre og tartrater	E 334-336, 354		
Dinatriumdiphosphat	E 450	Kun til kiks og tvebakker, i alt 5 g/kg	
Glucono- $\delta$ -lacton	E 575		
Phosphorsyre	E 338	Kun som surhedsregulerende middel, 1 g/kg	
Phosphater	E 339-341	Kun til cerealler, i alt 1 g/kg	
Tricalciumphosphat	E 341	Til desserter på basis af frugt, 1 g/kg <sup>15)</sup>	
Alginsyre og alginater	E 400-402, 404	Kun til budding og desserter, i alt 500 mg/kg	
Natriumalginat	E 401	1 g/l <sup>16)</sup>	
Propylenglycolalginat	E 405	200 mg/l <sup>17)</sup>	
Johannesbrødkerne-mel	E 410	I alt 10 g/kg, til glutenfri produkter på basis af cerealler dog i alt 20 g/kg	
Guargummi	E 412		
Arabisk gummi	E 414		
Xanthangummi	E 415		
Pectiner	E 440		
Johannesbrødkerne-mel	E 410	Til <sup>8)</sup> , 10 g/l	
Guargummi	E 412	Til flydende produkter indeholdende	



		hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer <sup>9)</sup> , 10 g/l <sup>18)</sup>	
Xanthangummi	E 415	Til produkter på basis af aminosyrer eller peptider <sup>11)</sup> , 1,2 g/l	
Pectiner	E 440	Til 12), i alt 10 g/l	
Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form, 10 g/kg og til produkter i flydende form, 10 g/l, <sup>13)</sup>	
Mono- og diglycerider	E 471	Til især proteinfrie produkter, 5 g/l <sup>18)</sup>	
Mono- og diglycerider	E 471		
Estere af mono- og diglycerider	E 472a-c	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, i alt 5 g/kg	
Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c	Til pulverprodukter, 7,5 g/l og til flydende produkter, 9 g/l <sup>18)</sup>	
Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 120 mg/l <sup>18)</sup>	

(Historisk)

	Carbonater	E 500-501, 503	Kun som hævemiddel, q.s.	
	Saltsyre	E 507		
	Hydroxider	E 524-526	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.	
	Siliciumdioxid	E 551	Kun til tørre cerealier, 2 g/kg	
	Carbondioxid	E 290		
	Argon	E 938		
	Helium	E 939		
	Nitrogen	E 941	q.s.	
	Dinitrogenoxid	E 942		
	Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949		
	L-Cystein	E 920	Kun til kiks til spædbørn og småbørn, 1 g/kg	
	Oxideret stivelse	E 1404		
	Monostivelsephosphat	E 1410		
	Distivelsephosphat	E 1412		
	Phosphateret distivelsephosphat	E 1413		
	Acetyleret distivelsephosphat	E 1414	I alt 50 g/kg	
	Acetyleret stivelse	E 1420		
	Acetyleret distivelseadipat	E 1422		
	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450		
	Acetyleret oxideret stivelse	E 1451		
13.3 Fødevarer til særlige medicinske formål (omfattet af direktiv 1999/21/EF) undtagen				

produkter omfattet af 13.1 og 13.2				
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater Benzoesyre og benzoater	E 200, 202-203 E 210-213	I alt 1,5 g/kg
Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b	q.s.	
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
Titandioxid	E 171			
Jernoxider og jernhydroxider	E 172			

Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	450 mg/kg <sup>19)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 5 g/kg	
		E 339-341, 343, 450-452		
	Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>20)</sup>	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		

		Ribonucleotider	E 634-635				
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.			
		Mannitol	E 421				
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968				
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.			
13.4 Slankekostprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg			
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/kg			
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e				
		$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				
		Riboflavin	E 101				
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
	Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141					
	Karamelfarver	E 150a-d					

	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg	
	Aspartam	E 951	800 mg/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 240 mg/kg	
	Sucralose	E 955	320 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
	Neotam	E 961	26 mg/kg	
	Neotam	E 961	26 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	450 mg/kg <sup>19)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>20)</sup>	
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/kg	

(Historisk)

		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
13.6 Kosttilskud (omfattet af direktiv 2002/46/EF)					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til flydende produkter, i alt 2 g/kg og til produkter i tør form, og som indeholder præparater af vitamin A samt kombinationer af vitamin A og D, i alt 1 g/kg i det spiseklare produkt	
		Gallater	E 310-312		

	TBHQ	E 319	I alt 400 mg/kg
	BHA	E 320	
	BHT	E 321	
Farvestof	Curcumin	E 100	
	Tartrazin	E 102	
	Quinolingult	E 104	
	Sunset Yellow FCF	E 110	
	Carminer	E 120	
	Azorubin	E 122	
	Ponceau 4R	E 124	
	Allura Red AC	E 129	
	Patent Blue V	E 131	Til produkter i fast form, i alt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, i alt 100 mg/kg
	Indigotin	E 132	
	Brillant Blue FCF	E 133	
	Green S	E 142	
	Black PN	E 151	
	Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d	
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
	Lutein	E 161b	
	Riboflavin	E 101	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141		
Karamelfarver	E 150a-d		
Vegetabilsk kul	E 153		
Carotener	E 160a	q.s.	
Paprikaekstrakt	E 160c		
Rødbedefarve	E 162		
Anthocyaniner	E 163		
Calciumcarbonat	E 170		
Titandioxid	E 171		



	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til produkter i fast form
	Aspartam	E 951	2 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 500 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
	Sucralose	E 955	800 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
	Neotam	E 961	60 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg <sup>19)</sup>	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Til produkter i flydende form
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	240 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>19)</sup>	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vitamin og/eller mineralprodukter i form af sirup eller tygge tabletter
	Aspartam	E 951	5,5 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1,25 g/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 1,2 g/kg	

	Sucralose	E 955	2,4 g/kg	
	Thaumatococin	E 957	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
	Neotam	E 961	185 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2 g/kg <sup>19)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre og Phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	q.s.	
	Ekstreakter af rosmarin	E 392	I alt 400 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) dog til fiskeolie og algeolie, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	
	Propylenglycolalginat	E 405	1 g/kg	
	Karayagummi	E 416		
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436		
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	q.s.	
	Polyglycerolestere	E 475		
	Sorbitanestere	E 491-495		
	Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559		
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>20)</sup>		
Sojabønnehemicellulose	E 426	1,5 g/l		

Tværbunden natrium-carboxymethylcellulose	E 468	Kun til produkter i fast form, 30 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Bivoks	E 901	q.s.	
Candelillavoks	E 902	q.s.	
Carnaubavoks	E 903	Kun til overflade behandling, 200 mg/kg	
Shellak	E 904	q.s.	
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953	q.s.	
Maltitol og maltitolsirup	E 965		
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Neotam	E 961	Kun til produkter i fast og flydende form samt til kosttilskud baseret på vitaminer og/eller mineraler som sirup eller i ikke-tygbar form, 2 mg/kg som smagsforstærker	
Polyvinylpyrrolidoner	E 1201-1202	Kun til tabletkonstruktion, q.s.	
Polyvinylalkohol	E 1203	Kun til produkter i kapsel- eller tabletkonstruktion, 18 g/kg	

	Pullulan	E 1204	Kun til kapsel- eller tabletprodukter, q.s.	
	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 1452	Kun til indkapslede vitaminpræparater, 35 g/kg	
	Triethylcitrat	E 1505	Kun til produkter i kapsel- eller tabletform, 3,5 g/kg	
	Polyethylenglycol	E 1521	Kun til produkter i kapsel- eller tabletform, 10 g/kg	
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*) Bekendtgørelse om fødevarer bestemt til særlig ernæring.

Kosttilskudsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 1440 af 15. december 2009 om kosttilskud.

Modermælkerstatningsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 1504 af 13. december 2007 om modermælkerstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.

Slankekostbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter, med senere ændringer.

Børnemadsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.

Bekendtgørelse nr. 268 af 13. april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål, med senere ændringer.

- 1) Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge spædbørn.
- 2) Som en undtagelse fra hovedreglen om, at overførselsbestemmelserne ikke finder anvendelse på disse produkter, tillades følgende stoffer dog overført, hvis de stammer fra brugen af næringsstofpræparater: natriumascorbat, E 301 (kun til overtræk af præparater indeholdende polyumættede fedtsyrer og højst 75 mg/l spiseklart produkt), arabisk gummi, E 414 (højst 150 g/kg næringsstofpræparat og højst 10 mg/kg spiseklart produkt), siliciumdioxid, E 551 (højst 10 g/kg næringsstofpræparat), manitol, E 421 (kun som bærestof for vitamin B 12 med et forhold mellem vitamin B 12 og manitol på mindst 1 til 1000) og stivelsenatriumoctenylsuccinat, E 1450 (kun til vitaminpræparater og højst 100 mg/kg spiseklart produkt samt til præparater indeholdende polyumættede fedtsyrer og højst 1 g/kg spiseklart produkt). Ved fremstilling af syrnede produkter må der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L-mælkesyre.
- 3) Hvis mere end ét af stofferne E 322, E 471, E 472c og E 473 tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.

- 4) Produkterne skal overholde bestemmelserne i bilag I i direktiv 2006/141/EØF.
- 5) I moder-mælkserstatninger og tilskudsblandinger må det totale indhold af phosphor højst være 22 mg/100 kJ, mens forholdet mellem calcium og phosphor skal være mindst 1,0 og højst 2,0. Se desuden bilag I og II i direktiv 2006/141/EF.
- 6) Kun til produkter til syge spædbørn på mindst 4 måneder til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.
- 7) Hvis mere end ét af stofferne E 407, E 410 og E 412 tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.
- 8) Produkter til reduktion af gastroøsofageal reflux.
- 9) Produkterne skal overholde bestemmelserne i bilag IV i direktiv 2006/141/EØF.
- 10) Kun til produkter til syge spædbørn.
- 11) Til behandling af dårlig proteinoptagelse, svækkelse af mave-/tarmkanalen eller medfødte stofskifteforstyrrelser.
- 12) Produkter til behandling af mave-/tarmforstyrrelser.
- 13) Kun til produkter til regulering af stofskifteforstyrrelser.
- 14) Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge småbørn.
- 15) Dog ikke til syge småbørn.
- 16) Til produkter til syge småbørn til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.
- 17) Kun til produkter til behandling af komæksintolerans eller medførte stofskifteforstyrrelser.
- 18) Til produkter til syge småbørn.
- 19) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 20) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

#### 14 Drikkevarer \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarer-tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.1 Ikke-alkoholholdige drikkevarer					
14.1.1 Vand					
14.1.1.1 Naturligt mineralvand og kildevand	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
14.1.1.2 Vand af dansk vandtypen og emballeret drikkevand					
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338		

		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til "prepared table water", i alt 500 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.1.2	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 500 mg/l	
Frukt- og grøntsags-saft		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/l	Til sød... saft og sødet ... saft
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger, i alt 2 g/l	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til ananas-, appelsin-, grapefrugt- og æblesaft til aftapning i cateringvirksomheder, i alt 50 mg/l, til druesaft til brug ved kirkelige handlinger, i alt 70 mg/l, til citron- og limesaft, i alt 350 mg/l og til koncentre-	

			ret druesaft til hjemmefremstilling af vin, i alt 2 g/l	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt <sup>2)</sup>
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	300 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
Diverse	Calciumcarbonat	E 170		
	Kaliumtartrater	E 336	Til druesaft, q.s.	
	Æblesyre	E 296	Til ananassaft, 3 g/l	
	Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
	Citronsyre	E 330	3 g/l	Til frugtsaft
	Pectiner	E 440	Til ananas- og passionsfrugtsaft, i alt 3 g/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til grøntsagssaft
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til ananassaft og sød ... saft, 10 mg/l	
	Carbondioxid	E 290		q.s.
Argon	E 938			
Helium	E 939			
Nitrogen	E 941			
Dinitrogenoxid	E 942			

		Oxygen	E 948					
		Hydrogen	E 949					
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Til grøntsags- saft, q.s.				
14.1.3 Frugt- og grøntsags- nektar	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til grøn- sagsnektar, q.s.				
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140					
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141					
		Karamelfarver	E 150a-d					
		Vegetabilsk kul	E 153					
		Carotener	E 160a					
		Paprikaekstrakt	E 160c					
		Rødbedefarve	E 162					
		Anthocyaniner	E 163					
		Calciumcarbonat	E 170					
		Titandioxid	E 171					
		Jernoxider og jern- hydroxider	E 172					
		Sødestof	Acesulfamkalium			E 950	350 mg/l	Kun til frugt- nektar <sup>2)</sup>
			Aspartam			E 951	600 mg/l	
Cyclaminsyre og cyclamater	E 952		I alt 250 mg/l					
Saccharin og salte deraf	E 954		I alt 80 mg/l					
Sucralose	E 955		300 mg/l					
Neohesperidindihy- drochalcon	E 959		30 mg/l					
Aspartam-acesul- famsalt	E 962		350 mg/l <sup>1)</sup>					
Diverse	Mælkesyre	E 270	5 g/l	Til frugtnektar				
	Ascorbinsyre	E 300	q.s.					
	Citronsyre	E 330	5 g/l					
	Pectiner	E 440	Til ananas- og passions- frugtnektar, i alt 3 g/l					
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg					



		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		Kun til grøntsags nektar
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/l	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Til grøntsagsnektar, q.s.	
14.1.4					
Aromatiserede drikkevarer o.l. produkter					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 300 mg/l, i kombination med E 210-213 dog kun i alt 250 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 150 mg/l	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun stammende fra frugtsaftkoncentrater, i alt 20 mg/l eller fra et indhold af glucosesirup på mindst 235 g/l, i alt 50 mg/l og til koncentrater på basis af findelugt eller frugtsaft, i alt 250 mg/l	
		Dimethyldicarbonat	E 242	250 mg/l	

Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 100 mg/l <sup>3)</sup>	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-caroten- al(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
Lutein	E 161b	q.s.		
Riboflavin	E 101			
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141			
Karamelfarver	E 150a-d			
Vegetabilsk kul	E 153			
Carotener	E 160a			
Paprikaekstrakt	E 160c			
Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			
Jernoxider og jern- hydroxider	E 172			
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l <sup>2)</sup>	

	Sucralose	E 955	300 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
	Saccharin og salter af	E 954	Til "gaseosa", i alt 100 mg/l	
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pulver på basis af frugt, 1 g/l	
	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 700 mg/l, til sportsdrikkevarer dog i alt 500 mg/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, i alt 20 g/l samt sportsdrikkevare, der indeholder valleprotein, i alt 4g/kg	
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	I alt 10 g/l	
	Ravsyre	E 363	3 g/l	Kun til pulver til privat tilberedning
	Propylenglycolalginat	E 405	300 mg/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/l	
	Saccharoseacetatsobutytrat	E 444	300 mg/l	
	Glycerolestere af fyrretharpiks	E 445	100 mg/l	Kun til uklare produkter
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Kun til produkter på basis af anis, kokosnød eller mandel, i alt 5 g/l	

		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l	
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstærker, i alt 0,5 mg/l	
		Neotam	E 961	Kun som smagsforstærker, i alt 2 mg/kg	
		Quillajaekstrakt	E 999	200 mg/l	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
14.1.5 Kaffe, kaffeerstatning, te, urtete og andre varme drikkevarer undtagen kakao					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende frugttete- og urtete-koncentrater, i alt 600 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Dimethyldicarbonat	E 242		Kun til flydende tekoncentrater, 250 mg/l
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pulver til tilberedning af aromatiseret te og urtete, 1 g/kg	
		Phosphorsyre	E 338		

Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til pulver til tilberedning af te og urtete, i alt 2 g/kg og til drikkevarer på basis af kaffe til brug i automater, i alt 2 g/l	
Saccharoseestere	E 473		
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Kun til flydende kaffe på dåse, i alt 1 g/l og til pulver til tilberedning af varme drikke, i alt 10 g/l	
Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til pulver til tilberedning af varme drikke, i alt 2 g/l	
Sorbitanestere	E 491-495	Kun til flydende frugtte-, te- og urtete-koncentrater, i alt 500 mg/l	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe – eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling af kaffebønner
Candelillavoks	E 902	q.s.	

		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog ikke til kaffe – bortset fra aromatiseret pulverkaffe – eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade	
14.2					
Alkoholholdige drikkevarer (herunder lav-alkoholholdige og alkoholfri produkter)					
14.2.1					
Øl	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til øl på fad med et indhold af tilsæt gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %, i alt 200 mg/l	Til øl på fad med et indhold af tilsæt gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %, i alt 400 mg/l
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til alkoholfrit øl på fad og øl på fad med et indhold af tilsæt gærings-	

			dygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %, i alt 200 mg/l	
	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	I alt 20 mg/l, til øl med sekundær gæring i fadet dog i alt 50 mg/l	
Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	25 mg/l	4)
	Aspartam	E 951	25 mg/l	
	Sucralose	E 955	10 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	10 mg/l	
	Neotam	E 961	1 mg/l	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	25 mg/l <sup>5)</sup>	
	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 vol. %, mørkt øl af typen "oud bruin" og øl med en minimumssurhed på 30 milliekvivalenter udtrykt som NaOH
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	250 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	10 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/l	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
Neotam	E 961	Kun til Bière de table/Tafel-		

				bier/Table beer (me et stamurtindhold på under 6 %) bortset fra "Obergäriges Einfachbier, 20 mg/l		
Diverse	Mælkesyre	E 270	q.s.			
	Ascorbinsyre og	E 300				
	Natriumascorbat	E 301				
	Citronsyre	E 330				
	Arabisk gummi	E 414				
	Propylenglycolalginat	E 405	100 mg/l			
	Carbondioxid	E 290	q.s.			
	Argon	E 938				
	Helium	E 939				
	Nitrogen	E 941				
	Dinitrogenoxid	E 942				
	Oxygen	E 948				
	Hydrogen	E 949				
14.2.2 Æblecider og pære- cider	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l		
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228				
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.		
		Curcumin	E 100			
		Tartrazin	E 102			
		Quinolingult	E 104			
		Sunset Yellow FCF	E 110			
		Carminer	E 120			
		Azorubin	E 122			
		Ponceau 4R	E 124			
		Allura Red AC	E 129			
		Patent Blue V	E 131			
Indigotin		E 132	I alt 200 mg/l			
Brillant Blue FCF		E 133				
Green S		E 142				
Black PN	E 151					



	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-caroten- al(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	50 mg/l	
	Neohesperidindihy- drochalcon	E 959	20 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
	Propylenglycolalgi- nat	E 405	Kun til æble- cider, 100 mg/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		

(Historisk)

		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/l	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l	
		Quillaiaekstrakt	E 999	200 mg/l	Kun til æblecider
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.3					
Vin					
14.2.3.1					
Bordvin og kvalitetsvin					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-28	Til alkoholfri vin, i alt 200 mg/l og til anden vin se forordning 606/2009 og note 6	
		Dimethyldicarbonat	E 242	Se forordning 606/2009	
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Lysozym	E 1105	Se forordning 606/2009	
		Fumarsyre	E 297		
		Polyoxyethylen(40)stearat	E 431	Se forordning 1873/84/EØF	

		Sorbitanmonostearat	E 491		
		Dimethylpolysiloxan	E 900		
		Metavinsyre	E 353	Se forordning 1622/2000	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		Se forordning 606/2009	
14.2.3.2 Mousse- rende vin og perlevin					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	Til alkoholfri vin, i alt 200 mg/l og til anden vin se forordning 606/2009 og note 6	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Dimethyldicarbonat	E 242		
		Lysozym	E 1105	Se forordning 606/2009	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til alkoholfri produkter, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til vin med reduceret	

				alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Metavinsyre	E 353	Se forordning 606/2009	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Se forordning 606/2009	
14.2.3.3 Hedvin	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	Se forordning 606/2009 og note 6	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Dimethyldicarbonat	E 242	Se forordning 606/2009	
		Lysozym	E 1105		
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Metavinsyre	E 353	Se forordning 1622/2000	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Se forordning 606/2009	
14.2.3.4 Aromatiseret vin m.m.	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino	I alt 100 mg/l
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		

(Historisk)

Sunset Yellow FCF	E 110				
Allura Red AC	E 129	Til Bitter soda og Bitter vino			
Amaranth	E 123	Kun til aperitifvin, 30 mg/l			
Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til Clarea, Sangria og Zurra			
Anthocyaniner	E 163	Til Americano, q.s.			
Curcumin	E 100	I alt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino – bortset fra enkelte af stofferne – eller til Clarea, Sangria og Zurra		
Tartrazin	E 102				
Quinolingult	E 104				
Sunset Yellow FCF	E 110				
Carminer	E 120				
Azorubin	E 122				
Ponceau 4R	E 124				
Allura Red AC	E 129				
Patent Blue V	E 131				
Indigotin	E 132				
Brillant Blue FCF	E 133				
Green S	E 142				
Black PN	E 151				
Brown HT	E 155				
Lycopen	E 160d				
$\beta$ -Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e				
$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f				
Lutein	E 161b				
Riboflavin	E 101				
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
Chlorophyll-kobber-kompleks og	E 141				

		chlorophyllin-kobber-kompleks			
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
14.2.4 Frugtvin m.m.	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	I alt 200 mg/l	
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 200 mg/l	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		

	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-caroten- al(C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
Diverse	Dimetyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/l	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og gua- nylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosi- nater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		

		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
14.2.5 Mjød	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 1 g/l	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider		E 474			
Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg		
Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg		
Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
Ribonucleotider		E 634-635			
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		
14.2.6 Spiritus					



14.2.6.1 Spiritus (omfattet af forord- ning 110/20 08/EF)					
	Antioxidant, konser- veringsstof	Svovldioxid og	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til pro- dukter med hele pærer, ialt 50 mg/l	
	Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l, dog bortset fra li- kør – ikke til de nedenfor nævnte pro- dukter, herun- der enkelte li- kører	
Karamelfarver		E 150a-d	Til brændevin af presserester af druer (bort- set fra Eau de vie de marc Marque natio- nale luxem- bourgeoise, Tsikoudia og Tsipouro), kornspiritus (bortset fra Eau de vie de seigle Marque nationale lu- xembourgeoi- se, Korn og Kornbrand), marc, rom, vinbrændevin, Bagaceira vel- ha, Brandy, Grappa invec- chiata, Wein- brand, Whi- skey og Whi- sky, q.s.		

(Historisk)

Curcumin	E 100	I alt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter – bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser– eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
Tartrazin	E 102		
Quinolingult	E 104		
Sunset Yellow FCF	E 110		
Carminer	E 120		
Azorubin	E 122		
Ponceau 4R	E 124		
Allura Red AC	E 129		
Patent Blue V	E 131		
Indigotin	E 132		
Brillant Blue FCF	E 133		
Green S	E 142		
Black PN	E 151		
Brown HT	E 155		
Lycopen	E 160d		
β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
Lutein	E 161b		
Riboflavin	E 101	q.s.	
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
Karamelfarver	E 150a-d		
Vegetabilsk kul	E 153		
Carotener	E 160a		

	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l	
	Sølv	E 174		Kun til likør
	Guld	E 175	q.s.	
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til emulgeret likør, 10 g/l	
	Karayagummi	E 416	Kun til ægge-likør, 10 g/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	Kun til uklare produkter, 100 mg/l	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/l	
	Polyglycerolestere	E 475	5 g/l	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 8 g/l	Kun til emulgeret likør
	Ammoniumchlorid	DK 87	25 g/l	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitol-sirup	E 965	Kun til likør, q.s.	
Lactitol	E 966			

		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.		
14. 2.6.2	Alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %					
		Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
			Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/l	
			Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til produkter med hele pærer, i alt 50 mg/l	
		Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l	
			Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l	
			Curcumin	E 100		
			Tartrazin	E 102		
			Quinolingult	E 104		
			Sunset Yellow FCF	E 110		
			Carminer	E 120		
			Azorubin	E 122		
			Ponceau 4R	E 124		
			Allura Red AC	E 129		
			Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 200 mg/l		
		Brillant Blue FCF	E 133			
		Green S	E 142			
		Black PN	E 151			
		Brown HT	E 155			
		Lycopen	E 160d			
		$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e			
		$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f			
		Lutein	E 161b			
		Riboflavin	E 101			

	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	250 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseacetatisobutytrat	E 444	300 mg/l	
	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	100 mg/l	Kun til uklare produkter
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/l	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 8 g/l	
	Ammoniumchlorid	DK 87	25 g/l	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
14.2.7 Blandinger af ikke-alkoholholdige drikkevarer med alkoholholdige drikkevarer omfattet af 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4 eller 14.2.6					
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	250 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	

	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l <sup>1)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/l	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

\*)Kaffebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

Saftbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 1412 af 10. december 2012 om frugtsaft m.v.

Rådets forordning nr. 1601/91 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine m.fl.

Mineralvandsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 1015 af 10. december 2003 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/l.
- 4) Energireduceret.
- 5) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 6) Der kan være fastsat andre grænseværdier for vin fra tredjelande.

## 15 Snacks

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
15.1 Snacks på basis af cerealer, kartofler eller stivelse	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200,		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/kg	I alt 1 g/kg
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til cerealie- og kartoffel-produkter, i alt 50 mg/kg	
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	Kun til cerealielprodukter, i alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	
		BHA	E 320		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til salte og tørre produkter, 10 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog 20 mg/kg	
			Curcumin	E 100	
			Tartrazin	E 102	
			Quinolingult	E 104	
			Sunset Yellow FCF	E 110	
			Carminer	E 120	
			Azorubin	E 122	
			Ponceau 4R	E 124	
Allura Red AC			E 129		
Patent Blue V			E 131		
Indigotin	E 132	Kun til salte og tørre produkter, i alt 100 mg/kg, til			



(Historisk)

			ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog i alt 200 mg/kg	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	500 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
	Sucralose	E 955	200 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	18 mg/kg	

	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500mg/kg <sup>2)</sup>		
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>		
	Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg		
	Karayagummi	E 416	5 g/kg		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg <sup>3)</sup>		
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg		
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		
	Ribonucleotider	E 634-635			
	Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling	
	Candelillavoks	E 902	q.s.		
	Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg		
	Shellak	E 904	q.s.		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		q.s.	
	Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968				
Neotam	E 961		Kun til tørre, krydrede snacks på basis af stivelse, spiseklare, færdigpakke-		

				de og indeholdende visse aromaer, 2 mg/kg som smagsforstærker	
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
15.2 Forarbejdede nødder	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/kg	Kun til produkter med overtræk, i alt 1 g/kg
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228		Kun til marinerede nødder, i alt 50 mg/kg
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	I alt 200 mg/kg <sup>1)</sup>	
		BHA	E 320		
		Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til salte produkter, 10 mg/kg
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	Kun til salte produkter, i alt 100 mg/kg	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155			
	Lycopen	E 160d			
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e			

	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
	Aspartam	E 951	500 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	200 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	18 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg <sup>2)</sup>	
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) <sup>1)</sup>	

Karayagummi	E 416	Kun til overtræk, 10 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635		
Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
Candelillavoks	E 902	q.s.	
Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
Shellak	E 904	q.s.	
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965		
Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968		
Neotam	E 961	Kun til coatede nødder, spiseklare, færdigpakke- de og indehol- dende visse aromaer, 2 mg/kg som smagsforstær- ker	
<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

### 16 Fødevarer, der ikke kan indplaceres i de øvrige grupper

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
-----------	-----------------------	-------------------------	-----	--------------

16.1 Aromatisere- rede des- serter på basis af vand					
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg <sup>1)</sup>	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carote- nal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		

	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg <sup>2)</sup>	3)
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
	Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geleagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre og phosphater	E 338		
		E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geleagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	

		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	6 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococin	E 957		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
16.2	Pynt og overtræk	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til sky, "toppings" og tangbaseret fiskevarelignen-



			de produkter, i alt 1 g/kg	
	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til sky og tangbaseret fiskevarelignende produkter, i alt 500 mg/kg	
	Svovldioxid	E 220		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til "toppings", i alt 40 mg/kg	
Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
	Curcumin	E 100	I alt 500 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
	Karamelfarver	E 150a-d		
Vegetabilsk kul	E 153			
Carotener	E 160a			

		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til "toppings", i alt 3 g/kg og til glaseringslag til grøntsager og kød, i alt 4 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	Kun til Fyld, pynt og overtræk til desserter, i alt 2,5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
16.3	Fyld til pasta	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg
16.4					

Fødevarer i tabletform <sup>4)</sup>	Diverse	β-Cyclodextrin	E 459	q.s.	
		Siliciumdioxid	E 551		
		Silikater	E 552-556, 559	q.s.	
16.5 Tørrede fødevarer i pulverform <sup>5)</sup>	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 10 g/kg	
		Siliciumdioxid	E 551		
		Silikater	E 552-556, 559	I alt 10 g/kg	
16.6 Produkter til smøring af bageforme o.l.	Diverse	Siliciumdioxid	E 551		
		Silikater	E 552-556, 559	I alt 30 g/kg	
		Butan	E 943a		
		Isobutan	E 943b	Kun til produkter af vegetabilsk olie i sprayform til erhvervsmæssig brug, q.s.	
		Propan	E 944		
16.7 Emulsionspray på basis af vand	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til produkter til smøring af bageforme, i alt 30 g/kg	
		Butan	E 943a		
		Isobutan	E 943b	q.s.	

		Propan	E 944		
		<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	
16.8	Andre forarbejdede fødevarer	<b>Stofferne sidst i afsnit A 1</b>		q.s.	

- 1) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) De stoffer, der er listet i denne gruppe, kan anvendes, hvis der er behov for flere stoffer end de, der er tilladt i den gruppe, hvor det tableformede produkt indplaceres. Se desuden under indplacering.
- 5) De stoffer, der er listet i denne gruppe, kan anvendes, hvis der er behov for flere stoffer end de, der er tilladt i den gruppe, hvor den tørrede fødevarer i pulverform indplaceres. Se desuden under indplacering.

**Liste over fødevarerilsætningsstoffer, der må anvendes i de af fødevarergrupperne 1-16, hvor dette er nærmere præciseret**

E 170	Calciumcarbonat
E 260	Eddikesyre
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetat
E 262	Natriumdiacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Mælkesyre
E 290	Carbondioxid
E 296	Æblesyre
E 300	Ascorbinsyre
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Ascorbylpalmitat
E 304	Ascorbylstearat
E 306	Tocopherolrig ekstrakt
E 307	$\alpha$ -Tocopherol
E 308	$\gamma$ -Tocopherol
E 309	$\delta$ -Tocopherol
E 322	Lecithiner
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronsyre
E 331	Mononatriumcitrat
E 331	Dinatriumcitrat

E 331	Trinatriumcitrat
E 332	Monokaliumcitrat
E 332	Trikaliumcitrat
E 333	Monocalciumcitrat
E 333	Dicalciumcitrat
E 333	Tricalciumcitrat
E 334	Vinsyre
E 335	Mononatriumtartrat
E 335	Dinatriumtartrat
E 336	Monokaliumtartrat
E 336	Dikaliumtartrat
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalat
E 350	Natriumhydrogenmalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalat
E 352	Calciumhydrogenmalat
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsyre
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar
E 407	Carrageenan
E 407a	Forarbejdet Eucheuma-tang
E 410	Johannesbrødkernemel*)
E 412	Guargummi*)
E 413	Traganth
E 414	Arabisk gummi
E 415	Xanthangummi*)
E 417	Taragummi*)
E 418	Gellangummi
E 422	Glycerol
E 440	Pectin
E 440	Amideret pectin
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose
E 460	Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Methylethylcellulose

E 466	Natriumcarboxymethylcellulose
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 500	Natriumcarbonat
E 500	Natriumhydrogencarbonat
E 500	Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonat
E 501	Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonat
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonat
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat
E 507	Saltsyre
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Svovlsyre
E 514	Natriumsulfat
E 514	Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfat
E 515	Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fedtsyrer
E 574	Gluconsyre
E 575	Glucono- $\delta$ -lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin

E 640	Natriumglycinat
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Dinitrogenoxid
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxideret stivelse
E 1410	Monostivelsephosphat
E 1412	Distivelsephosphat
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat
E 1420	Acetyleret stivelse
E 1422	Acetyleret distivelseadipat
E 1440	Hydroxypropylstivelse
E 1442	Hydroxypropyl-distivelsephosphat
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse

\*) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

### Afsnit A 2: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer

De nedenfor anførte stoffer må kun anvendes som tekniske hjælpestoffer og alene ved fremstilling af de anførte fødevarer.

Fødevarer	Teknisk hjælpestof	Nr.	Bemærkninger
4.1.2 Overfladebehandlede frugter og grøntsager	Natriumhypochlorit	DK 82	Kun til vask af valnødder med skal
5.2 Konfekturprodukter	Paraffinolie (høj vis- kositet) Paraffinolie (middel viskositet)	DK 85 DK 86	Kun som slip- middel til la- kridsprodukter og produkter på basis af sukker
7.1 Brød og almindeligt bagværk	Paraffinolie (høj vis- kositet) Paraffinolie (middel viskositet)	DK 85 DK 86	Kun til indfedt- ning af indfyld- ningstragte og indvendige ma- skindele i afve- jemaskiner til brød

(Historisk)

	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83 DK 84	20 mg/kg 50 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmøremiddel
7.2 Finere bagværk	Termisk oxideret sojaolie			
	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83 DK 84	20 mg/kg 50 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmøremiddel
	Termisk oxideret sojaolie			

Ved fremstilling af de nedenfor anførte fødevarer må kun de anførte stoffer anvendes som tekniske hjælpestoffer i forbindelse med de anførte produktionsprocesser.

Fødevare	Teknisk hjælpestof	Nr.	Bemærkninger
Kaseinat	Carbonater, citrater, hydroxi-der og phosphater af ammonium, calcium, kalium, magnesium og natrium		Som neutraliseringsmiddel og eventuelt buffer
Løbekasein	Osteløbe og andre mælkekoagulerende enzymer		Som udfældningsmiddel
Syrekasein	Eddikesyre Mælkesyre Citronsyre Phosphorsyre Saltsyre Svovlsyre Mælkesyrebakterier	E 260 E 270 E 330 E 338 E 507 E 513	Som udfældningsmiddel

#### Afsnit B: Tilsætninger efter deres formål

#### Antioxidanter og konserveringsstoffer

Nr.	Navn
E 200	Sorbinsyre



(Historisk)

E 202	Kaliumsorbit
E 203	Calciumsorbit
E 210	Benzoesyre
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E 220	Svovldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit
E 231	o-Phenylphenol
E 232	Natrium-o-phenylphenolat
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylentetramin
E 242	Dimethyldicarbonat
E 249	Kaliumnitrit *)
E 250	Natriumnitrit *)
E 251	Natriumnitrat
	Fast natriumnitrat
	Flydende natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 280	Propionsyre
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat
E 284	Borsyre
E 285	Natriumtetraborat
	(Boraks)
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 315	Erythorbinsyre
E 316	Natriumerythorbat
E 319	Tertiær butyl-hydroquinon (TBHQ)

(Historisk)

E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)
E 586	4-Hexylresorcinol
E 1105	Lysozym

\*) Kun i form af nitritsalt, jf. denne bekendtgørelse.

#### Farvestoffer

Det er tilladt at anvende aluminiumlakker af de nedenfor anførte farvestoffer..

Nr.	Navn
E 100	Curcumin
E 101	Riboflavin
E 101	Riboflavin-5'-phosphat
E 102	Tartrazin
E 104	Quinolingult
E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)
E 120	Carminer (Carminsyre, Cochenille)
E 122	Azorubin (Carmoisin)
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R (Cochenillerød A)
E 127	Erythrosin
E 128	Red 2G
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotin (Indigocarmin)
E 133	Brilliant Blue FCF
E 140	Chlorophyll
E 140	Chlorophylliner
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks
E 141	Chlorophyllin-kobber-kompleks
E 142	Green S
E 150a	Karamel
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel
E 150c	Ammonieret karamel

(Historisk)

E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel
E 151	Black PN (Brilliant Black BN)
E 153	Vegetabilsk kul
E 154	Brown FK
E 155	Brown HT
E 160a	Blandede carotener Plantecarotener Algecarotener
E 160a	$\beta$ -Caroten $\beta$ -Caroten, syntetisk $\beta$ -Caroten fra Blakeslea trispora
E 160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin) Opløsningsmiddelekstraheret bixin og norbixin Baseekstraheret annatto Olieekstraheret annatto
E 160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)
E 160d	Lycopen
E 160e	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)
E 160f	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)- ethylester
E 161b	Lutein
E 161g	Canthaxanthin
E 162	Rødbedefarve (Betaniner)
E 163	Anthocyaniner
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Jernoxider og jernhydroxider
E 173	Aluminium
E 174	Sølv
E 175	Guld
E 180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK)

## Sødestoffer

Nr.	Navn
-----	------

(Historisk)

E 420	Sorbitol
E 420	Sorbitolsirup
E 421	Mannitol
	Mannitol
	Mannitol fremstillet ved gæring
E 950	Acesulfamkalium
E 951	Aspartam
E 952	Cyclaminsyre
E 952	Calciumcyclamat
E 952	Natriumcyclamat
E 953	Isomalt
E 954	Saccharin
E 954	Calciumsaccharin
E 954	Kaliumsaccharin
E 954	Natriumsaccharin
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatococin
E 959	Neohesperidindihydrochalcon
E 961	Neotam
E 962	Aspartam-acesulfamsalt
E 965	Maltitol
E 965	Maltitolsirup
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

### Diverse stoffer

Nr.	Navn
E 170	Calciumcarbonat
E 260	Eddikesyre
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetat
E 262	Natriumdiacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Mælkesyre
E 290	Carbondioxid
E 296	Æblesyre
E 297	Fumarsyre
E 300	Ascorbinsyre
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Ascorbylpalmitat
E 304	Ascorbylstearat
E 306	Tocopherolrig ekstrakt

(Historisk)

E 307	$\alpha$ -Tocopherol
E 308	$\gamma$ -Tocopherol
E 309	$\delta$ -Tocopherol
E 322	Lecithiner
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronsyre
E 331	Mononatriumcitrat
E 331	Dinatriumcitrat
E 331	Trinatriumcitrat
E 332	Monokaliumcitrat
E 332	Trikaliumcitrat
E 333	Monocalciumcitrat
E 333	Dicalciumcitrat
E 333	Tricalciumcitrat
E 334	Vinsyre
E 335	Mononatriumtartrat
E 335	Dinatriumtartrat
E 336	Monokaliumtartrat
E 336	Dikaliumtartrat
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 338	Phosphorsyre
E 339	Mononatriumphosphat
E 339	Dinatriumphosphat
E 339	Trinatriumphosphat
E 340	Monokaliumphosphat
E 340	Dikaliumphosphat
E 340	Trikaliumphosphat
E 341	Monocalciumphosphat
E 341	Dicalciumphosphat
E 341	Tricalciumphosphat
E 343	Monomagnesiumphosphat
E 343	Dimagnesiumphosphat
E 350	Natriummalat
E 350	Natriumhydrogenmalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalat
E 352	Calciumhydrogenmalat
E 353	Metavinsyre
E 354	Calciumtartrat
E 355	Adipinsyre
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat

(Historisk)

E 363	Ravsyre
E 380	Triammoniumcitrat
E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (Calciumdinatrium - EDTA)
E 392	Ekstrakter af rosmarin
E 400	Alginsyre
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 405	Propylenglycolalginat
E 406	Agar
E 407	Carrageenan *)
E 407a	Forarbejdet Eucheuma-tang *)
E 410	Johannesbrødkernemel
E 412	Guargummi
E 413	Traganth
E 414	Arabisk gummi (Akaciegummi)
E 415	Xanthangummi
E 416	Karayagummi
E 417	Taragummi
E 418	Gellangummi
E 420	Sorbitol
E 420	Sorbitolsirup
E 421	Mannitol Mannitol Mannitol fremstillet ved gæring
E 422	Glycerol
E 425	Konjacgummi
E 425	Konjacglucomannan
E 426	Sojabønnehemicellulose
E 427	Cassiagumme
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat
E 432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)

E 435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)
E 440	Pectin *)
E 440	Amideret pectin *)
E 442	Ammoniumphosphatider
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat
E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks
E 450	Dinatriumdiphosphat
E 450	Trinatriumdiphosphat
E 450	Tetranatriumdiphosphat
E 450	Tetrakaliumdiphosphat
E 450	Dicalciumdiphosphat
E 450	Monocalciumdiphosphat
E 451	Pentanatriumtriphosphat
E 451	Pentakaliumtriphosphat
E 452	Natriumpolyphosphater Opløseligt polyphosphat Uopløseligt polyphosphat
E 452	Kaliumpolyphosphater
E 452	Natriumcalciumpolyphosphater
E 452	Calciumpolyphosphater
E 459	β-Cyclodextrin
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose
E 460	Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Methylethylcellulose
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose(Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
E 468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose(Tværbunden cellulosegummi)
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose(Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer

(Historisk)

E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer
E 474	Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat
E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer
E 479b	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 481	Natriumstearoyllactylat
E 482	Calciumstearoyllactylat
E 483	Stearyl tartrat
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat
E 500	Natriumcarbonat
E 500	Natriumhydrogencarbonat
E 500	Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonat
E 501	Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonat
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonat
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)
E 507	Saltsyre
E 508	Kaliumchlorid



(Historisk)

E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 512	Stannochlorid
E 513	Svovlsyre
E 514	Natriumsulfat
E 514	Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfat
E 515	Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 535	Natriumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid
E 538	Calciumferrocyanid
E 541	Natriumaluminiumphosphat, surt
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilikat
E 553a	Magnesiumsilikat
E 553a	Magnesiumtrisilikat
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilikat
E 555	Kaliumaluminiumsilikat
E 556	Calciumaluminiumsilikat
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)
E 570	Fedtsyrer
E 574	Gluconsyre
E 575	Glucono- $\delta$ -lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 579	Ferrogluconat
E 585	Ferrolactat
E 620	Glutaminsyre
E 621	Mononatriumglutamat
E 622	Monokaliumglutamat

(Historisk)

E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 626	Guanylsyre
E 627	Dinatriumguanylat
E 628	Dikaliumguanylat
E 629	Calciumguanylat
E 630	Inosinsyre
E 631	Dinatriuminosinat
E 632	Dikaliuminosinat
E 633	Calciuminosinat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotider
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotider
E 640	Glycin
E 640	Natriumglycinat
E 650	Zinkacetat
E 900	Dimethylpolysiloxan
E 901	Bivoks, hvidt og gult
E 902	Candelillavoks
E 903	Carnaubavoks
E 904	Shellak
E 905	Mikrokrystallinsk voks
E 907	Hydrogeneret poly-1-decen
E 912	Montansyreestere
E 914	Oxideret polyethylenvoks
E 920	L-Cystein
E 927b	Carbamid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Dinitrogenoxid
E 943a	Butan
E 943b	Isobutan
E 944	Propan
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 950	Acesulfamkalium
E 951	Aspartam
E 953	Isomalt
E 957	Thaumatococcus
E 959	Neohesperidindihydrochalcon
E 965	Maltitol
E 965	Maltitolsirup
E 966	Lactitol

(Historisk)

E 967	Xylitol
E 968	Erythritol
E 999	Quillaiæekstrakt
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalkohol
E 1204	Pullulan
E 1404	Oxideret stivelse
E 1410	Monostivelsephosphat
E 1412	Distivelsephosphat
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat
E 1420	Acetyleret stivelse
E 1422	Acetyleret distivelseadipat
E 1440	Hydroxypropylstivelse
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse
E 1452	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat
E 1505	Triethylcitrat
E 1518	Glyceryltriacetat
E 1521	Polyethylenglycoler
DK 87	Ammoniumchlorid
DK 85	Paraffinolie (høj viskositet)
DK 86	Paraffinolie (middel viskositet)
DK 80	Diammoniumphosphat
DK 81	Kiselsyre
DK 82	Natriumhypochlorit
DK 83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer
DK 84	Termisk oxideret sojaolie

\*) Må justeres med sukkerarter, jf. bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer.

### Afsnit C: Indeks over fødevarer

Fødevarer	Indplacering
Abrikoser, tørrede	4.3.1

Acidophilusmælk	1.2.1.1
Agurker, syltede	4.3.2
Americano	14.2.3.4
Ananassaft	14.1.2
Aniskoncentrat	14.1.4
Aperitifvin	14.2.3.4
Appelsiner	4.1.1, 4.1.2
Asier, syltede	4.3.2
Bacon	8.2.1, 8.2.2
Bagaceira velha	14.2.6.1
Bagegær	12.8
Bagværk	7
Bambusskud, konserverede	4.3.3
Banuner	4.1.1, 4.1.2
Battere	6.6
Bayonneskinke	8.2.1, 8.2.2
Bearnaisesauce	12.6.1, 12.6.2
"Beverage whiteners"	1.3.2, 1.5.2
Bigarreaux-kirsebær	4.3.3
Biskuit	7.2
Bitter soda	14.2.3.4
Bitter vino	14.2.3.4
Blodpølse	8.3.2
Blæksprutter	9
Bløddyr	9
Blåskimmeloste	1.6.2
Boghvedegryn	6.1
Bolsjer	5.2
Boller	7.1
Bouillon	12.5
Bov, kogt	8.2.2
Brandy	14.2.6.1
Brød	7.1
Brændevin	14.2.6.1
Budding	1.7, 6.5, 13.2
Bulgur	6.1
Butterdej	7.2
Byggryn	6.1
Bælgfrugter	4
Bær	4
Bærmest	14.1.2
Bønnespirer	4.1.1, 4.3.3
Børnemad	13.2
Cacaomælk	1.1.2

Cappuccinopulver	14.1.5
Cervelatpølse	8.3.2
Champagne	14.2.3.2
Champignon	4
Chokolade	5.1
Chokolade, fyldt	5.1, 5.2
Chokolade, hvid	5.1
Chokolademousse	1.7, 10.5
Chokolademælk	1.1.2
Chorizo-pølse	8.3.1
Chutney	4.3.6
Cider	14.2.2
Cikorie	14.1.5
Cikorieekstrakt	14.1.5
Citroner	4.1.1, 4.1.2
Citronsaft	14.1.2
Citrusskal, kandiseret	4.3.5
Clarea	14.2.3.4
Cocktailbær	4.3.5
Cognac	14.2.6.1
Cornflakes	6.3
Crangon crangon, rejer	9
Crangon vulgaris, rejer	9
Crème fraîche	1.2.1.1
Desserter	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 10.5, 13.2, 16.1
Dressings	12.6.1, 12.6.2
Drikkeyoghurt	1.1.2
Druemost	14.1.2
Druesaft	14.1.2
Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise	14.2.6.1
Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise	14.2.6.1
Eddike	12.3
Emulsionsspray	16.6
Ermol	1.4.4, 1.5.2
Ermolis	3
Farin	11.2
Farmerpølser	8.3.1
Fasaner, kød af	8
Fedtstoffer, animalske	2.1.1
Fedtstoffer, vegetabiliske	2.1.2
Feta	1.6.2
Figenpålæg	4.3.1, 12.7

Filet	8.2.1
Fisk	9
Fiskeboller	9.3.1.1, 9.5
Fiskefars	9.1.1, 9.2.1
Fiskefrikadeller	9.3.2
Fiskeolie	2.1.1
Fiskepostej	9.3.1.1
Fiskerogn	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5
Fjerkrækød	8
Fladbrød	7.1
Flormelis	11.2
Flutes	7.1
Flækesteg	8.1.1, 8.2.2
Flæskesvær	8.2.2
Fløde	1.4.1, 1.4.2
Flødeis	3
Flødeost	1.6.1
Flødepulver	1.5.2
Fløderand	1.7
Flødeskum	1.4.1, 1.4.2
Franskbrød	7.1
Fromage	10.5
Frugt, kandiseret	4.3.5
Frugter	4
Frugtbrændevin	14.2.6.1
Frugtcocktail	4.3.3
Frugtgrød	4.3.7
Frugtis	3
Frugtkompot	4.3.6
Frugtnektar	14.1.3
Frugtpuré	4.3.6
Frugtsaft	14.1.2
Frugtsauce	4.3.6
Frugtspirit	14.2.6.1
Frugtsuppe	4.3.7
Frugtvín	14.2.4
Frugtyoghurt	1.7
Frø	4
Frølår	8
Fårekød	8
"Gaseosa"	14.1.4
Gelatine	12.9
Gelé	4.3.4.1, 4.3.4.2
Gheeolie	2.1.1

Glucose	11.1
Glucosesirup	11.1
Gluten	12.9
Grappa	14.2.6.1
Grappa invecchiata	14.2.6.1
Gryn	6.1
Grøntsager	4
Grøntsagssaft	14.1.2
Grøntsager, kandiserede	4.3.5
Gær	12.8
Gæringseddike	12.3
Gærprotein, hydrolyseret	12.2
Halspastiller	5.2
Hamburgerryg	8.2.1, 8.2.2
Hasselnødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Havregryn	6.1
Hedvin	14.2.3.3
Hirse	6
Hirse mel	6.2
Hollandaisesauce	12.6.1, 12.6.2
Honning	11.3
Hummere	9
Hvedeflager	6.1
Hvedemel	6.2
Hvidløgspulp	4.1.3
Hvidskimmeloste	1.6.2
Hytteost	1.6.1
Hønsesalat	12.7
Ingefær, tørret	4.3.1
Italiensk salat	12.7
Jagtpølse	8.3.2
Jomfruolie	2.1.2
Jordnødder, saltede	15.2
Juice	14.1.2
Kaffe	14.1.5
Kaffeerstatning	14.1.5
Kakao	5.1
Kakaomælk	1.1.2
Kammerjunkere	7.2
Kandis	11.2
Kaniner, kød af	8
Karameller	5.2
Karry	12.2
Kartoffelchips	15.1

Kartoffeldej	4.3.6
Kartoffelflager, -granulater, -pulver	4.3.1
Kartoffelmel	6.2
Kartoffelstivelse	6.2
Kartofler, kogte	4.3.3, 4.3.6
Kastanjecreme	4.3.4.1
Kaviar	9.4.3
Kefir	1.2.1.1
Ketchup	12.6.2
Kiks	7.2, 13.2
Kildevand	14.1.1.1
Kippers	9.5
Kirsebærsauce	4.3.6
Klid	6.2
Klipfisk	9.3.3
Knækbrød	7.1
Kogepølser	8.3.2
Kogsalt	12.1
Kokosmel	4.3.1
Kokosmælk	4.3.6
Konfekturprodukter	5.2
Konsumfløde	1.4.1, 1.4.2
Konsumis	3
Konsummælk	1.1.1.1
Korn	6.1
Korn	14.2.6.1
Kornbrand	14.2.6.1
Kornkaffe	14.1.5
Kornspiritus	14.2.6.1
Kosttilskud	13.6
Kransekage	7.2
Krebsdyr	9
Krebsdyrpostej	9.3.1.2
Krydderbrisling	9.4.2
Krydderier	12.2
Kryddersild	9.4.2
Kryddersmør	2.2.1.1
Krydderurter	12.2
Kvan, kandiseret	4.3.5
Kvarg	1.6.1
Kvarg med frugt	1.7
Kærnemælk	1.1.1.2
Kærnemælkkoldskål	1.1.2
Kærnemælkspulver	1.5.2



Kød	8
Kød, hakket	8.1.2
Kød, marineret	8.1.2
Kødboller	8.3.2
Kødekstrakt	12.2
Kødfars	8.1.2
Kødpaté	8.3.2
Kødpie	8.3.2
Kødpostej	8.3.2
Kødpølse	8.3.2
Lakrids	5.2
Laks, gravad	9.3.3
Langæg	10.4
Letmælk	1.1.1.1
Lever	8.1.1, 8.2.2
Leverpostej	8.3.2
Leverpostej, ubagt	8.1.2
Likør	14.2.6.1
Limesaft	14.1.2
Limonade	14.1.4
Limonadeis	3
Linser	4.3.1
Litchi-blommer	4.3.3
London gin	14.2.6.1
Læskedrikke	14.1.4
Madeira	14.2.3.3
Majskolber	4.1.1
Majsmel	6.2
Majsolie	2.1.2
Majsstivelse	6.2
Makaroni	6.4
Makrel, røget	9.3.3
Makrel i tomat	9.5
Makroner	7.2
Malakoffpølser	8.3.2
Mandler	4.1.1
Mandler, ristede	15.2
Mangochutney	4.3.6
Maraschino	14.2.6.1
Marc	14.2.6.1
Marcipan	5.2
Marengs	7.2
Margarine	2.2.1.2
Marmelade	4.3.4.1. 4.3.4.2

Mayonnaise	12.6.1
Medisterpølse	8.1.2, 8.3.2
Mel	6.2
Melasse	11.2
Milkshake	1.1.2
Mimolette-ost	1.6.2
Minarine	2.2.2
Mineralprodukter	13.6
Mineralvand	14.1.1.1
Mistra	14.2.6.1
Mjød	14.2.5
Modermælkserstatninger	13.1
Morbier-ost	1.6.2
Morgenmadscerealier	6.3
Mortadella	8.3.2
Most	14.1.2
Mozzarella	1.6.1
Muslinger	9
Müsli	6.3
Myseost	1.6.3
Mælk	1.1.1.1
Mælkedesserter	1.7
Mælkeis	3
Mælkeprodukter	1
Mælkepulver	1.5.1
Mørbrad	8.1.1, 8.2.1, 8.2.2
Mørdej	7.2
Nan-brød	7.1
Nektar	14.1.3
Nougat	5.1, 5.2
Nudler	6.4
Nødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Nødder, forarbejdede	15.2
Nødder, ristede	15.2
Oksefedt	2.1.1
Olie, animalsk	2.1.1
Olie, vegetabilsk	2.1.2
Oliven	4.3.2
Olivenolie	2.1.2
Ost, modnet	1.6.2
Ost, umodnet	1.6.1
Osteskorpe, spiselig	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5
Ouzo	14.2.6.1
Overgangskost	13.2

Overtræk	16.2*)
Overtrækschokolade	5.1
Pandekager	7.2
Paneringsdej	6.6
Papaya, tørret	4.3.1
Parmaskinke	8.2.1
Pasta	6.4
Peanuts	15.2
Pebermakrel	9.3.3
Peberrodspulp	4.1.3
Perlebyggryn	6.1
Piccalilli	4.3.2
Pickles	4.3.6
Pighuder	9
Piskeskum	1.4.4
Pizzabunde	7.1
Plantemargarine	2.2.1.2
Polenta	4.3.6
Popcorn	15.1
Portvin	14.2.3.3
”Prepared table water”	14.1.1.2
Proteiner, hydrolyserede	12.2
Proteinprodukter, fiskelignende	12.9
Proteinprodukter, kødlignende	12.9
Provolone-ost	1.6.2
Pynt	16.2*)
Pærecider	14.2.2
Pølsebrød	7.1
Pølser, bayerske	8.3.2
Pølser, hot-dog	8.3.2
Rasp	7.1
Ravioli, fyld til	16.3
Reaktionsaromaer	12.2
Red leicester-ost	1.6.2
Rejer	9
Relishes	4.3.6
Remoulade	12.6.1
Ris	6.1
Risengrød	6.5
Rismel	6.2
Roastbeef	8.1.1, 8.1.2, 8.2.2
Rodfrugter	4
Rogn	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5
Rom	14.2.6.1

Rosiner	4.3.1
Rugbrød	7.1
Rundstykker	7.1
Russisk salat	12.7
Rygeost	1.6.1
Rødbeder, syltede	4.3.2
Rødkål, syltet	4.3.2
Sage derby-ost	1.6.2
Sago	6.1
Salami	8.3.1, 8.3.2
Salater, hønse-, italiensk, russisk m.v.	12.7
Sambuca	14.2.6.1
Sangria	14.2.3.4
Salt	12.1
Salt, natriumreduceret	12.1
Saucer	4.3.6, 12.6.1, 12.6.2
Sauerkraut	4.3.8
Scones	7.2
Semuljegryn	6.2
Sennep	12.4
Sherry	14.2.3.3
Sigtebrød	7.1
Sild, marinerede	9.4.1
Sirup	11.1, 11.2, 16.2
Skimmeloste	1.6.2
Skinke	8.1.1, 8.2.1, 8.2.2
Skinke, gravad	8.2.1
Skummetmælk	1.1.1.1
Skummetmælkspulver	1.5.1
Sky	16.2
Skærekager	7.2
Slankekostprodukter	13.4
Smagspræparater	12.2
Smelteost	1.6.4
Smør	2.2.1.1
Smørepålæg	12.7
Småkager	7.2
Snacks	15
Snegle	8
Sodavand	14.1.4
Sojadrik	1.1.2
Sojaolie	2.1.2
Sojaprotein	12.9
Sojasauce	12.6.2

Solsikkeolie	2.1.2
Sorbet	3
Spaghetti	6.4
Spegepølse	8.3.1, 8.3.2
Spegeskinke	8.2.1
Spirer	4.1.1, 4.3.3
Sportsdrikke	14.1.4
Spiritus	14.2.6.1, 14.2.6.2
Stivelse	6.2
Stivelse, alkalibehandlet	6.2
Stivelse, bleget	6.2
Stivelse, enzymbehandlet	6.2
Stivelse, fysisk modificeret	6.2
Stivelse, syrebehandlet	6.2
Sukat	4.3.5
Sukker	11.1
Suppe	12.5
Surimi	9.2.1, 9.3.1.1, 9.4.4, 9.5
Surkål	4.3.8
Sylte	8.2.2
Svampe	4
Svinefedt	2.1.1
Syltetøj	4.3.4.2
Syrup	14.1.4
Sød ... saft	14.1.2
Sødet ... saft	14.1.2
Sødmælk	1.1.1.1
Sølaks	9.4.3
Tacoskaller	7.1
Tarme, spiselige	8.4
Te	14.1.5
Tilskudsblandinger	13.1
Tofu	1.6.5
Tomatketchup	12.6.2
Tomatpasta	4.3.3, 4.3.6
Tomatpuré	4.3.6
Tomatsauce	12.6.2
”Toppings”	16.2
Tortillas	7.1
Tsikoudia fra Kreta	14.2.6.1
Tsipouro fra Makedonien, Thessalien og Tirnavos	14.2.6.1
Tun i olie	9.5
Tvebakker	7.1, 13.2

(Historisk)

Tyggegummi	5.3
Tykmælk	1.2.1.1
Tørgær	12.8
Urtete	14.1.5
Vafler	7.2
Valledrikke	1.1.2
Valleost	1.6.3
Valleproteinost	1.6.3
Valnødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Vermouth	14.2.3.4
Vildt, kød af	8
Vin	14.2.3
Vin, alkoholfri	14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.4
Vinbrændevin	14.2.6.1
Vindruekerneolie	2.1.2
Vineddike	12.3
Vingummi	5.2
Vitaminprodukter	13.6
Weinbrand	14.2.6.1
Whiskey	14.2.6.1
Whisky	14.2.6.1
Whiteheart-kirsebær	4.3.3
Wienerbrød	7.2
Wienerpølse	8.3.2
Wiltshirebacon	8.2.1
Ylette	1.2.1.1
Ymer	1.2.1.1
Yoghurt, drikke	1.1.2
Yoghurt med frugt/frugtsaft	1.7
Yoghurt naturel	1.2.1.1
Yoghurtis	3
Zurra	14.2.3.4
Æblecider	14.2.2
Æblemost	14.1.2
Æbleskiver	6.5
Æg	10
Ærteprotein	12.9
Øl	14.2.1
Øllebrød	6.5

\*) Pynt og overtræk, der kun tillades i enkelte fødevarergrupper, er opført i disse grupper.

#### Afsnit D: Indeks over tilsætningsstoffer

For de af stofferne i listen på sidst i afsnit A 1, der må anvendes i vin i henhold til de i afsnit A1 anførte forordninger, er der ikke nogen henvisning til de relevante fødevarergrupper.

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Acesulfamkalium	E 950	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Acetyleret distivelseadipat	E 1422	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Acetyleret distivelsephosphat	E 1414	Som acetyleret distivelseadipat
Acetyleret oxideret stivelse	E 1451	Som acetyleret distivelseadipat
Acetyleret stivelse	E 1420	Som acetyleret distivelseadipat
Adipinsyre	E 355	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.2, 10.5, 14.1.4, 16.1
Agar	E 406	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Akaciegummi	E 414	Se arabisk gummi
Alginsyre	E 400	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1,

		9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Allura Red AC	E 129	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Aluminium	E 173	5.2
Aluminiumammoniumsulfat	E 523	4.3.5, 10.2, 10.3, 10.4
Aluminiumkaliumsulfat	E 522	Som aluminiumammoniumsulfat
Aluminiumnatriumsulfat	E 521	Som aluminiumammoniumsulfat
Aluminiumsilikat	E 559	1.6.1., 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 12.1, 12.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Aluminiumsulfat	E 520	Som aluminiumammoniumsulfat
Amaranth	E 123	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5, 14.2.3.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2
Amideret pectin	E 440	Som pectin
Ammonieret karamel	E 150c	Som karamel
Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d	Som karamel
Ammoniumalginat	E 403	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ammoniumcarbonat	E 503	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2,



		8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ammoniumchlorid	DK 87	5.2, 5.3, 14.2.6.1., 14.2.6.2
Ammoniumhydrogencarbonat	E503	Som ammoniumcarbonat
Ammoniumhydroxid	E 527	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ammoniumphosphatider	E 442	5.1, 5.2
Annattoekstrakter	E 160b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 6.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.3.3, 10.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Anthocyaniner	E 163	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	E 160f	Som $\beta$ -apo-8'-carotenal(C30)

Arabisk gummi	E 414	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Argon	E 938	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ascorbinsyre	E 300	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ascorbylpalmitat	E 304	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5,

		1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ascorbylstearat	E 304	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Aspartam	E 951	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Azorubin	E 122	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Bentonit	E 558	Kun i afsnit F
Benzoesyre	E 210	1.7, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 10.2, 12.2, 12.4,

		12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.6.2, 16.2
Betaniner	E 162	Se rødbedefarve
BHA	E 320	Se butylhydroxyanisol
BHT	E 321	Se butylhydroxytoluen
Bivoks, hvid og gul	E 901	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Bixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Black PN	E151	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Blandede carotener	E 160a	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Blandede eddike- og vinsyre- estere af mono- og diglyce- rider af fedtsyrer	E 472f	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Boraks	E 285	Se natriumtetraborat
Borsyre	E 284	9.4.3
Brilliant Black BN	E 151	Se black PN
Brilliant Blue FCF	E 133	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4,

		14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Brown FK	E 154	÷
Brown HT	E 155	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Butan	E 943a	16.6, 16.7
Butylhydroxyanisol	E 320	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2
Butylhydroxytoluen	E 321	2.1.1, 2.1.2, 5.3, 13.6
Calcium-5'-ribonucleotider	E 634	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumacetat	E 263	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumalginat	E 404	Som alginsyre
Calciumaluminiumsilikat	E 556	Som aluminiumsilikat
Calciumascorbat	E 302	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9,

		5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumbenzoat	E 213	Som benzoesyre
Calciumcarbonat	E 170	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2. 5, 14.2.6. 1, 14.2. - 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumchlorid	E 509	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Calciumdiglutamat	E 623	Som glutaminsyre
Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Se calciumdinatriumethylendiamintetraacetat
Calciumdinatriumethylen-diamintetraacetat	E 385	2.2.2, 4.3.3, 8.3.2, 9.2.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 12.6.1
Calciumferrocyanid	E 538	12.1
Calciumgluconat	E 578	Som gluconsyre
Calciumguanylat	E 629	Som guanylsyre
Calciumhydrogenmalat	E 352	Som calciummalat

Calciumhydrogensulfit	E 227	Som svovldioxid
Calciumhydroxid	E 526	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciuminosinat	E 633	Som inosinsyre
Calciumlactat	E 327	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciummalat	E 352	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumoxid	E 529	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.

		1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumpolyphosphater	E 452	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1. 1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2. 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Calciumpropionat	E 282	Som propionsyre
Calciumsaccharin	E 954	Som saccharin
Calciumsalte af fedtsyrer	E 470a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumsilikat	E 552	Som aluminiumsilikat
Calciumsorbit	E 203	Som sorbinsyre
Calciumstearoyllactylat	E 482	1.3.2, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.5, 7.1, 7.2, 8.3.2, 10.5, 13.3, 13.4, 14.1.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 16.1
Calciumsulfat	E 516	Som svovlsyre
Calciumsulfid	E 226	Som svovldioxid
Calciumtartrat	E 354	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5,



		14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Candelillavoks	E 902	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Canthaxanthin	E 161g	÷
Capsanthin	E 160c	Se paprikaekstrakt
Capsorubin	E 160c	Se paprikaekstrakt
Carbamid	E 927b	5.3
Carbondioxid	E 290	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1. 1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.1, 14.1.1. 2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2. 1, 14.2. 2, 14.2.3.4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2. 6. 1, 14.2. 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Carboxymethylcellulose	E 466	Se natriumcarboxymethylcellulose
Carminer	E 120	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Carminsyre	E 120	Se carminer
Carmoisin	E 122	Se azorubin
Carnaubavoks	E 903	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
β-Caroten	E 160a	Som blandede carotener
Carrageenan	E 407	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3,

		9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Cassiagummi	E 427	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.6.4, 1.7, 3, 7.2, 8.2.2, 8.2.3, 12.5, 12.6, 16.2
Cellulosegummi	E 466	Se natriumcarboxymethylcellulose
Cellulosepulver	E 460	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Chlorophyll	E 140	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Chlorophylliner	E 140	Som chlorophyll
Chlorophyll-kobber-kompleks	E 141	Som chlorophyll
Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Som chlorophyll
Citronsyre	E 330	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7,

		12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Cochénille	E 120	Se carminer
Cochénillerød A	E 124	Se ponceau 4R
Curcumin	E 100	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Cyclaminsyre	E 952	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 6.5, 7.2, 10.5, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.7, 16.1
β-Cyclodextrin	E 459	16.4
Cystein	E 920	6.2, 13.2
Diacetin	E 1517	Se glyceryldiacetat
Diammoniumphosphat	DK 80	Kun i afsnit F
Dicalciumcitrat	E 333	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9,

		13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Dicalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Dicalciumphosphat	E 341	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Dikaliumguanylat	E 628	Som guanylsyre
Dikaliuminosinat	E 632	Som inosinsyre
Dikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Dikaliumtartrat	E 336	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Dimagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Dimethyldicarbonat	E 242	14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1, 14.2.3.3, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4
Dimethylpolysiloxan	E 900	2.1.1, 2.1.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 5.2, 5.3, 6.6, 12.5, 14.1.2, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
Dinatrium-5'-ribonucleotider	E 635	Som calcium-5'-ribonucleotider
Dinatriumcitrat	E 331	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1,

		8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Dinatriumdiphosphat	E 450	Som dicalciumphosphat
Dinatriumguanylat	E 627	Som guanylsyre
Dinatriuminosinat	E 631	Som inosinsyre
Dinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Dinatriumtartrat	E 335	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Dinitrogenoxid	E 942	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Distivelsephosphat	E 1412	Som acetyleret distivelseadipat
Dodecylgallat	E 312	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2

Eddikesyre	E 260	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ekstrakter af rosmarin	E 392	1.3.2, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 7.2, 8.2, 8.3, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 12.2, 12.5, 12.6, 13.6, 15.1, 15.2
Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	E 469	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi	E 469	Se enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Erythorbinsyre	E 315	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5
Erythritol	E 968	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3,

		2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Erythrosin	E 127	4.3.3, 4.3.5
Ethylcellulose	E 462	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Ethyl-p-hydroxybenzoat	E 214	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 15.1, 15.2
Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 215	Som ethyl-p-hydroxybenzoat
Fedtsyrer	E 570	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ferrogluconat	E 579	4.3.2
Ferrolactat	E 585	4.3.2
Forarbejdet Eucheumatang	E 407a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Fumarsyre	E 297	1.7, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1, 16.1
Gellangummi	E 418	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2,

		5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Glucono- $\delta$ -lacton	E 575	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Gluconsyre	E 574	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Glutaminsyre	E 620	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2



Glycerol	E 422	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Glycerolestere af fyrrehar-piks	E 445	4.1.2, 14.1.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2
Glyceryltriacetat	E 1518	5.3
Glycin	E 640	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Green S	E 142	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Guanylsyre	E 626	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Guargummi	E 412	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Guld	E 175	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1
Helium	E 939	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Hexamethylentetramin	E 239	1.6.2
4-Hexylresorcinol	E 586	9.1.2, 9.2.2
Hydrogen	E 949	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4,

		14.1.5, 14.2. 1, 14.2. 2, 14.2.3.4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2. 6. 1, 14.2. 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	4.3.1, 5.2
Hydroxypropylcellulose	E 463	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Hydroxypropyldestivelsephosphat	E 1442	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Hydroxypropylmethylcellulose	E 464	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Hydroxypropylstivelse	E 1440	Som hydroxypropyldestivelsephosphat
Indigocarmin	E 132	Se indigotin
Indigotin	E 132	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Inosinsyre	E 630	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2. 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Invertase	E 1103	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4,

		9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Isobutan	E 943b	16.6, 16.7
Isomalt	E 953	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Jernoxider og jernhydroxi- der	E 172	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Johannesbrødkernemel	E 410	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumacetat	E 261	Som calciumacetat
Kaliumadipat	E 357	Som adipinsyre
Kaliumalginat	E 402	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2,

		8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumaluminiumsilikat	E 555	Som aluminiumsilikat
Kaliumbenzoat	E 212	Som benzoesyre
Kaliumcarbonat	E 501	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumchlorid	E 508	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumdisulfit	E 224	Som svovldioxid
Kaliumferrocyanid	E 536	Som calciumferrocyanid
Kaliumgluconat	E 577	Som gluconsyre
Kaliumhydrogencarbonat	E 501	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4,

		14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumhydrogensulfat	E 515	Som svovlsyre
Kaliumhydrogensulfit	E 228	Som svovldioxid
Kaliumhydroxid	E 525	Som calciumhydroxid
Kaliumlactat	E 326	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliummalat	E 351	Som calciummalat
Kaliumnitrat	E 252	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 8.2.1, 8.3.1, 9.4.2
Kaliumnitrit	E 249	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2
Kaliumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Kaliumpropionat	E 283	Som propionsyre
Kaliumsaccharin	E 954	Som saccharin
Kaliumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer
Kaliumsorbat	E 202	Som sorbinsyre
Kaliumsulfat	E 515	Som svovlsyre
Kaolin	E 559	Se aluminiumsilikat
Karamel	E 150a	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1. 1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Karayagummi	E 416	1.7, 2.4, 4.3.7, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1
Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b	Som karamel
Kiselsyre	DK 81	Kun i afsnit F
Konjacglucomannan	E 425	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6,

		7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Konjacgummi	E 425	Som konjacglucomannan
Lactitol	E 966	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lecithiner	E 322	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Litholrubin BK	E 180	Se rubinpigment BK
Lutein	E 161b	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lycoplen	E 160d	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Lysozym	E 1105	1.6.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
Magnesiumcarbonat	E 504	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Magnesiumchlorid	E 511	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Magnesiumdiglutamat	E 625	Som glutaminsyre
Magnesiumhydrogencarbonat	E 504	Se magnesiumhydroxidcarbonat
Magnesiumhydroxid	E 528	Som ammoniumhydroxid
Magnesiumhydroxidcarbonat	E 504	Som magnesiumcarbonat
Magnesiumoxid	E 530	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 470b	Som calciumsalte af fedtsyrer
Magnesiumsilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat



Magnesiumtrisilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat
Maltitol	E 965	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Maltitolsirup	E 965	Som maltitol
Mannitol	E 421	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Metavinsyre	E 353	14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
Methyl-p-hydroxybenzoat	E 218	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 15.1, 15.2
Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 219	Som methyl-p-hydroxybenzoat
Methylcellulose	E 461	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Methylethylcellulose	E 465	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Mikrokrystallinsk cellulose	E 460	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Mikrokrystallinsk voks	E 905	4.1.2, 5.2, 5.3
Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e	Som blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer

Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Monoammoniumglutamat	E 624	Som glutaminsyre
Monocalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Monocalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Monocalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
Monokaliumcitrat	E 332	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Monokaliumglutamat	E 622	Som glutaminsyre
Monokaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Monokaliumtartrat	E 336	Som dikaliumtartrat
Monomagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Mononatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Mononatriumglutamat	E 621	Som glutaminsyre
Mononatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Mononatriumtartrat	E 335	Som dinatriumtartrat
Monostivelsephosphat	E 1410	Som acetyleret distivelseadipat
Montansyreestere	E 912	4.1.2
Mælkesyre	E 270	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6,

		4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472b	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natamycin	E 235	1.6.1, 1.6.2, 8.3.1, 8.3.2
Natriumacetat	E 262	Som calciumacetat
Natriumadipat	E 356	Som adipinsyre
Natriumalginat	E 401	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumaluminiumphosphat, surt	E 541	7.2
Natriumaluminiumsilikat	E 554	Som aluminiumsilikat
Natriumascorbat	E 301	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4,

		9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumbenzoat	E 211	Som benzoesyre
Natriumcalciumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Natriumcarbonat	E 500	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Natriumdiacetat	E 262	Som calciumacetat
Natriumdisulfit	E 223	Som svovldioxid
Natriumerythorbat	E 316	Som erythorbinsyre
Natriumferrocyanid	E 535	Som calciumferrocyanid
Natriumgluconat	E 576	Som gluconsyre
Natriumglycinat	E 640	Som glycin
Natriumhydrogencarbonat	E 500	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4,

		1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumhydrogenmalat	E 350	Som natriummalat
Natriumhydrogensulfat	E 514	Som svovlsyre
Natriumhydrogensulfit	E 222	Som svovldioxid
Natriumhydroxid	E 524	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumhypochlorit	DK 82	Kun i afsnit A 3
Natriumkaliumtartrat	E 337	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumlactat	E 325	Som kaliumlactat
Natriummalat	E 350	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1,

		9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumnitrat	E 251	Som kaliumnitrat
Natriumnitrit	E250	Som kaliumnitrit
Natrium-o-phenylphenolat	E 232	Som o-phenylphenol
Natriumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Natriumpropionat	E 281	Som propionsyre
Natriumsaccharin	E 954	Som saccharin
Natriumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer
Natriumsesquicarbonat	E 500	Som natriumcarbonat
Natriumstearoyllactylat	E 481	Som calciumstearoyllactylat
Natriumsulfat	E 514	Som svovlsyre
Natriumsulfit	E 221	Som svovldioxid
Natriumtetraborat	E 285	Som borsyre
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Neotam	E 961	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2
Nisin	E 234	1.6.2, 1.6.4, 6.5, 10.2
Nitrogen	E 941	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1. 1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1. 2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4,

		14.1.5, 14.2. 1, 14.2. 2, 14.2.3.4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2. 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Norbixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Octylgallat	E 311	Som dodecylgallat
Orange Yellow S	E 110	Se sunset yellow FCF
Oxideret polyethylenvoks	E 914	4.1.2
Oxideret stivelse	E 1404	Som acetyleret distivelseadipat
Oxygen	E 948	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1. 1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1. 2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2. 1, 14.2. 2, 14.2.3.4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2. 6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Paprikaekstrakt	E 160c	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1. 1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3. 4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Paraffinolie (høj vikositet)	DK85	Kun i afsnit A 3
Paraffinolie (middel vikositet)	DK86	Kun i afsnit A 3
Patent Blue V	E 131	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Pectin	E 440	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Pentakaliumtriphosphat	E 451	Som calciumpolyphosphater
Pentanatriumtriphosphat	E 451	Som calciumpolyphosphater
o-Phenylphenol	E 231	4.1.2
Phosphateret distivelse- phosphat	E 1413	Som acetyleret distivelseadipat
Phosphorsyre	E 338	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Polyethylenglycol	E 1521	13.6
Polyvinylalkohol	E 1203	13.6
Polydextrose	E 1200	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.1.2, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2



Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	Kun i afsnit A 3
Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 16.1
Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	2.2.2, 2.3, 5.1, 5.2, 12.6.1, 12.6.2
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat	E 432	1.3.2, 1.4.4, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.5, 12.6.1, 13.3, 13.4, 13.6, 16.1
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat	E 433	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sorbitan-monopalmitat	E 434	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sorbitan-monostearat	E 435	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat	E 436	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(40)stearat	E 431	14.2.3.1
Polysorbat 20	E 432	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polysorbat 40	E 434	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat
Polysorbat 60	E 435	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat
Polysorbat 65	E 436	Se polyoxyethylen(20)sorbitantristearat
Polysorbat 80	E 433	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat
Polyvinylpyrrolidon	E 1202	13.6
Polyvinylpyrrolidon	E 1201	13.6
Ponceau 4R	E 124	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Propan	E 944	16.6, 16.7
Propionsyre	E 280	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 7.1, 7.2
Propylenglycolalginat	E 405	1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.1, 15.1, 16.1
Propylenglycolestere af fedtsyrer	E 477	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 6.5, 7.2, 10.5, 13.3, 13.4, 16.1

Propylgallat	E 310	Som dodecylgallat
Pullulan	E 1204	5.2, 13.6
Quillaiæekstrakt	E 999	14.1.4, 14.2.2
Quinolingult	E 104	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ravsyre	E 363	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 10.5, 12.5, 14.1.4, 16.1
Red 2G	E 128	÷
Riboflavin	E 101	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Riboflavin-5'-phosphat	E 101	Som riboflavin
Rubinpigment BK	E 180	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5
Rødbedefarve	E 162	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Saccharin	E 954	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Saccharoseacetatisobutyrat	E 444	14.1.4
Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473	1.1.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.2, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.2.2, 8.3.2, 10.5, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 16.1

Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 474	Som saccharoseestere af fedtsyrer
Saltsyre	E 507	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Shellak	E 904	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Siliciumdioxid	E 551	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 12.1, 12.2, 13.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Sojabønnehemcellulose	E 426	1.1.2, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.6, 4.3.9, 5.2, 6.1, 6.4, 7.2, 10.3, 10.4, 12.6.1, 13.6
Sorbinsyre	E 200	1.2.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.6, 7.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 10.2, 10.3, 10.4, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.2, 16.3
Sorbitanmonolaurat	E 493	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitanmonooleat	E 494	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitanmonopalmitat	E 495	Som sorbitanmonooleat
Sorbitanmonostearat	E 491	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 14.2.3.1, 16.1
Sorbitantristearat	E 492	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1

Sorbitol	E 420	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Sorbitolsirup	E 420	Som sorbitol
Stannochlorid	E 512	4.3.3
Stearyltartrat	E 483	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.1, 7.2, 10.5, 16.1
Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 452	13.6
Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	Som acetyleret distivelseadipat
Sucralose	E 955	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Sunset Yellow FCF	E 110	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Svovldioxid	E 220	4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 6.1, 6.2, 7.2, 9.1.2, 9.2.2, 9.3.1.2, 9.3.3, 11.1, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.9, 14.1.2, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.2
Svovlsyre	E 513	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6,

		14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Sølv	E 174	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1
Talkum	E 553b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 5.3, 6.1, 8.3.1, 8.3.2, 12.1, 12.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Taragummi	E 417	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Tartrazin	E 102	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Termisk oxideret sojaolie	DK 84	Kun i afsnit A 3
Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 479b	2.2.1.2, 2.2.2, 2.3
Tertiær butyl-hydroquinon	E 319	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2
Tetraliumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Tetranatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Thaumatococin	E 957	1.7, 2.4, 3, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.5, 10.5, 13.6, 14.1.4, 16.1
Titandioxid	E 171	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1. 1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3. 4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

$\alpha$ -Tocopherol	E 307	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\gamma$ -Tocopherol	E 308	Som $\alpha$ -tocopherol
$\delta$ -Tocopherol	E 309	Som $\alpha$ -tocopherol
Tocopherolrig ekstrakt	E 306	Som $\alpha$ -tocopherol
Tragant	E 413	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Triacetin	E 1518	Se glyceryltriacetat
Triammoniumcitrat	E 380	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Tricalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Tricalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
Triethylcitrat	E 1505	10.4, 13.6,
Trikaliumcitrat	E 332	Som monokaliumcitrat
Trikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre

Trinatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Trinatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Trinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Tværbunden cellulosegummi	E 468	Se tværbunden natriumcarboxymethylcellulose
Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	E 468	13.6
Vegetabilsk kul	E 153	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1. 1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3. 4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Vinsyre	E 334	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d	Som blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
Xanthangummi	E 415	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1. 2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6. 1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3. 4, 14.2. 4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Xylitol	E 967	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3,

		2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Zinkacetat	E 650	5.3
Æblesyre	E 296	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

### Afsnit E: Indeks over E-numre og DK-numre

Nedenstående liste indeholder alle stoffer i Positivlisten. Stoffer med et E foran nummeret er omfattet af EU's regulering for så vidt angår fødevarer til sætningstoffer. DK-numrene er Fødevarerstyrelsens interne numre og må ikke anvendes i forbindelse med mærkning af hverken fødevarer eller de specifikke stoffer.

E	100	Curcumin
E	101	Riboflavin
E	101	Riboflavin-5'-phosphat
E	102	Tartrazin
E	104	Quinolingult
E	110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)
E	120	Carminer (Carminsyre, Cochenille)
E	122	Azorubin (Carmoisin)
E	123	Amaranth
E	124	Ponceau 4R (Cochenillerød A)
E	127	Erythrosin
E	128	Red 2G
E	129	Allura Red AC
E	131	Patent Blue V
E	132	Indigotin (Indigocarmin)
E	133	Brilliant Blue FCF
E	140	Chlorophyll
E	140	Chlorophylliner



(Historisk)

E	141	Chlorophyll-kobber-kompleks
E	141	Chlorophyllin-kobber-kompleks
E	142	Green S
E	150a	Karamel
E	150b	Kaustisk sulfiteret karamel
E	150c	Ammonieret karamel
E	150d	Ammonieret sulfiteret karamel
E	151	Black PN (Brilliant Black BN)
E	153	Vegetabilsk kul
E	154	Brown FK
E	155	Brown HT
E	160a	Blandede carotener
E	160a	$\beta$ -Caroten
E	160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)
E	160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)
E	160d	Lycopen
E	160e	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)
E	160f	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)ethylester
E	161b	Lutein
E	161g	Canthaxanthin
E	162	Rødbedefarve (Betaniner)
E	163	Anthocyaniner
E	170	Calciumcarbonat
E	171	Titandioxid
E	172	Jernoxider og jernhydroxider
E	173	Aluminium
E	174	Sølv
E	175	Guld
E	180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK)
E	200	Sorbinsyre
E	202	Kaliumsorbit
E	203	Calciumsorbit
E	210	Benzoesyre
E	211	Natriumbenzoat
E	212	Kaliumbenzoat
E	213	Calciumbenzoat
E	214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E	215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E	218	Methyl-p-hydroxybenzoat
E	219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E	220	Svovldioxid
E	221	Natriumsulfit
E	222	Natriumhydrogensulfit
E	223	Natriumdisulfit

E	224	Kaliumdisulfit
E	226	Calciumsulfid
E	227	Calciumhydrogensulfid
E	228	Kaliumhydrogensulfid
E	231	o-Phenylphenol
E	232	Natrium-o-phenylphenolat
E	234	Nisin
E	235	Natamycin
E	239	Hexamethylentetramin
E	242	Dimethyldicarbonat
E	249	Kaliumnitrit
E	250	Natriumnitrit
E	251	Natriumnitrat
E	252	Kaliumnitrat
E	260	Eddikesyre
E	261	Kaliumacetat
E	262	Natriumacetat
E	262	Natriumdiacetat
E	263	Calciumacetat
E	270	Mælkesyre
E	280	Propionsyre
E	281	Natriumpropionat
E	282	Calciumpropionat
E	283	Kaliumpropionat
E	284	Borsyre
E	285	Natriumtetraborat (Boraks)
E	290	Carbondioxid
E	296	Æblesyre
E	297	Fumarsyre
E	300	Ascorbinsyre
E	301	Natriumascorbat
E	302	Calciumascorbat
E	304	Ascorbylpalmitat
E	304	Ascorbylstearat
E	306	Tocopherolrig ekstrakt
E	307	$\alpha$ -Tocopherol
E	308	$\gamma$ -Tocopherol
E	309	$\delta$ -Tocopherol
E	310	Propylgallat
E	311	Octylgallat
E	312	Dodecylgallat
E	315	Erythorbinsyre
E	316	Natriumerythorbat
E	319	Tertiær butyl-hydroquinon (TBHQ)

E	320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E	321	Butylhydroxytoluen (BHT)
E	322	Lecithiner
E	325	Natriumlactat
E	326	Kaliumlactat
E	327	Calciumlactat
E	330	Citronsyre
E	331	Mononatriumcitrat
E	331	Dinatriumcitrat
E	331	Trinatriumcitrat
E	332	Monokaliumcitrat
E	332	Trikaliumcitrat
E	333	Monocalciumcitrat
E	333	Dicalciumcitrat
E	333	Tricalciumcitrat
E	334	Vinsyre
E	335	Mononatriumtartrat
E	335	Dinatriumtartrat
E	336	Monokaliumtartrat
E	336	Dikaliumtartrat
E	337	Natriumkaliumtartrat
E	338	Phosphorsyre
E	339	Mononatriumphosphat
E	339	Dinatriumphosphat
E	339	Trinatriumphosphat
E	340	Monokaliumphosphat
E	340	Dikaliumphosphat
E	340	Trikaliumphosphat
E	341	Monocalciumphosphat
E	341	Dicalciumphosphat
E	341	Tricalciumphosphat
E	343	Monomagnesiumphosphat
E	343	Dimagnesiumphosphat
E	350	Natriummalat
E	350	Natriumhydrogenmalat
E	351	Kaliummalat
E	352	Calciummalat
E	352	Calciumhydrogenmalat
E	353	Metavinsyre
E	354	Calciumtartrat
E	355	Adipinsyre
E	356	Natriumadipat
E	357	Kaliumadipat
E	363	Ravsyre

E	380	Triammoniumcitrat
E	385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (Calciumdinatrium-EDTA)
E	392	Ekstrakter af rosmarin
E	400	Alginsyre
E	401	Natriumalginat
E	402	Kaliumalginat
E	403	Ammoniumalginat
E	404	Calciumalginat
E	405	Propylenglycolalginat
E	406	Agar
E	407	Carrageenan
E	407a	Forarbejdet Eucheuma-tang
E	410	Johannesbrødkernemel
E	412	Guargummi
E	413	Traganth
E	414	Arabisk gummi (Akaciegummi)
E	415	Xanthangummi
E	416	Karayagummi
E	417	Taragummi
E	418	Gellangummi
E	420	Sorbitol
E	420	Sorbitolsirup
E	421	Mannitol
E	422	Glycerol
E	425	Konjacgummi
E	425	Konjacglucomannan
E	426	Sojabønnehem cellulose
E	427	Cassiagummi
E	431	Polyoxyethylen(40)stearat
E	432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E	433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E	434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E	435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E	436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)
E	440	Pectin
E	440	Amideret pectin
E	442	Ammoniumphosphatider
E	444	Saccharoseacetatisobutyrat
E	445	Glycerolestere af fyrreharpiks
E	450	Dinatriumdiphosphat
E	450	Trinatriumdiphosphat
E	450	Tetranatriumdiphosphat

E	450	Tetrakaliumdiphosphat
E	450	Dicalciumdiphosphat
E	450	Monocalciumdiphosphat
E	451	Pentanatriumtriphosphat
E	451	Pentakaliumtriphosphat
E	452	Natriumpolyphosphater
E	452	Kaliumpolyphosphater
E	452	Natriumcalciumpolyphosphater
E	452	Calciumpolyphosphater
E	459	β-Cyclodextrin
E	460	Mikrokrystallinsk cellulose
E	460	Cellulosepulver
E	461	Methylcellulose
E	462	Ethylcellulose
E	463	Hydroxypropylcellulose
E	464	Hydroxypropylmethylcellulose
E	465	Methylethylcellulose
		Natriumcarboxymethylcellulose
E	466	(Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
		Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose
E	468	(Tværbunden cellulosegummi)
		Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
E	469	(Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)
E	470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer
E	470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer
E	471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	473	Saccharoseestere af fedtsyrer
E	474	Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	475	Polyglycerolestere af fedtsyrer
E	476	Polyglycerolpolyricinoleat
E	477	Propylenglycolestere af fedtsyrer
E	479b	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer

(Historisk)

E	481	Natriumstearoyllactylat
E	482	Calciumstearoyllactylat
E	483	Stearyltrarat
E	491	Sorbitanmonostearat
E	492	Sorbitantristearat
E	493	Sorbitanmonolaurat
E	494	Sorbitanmonooleat
E	495	Sorbitanmonopalmitat
E	500	Natriumcarbonat
E	500	Natriumhydrogencarbonat
E	500	Natriumsesquicarbonat
E	501	Kaliumcarbonat
E	501	Kaliumhydrogencarbonat
E	503	Ammoniumcarbonat
E	503	Ammoniumhydrogencarbonat
E	504	Magnesiumcarbonat
E	504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)
E	507	Saltsyre
E	508	Kaliumchlorid
E	509	Calciumchlorid
E	511	Magnesiumchlorid
E	512	Stannoehlorid
E	513	Svovlsyre
E	514	Natriumsulfat
E	514	Natriumhydrogensulfat
E	515	Kaliumsulfat
E	515	Kaliumhydrogensulfat
E	516	Calciumsulfat
E	517	Ammoniumsulfat
E	520	Aluminiumsulfat
E	521	Aluminiumnatriumsulfat
E	522	Aluminiumkaliumsulfat
E	523	Aluminiumammoniumsulfat
E	524	Natriumhydroxid
E	525	Kaliumhydroxid
E	526	Calciumhydroxid
E	527	Ammoniumhydroxid
E	528	Magnesiumhydroxid
E	529	Calciumoxid
E	530	Magnesiumoxid
E	535	Natriumferrocyanid
E	536	Kaliumferrocyanid
E	538	Calciumferrocyanid

(Historisk)

E	541	Natriumaluminiumphosphat, surt
E	551	Siliciumdioxid
E	552	Calciumsilikat
E	553a	Magnesiumsilikat
E	553a	Magnesiumtrisilikat
E	553b	Talkum
E	554	Natriumaluminiumsilikat
E	555	Kaliumaluminiumsilikat
E	556	Calciumaluminiumsilikat
E	558	Bentonit
E	559	Aluminiumsilikat (Kaolin)
E	570	Fedtsyrer
E	574	Gluconsyre
E	575	Glucono- $\delta$ -lacton
E	576	Natriumgluconat
E	577	Kaliumgluconat
E	578	Calciumgluconat
E	579	Ferrogluconat
E	585	Ferrolactat
E	586	4-Hexylresorcinol
E	620	Glutaminsyre
E	621	Mononatriumglutamat
E	622	Monokaliumglutamat
E	623	Calciumdiglutamat
E	624	Monoammoniumglutamat
E	625	Magnesiumdiglutamat
E	626	Guanylsyre
E	627	Dinatriumguanylat
E	628	Dikaliumguanylat
E	629	Calciumguanylat
E	630	Inosinsyre
E	631	Dinatriuminosinat
E	632	Dikaliuminosinat
E	633	Calciuminosinat
E	634	Calcium-5'-ribonucleotider
E	635	Dinatrium-5'-ribonucleotider
E	640	Glycin
E	640	Natriumglycinat
E	650	Zinkacetat
E	900	Dimethylpolysiloxan
E	901	Bivoks, hvidt og gult
E	902	Candelillavoks
E	903	Carnaubavoks
E	904	Shellak

E	905	Mikrokrystallinsk voks
E	907	Hydrogeneret poly-1-decen
E	912	Montansyreestere
E	914	Oxideret polyethylenvoks
E	920	L-Cystein
E	927b	Carbamid
E	938	Argon
E	939	Helium
E	941	Nitrogen
E	942	Dinitrogenoxid
E	943a	Butan
E	943b	Isobutan
E	944	Propan
E	948	Oxygen
E	949	Hydrogen
E	950	Acesulfamkalium
E	951	Aspartam
E	952	Cyclaminsyre
E	952	Calciumcyclamat
E	952	Natriumcyclamat
E	953	Isomalt
E	954	Saccharin
E	954	Calciumsaccharin
E	954	Kaliumsaccharin
E	954	Natriumsaccharin
E	955	Sucralose
E	957	Thaumatococcus
E	959	Neohesperidindihydrochalcon
E	961	Neotam
E	962	Aspartam-acesulfamsalt
E	965	Maltitol
E	965	Maltitolsirup
E	966	Lactitol
E	967	Xylitol
E	968	Erythritol
E	999	Quillajaekstrakt
E	1103	Invertase
E	1105	Lysozym
E	1200	Polydextrose
E	1201	Polyvinylpyrrolidon
E	1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E	1203	Polyvinylalkohol
E	1204	Pullulan
E	1404	Oxideret stivelse



E	1410	Monostivelsephosphat
E	1412	Distivelsephosphat
E	1413	Phosphateret distivelsephosphat
E	1414	Acetyleret distivelsephosphat
E	1420	Acetyleret stivelse
E	1422	Acetyleret distivelseadipat
E	1440	Hydroxypropylstivelse
E	1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat
E	1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat
E	1451	Acetyleret oxideret stivelse
E	1452	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat
E	1505	Triethylcitrat
E	1517	Glyceryldiacetat (Diacetin)
E	1518	Glyceryltriacetat (Triacetin)
E	1519	Benzylalkohol
E	1520	Propylenglycol
E	1521	polyethylenglycol
DK	5	Thiaminhydrochlorid
DK	14	Calcium-D-pantothenat
DK	80	Diammoniumphosphat
DK	81	Kiselsyre
DK	82	Natriumhypochlorit
DK	83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer
DK	84	Termisk oxideret sojaolie
DK	85	Parrafinolie (høj viskositet)
DK	86	Parrafinolie (middel viskositet)
DK	87	Ammoniumchlorid
DK	118	Inositol

#### Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger

I denne liste er anført de fødevaretilsætningsstoffer samt tekniske hjælpestoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger. Fødevareenzymmer, bakteriekulturer samt skimmel- og gærsvampe som er godkendt eller anmeldt i henhold til bekendtgørelsen, må anvendes til det formål stoffet er godkendt eller anmeldt til.

For visse stoffer er der i listen fastsat særlige anvendelsesbegrænsninger.

Fødevaretilsætningsstofferne må sælges enkeltvis, i blanding indbyrdes (f.eks. bagepulver og geleringspulver) eller i blanding med fødevarer (f.eks. jævningpulver).

De bærestoffer, der er anført i afsnit B, må med de anførte anvendelsesbegrænsninger anvendes til farvestoffer og sødestoffer til salg til anvendelse i private husholdninger.

Nr.	Navn	Anvendelsesbegrænsninger
	Farvestoffer	

E100	Curcumin	
E101	Riboflavin	
E101	Riboflavin-5'-phosphat	
E102	Tartrazin	
E104	Quinolingult	
E110	Sunset Yellow FCF	
E 120	Carminer	
E122	Azorubin	
E124	Ponceau 4R	
E129	Allura Red AC	
E131	Patent Blue V	
E132	Indigotin	
E133	Brilliant Blue FCF	
E140	Chlorophyll	
E140	Chlorophylliner	
E141	Chlorophyll-kobber-kompleks	
E141	Chlorophyllin-kobberkompleks	
E142	Green S	
E150a	Karamel	
E150b	Kaustisk sulfiteret karamel	
E150c	Ammonieret karamel	
E150d	Ammonieret sulfiteret karamel	
E151	Black PN	
E153	Vegetabilsk kul	
E155	Brown HT	
E160a	Blandede carotener	
E160a	$\beta$ -Caroten	
E160c	Paprikaekstrakt	
E160d	Lycopen	
E160e	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)	
E160f	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)- ethylester	
E161b	Lutein	
E162	Rødbedefarve	
E163	Anthocyaniner	
E170	Calciumcarbonat	
E171	Titandioxid	
E172	Jernoxider og jernhydroxider	
E174	Sølv	
E 175	Guld	

	Sødestoffer	
E420	Sorbitol	
E420	Sorbitolsirup	
E421	Mannitol	
E950	Acesulfamkalium	
E951	Aspartam	
E952	Cyclaminsyre	
E952	Calciumcyclamat	
E952	Natriumcyclamat	
E953	Isomalt	
E954	Saccharin	
E954	Calciumsaccharin	
E954	Kaliumsaccharin	
E954	Natriumsaccharin	
E955	Sucralose	
E957	Thaumatococin	
E959	Neohesperidindihydrochalcon	
E962	Aspartam-acesulfamsalt	
E965	Maltitol	
E965	Maltitolsirup	
E966	Lactitol	
E967	Xylitol	
E968	Erythritol	
	Diverse stoffer	
E170	Calciumcarbonat	
E200	Sorbinsyre	
E202	Kaliumsorbitat	
E210	Benzoesyre	
E211	Natriumbenzoat	
E223	Natriumdisulfit	
E224	Kaliumdisulfit	Kun til hjemmefremstilling af vin, 200 mg/l jf. brugsanvisning
E260	Eddikesyre	
E270	Mælkesyre	
E290	Carbondioxid	
E296	Æblesyre	
E300	Ascorbinsyre	
E327	Calciumlactat	
E330	Citronsyre	
E331	Natriumcitrat	
E334	Vinsyre	
E341	Dicalciumphosphat	

(Historisk)

E341	Tricalciumphosphat	Kun som antiklumpningsmiddel
E401	Natriumalginat	
E404	Calciumalginat	
E406	Agar	
E407	Carrageenan	
E410	Johannesbrødkernemel	
E412	Guargummi	
E440	Pectin	
E440	Amideret pectin	
E450	Dinatriumdiphosphat	
E450	Tetranatriumdiphosphat	
E464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E500	Natriumhydrogencarbonat	
E501	Kaliumcarbonat	
E503	Ammoniumcarbonat	
E503	Ammoniumhydrogencarbonat	
E508	Kaliumchlorid	
E509	Calciumchlorid	
E552	Calciumsilikat	Kun som antiklumpningsmiddel, 10 g/kg
E621	Mononatriumglutamat	
E942	Dinitrogenoxid	
E1412	Distivelsephosphat	
E1414	Acetyleret distivelsephosphat	
E1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	
DK87	Ammoniumchlorid	Kun til essenser til fremstilling af spiritusprodukter, 15 g/l
	Tekniske hjælpestoffer	
E558	Bentonit	Kun til hjemmefremstilling af vin
DK5	Thiaminhydrochlorid	Kun som gærnærings盐e til hjemmefremstilling af vin
DK7	Pyridoxinhydrochlorid	
DK14	Calcium-D-pantothenat	
DK80	Diammoniumphosphat	

(Historisk)

DK118	Inositol	
DK81	Kiselsyre	Kun til hjemmefremstilling af vin