388.

Na osnovu člana 58 stav 3 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG“, broj 57/15), Vlada Crne Gore na sjednici od 28. decembra 2015. godine donijela je

UREDBU
O ADITIVIMA KOJI SE MOGU KORISTITI U HRANI*

Predmet

Član 1

Ovom uredbom propisuju se vrste aditiva koji se mogu koristiti u hrani, uslovi za njihovo korišćenje, označavanje, stavljenje na tržište i njihova specifikacija.

Definicija aditiva

Član 2

Aditivi su supstance koje se ne koriste kao hrana, bez obzira na hranljivu vrijednost i nijesu karakterističan sastojak hrane, a dodaju se hrani iz tehnoloških razloga u toku proizvodnje, prerade, pripreme, obrade, pakovanja, transporta ili čuvanja, tako da direktno ili indirektno, preko međuproizvoda postaju ili mogu da postanu sastojak hrane.

Aditivima se ne smatraju sljedeće supstance:

- monosaharidi, disaharidi ili oligosaharidi i hrana koja sadrži ove supstance, radi zaslađivanja;
- hrana osušena ili koncentrisana, uključujući arome dodate u proizvodnji kombinovane hrane, zbog aromatičnih, ili hranljivih svojstava, ukusa, kao i sekundarnog efekta bojenja;
- supstance za pokrivanje ili oblaganje hrane, koje nijesu sastavni dio hrane i nijesu namijenjene konzumiranju zajedno sa hranom;
- proizvodi koji sadrže pektin, a dobijaju se od osušene pulpe jabuke ili kore citrus voća ili dunja ili iz njihove mješavine dejstvom razblaženih kisjelina, koje se djelimično neutralizuju solima natrijuma ili kalijuma (tečni pektin);
- baze gume za žvakanje;
- bijeli ili žuti dekstrin, ili skrob: pečeni ili dekstriniran, modifikovan tretmanom kisjelinama ili bazama, izbijeljeni, fizički modifikovan i tretiran amilolitičkim enzimima;
- amonijum-hlorid;
- krvna plazma, jestivi želatin, hidrolizati proteina i njihove soli, proteini mlijeka i gluten;
- aminokisjeline i njihove soli, koje nemaju tehnološku funkciju, izuzev glutaminske kisjeline, glicina, cisteina i cistina i njihovih soli;
- kazeinati i kazein;
- inulin.

Primjena

Član 3

Ova uredba ne primenjuje se na sljedeće supstance, osim u slučaju ako se koriste kao aditivi:

- pomoćna sredstva u proizvodnji hrane;
- sredstva za zaštitu bilja i biljnih proizvoda;
- supstance koje se dodaju hrani, kao nutrijenti;
- supstance koje se koriste za preradu vode za ljudsku upotrebu;
- arome za hranu.

Ova uredba ne primjenjuje se na prehrambene enzime.

Značenje izraza

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

1) **pomoćno sredstvo u proizvodnji** je svaka supstanca koja:

- se ne koristi kao hrana;

- se namjerno koristi u procesu prerade sirovina, hrane ili sastojaka, radi tehnoloških potreba tokom proizvodnje, obrade ili prerade;

- je nenamjerno, ali tehnološki neizbježno prisutna, kao ostatak te supstance ili njenih derivata u gotovom proizvodu, pod uslovom da ne predstavlja opasnost po zdravlje ljudi i da nema efekat u gotovom proizvodu (tehnološki efekat);

2) **funkcionalno svojstvo aditiva** je kategorija aditiva određena na osnovu tehnološke funkcije aditiva;

3) **funkcionalna klasa** je grupa aditiva sa istim funkcionalnim svojstvima;

4) **neprerađena hrana** je hrana koja nije podvrgnuta obradi koja dovodi do bitne promjene njenog prvobitnog stanja (izdijeljena, siječena, odkoštena, usitnjena, odvojena od kože ili kore, mljevena, rezana, očišćena, duboko zamrznuta, zamrznuta, ohlađena, mljevena u mlinu, oljuštena, upakovana, raspakovana);

5) **hrana bez dodatog šećera** je hrana koja ne sadrži:

- dodate monosaharide ili disaharide;

- dodatu hranu, a koja sadrži monosaharide ili disaharide, radi zaslađivanja;

6) **hrana smanjene energetske vrijednosti** je hrana čija je energetska vrijednost umanjena za najmanje 30% u poređenju sa istim ili sličnim proizvodom;

7) **kombinovana hrana** je hrana koja sadrži proizvode biljnog porijekla i prerađene i neprerađene proizvode životinjskog porijekla;

8) **stoni zaslađivač** je proizvod koji sadrži zaslađivače koji se koriste, a mogu sadržati i druge aditive i/ili sastojke hrane, a namijenjen je krajnjem potrošaču kao zamjena za šećere;

9) **quantum satis** obuhvata aditive za koje nije propisana maksimalno dozvoljena količina i koji se koriste u skladu sa principima dobre proizvođačke prakse u količini koja nije veća od količine potrebne za postizanje odgovarajućeg tehnološkog efekta, ukoliko aditiv ne mijenja prirodu, sastav i kvalitet proizvoda koji bi doveo potrošača u zabludu.

Aditivi koji se mogu koristi u hrani i stavljati na tržište

Član 5

Aditivi koji se mogu koristi u hrani i stavljati na tržište sa uslovima korišćenja dati su u Listi 1 koja je sastavni dio ove uredbe.

Aditivi koji se mogu koristi u hrani, enzimima, aromama i u nutrijentima sa uslovima njihovog korišćenja, uključujući i nosače dati su u Listi 2 koja je sastavni dio ove uredbe.

Funkcionalne klase aditiva prema tehnološkim i funkcionalnim svojstvima date su u Prilogu 1 koji je sastavni dio ove uredbe.

Subjekat u poslovanju hranom može da koristi aditive u hrani, enzimima, aromama, nutrijentima, uključujući i nosače i da stavlja aditive na tržište samo sa Liste 1 i Liste 2 ove uredbe.

Dozvoljene količine aditiva za upotrebu

Član 6

Subjekat u poslovanju hranom može da koristi aditive samo u maksimalno dozvoljenim količinama datim u Listi 1 i Listi 2 ove uredbe.

Specifikacije aditiva

Član 7

Specifikacije aditiva iz Liste 1 i Liste 2 ove uredbe date su u Prilogu 2 koji je sastavni dio ove uredbe.

Upotreba aditiva

Član 8

Aditivi se ne upotrebljavaju u neprerađenoj hrani i u: hrani za odojčad, prerađenu hranu na bazi žitarica, hrani za djecu i hranu za posebne medicinske potrebe, osim aditiva za te namjene utvrđenih Listom 1 ove uredbe.

Prisustvo aditiva u hrani

Član 9

Aditivi mogu biti prisutni u:

1) kombinovanoj hrani, osim u hrani sa Liste 1 ove uredbe u kojoj je aditiv jedan od sastojaka;

2) hrani kojoj je dodat aditiv, enzim ili aroma gdje:

a) je aditiv prisutan u aditivu, enzimu ili aromi u skladu sa ovom uredbom;

b) je aditiv prenesen u hranu preko aditiva, enzima ili arome;

c) nema tehnološku funkciju u gotovom proizvodu;

3) hrani koja se isključivo koristi za proizvodnju kombinovane hrane u skladu sa ovom uredbom.

Odredba stava 1 ovog člana ne primjenjuju se na hranu za odojčad, prerađenu hranu na bazi žitarica, hranu za djecu i hranu za posebne medicinske potrebe.

Kada se aditivi dodaju hrani, a nalaze se u nekom aditivu, enzimu ili aromi i koji imaju tehnološku funkciju za tu hranu su aditivi te hrane ukoliko ispunjavaju uslove za upotrebu za tu hranu.

Aditivi mogu biti prisutni kao zaslađivači u kombinovanoj hrani bez dodatog šećera, sa smanjenom energetskom vrijednošću u kombinovanim dijetetskim proizvodima za smanjenje tjelesne mase u nekariogenoj kombinovanoj hrani i u kombinovanoj hrani sa produženim rokom trajanja, pod uslovom da je zaslađivač jedan od sastojaka te hrane.

Označavanje aditiva koji nijesu namijenjeni krajnjem potrošaču

Član 10

Aditivi koji nijesu namijenjeni krajnjem potrošaču, a stavljaju se na tržište pojedinačno ili kao mješavina aditiva ili u mješavini sa sastojcima hrane i/ili sa drugim supstancama koje su dodate, treba na pakovanje da budu označeni vidljivim, čitljivim i neizbrisivim informacijama:

1) naziv i E broj aditiva u skladu sa ovom uredbom ili trgovački naziv sa nazivom i E brojem aditiva;

2) izjava: „namijenjeno za hranu“ ili „ograničena upotreba u hrani“ ili izjava koja bliže opisuje upotrebu aditiva u hrani;

3) o posebnim uslovima čuvanja i upotrebe aditiva, prema potrebi;

4) oznakama serije ili lota aditiva;

5) uputstvo za upotrebu aditiva, radi njegove pravilne upotrebe;

6) naziv i sjedište proizvođača, odnosno lica koji je aditiv upakovao (ako aditiv ne pakuje proizvođač) ili uvoznika i distributera, kao i zemlju porijekla, ako je aditiv uvezen;

7) sadržaj svakog sastojka ili grupe sastojaka čija je količina ograničena u hrani i/ili odgovarajući podaci sa jasnim i lako razumljivim izrazima, koji omogućavaju korisniku ukoliko postoji ograničenje za određenu grupu sastojaka koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji, da se zajednički procenat izražava kao jedan broj;

8) neto količina;

9) rok upotrebe;

10) prisustvo alergena, prema potrebi u skladu sa posebnim propisom.

Na pakovanju aditiva koji se prodaju kao mješavina aditiva i/ili kao mješavina sa drugim sastojcima hrane, mora da bude naveden spisak svih sastojaka po opadajućem redosljedu njihove procentualne zastupljenosti (m/m).

U slučaju da su aditivima dodate supstance (uključujući aditive i druge sastojke hrane) koje olakšavaju njihovo skladištenje, promet, standardizaciju, razblaživanje ili rastvaranje, na pakovanju se navodi spisak tih supstanci po opadajućem redosljedu njihove procentualne zastupljenosti (m/m).

Informacije iz stava 1 tač. 5, 6 i 7 i st. 2 i 3 ovog člana navode se na dokumentima koji prate pošiljku, pod uslovom da je izjava: „nije namenjeno za prodaju krajnjem potrošaču“ navedena na vidljivom dijelu pakovanja.

Kada se aditivi isporučuju u velikim količinama (kontejneri, cistijerne, tankovi), informacije iz st. 1, 2 i 3 ovog člana navode se na pratećim dokumentima pošiljke.

Označavanje aditiva namijenjenih krajnjem potrošaču

Član 11

Aditivi koji se stavljaju na tržište pojedinačno ili u mješavini sa drugim aditivima ili drugim sastojcima hrane, a namijenjeni su krajnjem potrošaču, pored informacija utvrđenih propisom kojim su uređene informacije o hrani, treba da sadrže i sljedeće:

1) naziv i E broj aditiva ili naziv pod kojim se stavlja na tržište u skladu sa ovom uredbom;

2) izjavu: „namenjeno za hranu“ ili „ograničena upotreba u hrani“ ili izjavu o upotrebi aditiva u hrani;

Kod aditiva, kao stonog zaslađivača u nazivu se navodi: „stoni zaslađivač na bazi…“ (zaslađivači koji se nalaze u njegovom sastavu).

Kod stonih zaslađivača koji sadrže poliole i/ili aspartam i/ili aspartam-acesulfam so, navode se sljedeća upozorenja:

1) polioli: „prekomjerna upotreba može da izazove laksativni efekat“;

2) aspartam/aspartam-acesulfam so: „sadrži izvor fenilalanina“.

Informacije iz st. 1, 2 i 3 ovog člana moraju da budu vidljive, čitke, nepromjenljive i ne smiju biti prekrivene drugim riječima ili oznakama.

Novčane kazne

Član 12

Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 20.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako:

1) koristi aditive u hrani, i/ili enzimima, i/ili aromama, i/ili nutrijentima, i/lii nosače i/ili stavlja aditive na tržište, a nijesu na Listi 1 i/ili Listi 2 ove uredbe (član 5 stav 4);

2) koristi aditive u većim količinama od maksimalno dozvoljenih količina datih u Listi 1 i/ ili Listi 2 ove uredbe (član 6).

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se i odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se i fizičko lice lice novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 150 eura do 6.000 eura.

Prestanak važenja

Član 13

Danom početka primjene ove uredbe prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine („Službeni list SCG“, br. 56/03 i 16/05).

Stupanje na snagu

Član 14

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“, a primjenjivaće se od 1. januara 2017. godine.

***** U ovu uredbu prenešene su odredbe Uredbe (EU) br. 1333/2008 Evropskog parlamenta i Evropskog Savjeta od 16. decembra 2008. godine o prehrambenim aditivima

Broj: 08-3193
Podgorica, 28. decembar 2015. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
Milo Đukanović, s.r.

Lista 1

ADITIVI KOJI SE MOGU KORISTITI U HRANI I STAVLJATI NA TRŽIŠTE SA USLOVIMA KORIŠĆENJA

DIO A

Tabela 1. Hrana u kojoj prisustvo aditiva nije dozvoljeno

1	Neprerađena hrana, u skladu sa ovom uredbom (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa).
2	Med u skladu sa posebnim propisom
3	Neemulgovana ulja i masti životinjskog i biljnog porijekla
4	Maslac
5	Nearomatizovano pasterizovano i sterilizovano (uključujući UHT) mlijeko, i nearomatizovana pasterizovana pavlaka (osim pavlake sa smanjenim sadržajem masti)
6	Nearomatizovani pasterizovani mliječni proizvodi koji su termički netretirani posle fermentacije
7	Nearomatizovana mlaćenica (osim sterilizovane mlaćenice)
8	Prirodna mineralna voda, u skladu sa posebnim propisom
9	Kafa (osim aromatizovane instant kafe) i ekstrakti kafe
10	Nearomatizovani čaj
11	Šećeri u skladu sa posebnim propisom
12	Sušena tjestenina, osim tjestenine bez glutena i/ili tjestenine namenjene hipoproteinskoj ishrani, u skladu sa posebnim propisom

Tabela 2. Hrana u kojoj prisustvo boja nije dozvoljeno po principu prenesenih aditiva

1	Neprerađena hrana u skladu sa ovom uredbom
2	Sve flaširane ili upakovane vode
3	Mlijeko, punomasno, djelimično obrano i obrano mlijeko, pasterizovano ili sterilizovano (uključujući UHT sterilizaciju) (nearomatizovano)
4	Čokoladno mlijeko
5	Fermentisano mijleko (nearomatizovano)
6	Konzervisano mlijeko, u skladu sa posebnim propisom
7	Mlaćenica (nearomatizovana)
8	Pavlaka i pavlaka u prahu (nearomatizovana)
9	Ulja i masti životinjskog ili biljnog porijekla
10	Sirevi bez zrenja i sirevi sa zrenjem (nearomatizovani)
11	Maslac od ovčijeg i kozijeg mlijeka
12	Jaja i proizvodi od jaja u skladu sa posebnim propisom
13	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi
14	Hljeb i srodni proizvodi
15	Tjestenina i njoki
16	Šećer, uključujući mono- i disaharide
17	Koncentrat paradajza, pasirani, i paradajz u konzervama, staklenoj i ostaloj ambalaži
18	Sosevi na bazi paradajza
19	Voćni sok i voćni nektar, u skladu sa posebnim propisom
20	Voće, povrće (uključujući krompire) i pečurke - u konzervama, staklenoj i ostaloj ambalaži ili sušeno; prerađeno voće, povrće (uključujući krompir) i pečurke
21	*Extra jam* i *extra jelly*, kao i džem, marmelada, pekmez, voćni žele i srodni proizvodi u skladu sa posebnim propisom
22	Riba, mekušci i rakovi, meso, živina, divljač, i njihove tečni, osim pripremljenih jela koja sadrže ove sastojke
23	Kakao proizvodi i čokoladni djelovi u čokoladnim proizvodima, u skladu sa posebnim propisom
24	Infuzi pržene kafe, čajni, biljni i voćni infuzi, cikorija; ekstrakti čaja i biljnih i voćnih infuza i cikorije; čajni, biljni i voćni infuzi i proizvodi od žita za infuze, kao i mješavine i instant mješavine tih proizvoda
25	So za ljudsku upotrebu, zamjene za so za ljudsku upotrebu, začini i mješavine začina
26	Vino i drugi proizvodi, kako je definisano propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina
27	Rakije, alkoholna pića (sa nazivom voća) proizvedena maceracijom i destilacijom, *London gin*, *Sambuca*, *Maraschino* i *Mistrá*, u skladu sa posebnim propisom
28	*Sangria*, *Clarea* i *Zurra*
29	Vinsko sirće
30	Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i hranu za posebne medicinske namene za odojčad i malu djecu
31	Med, u skladu sa posebnim propisom
32	Slad i proizvodi od slada

Tabela 3. Boje koje se mogu upotrebljavati u obliku lakova

E broj	**Naziv**
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavini
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN

E 155	Braon HT
E 163	Antocijani
E 180	Litolrubin BK

DIO B
LISTA ODOBRENIH ADITIVA

1. Boje

E broj	**Specifični naziv**
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavini
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 140	Hlorofili i hlorofilinii
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 150a	Karamel obični[(1)]
E 150b	Karamel kaustično sulfitni
E 150c	Karamel amonijačni
E 150d	Karamel amonijačno sulfitni
E 151	Brilijant crna PN
E 153	Biljni ugalj
E 155	Braon HT
E 160a	Karoteni
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin
E 160c	Paprika ekstrakt, Kapsantin, Kapsorubin
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Kantaksantin [(2)]
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcijum-karbonat
E 171	Titan dioksid
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa
E 173	Aluminijum
E 174	Srebro
E 175	Zlato
E 180	Litorubin BK

[(1)] Izraz karamel odnosi se na proizvode više ili manje intenzivne smeđe boje koji su namijenjeni za bojenje. Ne odnosi se na šećerni aromatični proizvod dobijen zagrijevanjem šećera i koji se koristi za aromatizovanje hrane (konditorskim proizvodima, pecivima, alkoholnim pićima
[(2)] Kantaksantin nije odobren u kategorijama hrane iz djelova G i D. Supstanca se nalazi na listi B1, obzirom da se koristi u medicinskim proizvodima

2. Zaslađivači

E broj	**Specifični naziv**
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Cveklamati
E 953	Izomalt
E 954	Saharini
E 955	Sukraloza
E 957	Taumatin
E 959	Neohesperidin DC
E 960	Steviol glikozidi
E 961	Neotam
E 962	Aspartam-acesulfam so
E 964	Sirup poliglicitola
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol
E 969	Advantam

3. Aditivi, osim boja i zaslađivača

E broj	Specifični naziv
E 170	Kalcijum-karbonat
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 203	Kalcijum-sorbat
E 210	Benzoeva kisjelina[(1)]
E 211	Natrijum-benzoat[(1)]
E 212	Kalijum-benzoat[(1)]
E 213	Kalcijum-benzoat[(1)]
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat
E 220	Sumpor-dioksid
E 221	Natrijum-sulfit
E 222	Natrijum-hidrogen-sulfit
E 223	Natrijum-metabisulfit
E 224	Kalijum-metabisulfit
E 226	Kalcijum-sulfit
E 227	Kalcijum-hidrogen-sulfit
E 228	Kalijum-hidrogen-sulfit
E 234	Nizin
E 235	Natamicin
E 239	Heksametilen-tetramin
E 242	Dimetil-dikarbonat
E 243	Etil-lauroil-arginat
E 249	Kalijum-nitrit
E 250	Natrijum-nitrit
E 251	Natrijum-nitrat
E 252	Kalijum-nitrat
E 260	Sirćetna kisjelina
E 261	Kalijum-acetati
E 262	Natrijum-acetati
E 263	Kalcijum-acetat
E 270	Mliječna kisjelina
E 280	Propionska kisjelina
E 281	Natrijum-propionat
E 282	Kalcijum-propionat
E 283	Kalijum-propionat
E 284	Borna kisjelina
E 285	Natrijum-tetraborat (boraks)
E 290	Ugljen-dioksid
E 296	Jabučna kisjelina
E 297	Fumarna kisjelina
E 300	Askorbinska kisjelina
E 301	Natrijum-askorbat
E 302	Kalcijum-askorbat
E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kisjeline
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Propil-galat
E 311	Oktil-galat
E 312	Dodecil-galat
E 315	Izoaskorbinska kisjelina
E 316	Natrijum-izoaskorbat
E 319	Tercijarni butil-hidrohinon (TBHQ)
E 320	Butil-hidroksianizol (BHA)
E 321	Butil-hidroksitoluen (BHT)
E 322	Lecitini
E 325	Natrijum-laktat
E 326	Kalijum-laktat
E 327	Kalcijum-laktat
E 330	Limunska kisjelina
E 331	Natrijum-citrati
E 332	Kalijum-citrati
E 333	Kalcijum-citrati
E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)
E 335	Natrijum-tartarati
E 336	Kalijum-tartarati
E 337	Natrij-kalijum-tartarat
E 338	Fosforna kisjelina
E 339	Natrijum-fosfati

E 340	Kalijum-fosfati
E 341	Kalcijum-fosfati
E 343	Magnezijum fosfati
E 350	Natrijum malati
E 351	Kalijum malat
E 352	Kalcijum malati
E 353	Metavinska kisjelina
E 354	Kalcijum tartarat
E 355	Adipinska kisjelina
E 356	Natrijum adipat
E 357	Kalijum adipat
E 363	Ćilibarna kisjelina
E 380	Triamonijum citrat
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)
E 392	Ekstrakti ruzmarina
E 400	Alginska kisjelina
E 401	Natrijum alginat
E 402	Kalijum alginat
E 403	Amonijum alginat
E 404	Kalcijum alginat
E 405	Propan-1,2-diol alginat
E 406	Agar
E 407a	Obrađene eušeuma alge
E 407	Karagenan
E 410	Brašno sjemena rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika (akacija guma)
E 415	Ksantan guma
E 416	Karaja guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom
E 425	Konjak
E 426	Hemiceluloza iz soje
E 427	Kasija guma
E 431	Polioksietilen (40) stearat
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 440	Pektini
E 442	Amonijum fosfatidi
E 444	Saharoza acetat izobutirat
E 445	Glicerolski estri smole drveta
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
E 459	Beta-ciklodekstrin
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza, unakrsno vezana celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksi metil celuloza, enzimatski hidrolizovana celulozna guma
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kisjelina
E 470b	Magnezijumove soli masnih kisjelina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina
E 472f	Mješavina estara sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina
E 473	Saharozni estri masnih kisjelina
E 474	Sahарogliceridi
E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina
E 476	Poliglicerol poliricinoleat
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina
E 479b	Termički oksidovano sojino ulje u interakciji sa mono- i digliceridima masnih kisjelina
E 481	Natrijum stearoil-2-laktilat

E 482	Kalcijum stearoil-2-laktilat
E 483	Stearil tartarat
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom
E 500	Natrijum karbonati
E 501	Kalijum karbonati
E 503	Amonijum karbonati
E 504	Magnezijum karbonati
E 507	Hlorovodonična kisjelina
E 508	Kalijum hlorid
E 509	Kalcijum hlorid
E 511	Magnezijum hlorid
E 512	Kalaj(II) hlorid
E 513	Sumporna kisjelina
E 514	Natrijum sulfati
E 515	Kalijum sulfati
E 516	Kalcijum sulfat
E 517	Amonijum sulfati
E 520	Aluminijum sulfat
E 521	Aluminijum natrijum sulfat
E 522	Aluminijum kalijum sulfat
E 523	Aluminijum amonijum sulfat
E 524	Natrijum hidroksid
E 525	Kalijum hidroksid
E 526	Kalcijum hidroksid
E 527	Amonijum hidroksid
E 528	Magnezijum hidroksid
E 529	Kalcijum oksid
E 530	Magnezijum oksid
E 534	Gvožđe tartarat
E 535	Natrijum ferocijanid
E 536	Kalijum ferocijanid
E 538	Kalcijum ferocijanid
E 541	Natrijum aluminijum fosfat, kiseli
E 551	Silicijum dioksid
E 552	Kalcijum silikat
E 553a	Magnezijum silikat
553b	Talk
E 554	Natrijum aluminijum silikat
E 555	Kalijum aluminijum silikat
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kisjelina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijum glukonat
E 577	Kalijum glukonat
E 578	Kalcijum glukonat
E 579	Gvožđe glukonat
E 585	Gvožđe laktat
E 586	4-heksilrezorcinol
E 620	Glutaminska kisjelina
E 621	Mononatrijum glutaminat
E 622	Monokalijum glutaminat
E 623	Kalcijum diglutaminat
E 624	Monoamonijum glutaminat
E 625	Magnezijum diglutaminat
E 626	Guanilna kisjelina
E 627	Dinatrijum guanilat
E 628	Dikalijum guanilat
E 629	Kalcijum guanilat
E 630	Inozinska kisjelina
E 631	Dinatrijum inozinat
E 632	Dikalijum inozinat
E 633	Kalcijum inozinat
E 634	Kalcijum 5′-ribonukleotidi
E 635	Dinatrijum 5′-ribonukleotidi
E 640	Glicin i njegova natrijum so
E 641	L-leucin
E 650	Cink acetat
E 900	Dimetil polisiloksan
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti
E 902	Kandelila vosak
E 903	Karnauba vosak

E 904	Šelak
E 905	Mikrokristalni vosak
E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen
E 914	Oksidovani polietilenski vosak
E 920	L-cistein
E 927b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Helijum
E 941	Azot
E 942	Azot(I) oksid
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Kiseonik
E 949	Vodonik
E 999	Quillaia ekstrakt
E 1103	Invertaza
E 1105	Lizozim
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Polivinilpirolidon
E 1202	Polivinilpolipirolidon
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)
E 1204	Pululan
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata
E 1207	Anjonski kopolimer metakrilata
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 1404	Oksidovani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat
E 1414	Fosfatizovani diskrob fosfat
E 1420	Acetilovani skrob
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob
E 1452	Aluminijum-oktenilsukcinat skrob
E 1505	Trietil citrat
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)
E 1519	Benzil alkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)
E 1521	Polietilen glikol
[1] Benzoeva kisjelina može biti prisutna u određenim fermentisanim proizvodima, koji nastaju postupkom fermentacije u skladu sa dobrom proizvođačkom praksom	

DIO C
NAJVEĆA DOZVOLJENA KOLIČINA ZA ODREĐENE GRUPE ADITIVA

1. Grupa I

E broj	**Specifični naziv**	**Najveća dozvoljena količina**
E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*
E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*
E 261	Kalijum-acetati	*quantum satis*
E 262	Natrijum-acetati	*quantum satis*
E 263	Kalcijum-acetat	*quantum satis*
E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*
E 290	Ugljen-dioksid	*quantum satis*
E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*
E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*
E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*
E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*
E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	*quantum satis*
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	*quantum satis*
E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*
E 308	Gama-tokoferol	*quantum satis*
E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*
E 322	Lecitini	*quantum satis*
E 325	Natrijum-laktat	*quantum satis*
E 326	Kalijum-laktat	*quantum satis*
E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*
E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*
E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*
E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*

E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*
E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*
E 335	Natrijum-tartarati	*quantum satis*
E 336	Kalijum-tartarati	*quantum satis*
E 337	Natrij-kalijum-tartarat	*quantum satis*
E 350	Natrijum malati	*quantum satis*
E 351	Kalijum malat	*quantum satis*
E 352	Kalcijum malati	*quantum satis*
E 354	Kalcijum tartarat	*quantum satis*
E 380	Triamonijum citrat	*quantum satis*
E 400	Alginska kisjelina	*quantum satis*(1)
E 401	Natrijum alginat	*quantum satis*(1)
E 402	Kalijum alginat	*quantum satis*(1)
E 403	Amonijum alginat	*quantum satis*(1)
E 404	Kalcijum alginat	*quantum satis*(1)
E 406	Agar	*quantum satis*(1)
E 407	Karagenan	*quantum satis*(1)
E 407a	Obrađene eušeuma alge	*quantum satis*(1)
E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*(1) (2)
E 412	Guar guma	*quantum satis*(1) (2)
E 413	Tragakant	*quantum satis*(1)
E 414	Guma arabika (akacija guma)	*quantum satis*(1)
E 415	Ksantan guma	*quantum satis*(1) (2)
E 417	Tara guma	*quantum satis*(1) (2)
E 418	Gellan guma	*quantum satis*(1)
E 422	Glicerol	*quantum satis*
E 425	Konjak (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	10 g/kg, pojedinačno ili u kombinaciji(1) (2) (3)
E 440	Pektini	*quantum satis*(1)
E 460	Celuloza	*quantum satis*
E 461	Metil celuloza	*quantum satis*
E 462	Etil celuloza	*quantum satis*
E 463	Hidroksipropil celuloza	*quantum satis*
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	*quantum satis*
E 465	Etil metil celuloza	*quantum satis*
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksi metil celuloza	quantum satis
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kisjelina	*quantum satis*
E 470b	Magnezijumove soli masnih kisjelina	*quantum satis*
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*
E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*
E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*
E 503	Amonijum karbonati	*quantum satis*
E 504	Magnezijum karbonati	*quantum satis*
E 507	Hlorovodonična kisjelina	*quantum satis*
E 508	Kalijum hlorid	*quantum satis*
E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*
E 511	Magnezijum hlorid	*quantum satis*
E 513	Sumporna kisjelina	*quantum satis*
E 514	Natrijum sulfati	*quantum satis*
E 515	Kalijum sulfati	*quantum satis*
E 516	Kalcijum sulfat	*quantum satis*
E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*
E 525	Kalijum hidroksid	*quantum satis*
E 526	Kalcijum hidroksid	*quantum satis*
E 527	Amonijum hidroksid	*quantum satis*
E 528	Magnezijum hidroksid	*quantum satis*
E 529	Kalcijum oksid	*quantum satis*
E 530	Magnezijum oksid	*quantum satis*
E 570	Masne kiseline	*quantum satis*
E 574	Glukonska kisjelina	*quantum satis*
E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*
E 576	Natrijum glukonat	*quantum satis*
E 577	Kalijum glukonat	*quantum satis*
E 578	Kalcijum glukonat	*quantum satis*
E 640	Glicin i njegova natrijuma so	*quantum satis*
E 920	L-cistein	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Helijum	*quantum satis*
E 941	Azot	*quantum satis*

E 942	Azot(I) oksid	*quantum satis*
E 948	Kiseonik	*quantum satis*
E 949	Vodonik	*quantum satis*
E 1103	Invertaza	*quantum satis*
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*
E 1404	Oksidovani skrob	*quantum satis*
E 1410	Monoskrob fosfat	*quantum satis*
E 1412	Diskrob fosfat	*quantum satis*
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	*quantum satis*
E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	*quantum satis*
E 1420	Acetilovani skrob	*quantum satis*
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	*quantum satis*
E 1440	Hidroksi propil skrob	*quantum satis*
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	*quantum satis*
E 1450	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat	*quantum satis*
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	*quantum satis*
E 620	Glutaminska kisjelina	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao glutaminska kisjelina
E 621	Mononatrijum glutaminat	
E 622	Monokalijum glutaminat	
E 623	Kalcijum diglutaminat	
E 624	Monoamonijum glutaminat	
E 625	Magnezijum diglutaminat	
E 626	Guanilna kisjelina	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao guanilna kisjelina
E 627	Dinatrijum guanilat	
E 628	Dikalijum guanilat	
E 629	Kalcijum guanilat	
E 630	Inozinska kisjelina	
E 631	Dinatrijum inozinat	
E 632	Dikalijum inozinat	
E 633	Kalcijum inozinat	
E 634	Kalcijum 5′-ribonukleotidi	
E 635	Dinatrijum 5′-ribonukleotidi	
E 420	Sorbitoli	*quantum satis* (u svrhe različite od zaslađivanja)
E 421	Manitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitoli	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksilitol	
E 968	Eritritol	

(1) Ne smije se upotrebljavati u žele *mini cup* bombonima.
(2) Ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira radi moguće rehidracije prilikom konzsosevije.
(3) Ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.

2. Grupa II
Boje dozvoljene u količini *quantum satis*

E broj	**Ime**
E 101	Riboflavini
E 140	Hlorofili, hlorofilini
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 150a	Obični karamel
E 150b	Karamel kaustično sulfitni
E 150c	Karamel amonijačni
E 150d	Karamel amonijačno sulfitni
E 153	Biljni ugalj
E 160a	Karoteni
E 160c	Paprika ekstrakt, Kapsantin, Kapsorubin
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcijum-karbonat
E 171	Titan dioksid
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa

3. Grupa III Boje čije su količine ograničene kada se koriste pojedinačno ili u kombinaciji

E broj	**Specifični naziv**
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 129	Alura crvena AC

E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein

4. Grupa IV Polioli

E broj	**Specifični naziv**
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 953	Izomalt
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol

5. Ostali aditivi koji se mogu upotrebljavati u kombinaciji

(a) E 200-203: sorbinska kisjelina - sorbati (SA)

E broj	**Specifični naziv**
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 203	Kalcijum-sorbat

(b) E 210-213: Benzoeva kisjelina - benzoati (BA)

E broj	**Specifični naziv**
E 210	Benzoeva kisjelina
E 211	Natrijum-benzoat
E 212	Kalijum-benzoat
E 213	Kalcijum-benzoat

(c) E 200-213: sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati (SA + BA)

E broj	**Specifični naziv**
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 203	Kalcijum-sorbat
E 210	Benzoeva kisjelina
E 211	Natrijum-benzoat
E 212	Kalijum-benzoat
E 213	Kalcijum-benzoat

(d) E 200-219: sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati (SA + BA + PHB)

E broj	**Specifični naziv**
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 203	Kalcijum-sorbat
E 210	Benzoeva kisjelina
E 211	Natrijum-benzoat
E 212	Kalijum-benzoat
E 213	Kalcijum-benzoat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat

(e) E 200-203; 214-2019: sorbinska kisjelina - sorbati; p-hidroksibenzoati (SA + PHB)

E broj	**Specifični naziv**
E 200	Sorbinska kisjelina

E 202	Kalijum-sorbat
E 203	Kalcijum-sorbat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat

(f) E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB)

E broj	**Specifični naziv**
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat

(g) E 220-228: Sumpor-dioksid – sulfiti

E broj	**Specifični naziv**
E 220	Sumpor-dioksid
E 221	Natrijum-sulfit
E 222	Natrijum-hidrogen-sulfit
E 223	Natrijum-metabisulfit
E 224	Kalijum-metabisulfit
E 226	Kalcijum-sulfit
E 227	Kalcijum-hidrogen-sulfit
E 228	Kalijum-hidrogen-sulfit

(h) E 249-250: nitriti

E broj	**Specifični naziv**
E 249	Kalijum-nitrit
E 250	Natrijum-nitrit

(i) E 251-252: nitrati

E broj	**Specifični naziv**
E 251	Natrijum-nitrat
E 252	Kalijum-nitrat

(j) E 280-283: propionska kisjelina – propionate

E broj	**Specifični naziv**
E 280	Propionska kisjelina
E 281	Natrijum-propionat
E 282	Kalcijum-propionat
E 283	Kalijum-propionat

(k) E 310-320: galati, TBHQ i BHA

E broj	**Specifični naziv**
E 310	Propil-galat
E 311	Oktil-galat
E 312	Dodecil-galat
E 319	Tercijarni butil-hidrohinon (TBHQ)
E 320	Butil-hidroksianizol (BHA)

(l) E 338-341, E 343 i E 450-452: fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati

E-broj	**Ime**
E 338	Fosforna kisjelina
E 339	Natrijum-fosfati
E 340	Kalijum-fosfati
E 341	Kalcijum-fosfati
E 343	Magnezijum fosfati
E 450	Difosfati[(1)]
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
[(1)] E 450 (ix) nije uvršten	

(m) E 355-357: adipinska kisjelina – adipati

E broj	**Specifični naziv**

E 355	Adipinska kisjelina
E 356	Natrijum adipat
E 357	Kalijum adipat

(n) E 432-436: polisorbati

E broj	**Specifični naziv**
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)

(o) E 473-474: Saharozni estri masnih kisjelina, sahargliceridi

E broj	**Specifični naziv**
E 473	Saharozni estri masnih kisjelina
E 474	Sahargliceridi

(p) E 481-482: stearoil-2-laktilati

E broj	**Specifični naziv**
E 481	Natrijum stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcijum stearoil-2-laktilat

(q) E 491-495: estri sorbitana

E broj	**Specifični naziv**
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat

(r) E 520-523: Aluminijum sulfati

E broj	**Specifični naziv**
E 520	Aluminijum sulfat
E 521	Aluminijum natrijum sulfat
E 522	Aluminijum kalijum sulfat
E 523	Aluminijum amonijum sulfat

(s) E 551-553: Silicijum dioksid – silikati

E broj	**Naziv**
E 551	Silicijum dioksid
E 552	Kalcijum silikat
E 553a	Magnezijum silikat
E 553b	Talk

(t) E 620-625: Glutaminska kisjelina – glutaminati

E broj	**Specifični naziv**
E 620	Glutaminska kisjelina
E 621	Mononatrijum glutaminat
E 622	Monokalijum glutaminat
E 623	Kalcijum diglutaminat
E 624	Monoamonijum glutaminat
E 625	Magnezijum diglutaminat

(u) E 626-635: Ribonukleotidi

E broj	**Specifični naziv**
E 626	Guanilna kisjelina
E 627	Dinatrijum guanilat
E 628	Dikalijum guanilat
E 629	Kalcijum guanilat
E 630	Inozinska kisjelina
E 631	Dinatrijum inozinat
E 632	Dikalijum inozinat
E 633	Kalcijum inozinat
E 634	Kalcijum 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrijum 5'-ribonukleotidi

DIO D
KATEGORIJE HRANE

Broj kategorije	**Naziv kategorije hrane**
0.	SVE KATEGORIJE HRANE
01.	MLIJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI
01.1.	Nearomatizovano pasterizovano i sterilizovano mlijeko (uključujući UHT)

01.2.	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu/običnu nearomatizovanu mlaćenicu (osim sterilizovane mlaćenice) termički ne tretirani poslije fermentacije
01.3.	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, koji su termički tretirani poslije fermentacije
01.4.	Aromatizovani fermentisani mlječni proizvodi, uključujući termički tretirane proizvode
01.5.	Mlijeko u prahu, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta mlijeka i proizvoda od mlijeka
01.6.	Pavlaka i pavlaka u prahu
01.6.1.	Nearomatizovana pasterizovana pavlaka (osim pavlake sa smanjenim sadržajem masti)
01.6.2.	Nearomatizovani, prirodno fermentisani proizvodi od pavlake i suptituisani proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20%
01.6.3.	Ostale vrste pavlake
01.7.	Sir i proizvodi od sira
01.7.1.	Sirevi bez zrenja osim proizvoda iz kategorije 16
01.7.2.	Sirevi sa zrenjem
01.7.3.	Sirevi sa jestivom korom
01.7.4.	Sir od surutke
01.7.5.	Topljeni sir
01.7.6.	Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16)
01.8.	Analogni proizvodi, uključujući belioce napitaka (zamene za mlijeko ili pavlaku)
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA
02.1.	Masti i ulja koji su u suštini bez vode (osim anhidrovane mliječne masti)
02.2.	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju
02.2.1.	Maslac i koncentrovani maslac, i maslačno ulje i anhidrovana mliječna mast
02.2.2.	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze u skladu sa posebnim propisom
02.3.	Biljno ulje u spreju
03.	SMRZNUTI DEZERTI (sladoled, mliječni sladoled, krem sladoled, smrznuti aromatizovani dezert, smrznuti voćni dezert uključujući sorbet i šerbet)
04.	VOĆE I POVRĆE
04.1.	Neprerađeno voće i povrće
04.1.1.	Cijelo svježe voće i povrće
04.1.2.	Oljušteno, isjeckano i/ili usitnjeno voće i povrće
04.1.3.	Smrznuto voće i povrće
04.2.	Prerađeno voće i povrće
04.2.1.	Sušeno voće i povrće
04.2.2.	Voće i povrće u sirćetu, ulju ili slanom rastvoru
04.2.3.	Voće i povrće (pasterizovano) u limenkama, bocama ili teglama
04.2.4.	Proizvodi od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4
04.2.4.1.	Proizvodi od voća i povrća, osim kompota
04.2.4.2.	Kompot, osim proizvoda iz kategorije 16
04.2.5.	Džem, žele, marmelada i srodni proizvodi
04.2.5.1.	Extra jam i extra jelly, kao i džem, marmelada, pekmez, voćni žele i srodni proizvodi u u skladu sa posebnim propisom
04.2.5.2.	Jam, jellies i marmalades i zaslađeni kesten pire
04.2.5.3.	Ostali srodni namazi od voća i povrća
04.2.5.4.	Maslaci i namazi od jezgrastog voća
04.2.6.	Prerađeni proizvodi od krompira
05.	KONDITORSKI PROIZVODI
05.1.	Kakao i čokoladni proizvodi
05.2.	Ostali konditorski proizvodi uključujući i proizvode za osvježenje daha
05.3.	Gume za žvakanje
05.4.	Ukrasi (dekoracije), premazi, prelivi i punjenja (punjenja (nadjevi)), osim punjenja na bazi voća kategorije 4.2.4
06.	ŽITA I PROIZVODI OD ŽITA
06.1.	Cijela, lomljena ili zrna u pahuljicama
06.2.	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi
06.2.1.	Brašno
06.2.2.	Skrobovi
06.3.	Žita za doručak
06.4.	Tjestenina
06.4.1.	Svježa tjestenina
06.4.2.	Sušena tjestenina
06.4.3.	Svježa termički obrađena tjestenina
06.4.4.	Njoke od krompira
06.4.5.	Punjenja (punjenja (nadjevi)) za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)
06.5.	Rezanci
06.6.	Tijesto
06.7.	Termički obrađena ili prerađena žita
07.	PEKARSKI PROIZVODI
07.1.	Hljeb i peciva
07.1.1.	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnog brašna, vode, kvasca ili sredstva za dizanje tijesta, soli
07.1.2.	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2.	Fini pekarski proizvodi
08.	MESO
08.1	Svježe meso, isključujući mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)
08.2	Mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)
08.3	Proizvodi od mesa
08.3.1	Toplotno neobrađeni proizvodi od mesa
08.3.2	Toplotno obrađeni proizvodi od mesa
08.3.3	Crijeva, omotači i ukrasi za meso

08.3.4	Tradicionalno salamureni proizvodi od mesa u skladu sa posebnim propisom (nitriti i nitrati)
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (proizvodi od mesa potopljeni u tečnu salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suvog salamurenja. (Postupak suvog soljenja uključuje utrljavanje suve salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
08.3.4.3	Ostali tradicionalni sušenomesnati proizvodI (Kombinovana upotreba mokrog i suvog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuvanja)
09.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA
09.1.	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva
09.1.1.	Neprerađena riba
09.1.2.	Neprerađeni mekušci i rakovi
09.2.	Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove
09.3.	Riblja ikra
10.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA
10.1.	Neprerađena jaja
10.2.	Prerađena jaja i proizvodi od jaja
11.	ŠEĆERI, ŠEĆERNI SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI
11.1.	Šećeri i šećerni sirupi u skladu sa posebnim propisom
11.2.	Ostali šećeri i sirupi
11.3.	Med u skladu sa posebnim propisima
11.4.	Stoni zaslađivači
11.4.1.	Stoni zaslađivači u tečnom obliku
11.4.2.	Stoni zaslađivači u prahu
11.4.3.	Stoni zaslađivači u tabletama
12.	SOLI ZA LJUDSKU UPOTREBU, ZAČINI, SUPE, SOSEVI, SALATE I BJELANČEVINASTI PROIZVODI
12.1.	Soli i zamjene za soli
12.1.1.	So za ljudsku upotrebu
12.1.2.	Zamjene za soli za ljudsku upotrebu
12.2.	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima
12.2.1.	Začinsko bilje i začini
12.2.2.	Dodaci jelima i mješavine začina
12.3.	Sirće
12.4.	Senf
12.5.	Supe i mesne supe
12.6.	Sosevi (majonez, kečap, prelivi za salatu (dresing) i srodni proizvodi)
12.7.	Salate i začinjeni namazi za sendviče
12.8.	Kvasac i proizvodi od kvasca
12.9.	Bjelančevinasti proizvodi osim proizvoda kategorije 1.8.
13.	DIJETETSKI PROIZVODI
13.1.	Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i formule za odojčad
13.1.1.	Početne formule za odojčad
13.1.2.	Prelazne formule za odojčad
13.1.3.	Prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
13.1.4.	Ostala hrana za malu djecu
13.1.5.	Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namene uključujući i specijalne formule za odojčad
13.1.5.1.	Hrana za odojčad za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad
13.1.5.2.	Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namene
13.2.	Hrana za posebne medicinske namjene osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5
13.3.	Hrana za osobe na dijeti za mršavljenje koja se koristi kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili za pojedinačne obroke (cjelodnevna ishrana ili njen dio)
13.4.	Hrana za osobe intolerantne na gluten
14.	PIĆA (NAPICI)
14.1.	Bezalkoholna pića (napici)
14.1.1.	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu, prirodnu izvorsku vodu i stonu vodu, kao i sve ostale flaširane ili pakovane vode
14.1.2.	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća
14.1.3.	Voćni nektari i srodni proizvodi i nektari od povrća i srodni proizvodi
14.1.4.	Aromatizovana pića (napici), uključujući osvježavajuća bezalkoholna pića
14.1.5.	Infuzi kafe, čajni, biljni i voćni infuzi, cikorija; ekstrakti čaja i biljnih i voćnih infuza i cikorije; čajni, biljni i voćni infuzi i proizvodi od žita za infuze; kao i mješavine i instant mješavine tih proizvoda
14.1.5.1.	Kafa i ekstrakti od kafe
14.1.5.2.	Ostalo
14.2.	Alkoholna pića (napici), uključujući pića iz kojih je uklonjen alkohol i niskoalkoholna pića
14.2.1.	Pivo i pića od slada
14.2.2.	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i vino i drugi proizvodi (na bazi vina) iz kojih je uklonjen alkohol
14.2.3.	Cider i Perry (vino od jabuke i vino od kruške)
14.2.4.	Voćno vino i made wine
14.2.5.	Med (alkoholni napici proizvedeni od medovače, slada i začina, ili samo od meda uključujući i vino zaslađeno medom)
14.2.6.	Alkoholna pića, u skladu sa propisima koji regulišu oblasti kategorija, kvaliteta i deklarisanja rakije i drugih alkoholnih pića
14.2.7.	Aromatizovani proizvodi na bazi vina
14.2.7.1.	Aromatizovana vina
14.2.7.2.	Aromatizovana pića na bazi vina
14.2.7.3.	Aromatizovani kokteli na bazi vina
14.2.8.	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića sa bezalkoholnim pićima i žestoka pića sa udelom alkohola manjim od 15% (v/v)
15.	SNEK PROIZVODI
15.1.	Snek proizvodi na bazi krompira, žita, brašna ili skroba
15.2.	Prerađeno jezgrasto voće, kikiriki, sjemenke i srodni proizvodi
16.	DEZERTI, OSIM PROIZVODA IZ KATEGORIJE 1, 3 I 4

17.	DODACI ISHRANI (dijetetski suplementi), osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu
17.1.	Dodaci ishrani koji su u prometu u čvrstom obliku, uključujući kapsule, tablete i slične oblike, osim oblika za žvakanje
17.2.	Dodaci ishrani koji su u prometu u tečnom obliku
17.3.	Dodaci ishrani koji su u prometu u obliku sirupa ili u obliku za žvakanje
18.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA 1 DO 17, OSIM HRANE ZA ODOJČAD I MALU DJECU

DIO E
ADITIVI I USLOVI UPOTREBE U KATEGORIJAMA HRANE

Broj kategorije	E broj	Specifični naziv	Najveća dozvoljena količina (mg/l ili mg/kg)	Napomene	Ograničenja/izuzeci
0.	**ADITIVI DOZVOLJENI U SVIM KATEGORIJAMA HRANE**				
	E 290	Ugljen-dioksid	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Helijum	*quantum satis*		
	E 941	Azot	*quantum satis*		
	E 942	Azot(I) oksid	*quantum satis*		
	E 948	Kiseonik	*quantum satis*		
	E 949	Vodonik	*quantum satis*		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4) (57)	samo hrana u suvom praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njene mješavine), osim hrane iz tabele 1 dijela A ove liste
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1) (57)	samo hrana u suvom praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njene mješavine), osim hrane iz tabele 1 dela A ove liste
	E 459	Beta-ciklodekstrin	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta ili obloženih tableta, osim hrane iz tabele 1 dijela A ove liste
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*	(1)	samo hrana u obliku tableta ili obloženih tableta, osim hrane iz tabele 1 dijela A ove liste
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinacijI (4): Najveća dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5. (57): Primjenjuje se najveća dozvoljena količina, osim ako je u tačkama 1. do 18. ovog Dijela utvrđena drugačija najveća dozvoljena količina za pojedinu hranu ili kategorije hrane.				
01.	**MLIJEČNI PROIZVODI I SRODNI PROIZVODI**				
01.1.	Nearomatizovano pasterizovano i sterilizovano mlijeko (uključujući UHT)				
	E 331	Natrijum-citrati	4 000		samo kozje UHT mlijeko
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo sterilizirano i UHT mlijeko
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinacijI (4): Najveća dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5.			
01.2.	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu/običnu nearomatizovanu mlaćenicu (osim sterilizovane mlaćenice) termički netretirani poslije fermentacije				
01.3.	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, koji su termički tretirani poslije fermentacije				
	Grupa I	Aditivi			
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo kiselo mlijeko
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinacijI (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina			
01.4.	Aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući termički tretirane proizvode				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(74)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150	(74)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	5	(61)	
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva	300	(1) (2)	samo termički netretirani mliječni dezerti

		kisjelina - benzoati			
	E 297	Fumarna kisjelina	4 000		samo deserti sa voćnom aromom
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	1 000		samo deserti sa voćnom aromom
	E 363	Ćilibarna kisjelina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000		
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000		
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	2 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000		
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene natrijume i kalcijume soli	250	(51)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač ukusa/arome
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smijju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (74): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 15 mg/kg; u skladu sa ovom uredbom, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva			
01.5.	Mijleko u prahu, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta mlijeka i proizvoda od mlijeka				
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		osim nearomatizovanih proizvoda
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	*quantum satis*		

	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 322	Lecitini	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo djelimično dehidrisano mlijeko sa manje od 28% suve materije
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 500	(1) (4)	samo djelimično dehidrisano mlijeko sa više od 28% suve materije
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	samo mlijeko u prahu i obrano mlijeko u prahu
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	30	(46)	samo mlijeko u prahu za proizvodnju sladoleda
	E 407	Karagenan	*quantum satis*		
	E 500(ii)	Natrijum hidrogen karbonat	*quantum satis*		
	E 501(ii)	Kalijum hidrogen karbonat	*quantum satis*		
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
01.6.	Pavlaka i pavlaka u prahu				
01.6.1.	Nearomatizovana pasterizovana pavlaka (osim pavlake sa smanjenim sadržajem masti)				
	E 401	Natrijum alginat	*quantum satis*		
	E 402	Kalijum alginat	*quantum satis*		
	E 407	Karagenan	*quantum satis*		
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
01.6.2.	Nearomatizovani, prirodno fermentisani proizvodi od pavlake i suptituisani proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20%				
	E 406	Agar	*quantum satis*		
	E 407	Karagenan	*quantum satis*		
	E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*		
	E 412	Guar guma	*quantum satis*		
	E 415	Ksantan guma	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 1404	Oksidovani skrob	*quantum satis*		
	E 1410	Monoskrob fosfat	*quantum satis*		
	E 1412	Diskrob fosfat	*quantum satis*		
	E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	*quantum satis*		
	E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	*quantum satis*		
	E 1420	Acetilovani skrob	*quantum satis*		
	E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	*quantum satis*		
	E 1440	Hidroksi propil skrob	*quantum satis*		
	E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	*quantum satis*		

	E 1450	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat	*quantum satis*		
	E 1451	Acetilovani Oksidovani skrob	*quantum satis*		
01.6.3.	Ostale vrste pavlake				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		samo aromatizovana pavlaka
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150		samo aromatizovana pavlaka
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo aromatizovana pavlaka
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	5	(61)	samo aromatizovana pavlaka
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	5	(61)	samo aromatizovana pavlaka
	E 234	Nizin	10		samo gusta pavlaka (*clotted cream*)
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo sterilizovana, pasterisana i UHT pavlaka i šlag
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo sterilizovana pavlaka i sterilizovana pavlaka sa smanjenim sadržajem masti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III			
01.7.	Sir i proizvodi od sira				
01.7.1.	Sirevi bez zrenja i njihovi proizvodi, osim proizvoda iz kategorije 16				
	Grupa I	Aditivi			osim *mozzarelle*
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		samo aromatizirani nezreli sir
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150		samo aromatizirani nezreli sir
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nizin	10		samo *mascarpone*
	E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*		samo *mozzarella*
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo *mozzarella*
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		samo *mozzarella*
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	osim *mozzarelle*
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	*quantum satis*		samo ribana i rezana *mozzarella*
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		samo *mozzarella*
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5			
01.7.2.	Sirevi sa zrenjem				
	E 1105	Lizozim	*quantum satis*		
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	125	(83)	samo crveni mramorni sir
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo *Derby* sir sa žalfijom (*sage Derby cheese*)
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo *Derby* sir sa žalfijom (*sage Derby cheese*)
	E 153	Biljni ugalj	*quantum satis*		samo sir *morbier*
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli sir
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	15		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli sir
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	50		samo crveni sir *Leicester*
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	35		samo sir *Mimolette*
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli sir
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo crveni mramorni sir
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo sir, upakovan, isječen; sir u slojevima i sir sa dodatkom druge hrane
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	*quantum satis*		samo za površinsku obradu zrelih proizvoda

	E 234	Nizin	12,5	(29)	
	E 235	Natamicin	1 mg/dm2 površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo za površinsku obradu tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
	E 239	Heksametilen-tetramin	25 mg/kg preostale količine, izraženo kao formaldehid		samo sir *Provolone*
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumeki sirevi
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	*quantum satis*		samo za površinsku obradu
	E 460	Celuloza u prahu	*quantum satis*		samo isječeni i ribani zreli sir
	E 500(ii)	Natrijum hidrogen karbonat	*quantum satis*		samo sir od kiselog mlijeka
	E 504	Magnezijum karbonati	*quantum satis*		
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		
	E 551–559	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo isječeni i ribani tvrdi i polutvrdi sirevi
	E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo isječeni i ribani tvrdi i polutvrdi sirevi
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (29): Ova supstanca može biti prirodno prisutna u pojedinim sirevima kao poslijedica procesa fermentacije (30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode (83): Najveća dopuštena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, Karminska kisjelina, Karmin) iznosi 3,2 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovI				
01.7.3.	Sirevi sa jestivom korom				
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	*quantum satis*	(67)	
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 180	Litolrubin BK	*quantum satis*		
	E 180	Litolrubin BK	*quantum satis*	(67)	
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20			
	(62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (67): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 i E 180 je 10 mg/kg				
01.7.4.	Sir od sirutke				
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo sir, upakovan, isječen; sir u slojevima i sir sa dodatkom druge hrane
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mlijeko namijenjeno za proizvodnju tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
	E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*		
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	*quantum satis*		samo ribani i isječeni sir
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode			
01.7.5.	Topljeni sir				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		samo aromatizovani topljeni sir
	E 100	Curcumine	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
	E 102	Tartrazin	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(33) (66)	samo aromatizovani topljeni sir

	E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
	E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
	E 161b	Lutein	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
	E 160d	Likopen	5		samo aromatizovani topljeni sir
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	15		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 234	Nizin	12,5	(29)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P2O5 (29): Ova supstanca može biti prirodno prisutna u pojedinim sirevima kao poslijedica procesa fermentacije (33): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e i E 161b (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena			
01.7.6.	Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16.).				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		samo aromatizovani proizvodi bez zrenja
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo aromatizovani proizvodi bez zrenja
	E 1105	Lizozim	*quantum satis*		samo proizvodi od sira sa zrenjem
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	125		samo crveni mramorni proizvodi
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni beli proizvodi
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	15		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo crveni mramorni proizvodi
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		samo proizvodi bez zrenja
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi bez zrenja; proizvodi sa zrenjem, upakovani, isječeni; slojeviti proizvodi sa zrenjem i proizvodi sa zrenjem sa dodatkom druge hrane
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	*quantum satis*		samo za površinsku obradu proizvoda sa zrenjem
	E 234	Nizin	12,5	(29)	samo proizvodi sa zrenjem i prerađeni proizvodi
	E 235	Natamicin	1 mg/dm2 površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo za površinsku obradu tvrdih, polutvrdih i polumekih proizvoda
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumeki proizvodi sa zrenjem
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	*quantum satis*		samo za površinsku obradu proizvoda sa zrenjem
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo proizvodi bez zrenja
	E 460	Celuloza u prahu	*quantum satis*		samo ribani i isječeni proizvodi sa zrenjem i proizvodi bez zrenja
	E 504	Magnezijum karbonati	*quantum satis*		samo proizvodi sa zrenjem
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		samo proizvodi sa zrenjem
	E 551–559	Silicijum dioksid, Kalcijum silikat, Magnezijum silikat, talk	10 000	(1)	samo isječeni ili ribani tvrdi i polutvrdi proizvodi;
	E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo isječeni ili ribani tvrdi i polutvrdi proizvodi
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		samo proizvodi sa zrenjem
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (29): Ova supstanca može biti prirodno prisutna u pojedinim sirevima kao posljedica procesa fermentacije			

		(30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode			
01.8.	Analogni proizvodi, uključujući bjelioce napitaka (zamjene za mlijeko ili pavlaku)				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	*quantum satis*	(1) (2)	samo proizvodi srodni siru (samo površinska obrada)
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo proizvodi srodni siru na bazi protein
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo proizvodi na bazi mlijeka srodni siru
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	*quantum satis*		samo proizvodi srodni siru (samo površinska obrada)
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo proizvodi srodni lupanoj pavlaci
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo prerađeni proizvodi srodni siru
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	30 000	(1) (4)	samo bijelioci napitaka
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	50 000	(1) (4)	samo bijelioci napitaka za automate
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo proizvodi srodni pavlaci
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	20 000	(1)	samo bijelioci napitaka
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	5 000		samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	500		samo bijelioci napitaka
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	1 000		samo bijelioci napitaka
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1)	samo bijelioci napitaka
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci; bijelioci napitaka
	E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani proizvodi srodni siru i prerađeni proizvodi srodni siru; bejlioci napitaka
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (30): U mijleku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode			
02.	Masti i ulja i emulzije masti i ulja				
02.1.	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući anhidrovanu mliječnu mast)				
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		samo masti
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo masti
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo masti
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo za kuvanje i/ili prženje ili za pripremu soseva, osim djevičanskih ulja i maslinovog ulja
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		samo za kuvanje i/ili prženje ili za pripremu soseva, osim djevičanskih ulja i maslinovog ulja
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	200		samo rafinisano maslinovo ulje, uključujući ulje komine maslina
	E 308	Gama-tokoferol	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji	200	(1) (41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), svinjska mast, riblje ulje, goveđa i ovčija mast, mast peradi
	E 321	Butil-hidroksitoluen (BHT)	100	(41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađene

					hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), svinjska mast, riblje ulje, goveđa i ovčija mast, mast peradi
	E 322	Lecitini	30 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	30	(41) (46)	samo biljna ulja (osim djevičanskih i maslinovih ulja) i masti kod kojih je sadržaj polinezasićenih masnih kisjelina veći od 15% m/m, masenog udijela svih masnih kisjelina, za upotrebu u termički neobrađenoj hrani
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(41) (46)	samo riblje ulje i ulje od algi; svinjska goveđa i ovčija mast, mast peradi masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađene hrane; ulja i masti za prženje, osim maslinovog ulja i ulja komine maslina
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	10 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		samo za kuvanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinovog ulja
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline				
02.2.	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju				
02.2.1.	Maslac i koncentrovani maslac, kao i maslačno ulje i anhidrovana mliječna mast				
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		osim maslaca od ovčjeg i kozjeg mlijeka
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		samo maslac od kisele pavlake
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo maslac od kisele pavlake
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5			
02.2.2.	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta masti i ulja				
	Grupa I	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo emulzije masti (osim maslaca) sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo emulzije masti sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji	200	(1) (2)	samo mast za prženje
	E 321	Butil-hidroksitoluen (BHT)	100		samo mast za prženje
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo masti za mazanje
	E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	100		samo mazive masti sa sadržajem masti do 41%
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		
	E 432-436	Polisorbati	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	5 000		
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo mazive masti sa sadržajem masti do 41% i srodni proizvodi za mazanje sa sadržajem masti manjim od 10%

	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	10 000		samo emulzije masti za pečenje
	E 479b	Termički oksidovano sojino ulje u interakciji sa mono- i digliceridima masnih kisjelina	5 000		samo emulzije masti za prženje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	10 000	(1)	
	E 491-495	Estri sorbitana	10 000	(1)	
	E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje posuda za pečenje
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome, samo u masnim namazima, koji sadrže najviše 3% mliječne masti i u složenim masnim namazima, koji sadrže od 10 do 80% mliječne masti u ukupnom sadržaju masti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5			
02.3.	Biljno ulje u spreju za tiganje				
	Grupa I	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo emulzije u spreju na bazi vode za premazivanje tepsija za pečenje
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(41) (46)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađenih proizvoda
	E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje posuda za pečenje
	E 943a	Butan	*quantum satis*		samo biljno ulje u spreju za tiganje (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
	E 943b	Izobutan	*quantum satis*		samo biljno ulje u spreju za tiganje (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
	E 944	Propan	*quantum satis*		samo biljno ulje u spreju za tiganje (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
03.	SMRZNUTI DEZERTI (sladoled, mliječni sladoled, krem sladoled, smrznuti aromatizovani dezert, smrznuti voćni dezert uključujući sorbet i šerbet)				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(75)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150	(25)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		
	E 160d	Likopen	40		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo sladoledi na bazi vode
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	3 000		
	E 491-495	Estri sorbitana	500	(1)	
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo upakovani vafli koji sadrže sladoled
	E 950	Acesulfam K	800		samo proizvodi sa smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera

	E 951	Aspartam	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	320		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	26		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	800	(11)b (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
		(1): Aditivi se mogu dodavati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (75): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 30 mg/kg; u skladu sa ovom uredbom, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva			
04.	**VOĆE I POVRĆE**				
04.1.	Neprerađeno voće i povrće				
04.1.1.	Cijelo svježe voće i povrće				
	E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa	6		samo kao pojačivač kontrasta za označivanje agruma, dinja i nara u cilju: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obaveznih podataka koje zahtijeva nacionalno zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	20		samo površinska obrada svježih agruma s korom
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	10	(3)	samo stono grožđe, svježi liči (mjereno na jestivim dijelovima) i borovnice (*Vaccinium corymbosum*)
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo slatki kukuruz pakovan u vakuumu
	E 445	Glicerolsk estri smole drveta	50		samo površinska obrada agruma
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	10		samo za agrume, dinje i nar u cilju: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obaveznih podataka koje zahtijeva nacionalno zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	*quantum satis*	(1)	samo svježe voće, površinska obrada
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka,

					krušaka, breskvi, ananasa, banana, manga, avokada i nara i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, breskvi i ananasa, kao i sredstvo za poliranje jezgrastog voća
	E 903	Karnauba vosak	200		samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, breskvi, ananasa, nara, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, breskvi, ananasa, nara, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
	E 905	Mikrokristalni vosak	*quantum satis*		samo za površinsku obradu voća: dinja, papaje, manga, avokada i ananasa
	E 914	Oksidovani polietilenski vosak	quantum satis		samo površinska obrada agruma, dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan				
04.1.2.	Oljušteno, izrezano i usitnjeno voće i povrće				
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo oljušteni krompir
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	300	(3)	samo pulpa crnog luka, bijelog luka i šalotke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	800	(3)	samo pulpa rena
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		samo upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		samo upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
	E 401	Natrijum alginat	2 400	(82)	samo upakovano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzsoseviju koje se prodaje krajnjem potrošaču
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (82) Može se upotrebljavati samo u kombinaciji sa E 302 kao sredstvo za glaziranje i u najvećoj količini od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrambenom proizvodu.			
04.1.3.	Smrznuto voće i povrće				
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući pečurke i bijele mahunarke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo smrznuti i duboko smrznuti krompir
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO2manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
04.2.	Prerađeno voće i povrće				
04.2.1.	Sušeno voće i povrće				

	Grupa I	Aditivi			E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se konzumira kao takva
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo sušeno voće
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo sušeni kokos
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo bijelo prerađeno povrće, uključujući mahunarke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo sušene pečurke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	150	(3)	samo sušeni đumbir
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo sušeni paradajz
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	400	(3)	samo bijelo povrće, sušeno
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	500	(3)	samo sušeno voće i jezgrasto voće u ljusci, osim sušenih jabuka, krušaka, banana, kajsija, breskvi, grožđa, šljiva i smokava
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	600	(3)	samo sušene jabuke i kruške
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	1 000	(3)	samo sušene banane
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	2 000	(3)	samo sušene kajsije, breskve, grožđe, šljive i smokve
	E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen	2 000		samo sušeno voće, kao sredstvo za poliranje
		1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133			

04.2.2.	Voće i povrće u sirćetu, ulju ili slanom rastvoru				
	Grupa I	Aditivi			
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)

	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 163	Antocijani	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo povrće (osim maslina)
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo masline i proizvodi na bazi maslina
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo masline i proizvodi na bazi maslina
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo masline i proizvodi na bazi maslina
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	osim maslina i žutih paprika u slanom rastvoru
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	500	(3)	samo paprike u slanom rastvoru
	E 579	Gvožđe glukonat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
	E 585	Gvožđe laktat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
	E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 951	Aspartam	300		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 955	Sukraloza	180		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo slatko-kiselo konzervisano voće i povrće
	E 961	Neotam	10		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 962	Aspartam-acesulfam so	200	(11)a (49) (50)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 969	Advantam	3		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
		1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kijselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (56): Izraženo kao gvožđe (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
04.2.3.	Voće i povrće (pasterizovano) u limenkama, bocama ili teglama				
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 102	Tartrazin	100		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (u konzervi)
	E 133	Brilijant plava FCF	20		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (u konzervi)
	E 142	Zelena S	10		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (u konzervi)
	E 127	Eritrozin	200		samo trešnje i višnje za koktele i kandirane trešnje i višnje

	E 127	Eritrozin	150		samo trešnje bigareaux u sirupu i koktelima
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući mahunarke i prerađene pečurke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	250	(3)	samo na kriške narezani limuni u bocama i teglama
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo trešnje sorte Whiteheart u bocama i teglama; slatki kukuruz pakovan u vakuumu
	E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*		
	E 261	Kalijum-acetati	*quantum satis*		
	E 262	Natrijum-acetati	*quantum satis*		
	E 263	Kalcijum-acetat	*quantum satis*		
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 325	Natrijum-laktat	*quantum satis*		
	E 326	Kalijum-laktat	*quantum satis*		
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Natrijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 336	Kalijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 337	Natrij-kalijum-tartarat	*quantum satis*		
	E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	250		samo mahunarke, zrna mahunarki (leguminoze), pečurke i artičoke
	E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*		samo kesten u tečnosti
	E 412	Guar guma	*quantum satis*		samo kesten u tečnosti
	E 415	Ksantan guma	*quantum satis*		samo kesten u tečnosti
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		
	E 512	Kalaj(II) hlorid	25	(55)	samo bijele špargle (asparagus)
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
	E 579	Gvožđe glukonat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
	E 585	Gvožđe laktat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 000	(51)	samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera

	E 969	Advantam	10		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smijju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (55): Izraženo kao kalaj (56): Izraženo kao gvožđe			
04.2.4.	Proizvodi od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4				
04.2.4.1.	Proizvodi od voća i povrća, osim kompota				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		samo mostarda di frutta
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200		samo mostarda di frutta
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo tečni smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera, osim onih koje su namijenjene za proizvodnju pića na bazi voćnih sokova
	E 100	Kurkumin	50		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo mostarda di frutta
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo mostarda di frutta
	E 120	Košenil, Carminesska kisjelina, Carminesi	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	20	(61)	samo mostarda di frutta
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 150a	Obični karamel	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 153	Biljni ugalj	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, kapsantin, kapsorubin	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo povrće (osim maslina)
	E 162	Crvena boja iz cikle, betanin	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo konzervisano crveno voće
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 171	Titanijev dioksid	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa	*quantum satis*		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1000	(1) (2)	samo tečni od voća i povrća, uključujući i one na bazi morskih algi, umake na bazi voća, aspik, osim pirea, mousse, kompota, salata i srodnih proizvoda, u konzervama, bocama ili teglama
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo tečni od morskih algi, masline i tečni na bazi maslina

	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo kuvana crvena cvekla
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo prerađevine na bazi maslina
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo prerađeno bijelo povrće i pečurke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo rehidrirano sušeno voće i liči, mostarda di frutta
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	300	(3)	samo pulpa od crnog luka, bijelog luka i šalotke
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	800	(3)	samo pulpa rena
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	800	(3)	samo voćni ekstrakt za želiranje, tečni pektin za prodaju krajnjem potrošaču
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo voćne prerađevine
	E 338 - 452	Fosforna kisjelina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za glaziranje proizvoda od povrća
	E 392	Ekstrakt ruzmarina	200	(46)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	500	(1)	samo kokosovo mlijeko
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo mostarda di frutta
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene natrijumove i kalcijumove soli	250	(51)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 954	Saharin i njegove natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli	50	(52)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 954	Saharin i njegove natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133 (46): Kao suma karnosoa i karnosone kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i Boje iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III				
04.2.4.2.	Kompot, osim proizvoda iz kategorije 16.				
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		

	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		samo voćni kompot, osim kompota od jabuka
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		samo voćni kompot, osim kompota od jabuka
04.2.5.	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi				
04.2.5.1.	Extra jam i extra jelly, kao i džem, marmelada, pekmez, voćni žele i srodni proizvodi u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta proizvoda od voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata				
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez dodatog šećera, *mermeladas*
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez dodatog šećera, *mermeladas*
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei i *mermeladas* od voća obrađenog sumpor dioksidom
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Natrijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 350	Natrijum malati	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(51)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 955	Sukraloza	400	(52)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću, kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade sa samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			

		(11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
04.2.5.2.	Džem, želei i marmelade i zaslađeni kesten-pire				
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(31) (66)	osim kesten-pirea
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 142	Zelena S	100	(31)	osim kesten-pirea
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim kesten-pirea
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim kesten-pirea
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		osim kesten-pirea
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez šećera, namazi, *mermeladas*
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez šećera, namazi, *mermeladas*
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei i marmelade od voća tretiranog sumpor-dioksidom
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Natrijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 350	Natrijum malati	*quantum satis*		
	E 400-404	Alginska kisjelina - alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
	E 418	Gellan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 493	Sorbitan monolaurat	25		samo žele marmelade
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		

	E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 000	(51)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 955	Sukraloza	400		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo voćni želei, kao pojačivač arome
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću, kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednošću
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (31): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 142, E 160d i E 161b (32): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena			
04.2.5.3.	Ostali srodni namazi od voća i povrća				
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*			osim *crème de pruneaux*
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		osim *crème de pruneaux*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(31)	osim *crème de pruneaux*
	E 142	Zelena S	100	(31)	osim *crème de pruneaux*
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim *crème de pruneaux*
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim *crème de pruneaux*
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, *mermeladas*
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 500	(1) (2)	samo *marmelada*
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, *mermelades*
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo *dulce de membrillo*

	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Natrijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 350	Natrijum malati	*quantum satis*		
	E 400-404	Alginska kisjelina - alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
	E 418	Gellan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*		
	E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	500	(51)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperdin DC	50		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi sušenog voća sa smanjenom

					energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (31): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 142, E 160d i E 161b (32): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418 (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
04.2.5.4.	Maslac i namazi od jezgrastog voća				
	Grupa I	Aditivi			
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (41)	samo prerađeno jezgrasto voće
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo masti u obliku namaza, osim maslaca
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
04.2.6.	Prerađeni proizvodi od krompira				
	Grupa I	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	quantum satis		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 101	Riboflavini	quantum satis		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 160a	Karoteni	quantum satis		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo tijesto od krompira i pržene kriške krompira
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	400	(3)	samo dehidrisani proizvodi od krompira
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	25	(1)	samo dehidrisani krompir
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	uključujući prženi smrznuti i duboko smrznuti krompir
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(46)	samo dehidrisani proizvodi od krompira
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo upakovani prerađeni proizvodi od krompira
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisejlina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
05.	**KONDITORSKI PROIZVODI**				
05.1.	Kakao i čokoladni proizvodi				
	Grupa I	Aditivi			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 170	Kalcijum-karbonat	70 000	(*)	
	E 322	Lecitini	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	5 000		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	5 000		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 422	Glicerol	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 442	Amonijum fosfatidi	10 000		

	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000		
	E 500-504	Karbonati	70 000	(*)	
	E 524-528	Hidroksidi	70 000	(*)	
	E 530	Magnezijum oksid	70 000	(*)	
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstva za glaziranje
	E 904	Šelak	quantum satis		samo kao sredstva za glaziranje
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 i E 530: 7% računato na suvi obezmašćeni uzorak izraženo kao kalijum karbonat (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50:) Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smijju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
05.2.	Ostali konditorski proizvodi, uključujući proizvode za osvježenje daha				
	Grupa I	Aditivi			supstance navedene pod brojevima E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 i E 440 nijesu dozvoljeni za upotrebu u žele mini-cups (konditorski proizvodi koji se konzumiraju u jednom zalogaju i čije se punjenje istiskuje pod pritiskom); E 410, E 412, E 415 i E 417 nijesu dozvoljeni za upotrebu u proizvodnji dehidrisane hrane koja se kao takva konzumira. E 425 nije dozvoljen za upotrebu u žele konditorskim proizvodima.
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*	(72)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(25) (72)	osim kandiranog voća i povrća
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(72)	samo kandirano voće i povrće

	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi bez dodatog šećera
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo namazi za sendviče na bazi kakaoa ili sušenog voća, mlijeka ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo konditorski proizvodi na bazi kakaoa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo kristalizovano voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo kandirano voće i povrće
	E 104	Hinolin žuta	300	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	samo kandirano voće i povrće
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	50	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	20	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	samo kandirano voće i povrće
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm
	E 160d	Likopen	30		
	E 173	Aluminijum	*quantum satis*		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda od šećera za ukrašavanje kolača i peciva
	E 174	Srebro	*quantum satis*		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda
	E 175	Zlato	*quantum satis*		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda
	E 200-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	osim kandiranog, kristalizovanog ili glaziranog voća i povrća
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo kandirano, kristalizovano ili glazirano voće i povrće
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo kandirano, kristalizovano ili glazirano voće, povrće, angelika i kora agruma
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (samo kao preneseni aditiv iz glukoznog sirupa)
	E 297	Fumarna kisjelina	1 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo konditorski proizvodi od šećera, osim kandiranog voća
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo kandirano voće
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo žele konditorski proizvodi, osim žele bombona
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 442	Amonijum fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 445	Glicerolni Estri smole drveta	320		samo za štampanje na konditorskim proizvodima sa tvrdom glazurom kojima se daje posebna nota i/ili se koriste u

					promotivne svrhe
	E 459	Beta-ciklodekstrin	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta i draže ja
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 520-523	Aluminijum sulfati	200	(1) (38)	samo kandirano, kristalizovano ili glazirano voće i povrće
	E 520-523	Aluminijum sulfati	200	(1) (38)	samo kandirane trešnje i višnje
	E 551-559	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*	(1)	samo površinska obrada
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*	(1)	samo površinska obrada
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 905	Mikrokristalni vosak	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za glaziranje konditorskih proizvoda od šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi na bazi kakaa smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	800 000		samo bomboni za žvakanje bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	990 000		samo tvrdi bomboni bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi u obliku tableta sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 955	Sukraloza	200		samo konditorski proizvodi u obliku tableta sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 961	Neotam	15		samo konditorski proizvodi u obliku tableta sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili

					masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	500	(51)	samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo namazi na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera,
	E 961	Neotam	32		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	600 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera

	E 960	Steviol glikozidi	350	(60)	samo poslastice bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	2 500		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	6 000		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	3 000	(52)	samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	2 400		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	2 000	(60)	osvježivači daha u obliku tabletica bez dodatoog šećera
	E 961	Neotam	200		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	3		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta i snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera, kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	2 500	(11)a (49) (50)	samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	60		samo mali bombonski proizvodi za osvježenje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	samo jako aromatizovane pastile za osvježavanje usne šupljine bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 1204	Pululan	*quantum satis*		samo mikrobomboni za osvježenje daha u listićima
	1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine, izražene kao SO_2, odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (4): Najveća dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (38): Izraženo kao aluminijum (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50:) Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (72): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je 70 mg/kg; izuzetak su mali bombonski proizvodi za osvježenje daha, kod kojih je maksimalno dozvoljena količina 40 mg/kg				
05.3.	Žvakaće gume				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(73)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(25) (73)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	

	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160d	Lycopen	300		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarna kisjelina	2 000		
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 416	Karaja guma	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
	E 551	Silicijum dioksid	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 552	Kalcijum silikat	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 553a	Magnezijum silikat	*quantum satis*		samo površinska obrada
	553b	Talk	*quantum satis*		
	E 650	Cink acetat	1 000		
	E 900	Dimetil polisiloksan	100		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	1 200	(47)	samo kao sredstvo za glaziranje
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 905	Mikrokristalni vosak	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 927b	Karbamid	30 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 957	Taumatin	(10)	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 961	Neotam	3	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 969	Advantam	200		samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	5 500		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	1 200	(52)	samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	3 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	3 300	(60)	samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	250		samo proizvodi bez dodatog šećera

	E 962	Aspartam-acesulfam so	2 000	(11)a (49) (50)	samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	400		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	*quantum satis*		
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (12): Ako se E 950, E 951, E 957, E 959 i E 961 koriste u kombinaciji, treba proporcionalno redukovati maksimalne pojedinačne količine (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (47): Maksimalni iznos odnosi se na sve namjene u skladu sa ovom uredbom (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (73): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je 300 mg/kg			
05.4.	Ukrasi (dekoracije), premazi i punjenja (punjenja (nadjevi)), osim punjenja na bazi voća kategorije 4.2.4				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(73)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(73)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(25) (73)	samo punjenja (nadjevi)
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo ukrasi, premazi i punjenja (nadjevi), bez dodatog šećera
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo sosevi
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo punjenja (nadjevi)
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo punjenja (nadjevi)
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	samo punjenja (nadjevi)
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		samo ukrasi i premazi
	E 160d	Likopen	30		osim crvenih šećernih preliva za oblaganje čokoladnih konditorskih proizvoda
	E 160d	Likopen	200		osim crvenih šećernih preliva za oblaganje čokoladnih konditorskih proizvoda
	E 173	Aluminijum	*quantum satis*		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda od šećera, za ukrašavanje kolača i peciva
	E 174	Srebro	*quantum satis*		samo ukrasi čokoladnih bombona
	E 175	Zlato	*quantum satis*		samo ukrasi čokoladnih bombona
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo prelivi (sirupi za palačinke, aromatizovani sirupi za milk-šejk i sladoled; srodni proizvodi)
	E 200-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (samo kao preneseni aditivi iz glukoznog sirupa)
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	40	(3)	samo prelivi (sirupi za palačinke, aromatizovani sirupi za milk-šejk i sladoled; srodni proizvodi)
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo voćni punjenja (nadjevi) za peciva
	E 297	Fumarna kisjelina	1 000		
	E 297	Fumarna kisjelina	2 500		samo punjenja (nadjevi) i prelivi za fine pekarske proizvode
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i	5 000	(1) (4)	

		polifosfati			
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo prelivi (sirupi za palačinke, aromatizovani sirupi za milk-šejk i sladoled; srodni proizvodi)
	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	2 000	(1)	samo punjenja (nadjevi) i prelievi za fine pekarske proizvode
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)	samo sosevi
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		samo nadjevi, prelivi i premazi za fine pekarske proizvode i dezerte
	E 416	Karaja guma	5 000		samo nadjevi, prelivi i premazi za fine pekarske proizvode i dezerte
	E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		samo glazure
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo žele konditorski proizvodi (osim žele bombona)
	E 427	Kasija guma	2 500		samo nadjevi, prelivi i premazi za fine pekarske proizvode i dezerte
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 442	Amonijum fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000		
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	30 000		samo lupani dezertni prelivi, osim pavlake
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 551-559	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 905	Mikrokristalni vosak	*quantum satis*		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo aromatizovani šlag u spreju sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera

	E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera, kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	350		samo sosevi
	E 951	Aspartam	350		samo sosevi
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	samo sosevi
	E 955	Sukraloza	450		samo sosevi
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo sosevi
	E 961	Neotam	12		samo sosevi
	E 961	Neotam	25		samo sosevi, kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	samo sosevi
	E 969	Advantam	4		samo sosevi
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO_2 odnose se na ukupnu količinu svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l i ne treba da se navodi (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l				

	(41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (73): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je 300 mg/kg				
06.	**ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA**				
06.1.	Cijela, lomljena ili zrna u pahuljicama				
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	30	(3)	samo sago i biserni ječam
	553b	Talk	quantum satis		samo riža
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
06.2.	Brašno i drugi mlinarski proizvodi i skrobovi				
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	brašno sa dodatim supstancama za dizanje tijesta
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	samo brašno za dizanje tijesta
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 920	L-cistein	*quantum satis*		
		(1):Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena kao P_2O_5 (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452			
06.2.2.	Skrobovi				
	Grupa I	Aditivi			
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	osim skrobova u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad, prerađenoj hrani na bazi žita i dječjoj hrani
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
06.3.	Žita za doručak				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		samo žita za doručak, osim ekstrudiranih i ekspandiranih žitnih pahuljica i/ili žitnih pahuljica sa ukusom voća
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo žita za doručak ili proizvodi na bazi žita smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(53)	samo žita za doručak sa ukusom voća
	E 150c	Karamel amonijačni	*quantum satis*		samo ekstrudirana i ekspandirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo ekstrudirana i ekspandirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	25		samo ekstrudirana i ekspandirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo ekstrudirana i ekspandirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 162	Cvekla crvena, betanin	200	(53)	samo žita za doručak sa ukusom voća
	E 163	Antocijani	200	(53)	samo žita za doručak sa ukusom voća
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo polupripremljena žita
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	10 000		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez

					dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	1 200		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo žita za doručak ili proizvodi na bazi žita smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (13): Maksimalno dozvoljene količine izražene na količinu masti (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (53): E 120, E 162 i E 163 se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
06.4.	Tjestenina				
06.4.1.	Svježa tjestenina				
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 322	Lecitini	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
06.4.2.	Sušena tjestenina				
	Grupa I	Aditivi			samo tjestenina bez glutena i/ili tjestenina namijenjena hipoproteinskoj prehrani
06.4.3.	Svježa termički obrađena tjestenina				
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		

	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 322	Lecitini	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
06.4.4.	Njoke od krompira				
	Grupa I	Aditivi			osim svježih rashlađenih njoka od krompira
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1)	
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	*quantum satis*		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		samo svježe rashlađene njoke od krompira
06.4.5.	Punjenja (nadjevi) za punjenu tjesteninu (raviole i slično)				
	Grupa I	Aditivi			
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	250	(41) (46)	samo u punjenja (nadjevi)ma za punjenu sušenu tjesteninu
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (41): Maksimalno dozvoljene količine izražene na količinu masti (46): Kao zbir karnosoa i karnosone kiseline.			
06.5.	Rezanci				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	2 000	(4) (81)	
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo upakovani gotovi orijentalni rezanci za prodaju na malo
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452			
06.6.	Tijesto				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500		samo tijesto za premaze
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		samo tijesto za premaze
	E 160d	Likopen	30		samo tijesto za premaze
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	12 000	(4) (81)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P2O5			

		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452			
06.7.	Termički obrađena ili prerađena žita				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	samo *polenta*
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo *semmelknödelteig*
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo termički obrađena žita
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo upakovan pirinač spreman za jelo i proizvodi od pirinča za prodaju na malo
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		samo pirinač za brzo kuvanje
	E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		samo pirinač za brzo kuvanje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(2)	samo pirinač za brzo kuvanje
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina			
07.	**PEKARSKI PROIZVODI**				
07.1.	Hljeb i peciva				
	Grupa I	Aditivi			osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo hljeb sa sladom
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo upakovani narezani hljeb i ražani hljeb, polupečen, upakovani pekarski proizvodi za prodaju na malo i hljeb sa smanjenom energetskom vrijednošću za prodaju na malo
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	3 000	(1) (6)	samo upakovani narezani hljeb i ražani hljeb
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	2 000	(1) (6)	samo hljeb sa smanjenom energetskom vrijednošću, polupečeni upakovani i hljeb i upakovana peciva i pita hljeb, upakovani polsebrod, boller i dansk flutes
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	1 000	(1) (6)	samo upakovani hljeb
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo hljeb proizveden sa sredstvima za dizanje tijesta
	E 450	Difosfati	12 000	(4)	samo upakovana tijesta od kvasca koja se čuvaju u frižideru i koriste kao osnova za pripremu pizza, pita od jaja, voćnih pita i sličnih proizvoda
	E 261	Kalijum-acetati	*quantum satis*		
	E 262	Natrijum-acetati	*quantum satis*		
	E 263	Kalcijum-acetat	*quantum satis*		
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	*quantum satis*		
	E 322	Lecitini	*quantum satis*		
	E 325	Natrijum-laktat	*quantum satis*		
	E 326	Kalijum-laktat	*quantum satis*		
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		

	E 472f	Mješavina estara sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	*quantum satis*		
07.1.2.	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*		
	E 261	Kalijum-acetati	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Natrijum-acetati	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Kalcijum-acetat	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecitini	*quantum satis*		
	E 325	Natrijum-laktat	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Kalijum-laktat	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		samo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
07.2.	Fini pekarski proizvodi				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(25) (76)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrednosti ili bez dodatog šećera
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	25		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo sa aktivnošću vode većom od 0,65
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suvi keks
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	2 000	(1) (6)	samo upakovani fini pekarski proizvodi (uključujući konditorske proizvode sa brašnom) sa aktivnošću vode većom od 0,65
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo smjese za kolače
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	2 000		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo upakovani fini pekarski proizvodi za prodaju na malo
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	10 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	4 000		
	E 491-495	Estri sorbitana	10 000	(1)	
	E 541	Natrijum aluminijum fosfat, kiseli	1 000	(38)	samo scones i biskvitni proizvodi
	E 541	Natrijum aluminijum fosfat, kiseli	400	(38)	samo biskvitni proizvodi proizvedeni od različito obojenih

					segmenata, povezani džemom ili žele namazom i obloženi aromatizovanom šećernom pastom (maksimalno dozvoljena količina primjenjuje se samo za biskvitni deo proizvoda)
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	800	(52)	samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	60		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo essoblaten – oblande
	E 951	Aspartam	1 000		samo essoblaten – oblande
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	800	(52)	samo essoblaten – oblande
	E 955	Sukraloza	800		samo essoblaten – oblande
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo essoblaten – oblande
	E 961	Neotam	60		samo essoblaten – oblande
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo essoblaten – oblande
	E 969	Advantam	10		samo essoblaten – oblande
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 951	Aspartam	1 700		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 600	(51)	samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	170	(52)	samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 955	Sukraloza	700		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 961	Neotam	55		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)a (49) (50)	samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	17		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (6): Propionska kisjelina i njene soli mogu biti prisutni u određenim fermentisanim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu sa dobrom proizvođačkom praksom (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (41): Izraženo na količinu masti (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (38): Izraženo kao aluminijum (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			

		(76): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova iz E 120 je 5 mg/kg; drugi aluminijumski lakovi se ne mogu koristiti, u skladu sa ovom uredbom, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452			
08.	**MESO**				
08.1	Svježe meso, isključujući mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)				
	E 129	Allura Red AG	*quantum satis*		samo za obilježavanje mesa žigom
	E 133	Brilliant Blue FC	*quantum satis*		samo za obilježavanje mesa žigom
	E 155	Braon HT	*quantum satis*		samo za obilježavanje mesa žigom
08.2	Mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)				
	E 100	Curcumin	20		samo proizvodi vrste „merguez”, *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(66)	samo *breakfast sausages* sa najmanjim sadržajem žitarica od 6%, *burger meat* sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni, tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste *merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, ćevapčići* i *pljeskavice*
	E 129	Allura Red AG	25		samo *breakfast sausages* s najmanjim sadržajem žitarica od 6% i *burger meat* sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled)
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		najmanjim sadržajem žitarica od 6%, *burger meat* sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni, tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste *merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco*
	E 160c	Ekstrakt paprike	10		samo proizvodi vrste „merguez”, *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebap*
	E 162	Cvekla crvena	*quantum satis*		samo proizvodi vrste „merguez”, *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebap*
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	450	(1) (3)	samo *breakfast sausages*; *burger mea*t sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	450	(1) (3)	samo *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch,*

					toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka i *tatar wołowy (danie tatarskie)*
	E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*		samo upakovani prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 261	Kalijum-acetati	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci, osim aditiva ili soli
	E 262	Natrijum-acetati	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 263	Kalcijum-acetat	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 325	Natrijum-laktat	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 326	Kalijum-laktat	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		samo upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		samo *gehakt* upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 338 - 452	Fosforna kisjelina — fosfati — di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo *breakfast sausages*: u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled; finska soljena Božićna šunka, *burger meat* sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih s mesom, *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk* i *ahjupraad*
	E 401	Natrijum alginat	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 402	Kalijum alginat	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*

	E 403	Amonijum alginat	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 404	Kalcijum alginat	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 407	Karagenan	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 407a	Prerađena morska alga euchema	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 410	Karuba guma	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 412	Guar guma	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 413	Tragakant	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 415	Ksantan guma	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* i *souvlaki*
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		samo prerađevine od mesa peradi, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap, seftalia, ćevapčići* i *pljeskavice*
	553b	Talk	*quantum satis*		samo površinska obrada kobasica
	E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap* i *seftalia*
	E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	*quantum satis*		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap* i *seftalia*
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (7): Najveća dozvoljena količina koja se može dodati pri proizvodnji, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$. (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena				
08.3	Proizvodi od mesa				

08.3.1	Termički neobrađeni proizvodi od mesa				
	Grupa I	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	20		samo kobasice
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		samo *pasturmas*
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo *pasturmas*
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	15		samo *sobrasada*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(66)	samo kobasice
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200		samo kobasica *chorizo/salchichon*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	*quantum satis*	(66)	samo *pasturmas*
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50		samo kobasica *chorizo/salchichon*
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo kobasice
	E 160a	Karoteni	20		samo kobasice
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	10		samo kobasice
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo kobasice
	E 200-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati	*quantum satis*	(1) (2)	samo za površinsku obradu sušenih proizvoda od mesa
	E 235	Natamicin	1	(8)	samo za površinsku obradu sušenih salamurenih kobasica
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	
	E 251-252	Nitrati	150	(7)	
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
	E 315	Izoaskorbinska kisjelina	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
	E 316	Natrijum-izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	15	(46)	samo meso sa najviše 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(41) (46)	samo meso sa više od 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(46)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
	553b	Talk	*quantum satis*		površinska obrada kobasica
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$. (8): mg/dm^2 površine, nije prisutan na dubini od 5 mm (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao Eritorbinska kisjelina (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena			
08.3.2	Termički tretirani proizvodi od mesa				
	Grupa I	Aditivi			osim *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 100	Kurkumin	20		samo kobasice, paštete i terine
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(66)	samo kobasice, paštete i terine
	E 129	Allura Red AG	25		samo *luncheon meat*
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo kobasice, paštete i terine
	E 160a	Karoteni	20		samo kobasice, paštete i terine

	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	10		samo kobasice, paštete i terine
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo kobasice, paštete i terine
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo pašteta
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo aspik
	E 200 - 219	sorbinska kisjelina – sorbati, benzoična kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati	*quantum satis*	(1) (2)	samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo aspik
	E 235	Natamicin	1	(8)	samo za površinsku obradu sušenih kobasica od salamurenog mesa
	E 243	Etil-lauroil-arginat	160		osim emulgovanih kobasica, dimljenih kobasica i jetrene paštete
	E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)	osim sterilizovanih proizvoda od mesa (Fo > 3,00)
	E 249-250	Nitriti	100	(7) (58) (59)	samo sterilizirani proizvodi od mesa (Fo > 3,00)
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		samo *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras/Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		samo *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras/Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 315	Izoaskorbinska kisjelina	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
	E 316	Natrijum-izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
	E 310 – 320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	osim *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	250		samo *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	15	(46)	samo meso sa najviše 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(41) (46)	samo meso sa više od 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(46)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
	E 427	Kasija guma	1 500		
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1) (41)	osim *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(1)	samo mljeveni i na kocke narezani konzervirani proizvodi od mesa
	553b	Talk	*quantum satis*		samo za površinsku obradu kobasica
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome, osim za *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji
(2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina
(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5
(7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$.
(9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao eritorbinska kisjelina
(13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti
(41): Izraženo na količinu masti
(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline
(58): Fo vrijednost 3 odgovara zagrevanju u trajanju od 3 minuta na temperaturi od 121° C (smanjenje bakterijskog opterećenja od milijardu spora u svakoj od 1 000 konzervi na jednu sporu u 1 000 konzervi).
(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiseloj sredini
(66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova iz E 120 je 1,5 mg/kg; u skladu sa ovom uredbom, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva

08.3.3	Omotači i sredstva za oblaganje i dekoraciju mesa				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		osim vanjskih jestivih ovoja pasturmas
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su	500	(78)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava

		količine ograničene			za oblaganje *pasturmas*
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	*quantum satis*	(78)	samo jestivi omotači
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		samo jestiva sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo jestiva sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	*quantum satis*	(78)	samo jestiva sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 160d	Likopen	500		samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje *pasturmas*
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo jestivi omotači
	E 160d	Likopen	30		samo jestivi omotači
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	*quantum satis*		samo omotači na bazi kolagena sa vodenom aktivnošću većom od 0,6
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo želirani omotači proizvoda od mesa (termički obrađeni, salamureni ili sušeni)
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za glaziranje mesa
	E 339	Natrijum-fosfati	12 600	(4) (89)	samo u prirodnim omotačima za kobasice
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (78): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova porijeklom iz E 120 je 10 mg/kg (89): Prenesena količina u gotovom proizvodu ne smije biti veća od 250 mg/kg.				
08.3.4	Tradicionalni salamureni mesni proizvodi sa posebnim uslovima za upotrebu nitrata i nitrita				
08.3.4.1	Tradicionalni vlažno salamureni proizvodi od mesa (proizvodi od mesa salamureni potapanjem u salamuru koja sadrži nitrate i/ili nitrite, so i druge sastojke)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo *Wiltshire bacon* i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega slijedi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *Wiltshire bacon* i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega slijedi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo *Wiltshire bacon* i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega slijedi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *Wiltshire bacon* i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega slijedi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* i srodni proizvodi: meso se potapa u salamuru 3 do 5 dana, ne obrađuju se toplotom i imaju visoku aktivnost vode
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* i srodni proizvodi: meso se potapa u salamuru 3 do 5 dana, ne obrađuju se toplotom i imaju visoku aktivnost vode
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo *cured tongue*: jezici se potapaju u salamuru najmanje 4 dana

					i prije upotrebe kuvaju
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo *cured tongue*: jezici se potapaju u salamuru najmanje 4 dana i prije upotrebe kuvaju
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött*: u meso se ubrizgava salamura, posle čega se potapa u salamuru 14 do 21 dan, a nakon toga slijedi zrenje sa hladnim dimljenjem 4 do 5 nedelja
	E 251-252	Nitrati	300	(7)	samo *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött*: u meso se ubrizgava salamura, posle čega se potapa u salamuru 14 do 21 dan, a nakon toga slijedi zrenje sa hladnim dimljenjem 4 do 5 nedelja
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo *bacon, filet de bacon* i srodni proizvodi: potapaju se u salamuru 4 do 5 dana pri 5 do 7 °C, zatim slijedi zrenje 24 do 40 sati pri 22 °C, po mogućnosti dimljenje 24 sata pri 20 do 25 °C i skladištenje 3 do 6 nedelja pri 12 do 14 °C
	E 251-252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	samo *bacon, filet de bacon* i srodni proizvodi: potapaju se u salamuru 4 do 5 dana pri 5 do 7 °C, zatim slijedi zrenje 24 do 40 sati pri 22 °C, po mogućnosti dimljenje 24 sata pri 20 do 25 °C i skladištenje 3 do 6 nedelja pri 12 do 14 °C
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo *rohschinken, nassgepökelt* i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa, i traje oko 2 dana/kg, posle čega slijedi zrenje
	E 251-252	Nitrati	250	(39)	samo *rohschinken, nassgepökelt* i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa, i traje oko 2 dana/kg, posle čega slijedi zrenje
		(7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje (39): Maksimalna rezidualna količina, maksimalno dozvoljena količina ostataka na kraju procesa proizvodnje, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$. (40): Bez dodatih nitrita (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiseloj sredini			
08.3.4.2	Tradicionalni suvo salamureni proizvodi od mesa (suvo salamurenje predstavlja površinsku obradu mesa solima za salamurenje u suvom obliku, koje sadrže nitrate i/ili nitrite i druge sastojke, posle čega slijedi period stabilizacije/zrenja)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo *dry cured bacon* i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega slijedi period zrenja od najmanje 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *dry cured bacon* i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega slijedi period zrenja od najmanje 4 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo *dry cured ham* i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega slijedi period zrenja od najmanje 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *dry cured ham* i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega slijedi period zrenja od najmanje 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* i srodni proizvodi: suvo salamurenje sa periodom stabilizacije od najmanje 10 dana i zrenje duže od 45 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo *presunto, presunto da pa i paio do lombo* i srodni proizvodi: suvo salamurenje 10 do 15 dana, posle čega slijedi stabilizacija 30 do 45 dana i zrenje od najmanje 2 mjesecaa
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *presunto, presunto da pa i paio do lombo* i srodni proizvodi: suvo salamurenje 10 do 15 dana, posle čega slijedi stabilizacija 30 do 45 dana i zrenje od najmanje 2 mjesecaa
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (40) (59)	samo *jambon sec, jambon sel* i drugi srodni suvo salamureni proizvodi: suvo salamurenje od 3 dana + 1 dan/kg posle čega slede period difuzije od 7 dana i zrenje od 45 dana do 18 mjeseci
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo *rohschinken, trockengepökelt* i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje 10 do 14 dana, nakon čega slijede stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *rohschinken, trockengepökelt* i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje 10 do 14

					dana, posle čega slijede stabilizacija/zrenje	
(39): Maksimalna rezidualna količina, maksimalno dozvoljena količina ostataka na kraju procesa proizvodnje, izražena kao NaNO2 ili NaNO3. (40): Bez dodatih nitrita (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiseloj sredini						
08.3.4.3	Ostali tradicionalni salamureni proizvodi od mesa (kombinacija suvog i vlažnog salamurenja potapanjem ili kada su nitriti i/ili nitrati uključeni u sastav proizvoda ubrizgavanjem salamure pre kuvanja)					
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo *rohschinken, trocken-/nasgepökel*t i srodni proizvodi: kombinovana upotreba suvog i vlažnog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure); dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje oko 14 do 35 dana, posle čega slijedi stabilizacija/zrenje	
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo *rohschinken, trocken-/nasgepökelt* i srodni proizvodi: kombinovana upotreba suvog i vlažnog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure); dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje oko 14 do 35 dana, posle čega slijedi stabilizacija/zrenje	
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo *jellied veal* i *brisket*:ubrizgava se salamura i posle najmanje 2 dana kuva se u vodi do 3 sata	
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo *jellied veal* i *brisket*:ubrizgava se salamura i posle najmanje 2 dana kuva se u vodi do 3 sata	
	E 251-252	Nitrati	300	(40) (7)	samo *rohwürste (salami i kantwurst*): zrenje traje najmanje 4 nedelje, a odnos vode i proteina u proizvodu treba da je manji od 1,7	
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo *Salchichon y chorizo traducionales de larga curación* i srodni proizvodi: zrenje traje najmanje 30 dana	
	E 249-250	Nitriti	180	(7)	samo *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* i srodni proizvodi: sušeni proizvod se zagreva do 70°C posle čega slede sušenje i dimljenje 8 do 12 dana. Fermentisani proizvodi se podvrgavaju trofaznom procesu fermentacije 14 do 30 dana, posle čega slijedi dimljenje	
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo *saucissons sec* i srodni proizvodi: fermentisana suva kobasica bez dodatih nitrita; proizvod fermentiše pri 18-22°C ili na nižoj temperaturi (10 – 12 °C), potom sazreva 3 nedelje. Odnos vode i proteina u proizvodu treba da je manji od 1,7	
	(7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje (39): Maksimalna rezidualna količina, maksimalno dozvoljena količina ostataka na kraju procesa proizvodnje, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$. (40): Bez dodatih nitrita (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiseloj sredini					
09.	**RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA**					
09.1.	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva					
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati					5 000
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinacijI	Polioli	*quantum satis*		samo smrznuta i duboko smrznuta neprerađena riba za namjene različite od zaslađivanja	
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*			
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*			
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*			
	E 315	Izoaskorbinska kisjelina	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba crvene kože	
	E 316	Natrijum-izoaskorbat	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba crvene kože	
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*			
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*			
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*			
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*			

		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao eritorbinska kisjelina			
09.1.2.	Neprerađeni mekušci i rakovi				
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo smrznuti i duboko smrznuti neprerađeni rakovi, mekušci i glavonošci, za namjene različite od zaslađivanja
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	150	(3) (10)	samo svježi, smrznuti i duboko smrznuti rakovi i glavnonošci; rakovi iz porodica *Penaeidae, Soenoceridae* i *Aristaeidae* do 80 jedinica po kg
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3) (10)	samo rakovi iz porodica *Penaeidae, Soenoceridae* i *Aristaeidae* između 80 i 120 jedinica po kg
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	300	(3) (10)	samo rakovi iz porodica *Penaeidae, Soenoceridae* i *Aristaeidae* više od 120 jedinica po kg
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 301	Natrijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 302	Kalcijum-askorbat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti mekušci i rakovi
	E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	(75)		samo smrznuti i duboko smrznuti rakovi
	E 586	4-heksilrezorcinol	2	(90)	samo svježi, smrznuti ili duboko smrznuti rakovi
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (10): Maksimalno dozvoljene količine u jestivim delovima (90): Kao ostatak u mesu.			
09.2.	Prerađena riba i proizvodi ribarstva (uključujući i mekušce i rakove)				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		samo surimi i srodni proizvodi i zamjene lososa
	Grupa III	Boje s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500	(84)	samo surimi i srodni proizvodi i zamjene lososa
	E 100	kurkumin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 102	Tartrazin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	200	(63)	samo u zamjenama za losos od ribljih vrsta *Theragra chalcogramma* i *Pollachius virens*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(35) (85)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	200	(63)	samo u zamjenama za losos od ribljih vrsta *Theragra chalcogramma* i *Pollachius virens*
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 142	Zelena S	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 151	Brilijant crna PN	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 153	Biljni ugalj	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova

	E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 161b	Lutein	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 171	Titan dioksid	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa	*quantum satis*		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 100	Kurkumin	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 102	Tartazin	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 122	Azorubin, Karmoizin	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 129	Allura Red AG	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 140	Hlorofili, hlorofilini	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 142	Zelena S	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 151	Brilijant crna PN	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 153	Biljni ugalj	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 155	Braon HT	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 161b	Lutein	250	(36)	samo kuvani rakovi
	E 162	Cvekla crvena, betanin	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 171	Titan dioksid	*quantum satis*		samo kuvani rakovi
	E 100	kurkumin	100	(37)	samo dimljena riba
	E 101	Riboflavini	*quantum satis*		samo dimljena riba
	E 102	Tartrazin	100	(37)	samo dimljena riba
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(37)	samo dimljena riba
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	*quantum satis*		samo dimljena riba
	E 151	Brilijant crna PN	100	(37)	samo dimljena riba
	E 153	Biljni ugalj	*quantum satis*		samo dimljena riba
	E 160a	Karoteni	*quantum satis*		samo dimljena riba
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo dimljena riba
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	*quantum satis*		samo dimljena riba
	E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)	100	(37)	samo dimljena riba
	E 171	Titan dioksid	*quantum satis*		Samo dimljena riba
	E 172	Gvožđei oksidi i hidroksidi	*quantum satis*		Samo dimljena riba
	E 163	Antocijani	*quantum satis*	(37)	samo dimljena riba
	E 160d	Likopen	10		samo zamjena lososa
	E 160d	Likopen	30		samo pašteta od ribe i rakova, kuvani rakovi, surimi, dimljena riba
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	Aspik
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	200	(1) (2)	samo soljena, sušena riba
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervisana (polutrajna) riba i proizvodi ribarstva, uključujući rakove, mekušce, surimi i paštetu od ribe/rakova; kuvani rakovi i mekušci
	E 200 – 213	Sorbinska kisjelina – sorbati; Benzoeva	6 000	(1) (2)	samo kuvani *Crangon crangon* i *Crangon vulgaris*

		kisjelina – benzoati			
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo kuvani rakovi i mekušci
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	1 500	(1) (2)	samo kuvane kozice u slanom rastvoru
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3) (10)	samo kuvani rakovi i glavonošci
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	135	(3) (10)	samo kuvani rakovi iz porodica *Penaeidae, Soenoceridae i Aristaeidae* do 80 jedinica po kg
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	180	(3) (10)	samo kuhani rakovi iz porodica *Penaeidae, Soenoceridae i Aristaeidae* između 80 i 120 jedinica po kg
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo sušena, soljena riba vrste *Gadidae*
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	270	(3) (10)	samo kuhani rakovi iz porodica *Penaeidae, Soenoceridae i Aristaeidae* više od 120 jedinica po kg
	E 251-252	Nitrati	500		ukiseljena haringa i papalina
	E 315	Izoaskorbinska kisjelina	1 500	(9)	samo konzervisani i polukonzervisani proizvodi od ribe
	E 316	Natrijum-izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervisani i polukonzervisani proizvodi od ribe
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	15	(46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove sa najviše 10% udjela masti
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(41) (46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove sa više od 10% udjela masti
	E 451	Trifosfati	5 000	(4), (79)	samo usoljena riba iz porodice *Gadidae* koja se soli ubrizgavanjem ili natapanjem u slanom rastvoru sa najmanje 18 % soli, a često nakon toga sušeno soli
	E 452	Polifosfati	5 000	(4), (79)	samo usoljena riba iz porodice *Gadidae* koja se soli ubrizgavanjem ili natapanjem u slanom rastvoru sa najmanje 18 % soli, a često nakon toga sušeno soli
	E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 951	Aspartam	300		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 955	Sukraloza	120		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 961	Neotam	10		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 962	Aspartam-acesulfam so	200	(11)a	samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 969	Advantam	3		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo konzervirani proizvodi od rakova; surimi i slični proizvodi
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova te u prerađenim smrznutim i duboko smrznutim mekušcima i rakovima
	E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	75		samo riba, rakovi i mekušci u konzervama, bocama ili teglama
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao eritorbinska kisjelina				

	(10): Maksimalno dozvoljene količine u jestivim delovima (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama. (35): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b (36): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b (37): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 102, E 120, E 151, E 160e (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (63): Ukupna količina E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veće od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (79): Maksimalno dozvoljena količina primjenjuje se na zbir E 450, E 451 i E452 koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji 84): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 4 mg/kg, a najveća dozvoljena količina za zamjenu lososa iznosi 5,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi				
09.3.	Riblja ikra				
	Grupa I	Aditivi			samo prerađena riblja ikra
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		osim ikre jesetre (kavijara)
	Grupa III	Boje s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300	(86)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 104	Hinolin žuta	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 123	Amarant	30	(68)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 160d	Likopen	30		osim ikre jesetre (kavijara)
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo samo polukonzervisani (polutrajni) proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru
	E 284	Borna kisjelina	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 285	Natrijum-tetraborat (boraks)	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 315	Izoaskorbinska kisjelina	1 500	(9)	samo konzervisani (trajni) i polukonzervisani (polutrajni) proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru
	E 316	Natrijum-izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervisani (trajni) i polukonzervisani (polutrajni) proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dozvoljena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kisjelina. (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao izoaskorbinska kisjelina (54): Izraženo kao borna kisjelina (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (68): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova iz E 123(amaranth) je 10 mg/kg; Upotreba drugih Aluminijumskih lakova nije dozvoljena (86): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 3 mg/kg, a najveća dozvoljena količina za pasterizovane proizvode iznosi 50 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi			
10.	**JAJA I PROIZVODI OD JAJA**				
10.1.	Neprerađena jaja				
	Za ukrasno bojenje ljuski jaja ili za obilježavanje žigom mogu se koristiti boje iz priloga II dijela B1 ove uredbe (77)				
	(77): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz svih aluminijumskih lakova iznosi *quantum satis*.				
10.2.	Prerađena jaja i proizvodi od jaja				
	Za ukrasno bojenje ljuski jaja mogu se koristiti boje iz priloga II dela B1 ove uredbe (77)				
	Grupa I	Aditivi			
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo dehidrisani i koncentrovani smrznuti i duboko zamrznuti proizvodi od jaja
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	5 000	(1) (2)	samo tečna jaja (bjelance, žumance ili cijelo jaje)
	E 234	Nizin	6,25		samo pasterizovana tečna jaja (bjlance, žumance ili cijelo jaje)
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	samo tečna jaja (bjelance, žumance ili cijelo jaje)
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(46)	
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo dehidrisani i koncentrovani smrznuti i duboko zamrznuti

					proizvodi od jaja
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	1 000		
	E 520	Aluminijum sulfat	25	(38)	samo tečno bjelance za pjenu od belanaca
	E 553b	Talk	5 400		samo na površini neoljuštenih kuvanih jaja
	E 903	Karnauba vosak	3 600		samo na površini neoljuštenih obojenih kuvanih jaja
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo na površini neoljuštenih obojenih kuvanih jaja
	E 1505	Trietil citrat	*quantum satis*		samo bjelance u prahu
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (38): Izraženo kao aluminijum (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (77): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je *quantum satis*			
11.	ŠEĆERI, ŠEĆERNI SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI				
11.1.	Šećeri i šećerni sirupi u skladu sa posebnim propisom koji definiše oblast kvaliteta šećera				
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	10	(3)	samo šećeri, osim glukoznog sirupa
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	samo glukozni sirup, dehidrisan ili ne
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(4)	samo suva hrana u prahu
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo suva hrana u prahu
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine, izražene kao SO_2, odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5			
11.2.	Ostali šećeri i sirupi				
	Grupa I	Aditivi			
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	40	(3)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	70	(3)	samo melasa
		(3): Maksimalno dozvoljene količine, izražene kao SO_2, odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
11.3.	Med, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta meda				
11.4.	Stoni zaslađivači				
11.4.1.	Stoni zaslađivači u tečnom obliku				
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	*quantum satis*		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	*quantum satis*		
	E 955	Sukraloza	*quantum satis*		
	E 957	Taumatin	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidin DC	*quantum satis*		
	E 960	Steviol glikozidi	*quantum satis*	(60)	
	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	*quantum satis*		
	E 200-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati	500	(1) (2)	samo ako je sadržaj vode veći od 75%
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 407	Karagenan	*quantum satis*		
	E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*		

	E 412	Guar guma	*quantum satis*		
	E 413	Tragakant	*quantum satis*		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	*quantum satis*		
	E 415	Ksantan guma	*quantum satis*		
	E 418	Gellan guma	*quantum satis*		
	E 422	Glicerol	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Mikrokristalna celuloza, celulozni gel	*quantum satis*		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	*quantum satis*		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	*quantum satis*		
	E 465	Etil metil celuloza	*quantum satis*		
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*		
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		
	E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*		
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
	E 640	Glicin i njegova Natrijuma so	*quantum satis*		
	E 969	Advantam	*quantum satis*		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (60): Izraženo kao ekvivalent steviola				
11.4.2.	Stoni zaslađivači u prahu				
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	*quantum satis*		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	*quantum satis*		
	E 955	Sukraloza	*quantum satis*		
	E 957	Taumatin	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidin DC	*quantum satis*		
	E 960	Steviol glikozidi	*quantum satis*	(60)	
	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	*quantum satis*		
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 336	Kalijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 341	Kalcijum-fosfati	*quantum satis*		
	E 407	Karagenan	*quantum satis*		
	E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*		
	E 412	Guar guma	*quantum satis*		
	E 413	Tragakant	*quantum satis*		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	*quantum satis*		
	E 415	Ksantan guma	*quantum satis*		
	E 418	Gellan guma	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		
	E 461	Metil celuloza	*quantum satis*		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	*quantum satis*		

	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	*quantum satis*		
	E 465	Etil metil celuloza	*quantum satis*		
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*		
	E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza	50 000		
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		
	E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*		
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
	E 576	Natrijum glukonat	*quantum satis*		
	E 577	Kalijum glukonat	*quantum satis*		
	E 578	Kalcijum glukonat	*quantum satis*		
	E 640	Glicin i njegova Natrijuma so	*quantum satis*		
	E 969	Advantam	*quantum satis*		
	E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilen glikol	*quantum satis*		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (60): Izraženi kao ekvivalent steviola				
11.4.3.	Stoni zaslađivači u tabletama				
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	*quantum satis*		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	*quantum satis*		
	E 955	Sukraloza	*quantum satis*		
	E 957	Taumatin	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidin DC	*quantum satis*		
	E 960	Steviol glikozidi	*quantum satis*	(60)	
	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	*quantum satis*		
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 336	Kalijum-tartarati	*quantum satis*		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	*quantum satis*		
	E 440	Pektini	*quantum satis*		
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Mikrokristalna celuloza, celulozni gel	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	*quantum satis*		
	E 461	Metil celuloza	*quantum satis*		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	*quantum satis*		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	*quantum satis*		
	E 465	Etil metil celuloza	*quantum satis*		
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*		
	E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza	50 000		
	E 470a	Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove	*quantum satis*		

		soli masnih kisjelina			
	E 470b	Magnezijumove soli masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		
	E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*		
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	*quantum satis*		
	E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*		
	E 576	Natrijum glukonat	*quantum satis*		
	E 577	Kalijum glukonat	*quantum satis*		
	E 578	Kalcijum glukonat	*quantum satis*		
	E 640	Glicin i njegova Natrijuma so	quantum satis		
	E 641	L-leucin	50 000		
	E 969	Advantam	*quantum satis*		
	E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*		
	E 1201	Polivinilpirolidon	*quantum satis*		
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilen glikol	*quantum satis*		
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
12.	**SOLI ZA LJUDSKU UPOTREBU, ZAČINI, SUPE, SOSEVI, SALATE I BJELANČEVINASTI PROIZVODI**				
12.1.	Soli i zamjene za so				
12.1.1.	So za ljudsku upotrebu				
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		
	E 504	Magnezijum karbonati	*quantum satis*		
	E 511	Magnezijum hlorid	*quantum satis*		samo morska so
	E 530	Magnezijum oksid	*quantum satis*		
	E 534	Gvožđe tartarat	110	(92)	
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000		
	E 554	Natrijum Aluminijum silikat	20 mg/kg preneseni aditiv u siru	(38)	samo za so namijenjenu površinskoj obradi zrelog sira iz kategorije 01.7.2
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (57): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao anhidridni kalijumov ferocijanid (38): Izraženo kao aluminijum (92): Izraženo na suvu materiju			
12.1.2.	Zamene za soli za ljudsku upotrebu				
	Grupa I	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 534	Gvožđe tartarat	110	(92)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	20 000		
	E 620-625	Glutaminska kisjelina - glutaminati	*quantum satis*		
	E 626-635	Ribonukleotidi	*quantum satis*		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (57): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao anhidridni kalijumov ferocijanid (92): Izraženo na suvu materiju			
12.2.	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima				

12.2.1.	Začinsko blje				
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	150	(3)	samo cimet (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		samo suvi proizvodi
	E 470a	Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli masnih kisjelina	*quantum satis*		samo suvi proizvodi
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
12.2.2.	Dodaci jelima i mješavine začina				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(70)	samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(70)	samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
	E 160d	Likopen	50		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo dodaci jelima na bazi limunovog soka
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
	E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	30 000	(1)	samo dodaci jelima
	E 620-625	Glutaminska kisjelina - glutaminati	*quantum satis*		
	E 626-635	Ribonukleotidi	*quantum satis*		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (70): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je 120 mg/kg			
12.3.	Sirće				
	Grupa I	Aditivi			
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	170	(3)	samo fermetisano sirće
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni $_{SO2}$ koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
12.4.	Senf				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300		
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	35	(61)	
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	250	(3)	osim Dijon senfa
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	500	(3)	samo Dijon senf
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	320	(52)	

	E 955	Sukraloza	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III			
12.5.	Supe i mesne supe				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u smješi čije su količine ograničene	50		
	E 160d	Likopen	20		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo tečne supe i mesne supe (osim supe u konzervama)
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrisane supe i mesne supe
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 363	Ćilibarna kisjelina	5 000		
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		samo dehidrisane supe i mesne supe
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo supe
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	2 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 951	Aspartam	110		samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	110	(52)	samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 955	Sukraloza	45		samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 960	Steviol glikozidi	40	(60)	samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 961	Neotam	5		samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 962	Aspartam-acesulfam so	110	(11)b (49) (50)	samo supe smanjene energetske vrednosti
	E 969	Advantam	2		samo supe smanjene energetske vrednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno se dozvoljena količina odnosi na sumu, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50:) Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
12.6.	Sosevi – majonez, kečap, prelivi za salatu (dresing) i srodni proizvodi				

	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	*quantum satis*		osim soseva na bazi paradajza
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(65)	uključujući soseve sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, relish, chutney i piccalilli; osim sosa na bazi paradajza
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 104	Hinolin žuta	20	(64)	uključujući soseve sa kisjelim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, pickles, relish, chutney i piccalilli; osim sosa na bazi paradajza
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	30	(64)	samo u sosevima sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukišeljenog povrća, picklesi piccalilli;
	E 160d	Likopen	50		osim soseva na bazi paradajza
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti od 60 % ili više; neemulgovani sosevi
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	75		samo emulgovani sosevi
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	8 000		
	E 416	Karaja guma	10 000		samo emulgovani sosevi
	E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	30 000		samo emulgovani sosevi
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo emulgovani sosevi
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo prelivi za salatu
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	samo emulgovani sosevi
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	
	E 955	Sukraloza	450		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	osim soseva od soje (fermentisani i nefermentisani)
	E 960	Steviol glikozidi	175	(60)	samo sos od soje (fermentisani i nefermentisani)
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti			

		(41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50:) Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (64): Ukupna količina E 104 i E 110 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (65): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 10 mg/kg; drugi aluminijumski lakovi ne mogu se koristiti			
12.7.	Salate i začinjeni namazi za sendviče				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfam K	350		samo *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartam	350		samo *Feinkostsalat*
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	samo *Feinkostsalat*
	E 955	Sukraloza	140		samo *Feinkostsalat*
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo *Feinkostsalat*
	E 961	Neotam	12		samo *Feinkostsalat*
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	samo *Feinkostsalat*
	E 969	Advantam	4		samo *Feinkostsalat*
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (11):Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid			
12.8.	Kvasac i proizvodi od kvasca				
	Grupa I	Aditivi			
	E 491-495	Estri sorbitana	*quantum satis*		samo sušeni i pekarski kvasac
12.9.	Bjelančevinasti proizvodi, osim proizvoda kategorije 1.8				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	20	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
	E 160d	Likopen	30		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima, glavonošcima i siru na bazi proteina
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima i glavonošcima
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo želatin
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napitci
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo biljni proteinski proizvodi, samo kao pojačivač arome/ukusa
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III			
13.	DIJETETSKI PROIZVODI				

13.1.	Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i formule za odojčad				
	UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE				
	Navedene maksimalno dozvoljene količine za upotrebu odnose se na gotovu hranu pripremljenu u skladu sa uputstvima proizvođača				
	E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c i E 1450 upotrebljavaju se u skladu sa posebnim propisom (formula za odojčad)				
13.1.1.	Početne formule za odojčad				
	Napomena: za proizvodnju acidifikovanog mleka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+) mliječnu kiselinu				
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo oblik L(+)-
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
	E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitini	1 000	(14)	
	E 330	Limunska kisjelina	quantum satis		
	E 331	Natrijum-citrati	2 000	(43)	
	E 332	Kalijum-citrati		(43)	
	E 338	Fosforna kisjelina	1 000	(4) (44)	
	E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kalijum-fosfati		(4) (15)	
	E 412	Guar guma	1 000		samo ako proizvod u tečnom stanju sadrži delimično hidrolizovane proteine
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	4 000	(14)	
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tečnom obliku, ako proizvod sadrži delimično hidrolizovane proteine, peptide i amino kiseline
	E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide i amino kiseline
		(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sledećih aditiva: E 322, E 471, E 472c i E 473, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udeo drugog aditiva u toj hrani (15): E 339 i E 340 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, a u skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbednost dijetetskih proizvoda (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (43): E 331 i E 332 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, u skladu sa posebnim propisom (dijetetski proizvodi) (44): U skladu sa posebnim propisom (dijetetski proizvodi)			
13.1.2.	Prelazne formule za odojčad				
		Napomena: za proizvodnju acidifikovanog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+) mliječnu kiselinu			
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo oblik L(+)-
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
	E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitini	1 000	(14)	
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	2 000	(43)	
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Fosforna kisjelina		(4) (44)	
	E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(4) (15)	

	E 340	Kalijum-fosfati		(4) (15)	
	E 407	Karagenan	300	(17)	
	E 410	Brašno sjemena rogača	1 000	(17)	
	E 412	Guar guma	1 000	(17)	
	E 440	Pektini	5 000		samo u acidofilnim prelaznim formulama za odojčad
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	4 000	(14)	
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tečnom obliku, ako proizvod sadrži djelimično hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
	E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120	(14)	samo proizvod koji sadrži hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
		(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sledećih aditiva: E 322, E 471, E 472c i E 473, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio drugog aditiva u toj hrani (15): E 339 i E 340 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, a u skladu sa posebnim propisom (dijetetskih proizvoda) (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (17): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva: E 407, E 410 i E 412, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva smanjuje se za odgovarajući udio drugih navedenih aditiva u toj hrani (43): E 331 i E 332 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, u skladu sa posebnim propisom (dijetetski proizvodi) (44): U skladu sa posebnim propisom (dijetetski proizvodi)			
13.1.3.	Prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu				
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 260	Sirćetna kisjelina	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 261	Kalijum-acetati	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 262	Natrijum-acetati	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 263	Kalcijum-acetat	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 322	Lecitini	10 000		samo keks, dvopek, prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 325	Natrijum-laktat	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 326	Kalijum-laktat	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 327	Kalcijum-laktat	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i

					malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu decu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks, dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 335	Natrijum-tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks, dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 336	Kalijum-tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks, dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 338	Fosforna kisjelina	1 000	(4)	samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(4) (20)	samo žita
	E 340	Kalijum-fosfati	1 000	(4) (20)	samo žita
	E 341	Kalcijum-fosfati	1 000	(4) (20)	samo žita
	E 341	Kalcijum-fosfati	1 000	(4)	samo u dezertima na bazi voća
	E 354	Kalcijum tartarat	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks i dvopek
	E 400	Alginska kisjelina	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
	E 401	Natrijum alginat	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
	E 402	Kalijum alginat	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
	E 404	Kalcijum alginat	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
	E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 412	Guar guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 440	Pektin	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 410	Brašno sjemena rogača	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita bez glutena
	E 412	Guar guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita bez glutena
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita bez glutena
	E 415	Ksantan guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita bez glutena
	E 440	Pektin	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žita bez glutena
	E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	samo keks i dvopek
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
	E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*		samo kao sredstvo za dizanje tijesta

	E 503	Amonijum karbonati	*quantum satis*		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
	E 507	Hlorovodonična kisjelina	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalijum hidroksid	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 526	Kalcijum hidroksid	*quantum satis*		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 551	Silicijum dioksid	2 000		samo sušena žita
	E 575	Glukono-delta-lakton	5 000	(42)	samo keks i dvopek
	E 920	L-cistein	1 000		samo keks za odojčad i malu djecu
	E 1404	Oksidovani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1412	Diskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1420	Acetilovani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 1451	Acetilovani Oksidovani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
	E 300	Askorbinska kisjelina	300	(18)	samo pića, sokovi i ostala hrana za odojčad i malu djecu na bazi voća i povrća
	E 301	Natrijum-askorbat	300	(18)	samo pića, sokovi i ostala hrana za odojčad i malu djecu na bazi voća i povrća
	E 302	Kalcijum-askorbat	300	(18)	samo pića, sokovi i ostala hrana za odojčad i malu djecu na bazi voća i povrća
	E 333	Kalcijum-citrati	quantum satis		samo proizvodi na bazi voća sa niskim sadržajem šećera
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (18): E 300, E 301 i E 302 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, količine su izražene kao askorbinska kisjelina (19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (20): E 339, E 340 i E 341 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (21):E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (23): E 400, E 401, E 402 i E 404 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (42): Kao ostatak			
13.1.4.	Ostala hrana za malu djecu				
	Napomena: za proizvodnju acidifikovanog mleka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)-mliječnu kisjelinu				
	E 270	Mliječna kisjelina	*quantum satis*		samo oblik L(+)-
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	
	E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	100	(19)	
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
	E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	

	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
	E 322	Lecitini	10 000	(14)	
	E 330	Limunska kisjelina	*quantum satis*		
	E 331	Natrijum-citrati	2 000		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		
	E 338	Fosforna kisjelina		(1) (4)	
	E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kalijum-fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Karagenan	300		
	E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(21)	
	E 412	Guar guma	10 000	(21)	
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	
	E 440	Pektini	5 000	(21)	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	4 000	(14)	
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tečnom obliku ako proizvod sadrži delimično hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
	E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120	(14)	samo u proizvodima koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		
	E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*		
	E 503	Amonijum karbonati	*quantum satis*		
	E 507	Hlorovodonična kisjelina	*quantum satis*		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalijum hidroksid	*quantum satis*		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 1404	Oksidovani skrob	50 000		
	E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		
	E 1412	Diskrob fosfat	50 000		
	E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	50 000		
	E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	50 000		
	E 1420	Acetilovani skrob	50 000		
	E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	50 000		
	E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	50 000		
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sledećih aditiva: E 322, E 471, E 472c i E 473, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udeo drugog aditiva u toj hrani (15): E 339 i E 340 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, a u skladu sa posebnim propisom (dijetetski proizvodi) (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji			
13.1.5.	Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad				
13.1.5.1.	Hrana za odojčad za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad				
	Mogu se koristiti aditivi navedeni u 13.1.1 i 13.1.2				
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100		
	E 331	Natrijum-citrati	*quantum satis*		
	E 332	Kalijum-citrati	*quantum satis*		
	E 333	Kalcijum-citrati	*quantum satis*		
	E 338	Fosforna kisjelina	1 000	(1) (4)	samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(1) (4) (20)	

	E 340	Kalijum-fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Kalcijum-fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natrijum alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane sa prilagođenim sastavom, koja je potrebna kod poremećaja metabolizma i za hranjenje sondom
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
	E 410	Brašno sjemena rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-ezofagealnog refluksa
	E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnom stanju koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000		samo ako se prodaje u obliku tečnosti; od rođenja nadalje
	E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizovane protein, peptide i aminokiseline
	E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
	E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
	E 507	Hlorovodonična kisjelina	*quantum satis*		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
	E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*		samo za podešavanje pH
	E 525	Kalijum hidroksid	*quantum satis*		samo za podešavanje pH
	E 526	Kalcijum hidroksid	*quantum satis*		samo za podešavanje pH
	E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	20 000		samo u početnoj i prijelaznoj hrani za odojčad
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P2O5 (20): E 339, E 340 i E 341 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji			
13.1.5.2.	Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namjene				
	Primenjuju se aditivi iz kategorije 13.1.3 osim E 270, E 333, E 341				
	E 401	Natrijum alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane sa prilagođenim sastavom, koja je potrebna kod poremećaja metabolizma i za hranjenje sondom
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
	E 410	Brašno sjemena rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-ezofagealnog refluksa
	E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnom stanju koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
	E 415	Ksantan guma	1 200		od rođenja nadalje za upotrebu u proizvodima na bazi aminokisjelina ili peptida koji su namenjeni pacijentima sa gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom proteina ili urođenim poremećajima metabolizma
	E 440	Pektini	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih smetnji
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se regulišu ishranom
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	5 000		od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima bez proteina
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	7 500		samo ako se prodaje u praškastom obliku, od rođenja nadalje
	E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000		samo ako se prodaje u tečnom obliku, od rođenja nadalje
	E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide i amino kiseline

	E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	2 000		
13.2.	Hrana za posebne medicinske namjene, osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5				
	Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dozvoljeni u odgovarajućim kategorijama hrane				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	50	(88)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
	E 406	Agar	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta i draže ja
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	1 000		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	
	E 955	Sukraloza	400		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	
	E 961	Neotam	32		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	450	(11)a (49) (50)	
	E 960	Advantam	10		
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (88): Najveća dopuštena količina za aluminijum koji potiče od aluminijumskih lakova Košenila, karminska kisjelina, karmin (E 120) iznosi 3 mg/kg samo u tečnim termički obrađenim proizvodima. Drugi aluminijumski lakovi nijesu dopušteni.			
13.3.	Hrana za osobe na dijeti za mršavljenje koja se koristi kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili za pojedinačne obroke (cjelodnevna ishrana ili njen dio)				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su	50		

		količine ograničene			
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	240	(52)	
	E 955	Sukraloza	320		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	
	E 961	Neotam	26		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	450	(11)a (49) (50)	
	E 960	Advantam	8		
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III			
13.4.	Hrana za osobe intolerantne na gluten				
	Proizvodi ove kategorije takođe mogu sadržavati aditive koji su dozvoljeni u odgovarajućim kategorijama hrane				
	Grupa I	Aditivi			uključujući suvu tjesteninu
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	Pored toga, u hrani koja ne sadrži gluten dozvoljeni su svi aditivi za odgovarajuću kategoriju hrane koja sadrži gluten.				
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5			
14.	**PIĆA (NAPICI)**				
14.1.	Bezalkoholna pića (napici)				
14.1.1.	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu, prirodnu izvorsku vodu i stonu vodu, kao i sve ostale flaširane ili pakovane vode				

	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pripremljena stolna voda
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (48): Mineralne soli dodate pripremljenoj stonoj vodi radi podešavanja sastava ne smatraju se aditivima			
14.1.2.	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća				
	Grupa I	Aditivi			samo sokovi od povrća
	E 170	Kalcijum-karbonat	*quantum satis*		samo sok od grožđa
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	500	(1) (2)	samo Sød … saft i sødet … saft
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo sok od grožđa, nefermentisan, za crkvenu obrednu upotrebu
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	200	(1) (2)	samo Sød … saft i sødet … saft
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	2 000	(3)	samo koncentrisani sok od grožđa za proizvodnju vina u domaćinstvima
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo sok od pomorandže, grejpfruta, jabuke i ananasa za snabdijevanje na veliko u ugostiteljskim objektima
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	350	(3)	samo sok od limuna i limete
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	70	(3)	samo sok od grožđa, nefermentisan, zacrkvenu obrednu upotrebu
	E 296	Jabučna kisjelina	3 000		samo sok od ananasa
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	3 000		
	E 336	Kalijum-tartarati	*quantum satis*		samo sok od grožđa
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje (Passion fruit)
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		Samo sok od ananasa i Sød … saft i sødet … saft
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
14.1.3.	Voćni nektari i srodni proizvodi i nektari od povrća i srodni proizvodi				
	Grupa I	Aditivi			samo nektari od povrća, E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne mogu se koristiti
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	300	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	250	(1) (2)	samo tradicionalni švedski voćni sirupi, maksimalno dozvoljena količina se primjenjuje ako su upotrebljeni i E 210-213 (benzoeva kisjelina – benzoati)
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	150	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 270	Mliječna kisjelina	5 000		
	E 296	Jabučna kisjelina	*quantum satis*		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 300	Askorbinska kisjelina	*quantum satis*		
	E 330	Limunska kisjelina	5 000		
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje (Passion fruit)
	E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi od citrusa
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog

					šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
		(11):Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
14.1.4.	Aromatizovana pića (napici), uključujući osvežavajuća bezalkoholna pića				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966 i E 967 nijesu dozvoljeni za upotrebu; E 968 nije dozvoljen za upotrebu osim ako je drugačije predviđeno u ovoj kategoriji hrane
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(74)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100	(25)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100	(25) (74)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	20	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 160d	Likopen	12		osim pića koja se razblažuju prije upotrebe
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	300	(1) (2)	osim pića na bazi mlijeka
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	250	(1) (2)	maksimalno dozvoljena količina se primjenjuje ako su upotrebljeni i E 210-213 (benzoeva kisjelina – benzoati)
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	150	(1) (2)	osim pića na bazi mlijeka
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	samo kao preneseni aditiv iz koncentrata u aromatizovanim pićima koja sadrže voćni sok
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo aromatizovana pića koja sadrže najmanje 235 g/l glukoznog sirupa
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	350	(3)	samo koncentrati na bazi voćnog soka, koji sadrže najmanje 2,5 % ječma (ječmene vode)
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	250	(3)	samo drugi koncentrati na bazi voćnog soka ili drobljenog voća; *capilé, groselha*
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 297	Fumarna kisjelina	1 000		samo instant pića u prahu na bazi voća
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	700	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pića za sportiste (sport drinks)
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo pića za sportiste (sport drinks) koja sadrže proteine surutke
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napici
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo čokoladni napici i napici od slada, na bazi mlijeka

	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	10 000	(1)	samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
	E 363	Ćilibarna kisjelina	3 000		samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	300		
	E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom	1 000	Samo u energetskim napitcima i pićima koja sadrže voćni sok	
	E 426	Hemiceluloza iz soje	5 000		samo napici na bazi mlijeka za prodaju krajnjem potrošaču
	E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo mutna pića
	E 445	Glicerolni Estri smole drveta	100		samo mutna pića
	E 459	Beta-ciklodekstrin	500		samo aromatizovana instant pića u prahu
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo pića na bazi anisa, pića na bazi mleka i pića od kokosa i od badema
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
	E 481-482	Natrijum i Kalcijum stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	600		samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo „gaseosa“ napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	300		samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo aromatizovani napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera, osim aromatizovanih napitaka na bazi mlijeka i mliječnih derivata
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo aromatizovani napici na bazi mlijeka i mliječnih derivata, smanjene energetske vrijednosti, ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	0,5		samo aromatizovana pića na bazi vode, samo kao pojačivači arome/ukusa
	E 960	Steviol glikozidi	80	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	20		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	2		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera, kao pojačivač arome/ukusa
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 968	Eritritol	16 000		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatih šećera, samo kao pojačivač ukusa
	E 969	Advantam	6		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l			

		(49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (74): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 15 mg/kg			
14.1.5.	Infuzi kafe, čajni, biljni i voćni infuzi, cikorija; ekstrakti čaja i biljnih i voćnih infuza i cikorije; čajni, biljni i voćni infuzi i proizvodi od žita za infuze; kao i mešavine i instant mešavine tih proizvoda				
14.1.5.1.	Kafa i ekstrakti od kafe				
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
14.1.5.2.	Ostalo				
	Grupa I	Aditivi			Osim nearomatizovanog čaja, uključujući aromatizovane instant kafe; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu u pićima
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	600	(1) (2)	samo tečni koncentrati čaja i tečni koncentrati biljnih i voćnih infuza
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	samo tečni koncentrati čaja
	E 297	Fumarna kisjelina	1 000		samo instant proizvodi za pripremu aromatizovanih čajeva i biljnih infuza
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo pića na bazi kafe za automate, instant čajevi i instant biljne infuze
	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	10 000	(1)	samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
	E 363	Ćilibarna kisjelina	3 000		samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	1 000	(1)	samo tečna kafa u konzervi
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
	E 481-482	Natrijum i Kalcijum stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
	E 491-495	Estri sorbitana	500	(1)	samo tečni koncentrati čaja i tečni koncentrati biljnih i voćnih infuza
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju			
14.2.	Alkoholna pića, uključujući pića iz kojih je uklonjen alkohol i niskoalkoholna pica				
14.2.1.	Pivo i pića od slada				
	E 150a,b,d	Obični karamel, karamel kaustično sulfitni i sulfitno- amonijačni karamel	*quantum satis*		
	E 150c	Karamel amonijačni	6 000		
	E 150c	Karamel amonijačni	9 500		samo stono pivo — ′Bière de table/Tafelbier/Table beer′ (sa manje od 6 % ekstrakta slada); ′Brown Ale′, ′porter′ (crno pivo), stout i old ale
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodatog šećera koji može da fermentiše i/ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodatog šećera koji može da fermentiše i/ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	

	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50		samo pivo sa sekundarnim (naknadnim) alkoholnim vrenjem u bačvama
	E 270	Mliječna kisjelina	quantum satis		
	E 300	Askorbinska kisjelina	quantum satis		
	E 301	Natrijum-askorbat	quantum satis		
	E 330	Limunska kisjelina	quantum satis		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis		
	E 950	Acesulfam K	350		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 951	Aspartam	600		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 955	Sukraloza	250		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 960	Steviol glikozidi	70	(60)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 961	Neotam	20		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim 'Obergäriges Einfachbier'; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste 'oud bruin'
	E 969	Advantam	6		samo bezalkoholno pivo ili pivo s volumnim udjelom alkohola do 1,2 % vol; „Bière de table/Tafelbier/Table beer" (s manje od 6 % ekstrakta slada), osim „Obergäriges Einfachbier"; pivo s najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin"
	E 950	Acesulfam K	25	(52)	samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 951	Aspartam	25		samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću

	E 955	Sukraloza	10		samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 961	Neotam	1		samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 962	Aspartam-acesulfam so	25	(11)b (49) (50)	samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 969	Advantam	0,5		samo pivo sa smanjenom energetskom vrijednošću
	E 1105	Lizozim	*quantum satis*		samo piva koja se ne pasterizuju, niti sterilno filtriraju
	E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*		samo piva smanjene energetske vrijednosti i niskoalkoholna piva
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola				
14.2.2.	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i vino i drugi proizvodi (na bazi vina) iz kojih je uklonjen alkohol				
	Upotreba aditiva dozvoljena je u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina				
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
	E 210-213	Benzoeva kisjelina – benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo bezalkoholna pića
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	samo bezalkoholna pića
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju			
14.2.3.	Cider i Perry (vino od jabuke i vino od kruške)				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		osim *cidre bouché*
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200		osim *cidre bouché*
	E 104	Hinolin žuta	25	(64)	osim *cidre bouché*
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(64)	osim *cidre bouché*
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		samo *cidre bouché*
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		osim *cidre bouché*
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		osim *cidre bouché*
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	50		
	E 959	Neohesperidin DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		

	E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	osim cidre bouché
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (24):Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt (64): Ukupna količina E 104, E 110 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III			
14.2.4.	Voćno vino i made wine				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		osim *wino owocowe markowe*
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200		osim *wino owocowe markowe*
	E 104	Hinolin žuta	20	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	1	(61)	
	E 160d	Lycopene	10		osim *wino owocowe markowe*
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	260	(3)	samo mješavine vina sa drugim proizvodima
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	samo voćno vino, vino sa smanjenim udjelom alkohola i *wino owocowe markowe, wino owocowe wzmocnione, wino owocowe aromatyzowane, wino z soku winogronowego* i *aromatyzowane wino z soku winogronowego*
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kisjelina	100		samo mješavine vina s drugim proizvodima i *wino z soku winogronowego* i *aromatyzowane wino z soku winogronowego*
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000		
	E 1105	Lizozim (Lizozim)	*quantum satis*		samo *wino z soku winogronowego* i *aromatyzowane wino z soku winogronowego*
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III				
14.2.5.	Mead (alkoholni napici od proizvedeni od medovače, slada i začina, ili samo od meda, uključujući vino zaslađeno medom)				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(24)	
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina			

		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju			
14.2.6.	Alkoholna pića				
	Grupa I	Aditivi			osim whiskyja ili whiskeyja; E 420, E421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu, osim u likerima
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		osim: jakih alkoholnih pića u skladu sa posebnim propisom (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(87)	osim: jakih alkoholnih pića u skladu sa posebnim propisom (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 104	Quinoline Yellow	180	(61)	osim: jakih alkoholnih pića u skladu sa posebnim propisom (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	100	(61)	osim: jakih alkoholnih pića u skladu sa posebnim propisom (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 123	Amarant	30		osim: jakih alkoholnih pića u skladu sa posebnim propisom (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	170	(61)	osim: jakih alkoholnih pića u skladu sa posebnim propisom (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		osim: voćnih jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra. Whisky, whiskey može sadržavati samo E 150a
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo likeri
	E 174	Srebro	quantum satis		samo likeri
	E 175	Zlato	quantum satis		samo likeri
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo destilisana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	osim: whisky, whiskey
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	10 000		samo emulgirani likeri
	E 416	Karaja guma	10 000		samo likeri na bazi jaja
	E 445	Glicerolni Estri smole drveta	100		samo mutna jaka alkoholna pića
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	osim: whisky, whiskey
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	5 000		samo emulgovani likeri
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo emulgovani likeri
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan				

	(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi				
14.2.7.	Aromatizovani proizvodi na bazi vina				
14.2.7.1.	Aromatizovana vina				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	E 150a-d	Karameli	*quantum satis*		
	E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	samo *americano, bitter vino*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(26) (27) (87)	samo *americano, bitter vino*
	E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(26) (27)	samo *americano, bitter vino*
	E 123	Amarant	100	(26) (27)	samo *americano, bitter vino*
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50	(26) (27)	samo *americano, bitter vino*
	E 129	Alura crvena AC	100	(27)	samo *bitter vino*
	E 123	Amarant	30		samo aperitivna vina
	E 163	Antocijani	*quantum satis*		samo *americano*
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO_2 koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (26): Za americano su E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji (27): Za bitter vino su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi				
14.2.7.2.	Aromatizovana pića na bazi vina				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	E 100	Kurkumin	100	(28)	samo *bitter soda*
	E 101	Riboflavini	100	(28)	samo *bitter soda*
	E 102	Tartrazin	100	(28)	samo *bitter soda*
	E 104	Quinoline yellow	50	(61)	samo *bitter soda*
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	samo *bitter soda*
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(28) (87)	samo *bitter soda*
	E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(28)	samo *bitter soda*
	E 123	Amarant	100	(28)	samo *bitter soda*
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	samo *bitter soda*
	E 129	Allura Red AG	100	(28)	samo *bitter soda*
	E 150a – d	Karameli	quantum satis		osim *sangria, clarea, zurra*
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina,	5 000	(1)	

		saharogliceridi			
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (28): Za bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi				
14.2.7.3.	Aromatizirani kokteli od vinskih proizvoda				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(87)	
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50	(61)	
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P_2O_5 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi			
14.2.8.	Ostala alkoholna pića, uključujući mešavine alkoholnih pića sa bezalkoholnim pićima i žestoka pića sa udelom alkohola manjim od 15%(v/v)				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(87)	samo alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15% i *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* i *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe*
	E 104	Hinolin žuta	180	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	100	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%
	E 123	Amaranth	30		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15% i *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* i *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe*
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	170	(61)	samo alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 160d	Likopen	30		

	E 200-203	Sorbinska kisjelina – sorbati	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15% i *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* i *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe*
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	samo *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* i *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe*
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	samo pića na bazi fermentisane šire
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kisjelina	100		samo *nalewka na winie z soku winogronowego* i *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego*
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		samo pića na bazi fermentisane šire
	E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo aromatiziovana mutna alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 445	Glicerolni Estri smole drveta	100		samo aromatizovana mutna alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo aromatizovana pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	80		samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi vode
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	800		samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi pavlake
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo mješavine alkoholnih pića sa bezalkoholnim pićima
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	250		
	E 959	Neohesperidin DC	30		
	E 960	Steviol glikozidi	150	(60)	
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
	E 1105	Lizozim (Lizozim)	*quantum satis*		samo *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* i *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe*
	(1):Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				

	(2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO_2 odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora, za sadržaj SO_2 koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kisjelina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi			
15.	**SNEK PROIZVODI**				
15.1.	Snek proizvodi na bazi krompira, žita, brašna ili skroba				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(71)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čija je količina ograničena	100	(71)	osim ekstrudiranih i/ili ekspandiranih začinjenih snek proizvoda
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200		samo ekstrudirani i/ili ekspandirani začinjeni snek proizvodi
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		osim ekstrudiranih i/ili ekspandiranih začinjenih snek proizvoda
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		samo ekstrudirani i/ili ekspandirani začinjeni snek proizvodi
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo snek proizvodi na bazi žita i krompira
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo snek proizvodi na bazi žita
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo snek proizvodi na bazi žita i krompira
	E 416	Karaja guma	5 000		samo snek proizvodi na bazi žita i krompira
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo snek proizvodi na bazi žita
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo snek proizvodi na bazi žita
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstva za glaziranje
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo kao sredstva za glaziranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/ukusa
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	5		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO_2 odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora, za sadržaj SO_2 koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			

		(11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (71): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 30 mg/kg			
15.2.	Prerađeno jezgrasto voće				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo začinjeni obloženi proizvodi
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo začinjeni obloženi proizvodi
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kisjelina - sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	samo obloženi proizvodi
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo marinirani proizvodi
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
	E 416	Karaja guma	10 000		samo obloženi proizvodi
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 904	Šelak	*quantum satis*		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/ukusa
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	5		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO_2 odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora, za sadržaj SO_2 koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P_2O_5 (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smijju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
16.	**DEZERTI OSIM PROIZVODA IZ KATEGORIJA 1,3 I 4**				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(74)	

	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150	(74)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	1 000	(1) (2)	samo *frugtgrød, rote Grütze* i p*asha*
	E 200-203	Sorbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo *ostkaka*
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	300	(1) (2)	samo mliječni dezerti koji nijesu termički obrađeni
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo *frugtgrød* i *rote Grütze*
	E 234	Nizin	3		samo semolina i pudinzi od tapioke i srodni proizvodi
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	1 000	(1) (6)	samo *Christmas pudding*
	E 297	Fumarna kisjelina	4 000		samo dezerti nalik na žele, dezerti sa ukusom voća, suve mešavine (u prahu) za deserte
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	7 000	(1) (4)	smese za deserte u prahu
	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	1 000	(1)	samo smjese za deserte u prahu
	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	6 000	(1)	samo dezerti nalik na žele
	E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	1 000	(1)	samo dezerti sa ukusom voća
	E 363	Ćilibarna kisjelina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasija guma	2 500		samo dezerti na bazi mlijeka i slični proizvodi
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog

					šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
		(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina i odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P_2O_5 (6): Propionska kisjelina i njene soli mogu se naći u određenim fermentisanim proizvodima kao rezultat procesa fermentacije prateći dobru proizvođačku praksu (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smijju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51):Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52):Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (74): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 15 mg/kg			
17.	**DODACI ISHRANI (dijetetski suplementi), osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu**				
17.1.	Dodaci ishrani koji su u prometu u čvrstom obliku, uključujući kapsule, tablete i slične oblike, osim oblika za žvakanje				
	Grupa I	Aditivi			E 410, E 412, E 415 i E 417 ne mogu se upotrebljavati u proizvodnji dehidrisane hrane koja se konzumira kao takva
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(69)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(69)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 104	Hinolin žuta	35	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	35	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo kada su u osušenom obliku i sadrže vitamin A ili kombinacije vitamina A i D
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	*quantum satis*		
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	*quantum satis*		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	*quantum satis*		
	E 459	Beta-ciklodekstrin	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza	30 000		
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 491-495	Estri sorbitana	*quantum satis*	(1)	
	E 551-553	Silicijum dioksid – silikati	*quantum satis*		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10	(91)	samo dodaci ishrani u obliku efervescentnih (šumećih) tableta
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		
	E 903	Karnauba vosak	200		
	E 904	Šelak	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	500		

	E 951	Aspartam	2 000		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	500	(51)	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	
	E 955	Sukraloza	800		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	
	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	20		
	E 1201	Polivinilpirolidon	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta i draže̊ja
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta i draže̊ja
	E 1203	Polivinil alkohol (PVA)	18 000		samo hrana u obliku tableta i draže̊ja
	E 1204	Pululan	*quantum satis*		samo hrana u obliku tableta i draže̊ja
	E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata	100 000		
	E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata	200 000		
	E 1207	Anjonski kopolimer metakrilata	100 000		
	E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata	100 000		
	E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer	100 000		
	E 1505	Trietil citrat	3 500		samo hrana u obliku tableta i draže̊ja
	E 1521	Polietilen glikol	10 000		samo hrana u obliku tableta i draže̊ja
	(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina i odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (69): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 150 mg/kg; (91): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na rastvoreni dodatak ishrani spreman za konzumiranje razblaživanjem u 200 ml vode				
17.2.	Dodaci ishrani koji su u prometu u tečnom obliku				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	*quantum satis*		
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	*quantum satis*		

	E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	*quantum satis*		
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, sahargliceridi	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	*quantum satis*		
	E 491-495	Estri sorbitana	*quantum satis*		
	E 551-553	Silicijum dioksid – silikati	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	240		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/ukusa
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
		(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina i odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III			
17.3.	Dodaci ishrani koji su u prometu u obliku sirupa ili u obliku za žvakanje				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini *quantum satis*	*quantum satis*	(69)	
	Grupa IV	Polioli	*quantum satis*		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(69)	samo dodaci ishrani u čvrstom obliku
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo dodaci ishrani u čvrstom obliku
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	*quantum satis*		
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	*quantum satis*		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	*quantum satis*		
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, sahargliceridi	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	*quantum satis*		

	E 491-495	Estri sorbitana	*quantum satis*		
	E 551-553	Silicijum dioksid – silikati	*quantum satis*		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*		
	E 902	Kandelila vosak	*quantum satis*		
	E 903	Karnauba vosak	200		
	E 904	Šelak	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	2 000		
	E 951	Aspartam	5 500		
	E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 250	(51)	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	1 200	(52)	
	E 955	Sukraloza	2 400		
	E 957	Taumatin	400		
	E 959	Neohesperidin DC	400		
	E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	
	E 961	Neotam	185		
	E 961	Neotam	2		samo dodaci ishrani na bazi vitamina i/ili minerala, kao pojačivač arome/ukusa
	E 962	Aspartam-acesulfam so	2 000	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantam	55			
	(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (69): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 150 mg/kg				
18.	**PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA 1 DO 17, OSIM HRANE ZA ODOJČAD I MALU DJECU**				
	Grupa I	Aditivi			

LISTA 2

ADITIVI KOJI SE MOGU KORISTITI U HRANI, ENZIMIMA, AROMAMA I U NUTRIJENTIMA SA USLOVIMA NJIHOVOG KORIŠĆENJA, UKLJUČUJUĆI I NOSAČE

DIO 1

Nosači u aditivima

E broj nosača	Naziv nosača	Maksimalno dozvoljene količine	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg uhrani (kao preneseni aditiv) (1)	boje, emulgatori, antioksidansi
E 422	Glicerol	*quantum satis*	svi prehrambeni aditivi
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7. iz dijela 6.)		
E 405	Propan-1,2-diol alginat		
E 406	Agar		
E 407	Karagenan		
E 410	Brašno sjemena rogača		
E 412	Guar guma		
E 413	Tragakant		
E 414	Guma arabika (akacija guma)		
E 415	Ksantan guma		
E 440	Pektini		
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)	*quantum satis*	sredstva protiv stvaranja pene
E 442	Amonijum fosfatidi	*quantum satis*	antioksidansi
E 460	Celuloza	*quantum satis*	svi aditivi
E 461	Metil celuloza		
E 462	Etil celuloza		
E 463	Hidroksipropil celuloza		
E 464	Hidroksipropil metil celuloza		
E 465	Etil metil celuloza		
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	*quantum satis*	svi aditivi
E 322	Lecitini	*quantum satis*	boje i antioksidansi rastvorljivi u mastima
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)		
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina		
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina		
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina		
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina		
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina		
E 473	Saharozni Estri masnih kiselina		
E 475	Poliglicerolni Estri masnih kiselina		
E 491 – E 495	Sorbitan Estri (Tabela 5. iz dijela 6.)	*quantum satis*	boje i sredstva protiv stvaranja pene
E 1404	Oksidovani skrob	*quantum satis*	svi aditivi
E 1410	Monoskrob fosfat		
E 1412	Diskrob fosfat		
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani		
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani		
E 1420	Acetilovani skrob		
E 1422	Acetilovani diskrob adipat		
E 1440	Hidroksi propil skrob		
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat		
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat		
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob		
E 170	Kalcijum karbonat		
E 263	Kalcijum acetat		
E 331	Natrijum citrati		
E 332	Kalijum citrati		

E 341	Kalcijum fosfati		
E 501	Kalijum karbonati		
E 504	Magnezijum karbonati		
E 508	Kalijum hlorid		
E 509	Kalcijum hlorid		
E 511	Magnezijum hlorid		
E 514	Natrijum sulfati		
E 515	Kalijum sulfati		
E 516	Kalcijum sulfat		
E 517	Amonijum sulfat		
E 577	Kalijum glukonat		
E 640	Glicin i njegova natrijuma so		
E 1505[(1)]	Trietil citrat		
E 1518[(1)]	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 551	Silicijum dioksid	*quantum satis*	emulgatori i boje
E 552	Kalcijum silikat		
E 553b	Talk	50 mg/kg u preparatima boja	boje
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*	boje
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*	svi aditivi
E 1201	Polivinilpirolidon	*quantum satis*	zaslađivači
E 1202	Polivinilpolipirolidon		
E 322	Lecitini	*quantum satis*	sredstva za glaziranje voća
E 432 – E 436	Polisorbati		
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina		
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina		
E 491 – E 495	Sorbitan Estri		
E 570	Masne kiseline		
E 900	Dimetil poliksiloksan		
E 1521	Polietilenglikol	*quantum satis*	zaslađivači
E 425	Konjak	*quantum satis*	svi aditivi
E 459	Beta-ciklodekstrin	1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi aditivi
E 468	Umrežena Na-katboksimetil celuloza Unakrsno vezana celulozna guma	*quantum satis*	zaslađivači
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza Enzimski hidrolizovana celulozna guma	*quantum satis*	svi aditivi
E 555	Kalijum Aluminijum silikat	90 % u odnosu na pigment	u E 171 titan- dioksidu i E 172 oksidima i hidroksidima gvožđa

[(1)] Maksimalno dozvoljena količina iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji sa E 1505, E 1517 i E 1518). Za pića (napitke), osim krem likera, maksimalno dozvoljena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora.

DIO 2.
Prehrambeni aditivi osim nosača u prehrambenim aditivima[(1)]

E broj dodatog aditiva	Naziv dodatog aditiva	Maksimalno dozvoljena količina	Preparati aditiva kojima se aditiv može dodati
Tabela 1.		*quantum satis*	svi preparati aditiva
E 200 – E 203	Sorbinska kiselina – sorbati (Tabela 2. iz dijela 6.)	1500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u preparatu, 15 mg/kg u hrani izraženo kao slobodna kiselina	preparati boja
E 210	Benzoeva kiselina		
E 211	Natrijum benzoat		
E 212	Kalijum benzoat		
E 220 – E 228	Sumpor dioksid – sulfiti (Tabela 3. iz dijela 6.)	100 mg/kg u preparatu i 2mg/kg izraženo kao SO_2 u hrani	preparati boja (osim E163 antocijanina, E 150b kaustično-sulfitnog karamela i E 150d amonijačno-sulfitnog karamela) [(2)]
E 320	Butil hidroksianizol (BHA)	20 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji (izraženo na količinu masti) u preparatu i 0,4 mg/kg u hrani (pojedinačno ili u kombinaciji)	emulgatori koji sadrže masne kiseline
E 321	Butil hidrokitoluen (BHT)		
E 338	Fosforna kiselina	40 000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u preparatu (izraženo kao P_2O_5)	preparati boje E 163 antocijana
E 339	Natrijum fosfati		
E 340	Kalijum fosfati		
E 343	Magnezijum fosfati		
E 450	Difosfati		
E 451	Trifosfati		
E 341	Kalcijum fosfati	40 000 mg/kg u preparatu (izraženo kao P_2O_5)	preparati boja i emulgatora
		10 000 mg/kg u preparatu (izraženo kao P_2O_5)	preparati poliola
		10 000 mg/kg u preparatu (izraženo kao P_2O_5)	preparati E 412 guar gume

E 392	Ekstrakti ruzmarina	1 000 mg/kg u preparatu i 5 mg/kg u hrani, izraženo kao zbir karnozolne kiseline i karnozola	preparati boja
E 416	Karaja guma	50 000 mg/kg u preparatu i 1 mg/kg u hrani	preparati boja
E 432 – E 436	Polisorbati	*quantum satis*	preparati boja, pojačivača kontrasta, antioksidansi rastvorljivi u mastima i sredstva za glaziranje voća
E 473	Saharozni Estri masnih kiselina	*quantum satis*	preparati boja i antioksidansi rastvorljivi u mastima
E 475	Poliglicerolni ester masnih kiselina	*quantum satis*	preparati boja i antioksidansi rastvorljivi u mastima
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	50 000 mg/kg u smjesi, 500 mg/kg u gotovoj hrani	kao emulgator u preparatima boja koji se koriste u sljedećim proizvodima: -surimi i japanski proizvodi od ribe (Kamaboko) (E 120 Košenila, karminska kiselina, karmin). - Proizvodi od mesa, riblje paštete i poluproizvodi od voća koji se koriste u aromatizovanim mlečnim proizvodima i dezertima (E 163 Antocijani, E 100 Kurkumin i E 120 Košenila, karminska kiselina, karmin).
E 491 – 495	Sorbitan Estri (Tabela 5. iz dijela 6.)	*quantum satis*	preparati boja, sredstva protiv stvaranja pjene i sredstva za glaziranje voća
E 551	Silicijum dioksid	50 000 mg/kg u preparatu	preparati boja u prahu
		10 000 mg/kg u preparatu	E 508 kalijum hlorid i preparati E 412 guar gume
E 551	Silicijum dioksid	50 000 mg/kg u preparatu	preparati emulgatora u praškastom obliku
E 552	Kalcijum silikat		
E 551	Silicijum dioksid	10 000 mg/kg u preparatu	preparati poliola u praškastom obliku
E 552	Kalcijum silikat		
E 553a	Magnezijum silikat		
E 553b	Talk		
E 551	Silicijum dioksid	5 000 mg/kg u preparatu	E 1209 polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 551	Silicijum dioksid	30 000 mg/kg u preparatu	sušeni ekstrakti ruzmarina u prahu (E 392)
E 900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u preparatu, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	Preparati boja E 160a karoteni, E 160b annato, bixin, norbixin, E 160c ekstrakt paprike, capsanthin, capsorubin, E 160d likopen in E 160e beta-apo-8'-karotenal
E 903	Karnauba vosak	130 000 mg/kg u preparatu, 1200 mg/kg u gotovom proizvodu iz svih izvora	kao stabilizator u preparatima zaslađivača i/ili kiselina namijenjenih za upotrebu u gumama za žvakanje

(1) Osim enzima koji su odobreni kao aditivi.
(2) E 163 Antocijani mogu da sadrže do 100 000 mg/kg sulfita. E 150b karamel kaustično – sulfitni i E 150d karamel amonijačno-sulfitni mogu da sadrže 2 000 mg/kg u skladu sa specifikacijama

Napomena:
(1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 Liste 2 koji su generalno dozvoljeni za korišćenje u hrani prema generalnom principu „*quantum satis*", uključeni u Grupu I Liste 1 dijela C (1), kao aditivi (osim za svrhu nosača) mogu biti dodati u smjese aditiva u skladu sa opštim načelom „*quantum satis*" osim ako nije drugačije određeno.
(2) Za fosfate i silikate maksimalno dozvoljene količine su određene samo za preparate aditiva, a ne i za gotovu hranu.
(3) Za sve ostale aditive sa određenom vrijednošću prihvatljivog dnevnog unosa (eng. Acceptable Daily Intake – ADI), maksimalno dozvoljene količine su određene i za preparate aditiva i za hranu.
(4) Aditivi navedeni u ovoj tabeli ne mogu se koristiti kao boje, zaslađivači ili pojačivači arome

DIO 3.
ADITIVI UKLJUČUJUĆI NOSAČE U ENZIMIMA ZA HRANU(1)

E broj dodatog aditiva	Naziv dodatog aditiva	Maksimalno dozvoljena količina u preparatu enzima	Maksimalno dozvoljena količina u hrani osim pića (napitaka)	Maksimalno dozvoljena količina u pićima (napicima)	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 170	Kalcijum karbonat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 200	Sorbinska kiselina	20 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kalijum sorbat				
E 210	Benzoeva kiselina	5 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) 12 000 mg/kg u sirilu	1,7 mg/kg 5 mg/kg u siru za koje se koristilo sirilo	0,85 mg/l 2,5 mg/l u napicima na bazi sirutke za koje se koristilo sirilo	
E 211	Natrijum benzoat				
E 214	Etil p-hidroksibenzoat	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Natrijum etil p-hidroksibenzoat				
E 218	Metil p-hidroksibenzoat				
E 219	Natrijum metil p-hidroksibenzoat				
E 220	Sumpor dioksid	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao SO_2) 5 000 mg/kg samo u prehrambenim enzimima za proizvodnju piva	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natrijum sulfit				
E 222	Natrijum hidrogen sulfit				
E 223	Natrijum metabisulfit				
E 224	Kalijum metabisulfit				

		6 000 mg/kg samo za beta-amilazu ječma 10 000 mg/kg samo za papain u čvrstom obliku			
E 250	Natrijum nitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	ne upotrebljava se	
E 260	Sirćetna kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 261	Kalijum acetati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Natrijum acetati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Kalcijum acetat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Mliječna kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 281	Natrijum propionat	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Ugljen dioksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Jabučna kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 300	Askorbinska kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 301	Natrijum askorbat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 302	Kalcijum askorbat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gama-tokoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecitini	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 325	Natrijum laktat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Kalijum laktat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Kalcijum laktat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 330	Limunska kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 331	Natrijum citrati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 332	Kalijum citrati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 333	Kalcijum citrati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Natrijum tartarati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 336	Kalijum tartarati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 337	Natrijum Kalijum tartarat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 350	Natrijum malati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 338	Fosforna kiselina	10 000 mg/kg (izraženo kao P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 339	Natrijum fosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 340	Kalijum fosfati				
E 341	Kalcijum fosfati				
E 343	Magnezijum fosfati				
E 351	Kalijum malat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 352	Kalcijum malati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 354	Kalcijum tartarat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Triamonijum citrat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Alginska kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 401	Natrijum alginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 402	Kalijum alginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 403	Amonijum alginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 404	Kalcijum alginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 406	Agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 407	Karagenan	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 407a	Obrađene eušema alge	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 412	Guar guma	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 413	Tragakant	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 414	Akacia guma, (guma arabika)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 415	Ksantan guma	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 417	Tara guma	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 418	Gellan guma	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 421	Manitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 422	Glicerol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 440	Pektini	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Trifosfati				
E 452	Polifosfati				
E 460	Celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 461	Metil celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 462	Etil celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da

E 463	Hidroksipropil celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 465	Etil metil celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, Celulozna guma	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza (enzimatski hidrolizovana celulozna guma)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Da
E 473	Saharozni Estri masnih kiselina	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Da, samo kao nosač
E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da, samo E 501(i) kalijum karbonat
E 503	Amonijum karbonati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 504	Magnezijum karbonati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 507	Hlorovodonična kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 508	Kalijum hlorid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 511	Magnezijum hlorid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 513	Sulfatna kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 514	Natrijum sulfati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da, samo E 514(i) natrijum sulfat
E 515	Kalijum sulfati	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 516	Kalcijum sulfat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 517	Amonijum sulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Da
E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Kalijum hidroksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 526	Kalcijum hidroksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 527	Amonijum hidroksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 528	Magnezijum hidroksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 529	Kalcijum oksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 530	Magnezijum oksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Silicijum dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 570	Masne kiseline	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Glukonska kiselina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 576	Natrijum glukonat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Kalijum glukonat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Kalcijum glukonat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 640	Glicin and njegova Natrijuma so	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-Cistein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Helijum	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Azot	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Azot(I) oksid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Kiseonik	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Vodonik	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 966	Laktitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da (samo kao nosač)
E 967	Ksilitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da (samo kao nosač)

E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1404	Oksidovani skrob	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1410	Monoskrob fosfat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1412	Diskrob fosfat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1420	Acetilovani skrob	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1422	Acetilovani diskrob adipat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1440	Hidroksi propil skrob	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Da
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	500 g/kg	vidjeti napomenu (2)	vidjeti napomenu (2)	Da, samo kao nosač

(1) Uključujući enzime koji su dozvoljeni kao aditivi

(2) Maksimalno dozvoljena količina iz svih izvora u hrani je 3 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji sa E 1505, E 1517 i E 1518). Za pića (napitke), uz izuzetak krem likera, maksimalno dozvoljena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora

Napomena:

(1) Aditivi iz Tabele 1 dijela 6 Liste 2 koji su generalno dozvoljeni za korišćenje u hrani prema principu „quantum satis„ uključeni u Grupu I Liste 1 dijela V (1), kao aditivi mogu se dodati u enzime za hranu u skladu sa opštim principom „quantum satis„ osim ukoliko je drugačije određeno.

(2) Za fosfate i silikate, kada se koriste kao aditivi, maksimalno dozvoljene količine su određene samo za preparate enzima za hranu, a ne i za hranu

(3) za sve ostale aditive sa određenom vrijednošću prihvatljivog dnevnog unosa (eng. Acceptable Daily Intake – ADI), maksimalno dozvoljene količine su određene i za preparate enzima za hranu i za hranu

(4) Aditivi navedeni u ovoj tabeli ne mogu se koristiti kao boje, zaslađivači ili pojačivači arome

DIO 4.
Aditivi uključujući nosače u aromama za hranu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Maksimalno dozvoljena količina
Tabela 1		sve arome	*quantum satis*
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbitol Manitol Izomalt Maltitol Laktitol Ksilitol Eritritol	sve arome	*quantum satis* za sve namjene osim zaslađivanja, ali ne kao pojačivači arome
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinska kiselina i sorbati (Tabela 2. iz dijela 6.), Benzoeva kiselina, Natrijum benzoat, Kalijum benzoat Kalcijum benzoat	sve arome	1 500 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) u aromama
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Propil galat Octil galat Dodecil galat Tercijalni butil hidrohinon (TBHQ) Butil hidroksianizol (BHA)	Etarska ulja	1 000 mg/kg (galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u starskim uljima
		Arome osim etarskih ulja	100 mg/kg(1) (galati, pojedinačno ili u kombinaciji) 200 mg/kg(1) (TBHQ, BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u aromama
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati- di-, tri- i polifosfati (Tabela 6. iz dijela 6.)	sve arome	40 000 mg/kg (izraženo kao P_2O_5) u aromama
E 392	Ekstrakti ruzmarina	sve arome	1 000 mg/kg (izraženo kao suma karnozolne kiseline i karnozola) u aromama
E 416	Karaja guma	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcin-skom kiselinom	Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama: 03. smrznuti dezerti; 07.2. Fini pekarski proizvodi; 08.3. Mesni proizvodi , samo prerađena živina; 09.2. Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove; 16. Dezerti, osim proizvoda iz kategorija 1, 3. i 4.	500 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama: 14.1.4. Aromatizovana pića (napici)-samo aromatizovana pića koja ne sadrže voćne sokove i u gaziranim aromatizovanim pićima koja sadrže voćne sokove; 14.2. Alkoholna pića, uključujući pića iz kojih je uklonjen alkohol i niskoalkoholna pića	220 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama:	300 mg/kg u gotovom proizvodu

		05.1. Kakao i čokoladni proizvodi, 05.2. Ostali konditorski proizvodi uključujući i proizvode za osvježenje daha, 05.4. Ukrasi (dekoracije), premazi, prelivi i punjenja (nadjevi), osim punjenja na bazi voća kategorije 4.2.4; 06.3. Žita za doručak.	
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 01.7.5. Topljeni sir	120 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizobanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 05.3. Gume za žvakanje	60 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama 01.8. Analogni proizvodi, uključujući bjelioce napitaka (zamjene za mlijeko ili pavlaku); 04.2.5. Džem, žele i marmelada i srodni proizvodi; 04.2.5.4. Maslac i namazi od jezgrastog voća; 08.3. Proizvodi od mesa; 12.5. Supe i mesne supe; 14.1.5.2. Ostalo, samo instant-kafa i čaj, kao i u gotovim jelima na bazi žitarica	240 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 10.2. Prerađena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama 14.1.4. Aromatizovana pića (napici), uključujući osvježavajuća bezalkoholna pića, samo negazirana aromatizovana pića koja sadrže voćne sokove; 14.1.2. Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća; 12.6. Sosevi (majonez, kečap, prelivi za salatu (dresing) i srodni proizvodi)-samo sosevi od mesa i slatki sosevi	400 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 15. Snek proizvodi	440 mg/kg u gotovom proizvodu
E 425	Konjak	sve arome	*quantum satis*
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)	sve arome, osim tečne arome dima i aroma na bazi začinskih oleorezina[2]	10 000 mg/kg u aromama
		hrana koja sadrži tečnu aromu dima i arome na bazi začinskih oleorezina	1 000 mg/kg u gotovoj hrani
E 459	Beta-ciklodekstrin	Kapsulirane arome u:	
		— aromatizovanim čajevima i aromatizovanim instant pićima u prahu	500 mg/l u gotovoj hrani
		— aromatizovanim grickalicama	1 000 mg/kg u gotovom hrani za konzumaciju ili pripremljenoju po uputstvu proizvođača
E 473	Saharozni estri masnih kiselina	Arome za bistra aromatizovana pića na bazi vode koja pripadaju kategoriji 14.1.4.	15 000 mg/kg u aromama, 30 mg/l u gotovom proizvodu
E 551	Silicijum dioksid	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 900	Dimetil poliksiloksan	sve arome	10 mg/kg u aromama
E 901	Pčelinji vosak	arome u bezalkoholnim aromatizovanim pićima	200 mg/l u aromatizovanim pićima
E 1505	Trietil citrat	sve arome	3 000 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za gotovom hrani za konzumaciju ili pripremljenoju po uputstvu proizvođača; pojedinačno ili u kombinaciji za pića, uz izuzetak krem likera, najveća dozvoljena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)		
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1, 2-diol (propilen glikol)		
E 1519	Benzil alkohol	Arome za:	
		— likere, aromatizovana vina, aromatizovana pića na bazi vina i aromatizovane koktele od vina	100 mg/l u gotovom proizvodu
		— poslastice i bomboni na bazi šećera uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	250 mg/kg iz svih izvora u gotovom hrani za konzumaciju ili pripremljenoju po uputstvu proizvođača

[1] Pravilo proporcije: ako se koristi kombinacija galata, TBHQ i BHA, pojedinačne količine se moraju proporcionalno umanjiti

[2] Začinski oleorezi nijesu definisani kao ekstrakti začina iz kojih je isparen ekstrakcioni rastvarač, ostavljajući mješavinu isparljivog ulja i smolastih materija iz začina.

DIO 5.
ADITIVI U NUTRIJENTIMA

Odjeljak A
Aditivi u nutrijentima osim nutrijenata namijenjenih za upotrebu u hrani za odojčad i malu djecu navedenih u tački 13.1, dio E Liste 1

E broj aditiva	Naziv aditiva	Maksimalno dozvoljena količina	Nutrijent kome se aditiv može dodati	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 170	Kalcijum karbonat	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 260	Sirćetna kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 261	Kalijum acetati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 262	Natrijum acetati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 263	Kalcijum acetat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 270	Mliječna kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 290	Ugljen dioksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 296	Jabučna kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 300	Askorbinska kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 301	Natrijum askorbat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 302	Kalcijum askorbat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 308	Gama-tokoferol	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 322	Lecitini	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 325	Natrijum laktat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 326	Kalijum laktat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 327	Kalcijum laktat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 330	Limunska kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 331	Natrijum citrati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 332	Kalijum citrati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 333	Kalcijum citrati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 335	Natrijum tartarati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 336	Kalijum tartarati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 337	Natrijum Kalijum tartarat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati- di-, tri- i polifosfati (Tabela 6. iz dijela 6.)	40 000 mg/kg izraženo kao P_2O_5 u smješi nutrijenata	svi nutrijenti	
E 350	Natrijum malati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 351	Kalijum malat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 352	Kalcijum malati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 354	Kalcijum tartarat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 380	Triamonijum citrat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 392	Ekstrakti ruzmarina	1 000 mg/kg u smješama beta-karotena i likopena, 5 mg/kg u hrani izraženo kao suma karnozolne kiseline i karnozola	u smješama beta-karotena i likopena	
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7. iz dijela 6.)	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 406	Agar	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 407	Karagenan	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 407a	Obrađene eušema alge	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 410	Brašno sjemena rogača	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 412	Guar guma	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 413	Tragakant	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 414	Akacia guma, (guma arabika)	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 415	Ksantan guma	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 417	Tara guma	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 418	Gellan guma	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 421	Manitol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 422	Glicerol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)	*quantum satis* satis samo u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E. U smješama vitamina A i D maksimalno dozvoljena količina u gotovom proizvodu je 2 mg/kg	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina A, D i E	Da
E 440	Pektini	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 459	Beta-ciklodekstrin	100 000 mg/kg u smješi i 1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi nutrijenti	Da
E 460	Celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da

E 461	Metil celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 462	Etil celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 463	Hidroksipropil celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 465	Etil metil celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, Celulozna guma	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 473	Saharozni Estri masnih kiselina	*quantum satis*	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	Da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smješama vitamina A i D	
E 475	Poliglicerolni Estri masnih kiselina	*quantum satis*	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	Da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u prerađevinama vitamina A i D	
E 491 – E 495	Sorbitan Estri (Tabela 5. iz dijela 6.)	*quantum satis*	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	Da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smješama vitamina A i D	
E 500	Natrijum karbonati	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 501	Kalijum karbonati	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 503	Amonijum karbonati	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 504	Magnezijum karbonati	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 507	Hlorovodonična kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 508	Kalijum hlorid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 509	Kalcijum hlorid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 511	Magnezijum hlorid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 513	Sulfatna kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 514	Natrijum sulfati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 515	Kalijum sulfati	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 516	Kalcijum sulfat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 524	Natrijum hidroksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 525	Kalijum hidroksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 526	Kalcijum hidrokid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 527	Amonijum hidroksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 528	Magnezijum hidroksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 529	Kalcijum oksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 530	Magnezijum oksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 551 E 552	Silicijum dioksid Kalcijum silikat	50 000 mg/kg u smješi u praškastom obliku (pojedinačno ili u kombinaciji)	u smješama u praškastom obliku u svim nutrijentima	
		10 000 mg/kg u smješi (samo E 551)	u smješama kalijum hlorida koji se koristi u zamjeni za so	
E 554	Natrijum Aluminijum silikat	15 000 mg/kg u smješi	u smješama vitamina rastvorljivih u mastima	
E 570	Masne kiseline	*quantum satis*	svi nutrijenti osim nutrijenata koji sadrže nezasićene masne kiseline	
E 574	Glukonska kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 575	Glukono-delta-lakton	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 576	Natrijum glukonat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 577	Kalijum glukonat	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 578	Kalcijum glukonat	*quantum satis*	svi nutrijenti	

E 640	Glicin i njegova natrijuma so	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u smješi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	u smješama beta-karotena i likopena	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 938	Argon	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 939	Helijum	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 941	Azot	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 942	Azot(I) oksid	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 948	Kiseonik	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 949	Vodonik	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 953	Izomalt	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 965	Maltitol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 966	Laktitol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 967	Ksilitol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 968	Eritritol	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 1103	Invertaza	*quantum satis*	svi nutrijenti	
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1404	Oksidovani skrob	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1410	Monoskrob fosfat	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1412	Diskrob fosfat	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1420	Acetilovani skrob	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1422	Acetilovani diskrob adipat	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1440	Hidroksi propil skrob	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	*quantum satis*	svi nutrijenti	Da
E 1452	Aluminijum oktenil jantarat skrob	35 000 mg/kg u konačnom gotovoj hrani	u dodacima ishrani, zbog njegove upotrebe u vitaminskim preparatima u obliku kapsula	Da
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	[1]	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 1520[1]	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovoj hrani samo kao preneseni aditiv	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
[1] Maksimalno dozvoljena količina za E 1518 i E 1520 iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji sa E 1505 i E 1517). Za napitke, osim krem likera, maksimalno dozvoljena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora				

Odjeljak B

Aditivi koji se mogu dodavati nutrijentima namjenjenim za upotrebu u hrani za odojčad i malu djecu navedenoj u tački 13.1 Dijela E Liste 1

E broj aditiva	Naziv aditiva	Maksimalno dozvoljena količina	Nutrijent kome se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 301	Natrijum askorbat	100 000 mg/kg u preparatu vitamina D i najviše 1 mg/l u konačnoj hrani kao preneseni aditiv	Prerađevine vitamina D	početna i prelazna hrana za odojčad
		Ukupna prenesena količina 75 mg/l	Prelievi hranljivih preparata koji sadrže višestruko nezasićene masne kiseline	hrana za odojčad i malu djecu
E 304(i)	Askorbil palmitat	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E, Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 306 E 307 E 308 E 309	Ekstrakt bogat tokoferolima Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 322	Lecitini	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 330	Limunska kiselina	*quantum satis*	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 331	Natrijum citrati	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 332	Kalijum citrati	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu

E 333	Kalcijum citrati	Ukupna preesena količina („carry over“) je 0,1 mg/kg izražen kao kalcijum i u okviru dozvoljenih granica za kalijum i odnos kalcijum/fosfor koji su utvrđeni za tu kategoriju hrane	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 341 (iii)	Trikalcijum fosfat	ukupna prenesena količina 150 mg/kg kao P_2O_5 i u skladu sa graničnim vrijednostima koje su za kalcijum, fosfor i odnos kalcijuma i fosfora u skladu sa posebnim propisom	svi nutrijenti	početna i prelazna hrana za odojčad
		maksimalno dozvoljena količina 1 000 mg/kg izražena kao P_2O_5 iz svih izvora u krajnem proizvodu kako je navedeno u tački 13.1.3 dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i dječija hrana za odojčad i malu djecu
E 401	Natrijum alginat	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 402	Kalijum alginat	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 404	Kalcijum alginat	Za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 414	Guma arabika (akacia guma)	150 000 mg/kg u preparatima nutrijenata i 10 mg/kg kao preneseni aditiv u hrani	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 421	Manitol	1 000 puta više nego vitamin B_{12}, 3 mg/kg ukupno preneseni aditiv	kao nosač za vitamin B_{12}	hrana za odojčad i malu djecu
E 440	Pektini	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prelazne formule za odojčad i prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, Celulozna guma	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	početne i prelazne formule za zdravu odojčad i malu djecu
E 551	Silicijum dioksid	10 000 mg/kg u preparatima nutrijenata	preparati nutrijenata u prahu	hrana za odojčad i malu djecu
E 1420	Acetilovani skrob	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu

E 1450	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat	kao preneseni aditiv 100 mg/kg	preparati vitamina	hrana za odojčad i malu djecu
		kao preneseni aditiv 1000 mg/kg	preparati polinezasićenih masnih kiselina	
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu

Napomena:

(1) Aditivi iz Tabele 1 dijela 6 Liste 2 koji su dozvoljeni za upotrebu u hrani prema principu „*quantum satis"* uključeni u Grupu I Liste 1 Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodati nutrijentima u skladu sa opštim principom „*quantum satis*" osim ako nije drugačije određeno.

(2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, maksimalno dozvoljene količine su određene samo za preparate nutrijenata, a ne i za hranu.

(3) Za sve ostale aditive sa određenom vrijednošću prihvatljivog dnevnog unosa (eng. Acceptable Daily Intake – ADI), maksimalno dozvoljene količine su određene i za preparate nutrijenata i za hranu

(4) Aditivi navedeni u ovoj tabeli ne mogu se koristiti kao boje, zaslađivači ili pojačivači

DIO 6.

DEFINICIJE GRUPA ADITIVA KOJE SE ODNOSE NA DJELOVE 1-5 LISTE 2

Tabela 1.

E broj	**Naziv**
E 170	Kalcijum karbonat
E 260	Sirćetna kiselina
E 261	Kalijum acetati
E 262	Natrijum acetati
E 263	Kalcijum acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 290	Ugljen dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrijum askorbat
E 302	Kalcijum askorbat
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitini
E 325	Natrijum laktat
E 326	Kalijum laktat
E 327	Kalcijum laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrijum citrati
E 332	Kalijum citrati
E 333	Kalcijum citrati
E 334	Vinska kiselina (L (+)-)
E 335	Natrijum tartarati
E 336	Kalijum tartarati
E 337	Natrijum kalijum tartarat
E 350	Natrijum malati
E 351	Kalijum malat
E 352	Kalcijum malati
E 354	Kalcijum tartarat
E 380	Triamonijum citrat
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijum alginat
E 402	Kalijum alginat
E 403	Amonijum alginat
E 404	Kalcijum alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Obrađene eušema alge
E 410	Brašno sjemena rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Akacia guma, (guma arabika)
E 415	Ksantan guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 440	Pektini

E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina
E 500	Natrijum karbonati
E 501	Kalijum karbonati
E 503	Amonijum karbonati
E 504	Magnezijum karbonati
E 507	Hlorovodonična kiselina
E 508	Kalijum hlorid
E 509	Kalcijum hlorid
E 511	Magnezijum hlorid
E 513	Sulfatna kiselina
E 514	Natrijum sulfati
E 515	Kalijum sulfati
E 516	Kalcijum sulfat
E 524	Natrijum hidroksid
E 525	Kalijum hidroksid
E 526	Kalcijum hidroksid
E 527	Amonijum hidroksid
E 528	Magnezijum hidroksid
E 529	Kalcijum oksid
E 530	Magnezijum oksid
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijum glukonat
E 577	Kalijum glukonat
E 578	Kalcijum glukonat
E 640	Glicin i njegova natrijuma so
E 938	Argon
E 939	Helijum
E 941	Azot
E 942	Azot(I) oksid
E 948	Kiseonik
E 949	Vodonik
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Oksidovani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani
E 1420	Acetilovani skrob
E 1422	Acetilovani diskrob adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob

Tabela 2.
Sorbinska kiselina – sorbati

E broj	**Naziv**
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijum sorbat
E 203	Kalcijum sorbat

Tabela 3.
Sumpor dioksid - sulfiti

E broj	**Naziv**
E 220	Sumpor dioksid
E 221	Natrijum sulfit
E 222	Natrijum hidrogen sulfit
E 223	Natrijum metabisulfit
E 224	Kalijum metabisulfit
E 226	Kalcijum sulfit
E 227	Kalcijum hidrogen sulfit
E 228	Kalijum hidrogen sulfit

Tabela 4.
Polisorbati

E broj	**Naziv**
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)

Tabela 5.
Sorbitan estri

E broj	**Naziv**
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat

Tabela 6.
Fosforna kiselina – fosfati- di-, tri- i polifosfati

E broj	**Naziv**
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrijum fosfati
E 340	Kalijum fosfati
E 341	Kalcijum fosfati
E 343	Magnezijum fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

Tabela 7.
Alginska kiselina – alginati

E broj	**Naziv**
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijum alginat
E 402	Kalijum alginat
E 403	Amonijum alginat
E 404	Kalcijum alginat

Nutrijenti su vitamini, minerali i druge supstance koje se dodaju u svrhu povećanja nutritivne vrednosti hrane, kao i druge supstance sa fiziološkim efektom, u skladu sa posebnim propisima

Preparati su formulacije koje se sastoje od jednog ili više aditiva, enzima za hranu i/ili nutrijenata u koje su ugrađene supstance kao što su aditivi i/ili drugi sastojci zbog lakšeg skladištenja, prodaje, standardizacije, razblaživanja ili rastvaranja.

Prilog 1

FUNKCIONALNE KLASE ADITIVA PREMA TEHNOLOŠKIM I FUNKCIONALNIM SVOJSTVIMA

Funkcionalna klasa	Opis
zaslađivači	supstance koje se koriste za postizanje slatkog ukusa hrane ili kao stoni zaslađivači
boje	supstance koje daju ili obnavljaju boju u hrani, a uključuju prirodne sastojke hrane i prirodne izvore koji se obično kao takvi ne koriste kao hrana i normalno se ne koriste kao karakteristični sastojci hrane. Preparati dobijeni iz hrane i drugih jestivih prirodnih izvora dobijeni fizičkom i/ili hemijskom ekstrakcijom, koja rezultira selektivnim izdvajanjem pigmenata u odnosu na nutritivne ili aromatične sastojke smatraju se bojama u skladu sa ovom uredbom
konzervansi	supstance koje produžavaju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanog mikroorganizmima i/ili koje štite od razvoja patogenih mikroorganizama
antioksidansi	supstance koje produžavaju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanog oksidacijom, kao što su užeglost masti i promjene boje
nosači	supstance koje se koriste za rastvaranje, razrjeđivanje, raspršivanje ili druge fizičke promjene aditiva ili aroma, enzima za hranu, nutrijenata i/ili drugih supstanci koje se dodaju hrani u prehrambene ili fiziološke svrhe, bez mijenjanja njene funkcije, nemaju tehnološko djelovanje, a služe kako bi se olakšalo postupanje sa hranom ili upotreba
kisjeline	supstance koje povećavaju kiselost hrane i/ili joj daju kisjeli ukus
regulatori kiselosti	supstance koje mijenjaju ili kontrolišu kiselost ili alkalitet hrane
sredstva protiv zgrudnjavanja	supstance koje smanjuju adheriranje čestica u praškastoj hrani
sredstva protiv stvaranja pjene	supstance koje sprečavaju ili smanjuju formiranje pjene
sredstva za povećanje zapremine	supstance koje doprinose povećanju zapremine hrane bez značajnog uticaja na njenu energetsku vrijednost
emulgatori	supstance koje omogućavaju formiranje ili održavanje homogenih mješavina dvije ili više faza koje se ne mješaju u hrani (kao što su ulje i voda)
emulgujuće soli	supstance koje transformišu proteine sadržane u siru u dispergovanu formu i omogućavaju formiranje homogene distribucije masti i drugih sastojaka
učvršćivači	supstance kojima se postiže ili održava čvrstina i hrskavost tkiva voća i povrća ili koje u reakciji sa sredstvima za želiranje formiraju ili učvršćuju gel
pojačivači aroma	supstance koje pojačavaju postojeći ukus odnosno miris hrane
sredstva za stvaranje pjene	supstance koje omogućavaju formiranje homogene disperzije gasne faze u tečnoj ili čvrstoj hrani
sredstva za želiranje	supstance koje hrani daju konzistenciju gela
sredstva za glaziranje (uključujući i lubrikanse)	supstance koje kada se nanose na površinu hrane, daju sjajan izgled ili obezbeđuju zaštitni omotač
humektanti	supstance koje svojim niskim stepenom vlažnosti sprečavaju sušenje namirnice bez obzira na atmosferski uticaj ili poboljšavaju rastvorljivost praškastih supstanci u vodenom medijumu
modifikovani skrobovi	supstance dobijene jednim ili više hemijskih tretmana jestivih skrobova koji mogu da pretrpe fizički ili enzimski tretman, a mogu biti obrađeni ili izbijeljeni kisjelinom ili bazom;
gasovi za pakovanje	gasovi, izuzev vazduha, koji se uvode u kontejner prije, za vrijeme ili poslije stavljanja hrane u kontejner
propelenti	potisni gasovi, izuzev vazduha koji izbacuju hranu iz kontejnera
sredstva za dizanje tijesta	supstance ili kombinacije supstanci koje oslobađaju gas i na taj način povećavaju zapreminu testa
sekvestranti	supstance koje grade hemijske komplekse sa metalnim jonima
stabilizatori	supstance koje održavaju fizičko-hemijska stanje hrane; stabilizatori obuhvataju supstance koje omogućavaju održavanje homogene disperzije dvije ili više supstanci koje se u hrani međusobno ne miješaju, supstance koje stabilizuju, zadržavaju ili pojačavaju postojeću boju hrane i supstance koje povećavaju sposobnost vezivanja sastojaka hrane, uključujući stvaranje unakrsnih veza između proteina koje omogućavaju vezivanje sastojaka hrane u rekonstituisanoj hrani
zgušnjivači	supstance koje povećavaju viskozitet hrane

sredstva za tretiranje brašna	supstance, izuzev emulgatora koje se dodaju brašnu ili tijestu za poboljšanje njihovih svojstava pri pečenju
pojačivači kontrasta	supstance koje nanesene na spoljašnju površinu voća ili povrća nakon depigmentacije određenih djelova (npr. laserskim postupkom) pomažu razlikovanje tih dijelova od preostale površine bojenjem koje je posljedica interakcije sa određenim sastavnim dijelovima epiderma

Prilog 2

SPECIFIKACIJE ADITIVA

ALUMINIJSKI LAKOVI

Definicija	Aluminijumski lakovi se pripremaju reakcijom boja čija čistoća odgovara propisanim specifikacijama sa aluminijum-oksidom u vodenoj sredini. Aluminijum-oksid se obično svježe priprema kao neosušen materijal koji se dobija reakcijom aluminijum-sulfata ili hlorida sa natrijum ili kalcijum-karbonatom ili bikarbonatom ili amonijakom. Nakon formiranja laka, proizvod se filtrira, ispira vodom i suši. Neizreagovani aluminijum-oksid može takođe da bude prisutan u finalnom proizvodu.
Čistoća	
Materije nerastvorljive u HCl	Najviše 0,5%
Materije nerastvorljive u NaOH	Najviše 0,5%, samo za eritrozin (E 127)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2%
	Propisani kriterijumi čistoće za upotrebljene boje se primjenjuju.

Aluminijski lakovi koriste se u bojama u čijim je specifikacijama to navedeno

E 100 KURKUMIN

Sinonimi	CI Natural Yellow 3, turmjerik žuto, diferuoilmetan
Definicija	Dobija se ekstrakcijom kurkume, tj. samljevenih rizoma vrsta *Curcuma longa L*. Ekstrakt se prečišćava kristalizacijom da se dobije koncentrovan kurkumin u prahu. Proizvod sadrži uglavnom kurkumine, tj. bojene materije: 1,7-bis-(4-hidroksi-3-metoksifenil)-hepta-1,6-dien-3,5-dion i njegova dva demetoksi derivata u različitom odnosu. Mogu da budu prisutne male količine ulja i smole koja se prirodno nalaze u kurkumi. Kurkumin takođe može da se koristi kao aluminijumski lak; sadržaj aluminijuma je manji od 30%. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: etilacetat, aceton, ugljen-dioksid, dihlormetan, n-butanol, metanol, etanol, heksan i propan-2-ol.
Kolor indeks No.	75300
EINCS	207-280-5
Hemijsko ime	I 1,7-bis-(4-hidroksi-3-metoksifenil)-hepta-1,6-dien-3,5-dion II 1-(4-hidroksifenil)-7-(4-hidroksi-3-metoksifenil)-hepta-1,6-dien-3,5-dion III 1,7-bis(4-hidroksifenil)-hepta-1,6-dien-3,5-dion
Hemijska formula	I $C_{21}H_{20}O_6$ II $C_{20}H_{18}O_5$ III $C_{19}H_{16}O_4$
Molekulska masa	I 368,39 II 338,39 III 308,39
Određivanje	Najmanje 90,0% ukupnih bojenih materija $E^{1\%}_{1\ cm}$ 1607 na oko 426 nm u etanolu
Osobine	Narandžastožut kristalan prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum apsorpcije u etanolu na 426 nm
Temperatura topljenja	179° C – 182° C
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: etilacetata, acetona, n-butanola, metanola, etanola, heksana i propan-2-diola Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 10 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 101(i) RIBOFLAVIN

Sinonimi	Laktoflavin
Definicija	
EINCS	201-507-1
Hemijsko ime	7,8-dimetil-10-(D-ribo-2,3,4,5-tetrahidroksipentil)benzo(γ)pteridin-2,4-dion; 7,8-dimetil-10-(1′-D-ribitil)izoaloksazin

Hemijska formula	$C_{17}H_{20}N_4O_6$
Molekulska masa	376,37
Određivanje	Najmanje 98,0% u odnosu na bezvodnu supstancu $E^{1\%}_{1\ cm}$ 328 na 444 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Žut do narandžastožut kristalan prašak, slabog mirisa
Identifikacija	
Spektrofotometrija	A375/A267 je između 0,31 i 0,33 u vodenom rastvoru A444/A267 je između 0,36 i 0,39 u vodenom rastvoru Maksimum u vodi na 375 nm
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$od -115° do -140° u 0,05 M rastvoru NaOH
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1,5% (105° C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Primarni aromatični amini	Najviše 100 mg/kg (izračunato kao anilin)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 101(ii) RIBOFLAVIN-5′-FOSFAT

Sinonimi	Riboflavin -5′- (natrijum-hidrogenfosfat)
Definicija	Mješavina natrijumove soli riboflavin -5′-fosfata i malih količina riboflavina i riboflavindifosfata
EINCS	204-988-6
Hemijsko ime	Mononatrijum (2R, 3R, 4S)-5-(3′)10′-dihidro-7′,8′-dimetil-2′,4′-diokso-10′-benzo[β]pteridinil-2,3,4-trihidroksipentil fosfat; Mononatrijumova so 5′-monofosfatnog estra riboflavina
Hemijska formula	Dihidrat: $C_{17}H_{20}N_4O_9P$ x $2H_2O$ Anhidrovani oblik: $C_{17}H_{20}N_4O_9P$
Molekulska masa	541,36
Određivanje	Najmanje 95,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao $C_{17}H_{20}N_4O_9PNa$ x $2H_2O$ $E^{1\%}_{1\ cm}$ 250 na 375 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Žut do narandžast kristalan higroskopan prašak, slabog mirisa i gorkog ukusa
Identifikacija	
Spektrofotometrija	A375/A267 je između 0,30 i 0,34 u vodenom rastvoru A444/A267 je između 0,35 i 0,40 u vodenom rastvoru Maksimum u vodi na 375 nm
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +38° do +42° u 5 M rastvoru HCl
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 8% za dihidrat (100° C, 5 h, u vakuumu iznad P2O5)
Sulfatni ostatak	Najviše 25%
Neorganski fosfat	Najviše 1% (kao PO_4 u odnosu na bezvodnu supstancu)
Sporedne bojene materije	Riboflavin (slobodan): najviše 6,0% Riboflavindifosfat: najviše 6,0%
Primarni aromatični amini	Najviše 70 mg/kg (izračunato kao anilin)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 102 TARTRAZIN

Sinonimi	CI Food Yellow 4
Definicija	Tartrazin se proizvodi iz 4-amino-benzensulfonske kisjeline diazotizivane upotrebom hlorovodonične kisjeline i natrijum-nitrita. Diazo jedinjenje se zatim kupluje sa 4,5-dihidro-5-okso-1-(4-sulfofenil)-1N-pirazol-3-karboksilnom kisjelinom ili sa metil estrom, etil estrom ili solju ove karboksilne kisjeline. Dobijena boja je prečišćena i izolovana kao natrijumova so. Tartrazin se sastoji, uglavnom, iz trinatrijum-5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-N-pirazol-3-karboksilata i sporednih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Tartrazin je opisan kao natrijumova so. Upotreba kalcijumovih i kalijumovih soli je takođe dozvoljena.
Kolor indeks No.	19140
EINCS	217-699-5
Hemijsko ime	trinatrijum-5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-N-pirazol-3-karboksilat
Hemijska formula	$C_{16}H_9N_4Na_3O_9S_2$
Molekulska masa	534,37
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so $E^{1\%}_{1\ cm}$ 530 na 426 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Svijetlonarandžast prašak ili zrnca

Boja vodenog rastvora	Žuta
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum u vodi na 426 nm
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Sporedne bojene materije	Najviše 1,0%
Organske nebojena jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 4-hidrazinbenzen sulfonske kisjeline, 4-aminobenzen-1-sulfonske kisjeline, 5-okso-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-karboksilne kisjeline, 4,4′-diazoaminodi(benzensulfonske kisjeline) i tetrahidroksićilibarne kisjeline
Nesulfonovani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (računato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 104 HINOLIN ŽUTA

Sinonimi	CI Food Yellow 13
Definicija	Hinolin žuta se priprema sulfonovanjem 2-(2-hinolil)indan-1,3-diona i mješavine koja sadrži oko dve trećine 2-(2-hinolil)indan-1,3-diona i jedne trećine 2-(2-(6-metihinolil))indan-1,3-diona. Hinolin žuta se sastoji, uglavnom, iz natrijumovih soli mješavine mono-, di-i trisulfonata 2-(2-hinolil)indan-1,3-diona (najzastupljeniji su disulfonati) i sporednih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom i/ili natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Hinolin žuta je opisana kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	47005
EINCS	305-897-5
Hemijsko ime	Diatrijumova so disulfonata 2-(2-hinolil)indan-1,3-diona (glavna komponenta)
Hemijska formula	$C_{18}H_9NNa_20_8S_2$ (glavna komponenta)
Molekulska masa	477,38 (glavna komponenta)
Određivanje	Najmanje 70,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so Od ukupnih bojenih materija sadrži: – najmanje 80% dinatrijum-2-(2-hinolil)indan-1,3-dion-monosulfonata – najviše 15% natrijum-2-(2-hinolil)indan-1,3-dion-monosulfonata – najviše 7,0% trinatrijum-2-(2-hinolil)indan-1,3-dion-trisulfonata $E^{1\%}_{1\ cm}$ 865 (glavne komponente) na 411 nm u vodenom rastvoru sirćetne kisjeline
Osobine	Žut prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Žuta
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 411 nm u vodenom rastvoru sirćetne kisjeline pH 5
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Sporedne bojene materije	Najviše 4,0%
Nebojena organska jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 2-metilhinolina, 2-metilhinolinsulfonske kisjeline, ftalne kisjeline, 2,6-dimetilhinolina i 2,6-dimetilhinolin sulfonske kisjeline Najviše 4 mg/kg 2-(2-hinolil)indan-1,3-diona
Nesulfonovani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 110 SANSET ŽUTA FCF

Sinonimi	CI Food Yellow 3; Oranž žuta S
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz dinatrijum-2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonata i sporednih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom i/ili natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Sanset žuta FCF se proizvodi diazotovanjem 4-aminobenzensulfonske kisjeline upotrebom hlorovodinične kisjeline i natrijum-nitrita ili sumporne kisjeline i natrijum-nitrita. Diazo jedinjenje se kupluje sa 6-hidroksi-2-naftalen-sulfonskom kisjelinom. Boja se izoluje kao natrijumova so i osuši. Sanset žuta FCF je opisana kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	15985
EINCS	220-491-7
Hemijsko ime	Dinatrijum-2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat
Hemijska formula	$C_{16}H_{10}N_2Na_2O_7S_2$
Molekulska masa	452,37

Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so $E^{1\%}_{1\ cm}$ 555 na 485 nmu vodenom rastvoru pH 7
Osobine	Narandžastocrven prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Narandžasta
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 485 nm u vodenom rastvoru pH 7
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Sporedne bojene materije	Najviše 5,0%
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 4-aminobenzen-1-sulfonske kisjeline, 3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonske kisjeline, 6-hidroksinaftalen-2-sulfonske, 7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonske kisjeline, kisjeline, 4,4′-diazoaminodi(benzensulfonske kisjeline) i 6,6′-oksidi(naftalen-2-sulfonske kisjeline)
Nesulfonisani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 120 KOŠENILA, KARMINSKA KISJELINA, KARMIN

Sinonimi	CI Natural Red 4
Definicija	Karmini i karminska kisjelina se dobijaju iz vodenih, vodeno alkoholnih ili alkoholnih ekstrakta košenile – praha od osušenih tijela ženki insekata Dactylopius coccus Costa. Glavna bojena materija je karminska kisjelina. Mogu da se koriste i aluminijumski lakovi karminske kisjeline (karmini) u kojima su aluminijum i karminska kisjelina u molarnom odnosu 1 : 2 U komercijalnim proizvodima bojena materija je prisutna u asocijaciji sa amonijumovim, kalcijumovim, kalijumovim ili natrijumovim katjonima pojedinačno ili u kombinaciji, a ovi katjoni mogu da budu prisutni i u višku. Komercijalni proizvodi mogu da sadrže malu količinu proteinskih materija koje potiču iz insekata, slobodne karminate i nevezane aluminijumove katjone.
Kolor indeks No.	75470
EINCS	košenila: 215-680-6; karminska kisjelina: 215-023-3; karmini: 215-724-4
Hemijsko ime	7-β-D-glukopiranozil-3,5,6,8-tetrahidroksi-1-metil-9,10-dioksoantracen-2-karboksilna kisjelina (karminska kisjelina). Karmini su hidratisani helati aluminijuma i karminske kisjeline.
Hemijska formula	$C_{22}H_{20}O_{13}$ (karminska kisjelina)
Molekulska masa	492,39 (karminska kisjelina)
Određivanje	Najmanje 2,0% karminske kisjeline u ekstraktima Najmanje 50,0% karminske kisjeline u helatima
Osobine	Crveni do tamnocrveni trošni komadi ili prašak. Ekstrakt košenile je obično tamnocrvena tečnost, ali može da bude i osušen kao prašak.
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 518 nm u vodeno amonijačnom rastvoru Maksimum na 494 nm u rastvoru hlorovodonične kisjeline za karminsku kisjelinu
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 122 AZORUBIN, KARMOIZIN

Sinonimi	CI Food Red 3
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz dinatrijum- 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-1-sulfonata, pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom i/ili natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Azorubin je opisan kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	14720
EINCS	222-657-4
Hemijsko ime	Dinatrijum-4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-1-sulfonat
Hemijska formula	$C_{20}H_{12}N_2Na_2O_7S_2$
Molekulska masa	502,44
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so $E^{1\%}_{1\ cm}$ 510 na 516 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Crvene do kestenjaste boje prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Crvena
Identifikacija	

Spektrofotometrija	Maksimum u vodi na 516 nm.
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Sporedne bojene materije	Najviše 1%
Nebojena organska jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 4-aminonaftalen-1-sulfonske kisjeline i 4-hidroksinaftalen-1-sulfonske kisjeline
Nesulfonovani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 123 AMARANT

Sinonimi	CI Food Red 9
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz trinatrijum-2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom i/ili natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Amarant se proizvodi kuplovanjem 4-amino-1-naftalensulfonske kisjeline sa 3-hidroksi-2,7-naftalendisulfonskom kisjelinom. Amarant je opisan kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	16185
EINCS	213-022-2
Hemijsko ime	Trinatrijum-2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonat
Hemijska formula	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
Molekulska masa	604,48
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 440 na 520 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Crvenkastobraon prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Crvena
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 520 nm u vodi
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Sporedne bojene materije	Najviše 3,0%
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 4-aminonaftalen-1-sulfonske kisjeline, 3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonske kisjeline, 6-hidroksinaftalen-2-sulfonske kisjeline, 7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonske kisjeline, 7-hidroksinaftalen-1,3,6- trisulfonske kisjeline
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 124 PONSO 4R, KOŠENILA CRVENA A

Sinonimi	CI Food Red 7, New Coccine
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz trinatrijum-2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Ponso 4R se proizvodi kuplovanjem diazotovane naftionske kisjeline u G kisjelinu (2-naftol-6,8-disulfonska kisjelina) i konvertovanjem kuplovanog produkta u trinatrijum so. Ponso 4R je opisan kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	16255
EINCS	220-036-2
Hemijsko ime	trinatrijum-2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonat
Hemijska formula	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
Molekulska masa	604,48
Određivanje	Najmanje 80,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 430 na 505 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Crvenkast prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Crvena
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 505 nm u vodi
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%

Prateće bojene materije	Najviše 1,0%
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 4-aminonaftalen-1-sulfonske kisjeline, 3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonske kisjeline, 6-hidroksinaftalen-2-sulfonske kisjeline, 7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonske kisjeline, 7-hidroksinaftalen-1,3,6- trisulfonske kisjeline
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 127 ERITROZIN

Sinonimi	CI Food Red 14
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz dinatrijum-2-(2,4,5,7-tetrajod-3-oksido-6-oksoksanten-9-il)benzoat monohidrata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom i/ili natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Eritrizin se proizvodi jodiranjem fluoresceina, kondenzacionog proizvoda rezorcinola i anhidrida ftalne kisjeline. Eritrozin je opisan kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	45430
EINCS	240-474-8
Hemijsko ime	Dinatrijum-2-(2,4,5,7-tetrajod-3-oksido-6-oksoksanten-9-il)benzoat monohidrat
Hemijska formula	$C_{20}H_6I_4Na_2O_5 \times H_2O$
Molekulska masa	897,88
Određivanje	Najmanje 87,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao bezvodna natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 1100 na 526 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Osobine	Crven prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Crvena
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 526 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Čistoća	
Neorganski jodidi	Najviše 0,1% (izračunato kao natrijum-jodid)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije (osim fluoresceina)	Najviše 4,0%
Fluorescein	Najviše 20 mg/kg
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,2% trijodrezorcinola Najviše 0,2% 2-(2,4-dihidroksi-3,5-dijodbenzoil) benzoeve kisjeline
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% iz rastvora pri pH 7 – 8
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 129 ALURA CRVENA AC

Sinonimi	CI Food Red 17
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz dinatrijum-2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Alura crvena AC se proizvodi kuplovanjem diazotovane 5-amino-4-metoksi-2-toluensulfonske kisjeline sa 6-hidroksi-2-naftalen sulfonskom kisjelinom. Alura crvena AC je opisana kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	16035
EINCS	247-368-0
Hemijsko ime	Dinatrijum-2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat
Hemijska formula	$C_{18}H_{14}N_2Na_2O_8S_2$
Molekulska masa	496,42
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 540 na 504 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Osobine	Tamnocrven prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Crvena
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 504 nm u vodenom rastvoru
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 3,0%

Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,3% natrijumove soli 6-hidroksi-2-naftalensulfonske kisjeline Najviše 0,2% 4-amino-5-metoksi-2-metilbenzen sulfonske kisjeline Najviše 1,0% dinatrijumove soli 6,6-oksibis(2-naftalensulfonske kisjeline)
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% iz rastvora pri pH 7
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 131 PATENT PLAVA V

Sinonimi	CI Food Blue 5
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz kalcijumovih ili natrijumovih jedinjenja [4-[α-(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden]2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonijum-hidroksida unutrašnje soli i sporednih pratećih materija zajedno sa natrijum-hloridom i/ili natrijum-sulfatom i/ili kalcijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Kalijumova so je takođe dozvoljena.
Kolor indeks No.	42051
EINCS	222-573-8
Hemijsko ime	Kalcijumova ili natrijumova so [4-[α-(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden]2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonijum-hidroksida unutrašnje soli
Hemijska formula	Kalcijumovo jedinjenje: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Ca_{1/2}$ Natrijumovo jedinjenje: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Na$
Molekulska masa	Kalcijumovo jedinjenje: 579,72 Natrijumovo jedinjenje: 582,67
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2000 na 638 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Osobine	Tamnoplav prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Plava
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 638 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 2,0%
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: 3-hidroksibenzaldehida, 3-hidroksibenzoeve kisjeline, 3-hidroksi-4-sulfobenzoeve kisjeline i N,N-dietilaminobenzensulfonske kisjeline
Leukobaza	Najviše 4,0%
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% pri pH 5
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 132 INDIGOTIN, INDIGO KARMIN

Sinonimi	CI Food Blue 1
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz mješavine dinatrijum-3,3-diokso-2,2-bi-indolildien-5,5-disulfonata i dinatrijum-3,3-diokso-2,2-bi-indolildien-5,-disulfonata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Indigotin je opisan kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli. Indigo karmin se dobija sulfonovanjem indiga. Indigo (ili indigo pasta) se zagrijava u prisustvu sumporne kisjeline, boja se izoluje i prečišćava.
Kolor indeks No.	73015
EINCS	212-728-8
Hemijsko ime	Dinatrijum-3,3-diokso-2,2-bi-indolildien-5,5-disulfonat
Hemijska formula	$C_{16}H_8N_2Na_2O_8S_2$
Molekulska masa	466,36
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so i najviše 18,0% dinatrijum-3,3-diokso-2,2-bi-indolildien-

	5,7-disulfonata. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 480 na 610 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Tamnoplav prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Plava
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 610 nm u vodenom rastvoru
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 1,0% (isključujući dinatrijum-3,3-diokso-2,2-bi-indolildien-5,7-disulfonat
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,5% ukupno: izatin-5-sulfonske kisjeline, 5-sulfoantranilne kisjeline i antranilne kisjeline
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 133 BRILIJANT PLAVA FCF

Sinonimi	CI Food Blue 2
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz dinatrijum-α-[4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino)fenil]-α-[4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden]toluen-2-sulfonata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Brilijant plava FCF je opisana kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	42090
EINCS	223-339-8
Hemijsko ime	Dinatrijum-α-[4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino)fenil]-α-[4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino)cikloheksa-2,5-dieniliden]toluen-2-sulfonat
Hemijska formula	$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$
Molekulska masa	792,84
Određivanje	Najmanje 85,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 1 630 na 630 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Crvenkastoplav prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Plava
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 630 nm u vodenom rastvoru
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 6,0%
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 1,5% ukupno: 2-, 3- i 4-formilbenzensulfonskih kisjelina Najviše 0,3% 3-[(etil)(4-sulfofenil)amino] metilbenzensulfonske kisjeline
Leukobaza	Najviše 5,0%
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% pri pH 7
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 140 (i) HLOROFILI

Sinonimi	CI Natural Green 3, magnezijum-hlorofil, magnezijum-feofitin
Definicija	Dobijaju se ekstrakcijom prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, deteline i koprive. Tokom naknadnog uklanjanja rastvarača prirodno prisutan koordinativno vezan magnezijum može da bude potpuno ili djelimično uklonjen iz hlorofila dajući odgovarajuće feofitine. Feofitini i magnezijum-hlorofili su glavne bojene materije, a prisutne su i male količine drugih pigmenata kao što su karotenoidi, a takođe i ulja i voskovi iz ekstrahovanog materijala. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: aceton, metiletilketon, dihlormetan, ugljen-dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
Kolor indeks No.	75810
EINCS	Hlorofili: 215-800-7; hlorofil a: 207-536-6; hlorofil b: 208-272-4
Hemijsko ime	Glavne bojene materije su: Fitil-(132R,17S,18S)-3-(8-etil-132-metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13′-okso-3-vinil-131-132-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin a) ili kao magnezijumski kompleks (Hlorofil a) Fitil-(132R,17S,18S)-3-(8-etil-7-formil-132-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13′-okso-3-vinil-131-132-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin b) ili njegov magnezijumski kompleks (Hlorofil b)
Hemijska formula	Hlorofil a (Mg kompleks): $C_{55}H_{72}MgN_4O_5$ Hlorofil a: $C_{55}H_{74}N_4O_5$ Hlorofil b (Mg kompleks): $C_{55}H_{70}MgN_4O_6$ Hlorofil b: $C_{55}H_{72}N_4O_6$
Molekulska masa	Hlorofil a (Mg kompleks): 893,51 Hlorofil a: 871,22 Hlorofil b (Mg kompleks): 907,49 Hlorofil b: 885,20
Određivanje	Najmanje 10,0% ukupnih hlorofila i njihovih magnezijumskih kompleksa. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 700 na 409 nm u hloroformu
Osobine	Maslinastozelena do tamnozelena (u zavisnosti od sadržaja koordinativno vezanog magnezijuma) voskasta masa.
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 409 nm u hloroformu
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: acetona, metiletilketona, metanola, etanola, propan-2-ola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 140 (ii) HLOROFILINI

Sinonimi	CI Natural Green 5, natrijum-hlorofilin, kalijum-hlorofilin
Definicija	Alkalne soli hlorofilina se dobijaju saponifikacijom ekstrakta prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, deteline i koprive. Saponifikacijom se uklanjaju metil i fitol estarske grupe i mogu da se djelimično raskinu ciklopentenil prstenovi. Kisele grupe se neutrališu formiranjem kalijumovih odnosno natrijumovih soli. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: aceton, metiletilketon, dihlormetan, ugljen-dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
Kolor indeks No.	75815
EINCS	287-483-3
Hemijsko ime	Glavne bojene materije u kiselom obliku su: – 3-(10-karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin a) i – 3-(10-karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin b) Zavisno od stepena hidrolize, ciklopentenil prsten može da se raskine pri čemu nastaje treća karboksilna grupa. Magnezijumovi kompleksi mogu takođe da budu prisutni
Hemijska formula	Hlorofilin a (kisjeli oblik): $C_{34}H_{34}N_4O_5$ Hlorofilin b (kisjeli oblik): $C_{34}H_{32}N_4O_6$
Molekulska masa	Hlorofilin a (kisjeli oblik): 578,68 Hlorofilin b (kisjeli oblik): 592,66 Molekulska masa može da bude veća za 18 daltona ako se ciklopentenil prsten raskine.
Određivanje	Najmanje 95,0% ukupnih hlorofilina izračunato u odnosu na uzorak osušen 1 h na 100° C $E^{1\%}_{1\ cm}$ 700 na 405 nm u vodenom rastvoru pri pH 9 $E^{1\%}_{1\ cm}$ 140 na 653 nm u vodenom rastvoru pri pH 9
Osobine	Tamnozelen do plavocrn prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi na 405 nm i na 653 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH 9
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: acetona, metiletilketona, metanola, etanola, propan-2-ola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 10 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 141 (i) BAKARNI KOMPLEKSI HLOROFILA

Sinonimi	CI Food Green 3, bakar-hlorofil, bakar-feofitin

Definicija	Dobijaju se dodatkom soli bakra proizvodu dobijenom ekstrakcijom prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, deteline i koprive. Proizvod iz koga je uklonjen rastvarač sadrži i druge pigmenate kao što su karotenoidi, a takođe i ulja i voskove iz ekstrahovanog materijala. Glavne bojene materije su bakar feofitini. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: aceton, metiletilketon, dihlormetan, ugljen-dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
Kolor indeks No.	75815
EINCS	bakar hlorofil a: 239-830-5; bakar hlorofil b: 246-020-5
Hemijsko ime	[fitil-(132R,17S,18S)-3-(8-etil-132-metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13′-okso-3-vinil-131-132-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat]bakar(II) (Bakar hlorofil a) [fitil-(132R,17S,18S)-3-(8-etil-7-formil-132-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13′-okso-3-vinil-131-132-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat]bakar(II) (Bakar hlorofil b)
Hemijska formula	Bakar hlorofil a: $C_{55}H_{72}CuN_4O_5$ Bakar hlorofil b: $C_{55}H_{70}CuN_4O_6$
Molekulska masa	Bakar hlorofil a: 932,75 Bakar hlorofil b: 946,73
Određivanje	Najmanje 10,0% ukupnih bakar hlorofila $E^{1\%}_{1\ cm}$ 540 na 422 nm u hloroformu $E^{1\%}_{1\ cm}$ 300 na 652 nm u hloroformu
Osobine	Plavozelena do tamnozelena (u zavisnosti od ekstrahovanog materijala) voskasta masa.
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi na 422 nm i na 652 nm u hloroformu
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: acetona, metiletilketona, metanola, etanola, propan-2-ola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Bakarni joni	Najviše 200 mg/kg
Ukupan bakar	Najviše 8% od ukupnih bakar feofitina

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 141 (ii) BAKARNI KOMPLEKSI HLOROFILINA

Sinonimi	CI Natural Green 5, Natrijum-bakar-hlorofilin, kalijum-bakar-hlorofilin
Definicija	Alkalne soli bakar hlorofilina dobijaju se dodatkom bakra u proizvod dobijen saponifikacijom ekstrakta prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, deteline i koprive. Saponifikacijom se uklanjaju metil i fitol estarske grupe i mogu da se djelimično raskinu ciklopentenil prstenovi. Poslije dodatka bakra prečišćenim hlorofilinima kisele grupe se neutrališu formiranjem kalijumovih odnosno natrijumovih soli. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: aceton, metiletilketon, dihlormetan, ugljen-dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
Kolor indeks No.	75815
Hemijsko ime	Glavne bojene materije u kiselom obliku su: 3-(10-karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat, bakarni kompleks (Bakar hlorofilin a) i 3-(10-karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat, bakarni kompleks (Bakar hlorofilin b)
Hemijska formula	Bakar hlorofilin a (kisjeli oblik): $C_{34}H_{32}CuN_4O_5$ Bakar hlorofilin b (kisjeli oblik): $C_{34}H_{30}CuN_4O_6$
Molekulska masa	Bakar hlorofilin a (kisjeli oblik): 640,20 Bakar hlorofilin b (kisjeli oblik): 654,18 Molekulska masa može da bude veća za 18 daltona ako se ciklopentenil prsten raskine.
Određivanje	Najmanje 95,0% ukupnih hlorofilina izračunato u odnosu na uzorak osušen 1 h na 100° C $E^{1\%}_{1\ cm}$ 565 na 405 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5 $E^{1\%}_{1\ cm}$ 145 na 630 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5
Osobine	Tamnozelen do plavocrn prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi na 405 nm i na 630 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: acetona, metiletilketona, metanola, etanola, propan-2-ola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Bakarni joni	Najviše 200 mg/kg
Ukupan bakar	Najviše 8,0% od ukupnih bakar hlorofilina

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 142 ZELENA S

Sinonimi	CI Food Green 4, brilijant zelena BS
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz natrijum-N-[4-[[4-(dimetilamino)fenil](2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)metilen]-2,5-cikloheksadien-1-

	iliden]-N-metilmetanaminijuma i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Zelena S je opisana kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	44090
EINCS	221-406-2
Hemijsko ime	Natrijum-N-[4-[[4-(dimetilamino)fenil](2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)metilen]-2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmetanaminijum; Natrijum 5-[4-dimetilamino-α-(4-dimetiliminocikloheksa-2,5-dieniliden)benzil]-6-hidroksi-7-sulfonato-naftalen-2-sulfonat (alternativno hemijsko ime).
Hemijska formula	$C_{27}H_{25}N_2NaO_7S_2$
Molekulska masa	576,63
Određivanje	Najmanje 80,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so $E^{1\%}_{1\ cm}$ 1 720 na 632 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Tamnoplav ili tamnozelen prašak ili granule
Boja vodenog rastvora	Plava ili zelena
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum u vodi na 632 nm
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 1,0%
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,1% 4,4′-bis(dimetilamino)-benzhidril alkohola Najviše 0,1% 4,4′-bis(dimetilamino)-benzofenona Najviše 0,2% 3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonske kisjeline
Leukobaza	Najviše 5,0%
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% pri pH 7
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 150a OBIČNI KARAMEL

Sinonimi	Kaustični karamel
Definicija	Priprema se kontrolisanim zagrijevanjem uljenih hidrata (komercijalnih prehrambenih šećera koji su monomjeri i/ili Polimeri glukoze i fruktoze npr. glukozni sirupi, saharoza i/ili invertni sirupi i dekstroza). Za pomaganje karamelizacije dozvoljeno je korišćenje kisjelina, baza i soli izuzev amonijumovih jedinjenja i sulfita.
EINCS	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	Tamnobraon do crna tečnost ili čvrsta masa
Identifikacija	
Čistoća	
Vezivanje boje za DEAE celulozu	Najviše 50%
Vezivanje boje za fosforilcelulozu	Najviše 50%
Intenzitet boje[(1)]	0,01-0,12
Ukupan azot	Najviše 0,1%
Ukupan sumpor	Najviše 0,2%
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

[(1)] Intenzitet boje se definiše kao apsorbancija 0,1% (m/v) rastvora čvrstog karamela u vodi na 610 nm u kiveti od 1 cm.

E 150b KAUSTIČNO SULFITNI KARAMEL

Sinonimi	
Definicija	Prirema se kontrolisanim zagrijevanjem uljenih hidrata (komercijalnih prehrambenih šećera koji su monomjeri i/ili Polimeri glukoze i fruktoze npr. glukozni sirupi, saharoza i/ili invertni sirupi i dekstroza) sa ili bez kisjelina i alkalija, u prisustvu sulfitnih jedinjenja (sumporaste kisjeline, kalijum-sulfita, kalijum-bisulfita, natrijum-sulfita i natrijum-bisulfita); bez upotrebe amonijumovih jedinjenja.
EINCS	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	

Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	Tamnobraon do crna tečnost ili čvrsta masa
Identifikacija	
Čistoća	
Vezivanje boje za DEAE celulozu	Najviše 50%
Intenzitet boje[1]	0,05-0,13
Ukupan azot	Najviše 0,3% [2]
Sumpor-dioksid	Najviše 0,2% [2]
Ukupan sumpor	Najviše 0,3-3,5 [2]
Sumpor vezan za DEAE celulozu	Najmanje 40%
Odnos apsorbancija (A 280/560) boje vezane za DEAE celulozu	19-34
Odnos apsorbancija (A 280/560)	Veći od 50
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

[1] Intenzitet boje se definiše kao apsorbancija 0,1% (m/v) rastvora čvrstog karamela u vodi na 610 nm u kiveti od 1 cm.
[2] Izraženo kao proizvod koji ima intenzitet boje od 0,1 jedinice apsorbancije.

E 150c AMONIJAČNI KARAMEL

Sinonimi	
Definicija	Prirema se kontrolisanim zagrijevanjem uljenih hidrata (komercijalnih prehrambenih šećera koji su monomjeri i/ili Polimeri glukoze i fruktoze npr. glukozni sirupi, saharoza i/ili invertni sirupi i dekstroza) sa ili bez kisjelina i alkalija, u prisustvu amonijum jedinjenja (amonijum-hidroksida, amonijum-karbonata, amonijum-hidrogenkarbonata i amonijum fosfata); bez upotrebe sulfitnih jedinjenja.
EINCS	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	Tamnobraon do crna tečnost ili čvrsta supstanca
Identifikacija	
Čistoća	
Vezivanje boje za DEAE celulozu	Najmanje 50%
Vezivanje boje za fosforilcelulozu	Najmanje 50%
Intenzitet boje[1]	0,08-0,36
Amonijačni azot	Najviše 0,3% [2]
4-metilimidazol	Najviše 250 mg/kg[2]
2-acetil-4-tetrahidroksi-butilimidazol	Najviše 10 mg/kg[2]
Ukupan sumpor	Najviše 0,2% [2]
Ukupan azot	Najviše 0,7-3,3% [2]
Odnos apsorbancija (A 280/560) boje vezane za fosforil celulozu	13-35
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

[1] Intenzitet boje se definiše kao apsorbancija 0,1% (m/v) rastvora čvrstog karamela u vodi na 610 nm u kiveti od 1 cm.
[2] Izraženo kao proizvod koji ima intenzitet boje od 0,1 jedinice apsorbancije.

E 150d SULFITNO AMONIJAČNI KARAMEL

Sinonimi	
Definicija	Prirema se kontrolisanim zagrijevanjem komercijalnih prehrambenih šećera (npr. glukoze, fruktoze, saharoze, invertnog sirupa) sa ili bez kisjelina i alkalija, u prisustvu sulfitnih i amonijum jedinjenja (sumporaste kisjeline, kalijum-sulfita, kalijum-bisulfita, natrijum-sulfita, natrijum-bisulfita, amonijum-hidroksida, amonijum-karbonata, amonijum-hidrogenkarbonata i amonijum fosfata).
EINCS	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	

Osobine	Tamnobraon do crna tečnost ili čvrsta masa
Identifikacija	
Čistoća	
Vezivanje boje za DEAE celulozu	Najmanje 50%
Intenzitet boje[(1)]	0,10-0,60
Amonijačni azot	Najviše 0,6% [(2)]
Sumpor-dioksid	Najviše 0,2%
4-metilimidazol	Najviše 250 mg/kg[(2)]
Ukupan azot	0,3-1,7%
Ukupan sumpor	0,8-2,5%
Azot/sumpor odnos u alkoholnom talogu	0,7-2,7
Odnos apsorbancija (A 280/560) alkoholnog taloga[(3)]	8-14
Odnos apsorbancija (A 280/560)	Najviše 50
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

[(1)] Intenzitet boje se definiše kao apsorbancija 0,1% (m/v) rastvora čvrstog karamela u vodi na 610 nm u kiveti od 1 cm.
[(2)] Izraženo kao proizvod koji ima intenzitet boje od 0,1 jedinice apsorbancije.
[(3)] Odnos apsorbancije u alkoholnom talogu definiše se kao apsorbancija u talogu na 280 nm podijeljena sa apsorbancijom na 560 nm (kiveta od 1 cm).

E 151 BRILIJANT CRNA PN

Sinonimi	CI Food black 1
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz tetranatrijum-4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1 naftilazo]naftalen-1,7-disulfonata i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Brilijant crna BN se opisuje kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	28440
EINCS	219-746-5
Hemijsko ime	Tetranatrijum-4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1 naftilazo]naftalen-1,7- disulfonat
Hemijska formula	$C_{28}H_{17}N_5Na_4O_{14}S_4$
Molekulska masa	867,69
Određivanje	Najmanje 80,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 530 na 570 nm u vodenom rastvoru
Osobine	Crn prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Crnoplava
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 570 nm u vodenom rastvoru
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 4% (izraženo u odnosu na sadržaj boje)
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,8% ukupno: 4-acetamido-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonske kisjeline, 4-amino-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonske kisjeline, 8-aminonaftalen-2-sulfonske kisjeline i 4,4′-diazoaminodi-(benzensulfonske kisjeline)
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% u neutralnoj sredini
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 153 BILJNI UGALJ

Sinonimi	Biljno crno
Definicija	Biljni aktivirani ugalj se proizvodi karbonizacijom biljnog materijala kao što je drvo, ostaci celuloze, treset, kokosov orah i različite kore. Tako proizveden aktivni ugalj se melje na mlinu sa valjcima i dobijeni visoko aktivirani ugljenik u prahu se tretira u ciklonu. Fina frakcija iz ciklona se prečišćava ispiranjem hlorovodoničnom kisjelinom, neutrališe i suši. Dobijeni proizvod se tradicionalno naziva biljno crno. Proizvodi sa većim bojenim potencijalom se proizvode iz fine frakcije daljim tretmanom u ciklonu i dodatnim mlevenjem, a zatim ispiranjem kisjelinom, neutralizacijom i sušenjem. Sastoji se uglavnom iz fino razdvojenog ugljenika, a može da sadrži male količine azota, vodonika i kiseonika. Nešto vlage može da se adsorbuje na proizvodu nakon proizvodnje.
Kolor indeks No.	77266
EINCS	231-153-3
Hemijsko ime	Ugljenik
Hemijska formula	C

Atomska masa	12,01
Određivanje	Najmanje 95,0% ugljenika izračunato u odnosu na bezvodnu supstancu, bez pepela.
Osobine	Crn prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima
Sagorjevanje	Kad se Zagrijava do usijanja sagoreva polako bez plamena
Čistoća	
Pepeo (ukupan)	Najviše 4% (temperatura žarenja: 625° C)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Policiklični aromatični ugljovodonici	Manje od 50 µg/kg benzo(a)pirena u ekstraktu dobijenom ekstrakcijom 1 g proizvoda sa 10 g čistog cikloheksana u aparatu za kontinuiranu ekstrakciju.
Gubitak sušenjem	Najviše 12% (120° C, 4 h)
Materije rastvorljive u alkalijama	Filtrat dobijen poslije kuvanja 2 g uzorka sa 20 ml 1M natrijum-hidroksida je bezbojan.

E 155 BRAON HT

Sinonimi	CI Food Brown 3
Definicija	Sastoji se, uglavnom, iz dinatrijum-4,4′-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen-bisazo) di(naftalen-1-sulfonata) i pratećih bojenih materija zajedno sa natrijum-hloridom odnosno natrijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama. Braon HT je opisan kao natrijumova so. Dozvoljena je upotreba i kalcijumovih i kalijumovih soli.
Kolor indeks No.	20285
EINCS	224-924-0
Hemijsko ime	Dinatrijum-4,4′-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen-bisazo)di(naftalen-1-sulfonat)
Hemijska formula	$C_{27}H_{18}N_4Na_2O_9S_2$
Molekulska masa	652,57
Određivanje	Najmanje 70,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao natrijumova so. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 403 na 460 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Osobine	Crvenobraon prašak ili zrnca
Boja vodenog rastvora	Braon
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 460 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 10% (TLC Metod)
Organska nebojena jedinjenja	Najviše 0,7% 4-aminonaftalen-1-sulfonske kisjeline
Nesulfonirani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izračunato kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% pri pH 7
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 160a (i) BETA-KAROTEN

Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Ove specifikacije se odnose na uglavnom all-trans izomer β-karotena zajedno sa malim količinama drugih karotenoida. Razblaženi i stabilizovani preparati mogu da imaju različit odnos trans-cis izomera.
Kolor indeks No.	40800
EINCS	230-636-6
Hemijsko ime	β-karoten, β,β-karoten
Hemijska formula	$C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	536,88
Određivanje	Najmanje 96,0% ukupnih bojenih materija (izračunato kao β-karoten). $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2500 na 440nm – 457nm u cikloheksanu
Osobine	Crveni do crvenkastobraon kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 453 nm – 456 nm u cikloheksanu
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 3,0% karotenoida izuzev β-karotena u odnosu na ukupne bojene materije

Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 160a (ii) BILJNI KAROTENI

Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Dobijaju se ekstrakcijom rastvaračima prirodnih vrsta jestivih biljaka, šargarepa, biljnih ulja, trave, deteline i koprive. Glavne bojene materije su karotenoidi, od koji je najzastupljeniji β-karoten, a mogu da budu prisutni α- i γ-karoten i drugi pigmenti, kao i ulja, masti i voskovi iz ekstrahovanog materijala. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: aceton, metiletilketon, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan(*), dihlormetan i ugljen-dioksid.
Kolor indeks No.	75130
EINCS	230-636-6
Hemijska formula	β-karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	β-karoten: 536,88
Određivanje	Najmanje 5,0% (izračunato kao β-karoten), a za produkte dobijene ekstrakcijom biljnih ulja najmanje 0,2%. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2 500 na 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Osobine	
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi na 440 nm – 457 nm i 470nm – 486 nm u cikloheksanu
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: acetona, metiletilketona, metanola, etanola, propan-2-ola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Olovo	Najviše 2mg/kg

E 160a (iii) BETA-KAROTEN IZ *Blakeslea trispora*

Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Dobija se fermentativnim procesom korišćenjem miješane kulture dva polna tipa (+) i (-) prirodnih sojeva gljivice Blakeslea trispora.β-karoten se iz biomase ekstrahuje etilacetatom ili izobutilacetatom i prečišćava kristalizacijom. Kristalizovan proizvod se sastoji uglavnom iz trans-β-karotena i oko 3% mješanih karotenoida što je karakteristično za proizvod.
Kolor indeks No.	40800
EINCS	230-636-6
Hemijsko ime	β-karoten, β,β-karoten
Hemijska formula	$C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	536,88
Određivanje	Najmanje 96,0% ukupnih bojenih materija (izračunato kao β-karoten). $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2500 na 440nm – 457nm u cikloheksanu
Osobine	Crveni do crvenkastobraon kristali ili kristalan prašak (boja varira u zavisnosti od upotrebljenog rastvarača za ekstrakciju i uslova kristalizacije)
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 453 nm – 456 nm u cikloheksanu
Čistoća	
Rezidue rastvarača	Etilacetat i etanol najviše 0,8% pojedinačno ili u kombinaciji; izobutilacetat najviše 1,0%; izopropil alkohol najviše 0,1%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2%
Prateće bojene materije	Najviše 3,0% karotenoida izuzev β-karotena u odnosu na ukupne bojene materije
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Plijesni	Najviše 100 kolonija/g
Kvasci	Najviše 100 kolonija/g
Salmonella sp.	Odsutna u 25 g
Esherichia coli	Odsutna u 5 g

E 160a (iv) ALGALNI KAROTENI

Sinonimi	
Definicija	Mješani karoteni mogu da se dobijaju iz alge *Dunaliella salina*, koja raste u velikim slanim jezerima u Whyalla-i, Južna Australija. β-karoten se ekstrahuje korišćenjem etarskog ulja. Proizvod je 20% – 30% suspenzija u jestivom ulju. Odnos trans-cis izomera je od 50/50 do 71/29. Glavne bojene materije su karotenoidi, od koji je najzastupljeniji β-karoten, a mogu da budu prisutni α-karoten, lutein, zeaksantin i β-kriptoksantin, kao i ulja, masti i voskovi iz ekstrahovanog materijala.
Kolor indeks No.	75130
Hemijska formula	β-karoten: $C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	β-karoten: 536,88
Određivanje	Najmanje 20,0% karotena (izračunato kao β-karoten) $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2 500 na 440 nm do 457 nm u cikloheksanu

Osobine	
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi na 440nm – 457 nm i 474nm – 486 nm u cikloheksanu
Čistoća	
Prirodni tokoferoli u jestivom ulju	Najviše 03%
Olovo	Najviše 5 mg/kg

E 160b ANATO, BIKSIN, NORBIKSIN

(i) BIKSIN I NORBIKSIN EKSTRAHOVANI RASTVARAČIMA	
Sinonimi	CI Natural Orange 4
Definicija	Biksin se priprema ekstrakcijom spoljašnjeg omotača sjemena anato drveta (BixaorellanaL.) acetonom, metanolom, heksanom, dihlormetanom ili ugljen-doksidom (pojedinačno ili u kombinaciji) i uklanjanjem rastvarača. Norbiksin se priprema hidrolizom ekstrahovanog biksina vodenim rastvorom alkalija. Biksin i norbiksin mogu da sadrže i druge materije ekstrahovane iz anato sjemena. Biksin prašak sadrži nekoliko bojenih komponenti od koji je glavna biksin koji može da bude u cis- i trans-obliku, a mogu da budu prisutni i proizvodi termalne degradacije biksina. Norbiksin prašak kao glavnu bojenu komponentu sadrži natrijumove ili kalijumove soli proizvoda hidrolize biksina u cis- i trans-obliku.
Kolor indeks No.	75120
EINCS	Anato: 215-735-4; ekstrakt anato sjemena: 289-561-2; biksin: 230-248-7
Hemijska imena	Biksin: 6′-metilhidrogen-9′-cis-6,6′-diapokarotin-6,6′-dioat, 6′-metilhidrogen-9′-trans-6,6′-diapokarotin-6,6′-dioat Norbiksin: 9′-cis-6,6′-diapokarotin-6,6′-dionska kisjelina, 9′-trans-6,6′-diapokarotin-6,6′-dionska kisjelina
Hemijska formula	Biksin: $C_{25}H_{30}O_4$ Norbiksin: $C_{24}H_{28}O_4$
Molekulska masa	Biksin: 391,51 Norbiksin: 380,48
Određivanje	Sadržaj biksin praška najmanje 75% ukupnih karotinoida, izračunatih kao biksin. Sadržaj norbiksin praška najmanje 25% ukupnih karotinoida, izračunatih kao norbiksin. Biksin: $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2870 na 502 nm u hloroformu Norbiksin: $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2870 na 482 nm u rastvoru KOH
Osobine	Crvenkastobraon prašak, suspenzija ili rastvor
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Biksin: Maksimum na 502 nm u hloroformu Norbiksin: Maksimum na 482 nm u razblaženom rastvoru kalijum-hidroksida
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: acetona, metanola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
(ii) ANATO ALKALNI EKSTRAKT	
Sinonimi	CI Natural Orange 4
Definicija	Hidrosolubilni anato se priprema ekstrakcijom spoljašnjeg omotača sjemena anato drveta (BixaorellanaL.) vodenim rastvorima alkalija (natrijum ili kalijum-hidroksid) Hidrosolubilni anato kao glavnu bojenu komponentu sadrži natrijumove ili kalijumove soli proizvoda hidrolize biksina (norbiksin) u cis- i trans-obliku.
Kolor indeks No.	75120
EINCS	Anato: 215-735-4; ekstrakt anato sjemena: 289-561-2; biksin: 230-248-7
Hemijska imena	Biksin: 6′-metilhidrogen-9′-cis-6,6′-diapokarotin-6,6′-dioat 6′-metilhidrogen-9′-trans-6,6′-diapokarotin-6,6′-dioat Norbiksin: 9′-cis-6,6′-diapokarotin-6,6′-dionska kisjelina 9′-trans-6,6′-diapokarotin-6,6′-dionska kisjelina
Hemijska formula	Biksin: $C_{25}H_{30}O_4$ Norbiksin: $C_{24}H_{28}O_4$
Molekulska masa	Biksin: 391,51 Norbiksin: 380,48
Određivanje	Sadrži najmanje 0,1% ukupnih karotinoida, izračunatih kao norbiksin. Norbiksin: $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2 870 na 482 nm u rastvoru KOH
Osobine	Crvenkastobraon prašak, suspenzija ili rastvor
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Biksin: Maksimum na 502 nm u hloroformu Norbiksin: Maksimum na 482 nm u razblaženom rastvoru kalijum-hidroksida
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

(iii) ANATO ULJANI EKSTRAKT	
Sinonimi	CI Natural Orange 4
Definicija	Anato uljani ekstrakt, kao rastvor ili suspenzija, se priprema ekstrakcijom spoljašnjeg omotača sjemena anato drveta (BixaorellanaL.) jestivim biljnim uljima. Anato uljani ekstrakt sadrži nekoliko bojenih komponenti. Glavna bojena komponenta je biksin koji može da bude u cis- i trans-obliku, a mogu da budu prisutni i proizvodi termalne degradacije biksina.
Kolor indeks No.	75120
EINCS	Anato: 215-735-4; ekstrakt anato semena: 289-561-2; biksin: 230-248-7
Hemijska imena	Biksin: 6′-metilhidrogen-9′-cis-6,6′-diapokarotin-6,6′-dioat 6′-metilhidrogen-9′-trans-6,6′-diapokarotin-6,6′-dioat Norbiksin: 9′-cis-6,6′-diapokarotin-6,6′-dionska kisjelina 9′-trans-6,6′-diapokarotin-6,6′-dionska kisjelina
Hemijska formula	Biksin: $C_{25}H_{30}O_4$ Norbiksin: $C_{24}H_{28}O_4$
Molekulska masa	Biksin: 391,51 Norbiksin: 380,48
Određivanje	Sadrži najmanje 0,1% ukupnih karotinoida, izračunatih kao biksin. Biksin: $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2 870 na 502 nm u hloroformu
Osobine	Crvenkastobraon prašak, suspenzija ili rastvor
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Biksin: Maksimum na 502 nm u hloroformu Norbiksin: Maksimum na 482 nm u razblaženom rastvoru kalijum-hidroksida
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 160c PAPRIKA EKSTRAKT, KAPSANTIN, KAPSORUBIN

Sinonimi	Paprika oleorezin
Definicija	Paprika ekstrakt dobija se ekstrakcijom rastvaračima samlevenih plodova (sa ili bez semena) prirodnih vrsta paprike (Capsicum anuum L.) Glavne bojene materije su kapsantin i kapsorubin, a mogu da budu prisutne i druge bojene materije. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: metanol, etanol, aceton, heksan, dihlormetan, etil acetat i ugljen-dioksid.
EINCS	Kapsantin: 207-364-1; kapsorubin: 207-452-2
Hemijska imena	Kapsantin: (3R, 3'S, 5'R)-3,3′-dihidroksi-β,k-karotin-6-on Kapsorubin: (3S, 3'S, 5R, 5'R)-3,3′-dihidroksi-k,k-karoten-6,6′-dion
Hemijska formula	Kapsantin: $C_{40}H_{56}O_3$ Kapsorubin: $C_{40}H_{56}O_4$
Molekulska masa	Kapsantin: 584,85 Kapsorubin: 600,85
Određivanje	Paprika ekstrakt: najmanje 7,0% karotinoida Kapsantin/kapsorubin: najmanje 30,0% ukupnih karotinoida $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2 100 na 462 nm u acetonu
Osobine	Tamnocrvena viskozna tečnost
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 462 nm u acetonu
Bojena reakcija	Dodatkom jedne kapi sumporne kisjeline u jednu kap uzorka u 2-3 kapi hloroforma nastaje tamnoplava boja.
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: etil acetata, acetona, metanola, etanola i heksana Najviše 10 mg/kg dihlormetana
Kapsaicin	Najviše 250 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 160d LIKOPEN

(i) SINTETSKI LIKOPEN	
Sinonimi	Likopen dobijen hemijskom sintezom
Definicija	Mješavina geometrijskih izomera likopena koja se proizvodi Wittig-ovom kondenzacijom sintetskih intermedijera koji se obično koriste u proizvodnji drugih karotenoida koji se koriste u hrani. Sintetski likopen se sastoji uglavnom od all-trans-likopena zajedno sa 5-cis-likopenom i malim količinama drugih izomera. Komercijani preparati likopena namjenjeni za upotrebu u hrani su formulisani kao suspenzije u jestivim uljima ili kao prašak koji je disperzibilan ili rastvorljiv u vodi.
Kolor indeks No.	75125
EINCS	207-949-1
Hemijsko ime	ψ,ψ-karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,10,22,24,26,30-dotriakontatridecen

Hemijska formula	C40H56
Molekulska masa	536,85
Određivanje	Najmanje 96% ukupnih likopena (najmanje 70% all-trans-likopena) $E^{1\%}_{1\ cm}$ na 465-475 nm u heksanu za 100% čist all-trans-likopen je 3450
Osobine	Crven kristalan prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na oko 472 nm u heksanu
Test za katotenoide	Boja rastvora uzorka u acetonu se gubi poslije sukcesivnog dodavanja 5% rastvora natrijum-nitrita i 1N sumporne kisjeline
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hloroformu
Izgled 1% rastvora u hloroformu	Bistar i intenzivno crvene boje
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (40° C, 4 h na 20 mm Hg)
Apo-12'-likopenal	Najviše 0,15%
Trifenil fosfin oksid	Najviše 0,01%
Rezidui rastvarača	Metanol: najviše 200 mg/kg Heksan, propan-2-ol: najviše 10 mg/kg pojedinačno Dihlormetan: najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim preparatima)
Olovo	Najviše 1 mg/kg

(ii) LIKOPEN IZ CRVENOG PARADAJZA

Sinonimi	Natural Yellow 27
Definicija	Dobija se ekstrakcijom rastvaračima plodova crvenog paradajza (Licopersicon esculentum L.) i uklanjanjem rastvarača. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste: ugljen-dioksid, etilacetat, aceton, propan-2-ol, metanol, etanol i heksan. Glavna bojena materija je likopen, a mogu da budu prisutne i male količine drugih karotenoidnih pigmenata, kao i ulja, voskovi i aromatične supstance koje potiču iz paradajza.
Kolor indeks No.	75125
EINCS	207-949-1
Hemijsko ime	ψ,ψ-karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,10,22,24,26,30-dotriakontatridecen
Hemijska formula	C40H56
Molekulska masa	536,85
Određivanje	E1%1 cm 2640 na 465-475 nm u heksanu (za 100% čist all-trans-likopen) je 3450 Sadrži najmanje 5% ukupnih bojenih materija
Osobine	Tamnocrvena viskozna tečnost
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 472 nm
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: propan-2-ola, heksana, acetona, etanola, metanola i etilacetata,
Sulfatni ostatak	Najviše 1%
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

(iii) LIKOPEN IZ *BLAKESLEA TRISPORA*

Sinonimi	Natural Yellow 27
Definicija	Likopen iz Blakeslea Trispora se ekstrahuje iz fungalne biomase i prečišćava kristalizacijom i filtracijom. Sastoji se uglavnom iz all-trans-likopena. Takođe sadrži male količine drugih karotenoida. Samo rastvarači: propan-2-ol i izobutilacetat mogu da se koriste u proizvodnji. Komercijani preparati likopena namjenjeni za upotrebu u hrani su formulisani kao suspenzije u jestivim uljima ili kao prašak koji je disperzibilan ili rastvorljiv u vodi.
Kolor indeks No.	75125
EINCS	207-949-1
Hemijsko ime	ψ,ψ-karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,10,22,24,26,30-dotriakontatridecen
Hemijska formula	$C_{40}H_{56}$
Molekulska masa	536,85
Određivanje	Najmanje 95% ukupnih likopena i najmanje 90% all-trans-likopena) od ukupnih bojenih materija $E^{1\%}_{1\ cm}$ na 465-475 nm u heksanu (za 100% čist all-trans-likopen) je 3450
Osobine	Crven kristalan prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na oko 470 nm u heksanu
Test za karotenoide	Boja rastvora uzorka u acetonu se gubi poslije sukcesivnog dodavanja 5% rastvora natrijum-nitrita i 1N sumporne kisjeline
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hloroformu
Izgled 1% rastvora u hloroformu	Bistar i intenzivno crvene boje

Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (40° C, 4 h na 20 mm Hg)
Ostali karotenoidi	Najviše 5%
Rezidui rastvarača	Propan-2-ol: najviše 0,1% Izonutil acetat: najviše 1% Dihlorometan: najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnom preparatu)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,3%
Živa	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 160e BETA-APO-8′-KAROTENAL (C30)

Sinonimi	CI Food Orange 6
Definicija	Specifikacije se odnose uglavnom na all-trans izomer β-apo-8′-karotenala zajedno sa malim količinama drugih karotinoida. Razblaženi i stabilizovani oblici pripremaju se od β-apo-8′-karotenala koji odgovara ovim specifikacijama i uključuju rastvore ili suspenzije β-apo-8′-karotenala u jestivimuljima, emulzije i praškove disperzibilne u vodi. Ovi proizvodi mogu da imaju različit odnos cis/trans izomera.
Kolor indeks No.	40820
EINCS	214-171-6
Hemijsko ime	β-apo-8′-karotenal, trans-β-apo-8′-karotenaldehid
Hemijska formula	$C_{30}H_{40}O$
Molekulska masa	416,65
Određivanje	Najmanje 96,0% ukupnih bojenih materija. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2640 na 460 – 462 nm u cikloheksanu
Osobine	Tamnoljubičasti kristali metalnog sjaja
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 460 – 462 nm u cikloheksanu
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Prateće bojene materije	Ostali karotinoidi: najviše 3,0% od ukupnih bojenih materija
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 161b LUTEIN

Sinonimi	Mješani karotenoidi, ksantofili
Definicija	Lutein se dobija ekstrakcijom rastvaračima prirodnih vrsta jestivih biljaka, trave, djeteline i Tagetes erectaL. Glavne bojene materije su lutein i njegovi estri sa masnim kisjelinama, a prisutni su i drugikarotinoidi u različitim količinama. Mogu da budu prisutna i ulja i voskovi iz biljnog materijala. Samo sljedeći rastvarači mogu da se koriste za ekstrakciju: metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, aceton, metiletilketon, i ugljen-dioksid.
EINCS	204-840-0
Hemijsko ime	3,3′-dihidroksi-α-karoten
Hemijska formula	$C_{40}H_{56}O_2$
Molekulska masa	568,88
Određivanje	Najmanje 4,0% ukupnih bojenih materija izračunato kao lutein. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2550 na 445 nmu hloroform/etanolu (10 +90) ili u heksan/etanol/acetonu (80 +10 +10)
Osobine	Tamna žućkastobraon tečnost
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 445 nmu hloroform/etanolu (1:9)
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg pojedinačno ili ukupno: metiletilketona, metanola, etanola propan-2-ola i heksana
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 161g KANTAKSANTIN

Sinonimi	CI Food Orange 8
Definicija	Specifikacije se odnose uglavnom na all-trans izomere kantaksantina zajedno sa malim količinama drugih karotinoida. Razblaženi i stabilizovani oblici pripremaju se od kantaksantina koji odgovara ovim specifikacijama i uključuju rastvore ili suspenzije kantaksantina u jestivim uljima, emulzije i praškove disperzibilne u vodi. Ovi proizvodi mogu da imaju različit odnos cis/trans izomera.
Kolor indeks No.	40850
EINCS	208-187-2

Hemijsko ime	β-karoten-4,4′-dion, kantaksantin, 4,4′-diokso-β-karoten
Hemijska formula	$C_{40}H_{52}O_2$
Molekulska masa	564,86
Određivanje	Sadrži najmanje 96,0% ukupnih bojenih materija izračunatih kao kantaksantin. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 2200 na 485 nm u hloroformu, na 468 nm – 472 nm u cikloheksanu, na 464-467 nm u petroletru
Osobine	Tamnoljubičasti kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 485 nm u hloroformu Maksimum na 468 nm – 472 nm u cikloheksanu Maksimum na 464 nm – 467 nm u petroletru
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Prateće bojene materije	Ostali karotenoidi: najviše 5% od ukupnih bojenih materija
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 162 CVEKLA CRVENA, BETANIN

Sinonimi	
Definicija	Cvekla crvena se dobija iz korjena prirodnih sorti crvene cvekle (Beta vulgaris L. var. rubra) cjeđenjem soka ili vodenom ekstrakcijom usitnjenog materijala i naknadnim obogaćivanjem aktivnim principom. Boja se sastoji iz različitih bojenih materija iz grupe betalaina. Glavnu bojenu komponentu čine betacijanini (crveni) od kojih je najzastupljeniji betanin sa 70 – 95%. Mogu da budu prisutne male količine betaksantina (žut) i degradacionih produkata betalaina (svijetlobraon). Pored bojenih materija sok ili ekstrakti sastoje se iz šećera, soli, odnosno proteina koji se prirodno nalaze u cvekli. Rastvor može da se koncentriše i rafiniše da bi se uklonio veći dio šećera, soli i proteina.
EINCS	231-628-5
Hemijsko ime	(S-(R‘,R‘)-4-[2-[2-karboksi-5(β-D-glukopiranoziloksi)-2,3-dihidro-6-hidroksi-1N-indol-1-il]etenil]-2,3-dihidro-2,6-piridin-dikarboksilna kisjelina; 1-(2-(2,6-dikarboksi-1,2,3,4-tetrahidro-4-piridiliden)etiliden)-5-β-D-glukopiranoziloksi)-6-hidroksiindol-2-karboksilat
Hemijska formula	Betanin: C24H26N2O13
Molekulska masa	550,48
Određivanje	Sadrži najmanje 0,4% crvene boje izraženo kao betanin. $E^{1\%}_{1\ cm}$ 1120 na 535 nmu vodenom rastvoru pri pH 5
Osobine	Crvena ili tamnocrvena tečnost, pasta, prašak ili komadi.
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 535 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Čistoća	
Nitrat	Najviše 2 g nitratnog anjona/g crvene boje (izračunato iz Određivanja)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 163 ANTOCIJANI

Sinonimi	
Definicija	Antocijani se dobijaju maceracijom ili ekstrakcijom prirodnih vrsta povrća i jestivog voća sulfitnom vodom, zakišeljenom vodom, ugljen-dioksidom, metanolom ili etanolom i koncentrisanjem i/ili prečišćavanjem ukoliko je potrebno. Sadrže sastojke ekstrahovanog materijala: antocijane, organske kisjeline, tanine, šećere, minerale i dr. u različitim proporcijama. Etanol može da bude prirodno prisutan kao proizvod maceracije. Bojena materije su antocijani. Proizvodi se klasifikuju u prometu prema intenzitetu boje. Intenzitet boje se ne izražava u kvantitativnim jedinicama.
EINCS	Cijanidin: 208-438-6; peonidin: 205-125-6: delfinidin: 208-437-0; malvidin: 211-403-8; pelargonidin: 205-127-7; petunidin: 215-849-4
Hemijska imena	Cijanidin: 3,3′,4′,5,7-pentahidroksi-flavilium -hlorid Peonidin: 3,4′,5,7-tetrahidroksi-3′-metoksiflavilium-hlorid Malvidin: 3,4′,5,7-tetrahidroksi-3′,5′-dimetoksiflavilium-hlorid Delfinidin: 3,5,7-trihidroksi-2-(3,4,5-trihidroksifenil)-1-benzopirilijum-hlorid Petunidin: 3,3′,4′,5,7-pentahidroksi-5′-metoksiflavilium -hlorid Pelargonidin: 3,5,7-trihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-1-benzopirilijum-hlorid
Hemijska formula	Cijanidin: $C_{15}H_{11}O_6Cl$ Peonidin: $C_{16}H_{13}O_6Cl$ Malvidin: $C_{17}H_{15}O_7Cl$ Delfinidin: $C_{15}H_{11}O_7Cl$ Petunidin: $C_{16}H_{13}O_7Cl$ Pelargonidin: $C_{15}H_{11}O_5Cl$
Molekulska masa	Cijanidin: 322,6 Peonidin: 336,7

	Malvidin: 366,7 Delfinidin: 340,6 Petunidin: 352,7 Pelargonidin: 306,7
Određivanje	$E^{1\%}_{1\ cm}$ 300 na 515 – 535 nm pri pH 3,0
Osobine	Purpurnocrvena tečnost, prašak ili pasta slabog karakterističnog mirisa.
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum u metanolu sa 0,01% konc. HCl Cijanidin: 535 nm Peonidin: 532 nm Malvidin: 542 nm Delfinidin: 546 nm Petunidin: 543 nm Pelargonidin: 530 nm
Čistoća	
Rezidui rastvarača	Najviše 50 mg/kg metanola Najviše 200 mg/kg etanola
Sumpor-dioksid	Najviše 1000 mg/kg čistog pigmenta
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 170 KALCIJUM-KARBONAT

Sinonimi	CI Pigment White 18, kreda
Definicija	Kalcijum-karbonat je proizvod dobijen iz krečnjaka ili taloženjem kalcijumovih jona sa karbonatnom jonima.
Kolor indeks No.	77220
EINCS	Kalcijum-karbonat: 207-439-9; krečnjak: 215-279-6
Hemijsko ime	Kalcijum-karbonat
Hemijska formula	$CaCO_3$
Molekulska masa	100,1
Određivanje	Najmanje 98,0% izračunato u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan ili amorfan prašak bez ukusa i mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi i alkoholu. Rastvara se uz efervescenciju u razblaženoj sirćetnoj kisjelini, razblaženoj hlorovodoničnoj kisjelini i razblaženoj azotnoj kisjelini, a dobijeni rastvor, poslije ključanja, daje pozitivna ispitivanja za kalcijum.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (200° C, 4 h)
Supstance nerastvorljive u kisjelinama	Najviše 0,2%
Magnezijum i alkalne soli	Najviše 1%
Fluoridi	Najviše 50 mg/kg
Antimon (kao Sb), bakar (kao Cu), hrom (kao Cr), cink (kao Zn) i barijum (kao Ba)	Najviše 100 mg/kg pojedinačno ili ukupno
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 171 TITAN-DIOKSID

Sinonimi	CI Pigment White 6
Definicija	Titan-dioksid se sastoji uglavom iz čistog anataza i/ili rutil titan-dioksida koji može da bude prevučen malim količinama aluminijum-oksida i/ili silicijum-dioksida da se poboljšaju tehnološka svojstva proizvoda. Anataza oblici pigmenta titan-dioksida mogu da se dobiju samo sulfatnim procesom, pri čemu nastaje velika količina sumporne kisjeline kao sporedan produkt. Rutil oblici titan-dioksida se obično dobijaju hloridnim procesom. Određeni rutil oblici titan-dioksida proizvode se korišćenjem mice (kalijum-aliminijum-silikat) kao šablona za formiranje osnovne počaste strukture. Površina mice se prekriva titan-dioksidom korišćenjem specijalnog patentiranog procesa. Rutil titan-dioksid pločaste forme se proizvodi izlaganjem titan-dioksidom (rutil) prevučenog mica pigmenta ekstraktivnom rastvaranju u kisjelini, a zatim ekstraktivnom rastvaranju u bazi. Sva mica se uklanja tim procesom i dobijeni proizvod je pločasta forma rutil titan-dioksida.
Kolor indeks No.	77891
EINCS	236-675-5
Hemijsko ime	Titan-dioksid
Hemijska formula	TiO2
Molekulska masa	79,88
Određivanje	Najmanje 99,0% izračunato bez aluminijum-oksida i silicijum-dioksida
Osobine	Bejeli do slabo obojen prašak

Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Rastvara se polako u fluorovodoničnoj kisjelini i u toploj koncentrovanoj sumpornoj kisjelini.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105° C, 3 h)
Gubitak žarenjem	Najviše 1% u odnosu na neisparljivu supstancu (800° C)
Aluminijum-oksid i/ili silicijum-dioksid	Najviše 2% ukupno
Materije rastvorljive u 0,5 M HCl	Najviše 0,5% izračunato bez aluminijum-oksida i silicijum-dioksida, dodatno za proizvode koji sadrže aliminijum-oksid i/ili silicijum-dioksid najviše 1,5% u proizvodu koji se pušta u promet
Materije rastvorljive u vodi	Najviše 0,5%
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg poslije ekstrakcije sa 0,5 M HCl
Antimon	Najviše 2 mg/kg poslije ekstrakcije sa 0,5 M HCl
Arsen	Najviše 1 mg/kg poslije ekstrakcije sa 0,5 M HCl
Olovo	Najviše 10 mg/kg poslije ekstrakcije sa 0,5 M HCl
Živa	Najviše 1 mg/kg poslije ekstrakcije sa 0,5 M HCl

E 172 OKSIDI I HIDROKSIDI GVOŽĐA

Sinonimi	Žuti oksid gvožđa: CI Pigment Yellow 42 i 43 Crveni oksid gvožđa: CI Pigment Red 101 i 102 Crni oksid gvožđa: CI Pigment Black 11
Definicija	Proizvode se sintetski i sastoje se uglavnom iz bezvodnih i/ili hidratisanih oksida gvožđa. Opseg boja obuhvata žute, crvene, braon i crne nijanse. Oksidi gvožđa kvaliteta za hranu se u osnovi razlikuju od proizvoda tehničkog kvaliteta nižim nivoom kontaminacije drugim metalima, što se postiže selekcijom i kontrolom izvora gvožđa i/ili obimom hemijskog prečišćavanja tokom proizvodnog procesa.
Kolor indeks No.	Gvožđe oksid žuti: 77492 Gvožđe oksid crveni: 77491 Gvožđe oksid crni: 77499
EINCS	Gvožđe oksid žuti: 257-098-5 Gvožđe oksid crveni: 215-168-2 Gvožđe oksid crni: 235-442-5
Hemijsko ime	Gvožđe oksid žuti: hidratisani feri oksid, hidratisani gvožđe(III)-oksid Gvožđe oksid crveni: bezvodni feri oksid, bezvodni gvožđe(III)-oksid Gvožđe oksid crni: gvožđe fero feri oksid, gvožđe(II)-gvožđe(III)-oksid
Hemijska formula	Gvožđe oksid žuti: $FeO(OH) \times nH_2O$ Gvožđe oksid crveni: Fe_2O_3 Gvožđe oksid crni: FeO. Fe_2O_3
Molekulska masa	FeO(OH): 88,85 Fe_2O_3: 159,70 FeO. Fe_2O_3: 231,55
Određivanje	Najmanje 60,0% žutog, najmanje 68,0% crvenog i crnog od ukupnog gvožđa izraženo kao gvožđe
Osobine	Prašak žute, crvene braon ili crne boje
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima, rastvorljiv u koncentrovanim mineralnim kisjelinama
Čistoća	
Materije rastvorljive u vodi	Najviše 1% pri potpunom rastvaranju
Arsen	Najviše 3 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Hrom	Najviše 100 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Bakar	Najviše 50 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Olovo	Najviše 10 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Živa	Najviše 1 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Nikl	Najviše 200 mg/kg pri potpunom rastvaranju
Cink	Najviše 100 mg/kg pri potpunom rastvaranju

E 173 ALUMINIJUM

Sinonimi	CI Pigment Metal
Definicija	Aluminijum prašak se sastoji od fino odvojenih čestica aluminijuma. Mljevenje može (ali ne mora) da se izvede u prisustvu jestivih biljnih ulja i/ili masnih kisjelina kvaliteta za aditive. Ne sadrži mješavine drugih supstanci osim jestivih biljnih ulja i/ili masnih kisjelina kvaliteta za aditive.
Kolor indeks No.	77000
EINCS	231-072-3
Hemijsko ime	Aluminijum
Hemijska formula	Al
Atomska masa	26,98
Određivanje	Najmanje 99,0% izračunato kao Al bez prisustva ulja

Osobine	Srebrnosiv prašak ili pločice
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj kisjelini.
Ispitivanja za aluminijum	Pozitivna ispitivanja
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105° C, do konstantne mase)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 10 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 174 SREBRO

Sinonimi	Argentum
Definicija	
Kolor indeks No.	77820
EINCS	231-131-3
Hemijsko ime	Srebro
Hemijska formula	Ag
Atomska masa	107,87
Određivanje	Najmanje 99,5% Ag
Osobine	Srebrn prašak ili pločice
Identifikacija	
Čistoća	

E 175 ZLATO

Sinonimi	Pigment Metal 3, Aurum
Definicija	
Kolor indeks No.	77480
EINCS	231-165-9
Hemijsko ime	Zlato
Hemijska formula	Au
Atomska masa	197,0
Određivanje	Najmanje 90,0% Au
Osobine	Prašak ili pločice zlatne boje
Identifikacija	
Čistoća	
Srebro	Najviše 7,0% poslije potpunog rastvaranja
Bakar	Najviše 4,0% poslije potpunog rastvaranja

E 180 LITOLRUBIN BK

Sinonimi	CI Pigment Red, rubinpigment, karmin 6V
Definicija	Sastoji se uglavnom od kalcijum-3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalenkarboksilata i pratećih bojenih materija, zajedno sa vodom, kalcijum-hloridom i/ili kalcijum-sulfatom kao glavnim nebojenim materijama.
Kolor indeks No.	15850:1
EINCS	226-109-5
Hemijsko ime	Kalcijum 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalenkarboksilat
Hemijska formula	$C_{18}H_{12}CaN_2O_6S$
Molekulska masa	424,45
Određivanje	Sadrži najmanje 90,0% ukupnih bojenih materija, $E^{1\%}_{1\ cm}$ 200 na 442 nm u dimetilformamidu
Osobine	Crven prašak
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimum na 442 nm u dimetilformamidu
Čistoća	
Prateće bojene materije	Najviše 0,5%
Nebojena organska jedinjenja	Najviše 0,2% kalcijumove soli 2-amino-5-metilbenzensulfonske kisjeline Najviše 0,4% kalcijumove soli 3-hidroksi-2-naftalenkarboksilne kisjeline
Nesulfonisani primarni aromatični amini	Najviše 0,01% (izraženo kao anilin)
Materije koje se ekstrahuju etrom	Najviše 0,2% pri pH 7
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Aluminijski lakovi koriste se u boji iz ove tabele

E 200 SORBINSKA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	203-768-7
Hemijsko ime	Sorbinska kisjelina; trans,trans-2,4-heksadienska kisjelina
Hemijska formula	$C_6H_8O_2$
Molekulska masa	112,12
Određivanje	Najmanje 99,0% u izračunato u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojne iglice ili bijeli lako pokretljiv prašak slabog karakterističnog mirisa koji ne mijenja boju zagrijevanjem 90 min na 105° C
Identifikacija	
Temperatura topljenja	133° C – 135° C, poslije sušenja 4 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Spektrofotometrija	Maksimum na 254 ± 2 nm u izopropanolu (1 : 4 000 000)
Ispitivanje na dvostruke veze	Pozitivno
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2%
Aldehidi	Najviše 0,1% (kao formaldehid)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 202 KALIJUM-SORBAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	246-376-1
Hemijsko ime	Kalijum-sorbat; Kalijum (E,E)-2,4-heksadienoat; Kalijumova so trans,trans-2,4-heksadienske kisjeline
Hemijska formula	$C_6H_7O_2K$
Molekulska masa	150,22
Određivanje	Najmanje 99% izračunato u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan prašak koji ne mijenja boju zagrijavanjem 90 min na 105° C
Identifikacija	
Temperatura topljenja sorbinske kisjeline	Temperatura topljenja sorbinske kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez rekristalizacije 133° C – 135° C, poslije sušenja 4 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na dvostruke veze	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1,0% (105° C, 3 h)
Aciditet ili alkalitet	Najviše 1,0% (kao sorbinska kisjelina ili K2CO3)
Aldehidi	Najviše 0,1% (kao formaldehid)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 203 KALCIJUM-SORBAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-321-6
Hemijsko ime	Kalcijum-sorbat; Kalcijumove soli trans, trans-2,4-heksadienske kisjeline
Hemijska formula	$C_{12}H_{14}O_4Ca$
Molekulska masa	262,32
Određivanje	Najmanje 98% izračunato u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli, fin kristalan prašak koji ne mijenja boju zagrijavanjem 90 min na 105° C
Identifikacija	
Temperatura topljenja sorbinske kisjeline	Temperatura topljenja sorbinske kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez rekristalizacije 133° C – 135° C, poslije sušenja 4 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na kalcijum i	Pozitivno
Ispitivanje na dvostruke veze	Pozitivno

Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% poslije sušenja 4 h u vakuum eksikatoru sa sumpornom kisjelinom
Aldehidi	Najviše 0,1% (kao formaldehid)
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 210 BENZOEVA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	200-618-2
Hemijsko ime	Benzoeva kisjelina; Benzenkarboksilna kisjelina; Fenilkarboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_7H_6O_2$
Molekulska masa	122,12
Određivanje	Najmanje 99,5% u izračunato u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Temperatura topljenja	121,5° C – 123,5° C
Ispitivanje na sublimaciju	Pozitivno
Ispitivanje na benzoat	Pozitivno
pH	Oko 4 (vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (3 h, iznad sumporne kisjeline)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05%
Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 0,07% izraženo kao hloridi tj.0,3% izraženo kao monohlorbenzoeva kisjelina
Supstance koje lako oksidišu	Doda se 1,5 ml sumporne kisjeline u 100 ml vode, zagrije do ključanja i doda u kapima 0,1 N $KMnO_4$ do pojave ružičaste boje postojane 30 s. Rastvori se 1,000 g uzorka u zagrijanom, gore opisanom rastvoru i titruje 0,1 N rastvorom $KMnO_4$ do ružičaste boje postojane 15 s. Najviše 0,5 ml može da bude utrošeno za titraciju.
Supstance koje lako karbonizuju	Hladan rastvor 0,5 g benzoeve kisjeline u 5 ml 94,5% – 95,5% sumporne kisjeline nije intenzivnije obojen od poredbenog rastvora koji sadrži 0,2 ml kobalt(II)-hlorida TP[(1)], 0,3 ml gvožđe(III)-hlorida TP[(2)], 0,1 ml bakar(II)-sulfata TP[(3)] i 4,4 ml vode.
Policiklične kisjeline	Prvi precipitat dobijen frakcionim zakiseljavanjem neutralizovanog rastvora benzoeve kisjeline mora da ima istu temperaturu topljenja kao benzoeva kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 211 NATRIJUM-BENZOAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	208-534-8
Hemijsko ime	Natrijum-benzoat; Natrijumova so benzenkarboksilne kisjeline; Natrijumova so fenilkarboksilne kisjeline
Hemijska formula	$C_7H_5O_2Na$
Molekulska masa	144,11
Određivanje	Najmanje 99% $C_7H_5O_2Na$ poslije sušenja 4 h na 105° C
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili zrnca, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja benzoeve kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije	Temperatura topljenja benzoeve kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije 121,5° C – 123,5° C poslije sušenja u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na benzoat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1,5% (105° C, 4 h)
Supstance koje lako oksidišu	Doda se 1,5 ml sumporne kisjeline u 100 ml vode, zagrije do ključanja i doda u kapima 0,1 N $KMnO_4$ do pojave ružičaste boje postojane 30 s. Rastvori se 1 g uzorka izmjeren sa tačnošću na 3 decimale u zagrejanom, gore opisanom rastvoru i titruje 0,1 N rastvorom $KMnO_4$ do ružičaste boje postojane 15 s. Najviše 0,5 ml može da bude utrošeno za titraciju.
Policiklične kisjeline	Prvi precipitat dobijen frakcionim zakiseljavanjem neutralizovanog rastvora benzoeve kisjeline mora da ima istu temperaturu topljenja kao benzoeva kisjelina
Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 0,06% izraženo kao hlorid tj. 0,25% izraženo kao monohlorbenzoeva kisjelina
Aciditet ili alkalitet	Za neutralizaciju 1 g uz fenolftalein potrebno je najviše 0,25 ml 0,1 M NaOH ili 0,1 HCl.

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 212 KALIJUM-BENZOAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	209-481-3
Hemijsko ime	Kalijum-benzoat; Kalijumova so benzenkarboksilne kisjeline; Kalijumova so fenilkarboksilne kisjeline
Hemijska formula	$C_7H_5O_2K$ x $3H_2O$
Molekulska masa	214,27
Određivanje	Najmanje 99% poslije sušenja na 105° C do kostantne mase
Osobine	Bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Temperatura topljenja benzoeve kisjeline	Temperatura topljenja benzoeve kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije 121,5° C – 123,5° C poslije sušenja u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na benzoat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 26,5% poslije (105° C, 4 h)
Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 0,06% izraženo kao hlorid, tj. 0,25% izraženo kao monohlorbenzoeva kisjelina
Supstance koje lako oksidišu	Doda se 1,5 ml sumporne kisjeline u 100 ml vode, zagrije do ključanja i doda u kapima 0,1 N $KMnO_4$ do pojave ružičaste boje postojane 30 s. Rastvori se 1 g uzorka izmjeren sa tačnošću na 3 decimale u zagrijanom, gore opisanom rastvoru i titruje 0,1 N rastvorom $KMnO_4$ do ružičaste boje postojane 15 s. Najviše 0,5 ml može da bude utrošeno za titraciju.
Supstance koje lako karbonizuju	Hladan rastvor 0,5 g benzoeve kisjeline u 5 ml 94,5% – 95,5% sumporne kisjeline nije intenzivnije obojen od poredbenog rastvora koji sadrži 0,2 ml kobalt(II)-hlorida TP[(1)], 0,3 ml gvožđe(III)-hlorida TP[(2)], 0,1 ml bakar(II)-sulfata TP[(3)] i 4,4 ml vode.
Policiklične kisjeline	Prvi precipitat dobijen frakcionim zakiseljavanjem neutralizovanog rastvora benzoeve kisjeline mora da ima istu temperaturu topljenja kao benzoeva kisjelina
Aciditet ili alkalitet	Za neutralizaciju 1 g kalijum-benzoata uz fenolftalein potrebno je najviše 0,25 ml 0,1 M NaOH ili 0,1 HCl.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 213 KALCIJUM-BENZOAT

Sinonimi	Monokalcijum-benzoat
Definicija	
EINCS	218-235-4
Hemijsko ime	Kalcijum-benzoat; Kalcijum-dibenzoat
Hemijska formula	$C_{14}H_{10}O_4Ca$ $C_{14}H_{10}O_4Ca$ x H_2O $C_{14}H_{10}O_4Ca$ x $3H_2O$
Molekulska masa	Bezvodni: 282,31 Monohidrat: 300,32 Trihidrat: 336,36
Određivanje	Najmanje 99% poslije sušenja na 105° C
Osobine	Bijeli ili bezbojni kristali, ili bijeli prašak
Identifikacija	
Temperatura topljenja benzoeve kisjeline	Temperatura topljenja benzoeve kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije 121,5° C – 123,5° C poslije sušenja u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na benzoat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 17,5% poslije sušenja na 105° C do konstantne mase
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,3%
Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 0,06% izraženo kao hlorid tj.0,25% izraženo kao monohlorbenzoeva kisjelina
Supstance koje lako oksidišu	Doda se 1,5 ml sumporne kisjeline u 100 ml vode, zagrije do ključanja i doda u kapima 0,1 N $KMnO_4$ do pojave ružičaste boje postojane 30 s. Rastvori se 1 g uzorka izmeren sa tačnošću na 3 decimale u zagrejanom, gore opisanom rastvoru i titruje 0,1 N rastvorom $KMnO_4$ do ružičaste boje postojane 15 s. Najviše 0,5 ml može da bude utrošeno za titraciju.
Supstance koje lako karbonizuju	Hladan rastvor 0,5 g benzoeve kisjeline u 5 ml 94,5% – 95,5% sumporne kisjeline nije intenzivnije obojen od poredbenog rastvora koji sadrži 0,2 ml kobalt(II)-hlorida TP[(1)], 0,3 ml gvožđe(III)-hlorida TP[(2)], 0,1 ml bakar(II)-sulfata TP[(3)] i 4,4 ml vode.
Policiklične kisjeline	Prvi precipitat dobijen frakcionim zakiseljavanjem neutralizovanog rastvora benzoeve kisjeline mora da ima istu temperaturu topljenja kao Benzoeva kisjelina
Aciditet ili alkalitet	Za neutralizaciju 1 g uz fenolftalein potrebno je najviše 0,25 ml 0,1 M NaOH ili 0,1 HCl.

Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

(1) Kobalt(II)-hlorid TP: Rastvori se oko 65 g $CoCl_2x6H_2O$ u potrebnoj količini mješavine 25 ml hlorovodonične kisjeline i 975 ml vode da se dobije ukupna zapremina 1 l. Unese se 5 ml ovog rastvora u balon sa okruglim dnom sa 250 ml rastvora joda, doda 5 ml 3% vodonik peroksida i 15 ml 20% natrijum-hidroksida. Kuva se 10 min, ostavi da se ohladi, doda 2 g kalijum-jodida i 20 ml 25% sumporne kisjeline. Kada se talog potpuno rastvori, oslobođeni jod se titruje 0,1 N natijum-tiosulfatom u prisustvu skroba TP(*). 1 ml 0,1 N natijum-tiosulfata odgovara 23,80 mg $CoCl_2$ x $6H_2O$. Dotjera se ukupna zapremina rastvora dodatkom mješavine HCl/voda da se dobije rastvor koji sadrži 59,5 mg/ml $CoCl_2$ x $6H_2O$.

(2) Gvožđe(III)-hlorid TP: Rastvori se oko 55 g $FeCl_3$ x $6H_2O$ u potrebnoj količini mješavine 25 ml hlorovodonične kisjeline i 975 ml vode da se dobije ukupna zapremina 1 l. Unese se 10 ml ovog rastvora u balon sa okruglim dnom sa 250 ml rastvora joda, doda 15 ml vode i 3 g kalijum-jodida. Mješavina se ostavi da stoji 15 min. Razblaži se sa 100 ml vode i oslobođeni jod se titruje 0,1 N natijum-tiosulfatom u prisustvu skroba TP*. 1 ml 0,1 N natijum-tiosulfata odgovara 27,03 mg $FeCl_3$ x $6H_2O$. Dotjera se ukupna zapremina rastvora dodatkom mješavine HCl/voda da se dobije rastvor koji sadrži 45,0 mg/ml $FeCl_3$ x $6H_2O$

(3) Bakar(II)-sulfat TP: Rastvori se oko 65 g $CuSO_4$ x $5H_2O$ u potrebnoj količini mješavine 25 ml hlorovodonične kisjeline i 975 ml vode da se dobije ukupna zapremina 1 l. Unese se 10 ml ovog rastvora u balon sa okruglim dnom sa 250 ml rastvora joda, doda 40 ml vode, 4 ml sirćetne kisjeline i 3 g kalijum-jodida. Oslobođeni jod se titruje 0,1 N natijum-tiosulfatom u prisustvu skroba TP(*). 1 ml 0,1 N natijum-tiosulfata odgovara 24,97 mg $CuSO_4$ x $5H_2O$. Dotjera se ukupna zapremina rastvora dodatkom mješavine HCl/voda da se dobije rastvor koji sadrži 62,4 mg/ml $CuSO_4$ x $5H_2O$.

(*)Skrob TP: Triturira se 0,5 g skroba (krompirovog, kukuruznog ili rastvorljivog) sa 5 ml vode do konzistencije paste i doda uz stalno mješanje potrebna količina vode da se dobije ukupna zapremina 100 ml. Prokuva se nekoliko minuta, ostavi da se ohladi i filtrira. Priprema se svježe prije upotrebe.

E 214 ETIL-p-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi	Etilparaben; Etil-p-oksibenzoat
Definicija	
EINCS	204-399-4
Hemijsko ime	Etil-p-hidroksibenzoat Etil estar p-hidroksibenzoeve kisjeline
Hemijska formula	$C_9H_{10}O_3$
Molekulska masa	166,8
Određivanje	Najmanje 99,5% poslije sušenja 2 h na 80° C
Osobine	Mali bezbojni kristali, ili bijeli kristalan prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	115° C – 118° C
Ispitivanje na p-hidroksibenzoat	Temperatura topljenja p-hidroksibenzoeve kisjeline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije: 213° C – 217° C, poslije sušenja u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na alkohol	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (80° C, 2 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05%
p-hidroksiBenzoeva i salicilna kisjelina	Najviše 0,35% izračunato kao p-hidroksiBenzoeva kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 215 NATRIJUM-ETIL-p-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	252-487-6
Hemijsko ime	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat Natrijumovo jedinjenje etil estra p-benzoeve kisjeline
Hemijska formula	$C_9H_9O_3Na$
Molekulska masa	188,8
Određivanje	Najmanje 83,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan higroskopan prašak
Identifikacija	
Temperatura topljenja	115° C – 118° C poslije sušenja u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Ispitivanje na p-hidroksibenzoat	Temperatura topljenja p-hidroksibenzoeve kisjeline dobijene iz uzorka: 213° C – 217° C
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	9,9 – 10,3 (0,1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 5% poslije sušenja u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Sulfatni ostatak	37% – 39%
p-hidroksiBenzoeva i salicilna kisjelina	Najviše 0,35% izračunato kao p-hidroksiBenzoeva kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 218 METIL-p-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi	Metilparaben, metil- p-oksibenzoat
Definicija	
EINCS	243-171-5
Hemijsko ime	Metil- p-hidroksibenzoat; Metil estar p-hidroksibenzoeve kisjeline
Hemijska formula	$C_8H_8O_3$
Molekulska masa	152,15
Određivanje	Najmanje 99,0% poslije sušenja 2 h na 80° C
Osobine	Mali bezbojni kristali ili bijeli kristalan prašak skoro bez mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	125° C – 128° C
Ispitivanje na p-hidroksibenzoat	Temperatura topljenja p-hidroksibenzoeve kisjeline dobijene iz uzorka je 213° C – 217° C poslije sušenja 2 h na 80° C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (80° C, 2 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05%
p-hidroksiBenzoeva i salicilna kisjelina	Najviše 0,35% izračunato kao p-hidroksiBenzoeva kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 219 NATRIJUM-METIL-p-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat; Natrijumovo jedinjenje metil estra p-hidroksibenzoeve kisjeline
Hemijska formula	$C_8H_7O_3Na$
Molekulska masa	174,15
Određivanje	Najmanje 99,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli higroskopan prašak
Identifikacija	
Temperatura topljenja	Bijeli talog izolovan zakiseljavanjem 10% (m/v) hlorovodoničnom kisjelinom natrijumovog jedinjenja metil p-hidroksibenzoata (koristi se lakmus papir kao indikator) poslije ispiranja vodom i sušenja 2 h na 80° C ima temperaturu topljenja 125° C – 128° C
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	9,7 – 10,3 (0,1% rastvor u bezvodnom ugljen-dioksidu)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	40,0% – 44,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
p-hidroksiBenzoeva i salicilna kisjelina	Najviše 0,35% izračunato kao p-hidroksiBenzoeva kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 220 SUMPOR-DIOKSID

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-195-2
Hemijsko ime	Sumpor-dioksid; Anhidrid sumporaste kisjeline
Hemijska formula	SO_2
Molekulska masa	64,07
Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	Bezbojan, nezapaljiv gas oštrog mirisa koji guši
Identifikacija	

Ispitivanje na sumporne supstance	Pozitivno
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,05% (Karl-Fischer metoda)
Neisparljiv ostatak	Najviše 0,01%
Sumpor-trioksid	Najviše 0,1%
Selen	Najviše 10 mg/kg
Ostali gasovi koji nisu normalno prisutni u vazduhu	Bez tragova
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 221 NATRIJUM-SULFIT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-821-4
Hemijsko ime	Natrijum sulfit (bezvodni ili heptahidrat)
Hemijska formula	Bezvodni: Na_2SO_3 Heptahidrat: $Na_2SO_3 \times 7H_2O$
Molekulska masa	Bezvodni: 126,04 Heptahidrat: 252,16
Određivanje	Bezvodni: Najmanje 95% Na_2SO_3 i najmanje 48% SO_2 Heptahidrat: Najmanje 48% Na_2SO_3 i najmanje 24% SO_2
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili bezbojni kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfite	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	8,5 – 11,5 (bezvodni: 10% rastvor; heptahidrat: 20% rastvor)
Čistoća	
Tiosulfat	Najviše 0,1% izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Gvožđe	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 5 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 222 NATRIJUM-BISULFIT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-921-4

Hemijsko ime	Natrijum-bisulfit; Natrijum-hidrogensulfit
Hemijska formula	$NaHSO_3$ u vodenom rastvoru
Molekulska masa	104,6
Određivanje	Najmanje 32% m/m $NaHSO_3$
Osobine	Bistar, bezbojan do žut rastvor
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfit i za natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	2,5 – 5,5 (10% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gvožđe	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 5 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 223 NATRIJUM-METABISULFIT

Sinonimi	Pirosulfit, Natrijum-pirosulfit
Definicija	
EINCS	231-673-0
Hemijsko ime	Natrijum-disulfit; Dinatrijum-pentaoksodisulfat
Hemijska formula	$Na_2S_2O_5$
Molekulska masa	190,11
Određivanje	Najmanje 95,0% $Na_2S_2O_5$ i najmanje 64,0% SO_2
Osobine	Bijeli kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfit	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	4,0 – 5,5 (10% vodeni rastvor)
Čistoća	
Tiosulfat	Najviše 0,1% izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Gvožđe	Najviše 50 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 224 KALIJUM-METABISULFIT

Sinonimi	Kalijum-pirosulfit
Definicija	
EINCS	240-795-3
Hemijsko ime	Kalijum-disulfit Kalijum-pentaoksodisulfat
Hemijska formula	$K_2S_2O_5$
Molekulska masa	222,33
Određivanje	Najmanje 90,0% $K_2S_2O_5$ i najmanje 51,8% SO_2, ostatak se sastoji skoro potpuno od kalijum-sulfata
Osobine	Bezbojni kristali ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfit i	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Čistoća	
Tiosulfat	Najviše 0,1% izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Gvožđe	Najviše 50 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 226 KALCIJUM-SULFIT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	218-235-4
Hemijsko ime	Kalcijum-sulfit
Hemijska formula	$CaSO_3. 2H_2O$
Molekulska masa	156,17
Određivanje	Najmanje 95,0% $CaSO_3$ x $2H_2O$ i najmanje 39,0% SO_2
Osobine	Bijeli kristali ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfit	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Čistoća	
Gvožđe	Najviše 50 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 227 KALCIJUM-BISULFIT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	237-423-7
Hemijsko ime	Kalcijum-bisulfit; Kalcijum-hidrogensulfit
Hemijska formula	$Ca(NSO_3)_2$
Molekulska masa	202,22
Određivanje	6,0% – 8,0% (m/v) SO_2 i 2,5%- 3,5% (m/v) kalcijum-dioksida što odgovara 10,0% – 14,0% $Ca(NSO_3)_2$
Osobine	Bistar zelenkastožut rastvor karakterističnog mirisa koji potiče od SO_2
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfit	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Čistoća	
Gvožđe	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 5 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 228 KALIJUM-HIDROGENSULFIT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-870-1
Hemijsko ime	Kalijum-bisulfit Kalijum-hidrogensulfit
Hemijska formula	$KHSO_3$ u vodenom rastvoru
Molekulska masa	120,17
Određivanje	Najmanje 280 g/l $KHSO_3$ (ili 150 g/l SO_2)
Osobine	Bistar bezbojan vodeni rastvor
Identifikacija	
Ispitivanje na sulfit i	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Čistoća	
Gvožđe	Najviše 10 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Selen	Najviše 5 mg/kg izračunato u odnosu na sadržaj SO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 234 NIZIN

Sinonimi	
Definicija	Sastoji se od nekoliko sličnih polipeptida koje proizvode sojevi *Lactococcus lactis*, subsp. *lactis*
EINCS	215-807-5
Hemijska formula	$C_{143}H_{230}N_{42}O_{37}S_7$
Molekulska masa	3 354,12
Određivanje	Koncentrat nizina sadrži najmanje 900 iu/mg u mješavini bezmasnog mlijeka u prahu sa najmanje 50% natrijum-hlorida
Osobine	Bijeli prašak
Identifikacija	
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 3% sušenjem do konstantne mase na 102° C – 103° C
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 235 NATAMICIN

Sinonimi	Pimaricin
Definicija	Natamicin je fungicid iz grupe polienskih makrolida, a proizvode ga sojevi *Streptomyces natalensis* i drugih sličnih vrsta
EINCS	231-683-5
Hemijsko ime	Stereo izomer 22-(3-amino-3,6-dideoksi-β-D-manopiranoziloksi)-1,2,26-trihidroksi-12-metil-10-okso-6,11,28-trioksatriciklo[22.3.1.05,7]oktakoza-8,14,16,18,20-pentaen-25-karboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_{33}H_{47}O_{13}N$
Molekulska masa	665,74
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na anhidrovanu supstancu
Osobine	Bijeli do krembijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Bojene reakcije	Dodavanjem nekoliko kristala natamicina na spot ploču u kap: – koncentrovane HCl, razvija se plava boja, – koncentrovane H_3PO_4, razvija se zelena boja, koja se menja u bledocrvenu poslije nekoliko minuta.
Spektrofotometrija	0,0005% m/v rastvor u 1% metanolu u sirćetnoj kisjelini pokazuje apsorpcione maksimume na oko 290 nm, 303 nm i 318 nm, rame na oko 280 nm i minimume na oko 250 nm, 295,5 nm i 311 nm
pH	5,5 – 7,5 (1% m/v rastvor u prethodno neutralizovanoj mješavini 20 zapremina dimetilformamida i 80 zapremina vode)
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +250° do +295° (1% m/v rastvor u glacijalnoj sirćetnoj kisjelini, na 20° C izračunato u odnosu na osušen materijal)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 8% (iznad P_2O_5, u vakuumu na 60° C do kostantne mase)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijum	
Ukupna viabilnost	Najviše 100 CFU/g

E 239 HEKSAMETILENTETRAMIN

Sinonimi	Heksamin, Metenamin
Definicija	
EINCS	202-905-8
Hemijsko ime	1,3,5,7-tetraazatriciklo[3,3,1,13,7]-dekan; Heksametilentetramin
Hemijska formula	$C_6H_{12}N_4$
Molekulska masa	140,19
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojan ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na formaldehid	Pozitivno
Ispitivanje na amonijak	Pozitivno
Temperatura sublimacije	oko 260° C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (2 h na 105° C u vakuumu iznad P_2O_5)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05%
Sulfati	Najviše 0,005% izraženo kao SO_4
Hloridi	Najviše 0,005% izraženo kao Cl
Amonijum soli	Nedetektabilne
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 242 DIMETIL DIKARBONAT

Sinonimi	DMDC; Dimetilpirokarbonat
Definicija	
EINCS	224-859-8
Hemijsko ime	Dimetidikarbonat; Dimetil estar pirokarbonske kisjeline
Hemijska formula	$C_4H_6O_5$
Molekulska masa	134,09
Određivanje	Najmanje 99,8%
Osobine	Bezbojna tečnost, raspada se u vodenom rastvoru, korozivna za kožu i oči i toksična ukoliko se udiše ili proguta
Identifikacija	

Raspadanje	Pozitivna ispitivanja za CO_2 i metanol poslije razblaživanja
Temperatura topljenja	17° C
Temperatura ključanja	172° C uz raspadanje
Gustina (20° C)	oko 1,25 g/cm^3
IR apsorpcioni spektar	Maksimumi na 1 156 cm^{-1} i 1 832 cm^{-1}
Čistoća	
Dimetilkarbonat	Najviše 0,2%
Hlor, ukupni	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 243 ETIL LAUROIL ARGINAT

Sinonimi	etil estar laurin arginata; etil estar lauramid arginina; etil-Nα-lauroil-L-arginat·HCl; LAE;
Definicija	Etil lauroil arginat sintetisan je esterifikacijom arginina sa etanolom, nakon čega slijedi reakcija estara sa lauroil hloridom, u vodenoj sredini pri kontrolisanoj temperaturi između 10 i 15° C i pri pH vrijednosti između 6,7 i 6,9. Nastali etil lauroil arginat dobija se kao hidrohloridna so, koja se filtrira i suši.
EINCS	434-630-6
Hemijsko ime	etil-Nα-dodekanoil-L-arginat·HCl
Hemijska formula	$C_{20}H_{41}N_4O_3Cl$
Molekulska masa	421,02
Određivanje	Najmanje 85% i najviše 95%
Osobine	Bijeli prah
Identifikacija	
Rastvorljivost	lako rastvorljiv u vodi, etanolu, propilen glikolu i glicerolu
Čistoća	
Nα-Lauroil-L-arginin	Najviše 3%
Laurinska kisjelina	Najviše 5%
Etil-laurat	Najviše 3%
L-arginin·HCl	Najviše 1%
Etil-arginat·2HCl	Najviše 1%
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 249 KALIJUM-NITRIT

Sinonimi	
Definicija	

EINCS	231-832-4
Hemijsko ime	Kalijum-nitrit
Hemijska formula	KNO_2
Molekulska masa	85,11
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na bezvodnu supstancu[1]
Osobine	Bijela ili svijetložuta rastapajuća zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na nitrit	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	6,0 – 9,0 (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 3% (4 h iznad silika gela)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

[1] Može da se pušta u promet samo kao homogena mješavina sa kuhinjskom solju ili zamjenjama za kuhinjsku so.

E 250 NATRIJUM-NITRIT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-555-9
Hemijsko ime	Natrijum-nitrit
Hemijska formula	$NaNO_2$
Molekulska masa	69,00
Određivanje	Najmanje 97% u odnosu na bezvodnu supstancu [1]
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili žućkaste grudvice
Identifikacija	
Ispitivanje na nitrit	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,25% (4 h, iznad silika gela)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

[1] Može da se pušta u promet samo kao homogena mješavina sa kuhinjskom solju ili zamjenama za kuhinjsku so.

E 251 NATRIJUM-NITRAT

(i) ČVRST NATRIJUM-NITRAT

Sinonimi	Čilska šalitra, Kubanska ili nitratna soda
Definicija	

EINCS	231-554-3
Hemijsko ime	Natrijum-nitrat
Hemijska formula	$NaNO_3$
Molekulska masa	85,00
Određivanje	Najmanje 99% poslije sušenja
Osobine	Bijeli, kristalan, slabo higroskopan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na nitrat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	5,5 – 8,3 (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2% (105° C, 4 h)
Nitriti	Najviše 30 mg/kg izraženo kao $NaNO_2$
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

(ii) TEČAN NATRIJUM-NITRAT

Sinonimi	
Definicija	Vodeni rastvor natrijum nitrata dobijen kao direktan rezultat hemijske reakcije između natrijum-hidroksida i azotne kisjeline u stehiometrijskom odnosu bez naknadne kristalizacije. Komercijalni standardizovan proizvod koji o ispunjava zahtjeve ove specifikacije može da sadrži azotnu kisjelinu u višku ukoliko je to jasno navedeno u deklaraciji.
EINCS	231-554-3
Hemijsko ime	Natrijum-nitrat
Hemijska formula	NaNO3
Molekulska masa	85,00
Određivanje	33,5 – 40,0% $NaNO_3$
Osobine	Bistra bezbojna tečnost
Identifikacija	
Ispitivanje na nitrat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	1,5 – 3,5
Čistoća	
Slobodna azotna kisjelina	Najviše 0,01%
Nitriti	Najviše 10 mg/kg izraženo kao $NaNO_2$
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 0,3 mg/kg

Ova specifikacija odnosi se na 35% vodeni rastvor

E 252 KALIJUM-NITRAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-818-8
Hemijsko ime	Kalijum-nitrat
Hemijska formula	KNO_3
Molekulska masa	101,11
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan, prašak ili providni prizmatični kristali oštrog, slanog i hladećeg ukusa
Identifikacija	
Ispitivanje na nitrat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	4,5 – 8,5 (5% rastvora)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105° C, 4 h)
Nitriti	Najviše 20 mg/kg izraženo kao KNO_2
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 260 SIRĆETNA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	Sirćetna kisjelina Etanska kisjelina
EINCS	200-580-7
Hemijska formula	$C_2H_4O_2$
Molekulska masa	60,05
Određivanje	Najmanje 99,8%
Osobine	Bistra, bezbojna tečnost oštrog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Temperatura ključanja	118° C pri pritisku od 760 mm Hg
Specifična težina	oko 1,049
Ispitivanje na acetat	1:3 rastvor daje pozitivno Ispitivanje na acetat
Temperatura očvršćavanja	Najmanje 14,5° C
Čistoća	
Neisparljiv ostatak	Najviše 100 mg/kg

Mravlja kisjelina, formijati i druge oksidabilne supstance	Najviše 1000 mg/kg izraženo kao mravlja kisjelina
Supstance koje lako oksidišu	U sud sa brušenim staklenim zatvaračem sa 10 ml vode unese se 2 ml uzorka i doda 0,1 ml 0,1 N kalijum-permanganata. Ružičasta boja se ne mijenja u braon u toku 30 min.
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 261 (i) KALIJUM-ACETAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	204-822-2
Hemijsko ime	Kalijum-acetat
Hemijska formula	$C_2H_3O_2K$
Molekulska masa	98,14
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni, rastapajući kristali ili bijeli kristalan prašak, bez mirisa ili sa slabim mirisom na sirćetnu kisjelinu
Identifikacija	
pH	7,5 – 9,0 (5% vodenog rastvor)
Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 8% (150° C, 2 h)
Mravlja kisjelina, formijati i druge oksidabilne supstance	Najviše 1000 mg/kg izraženo kao mravlja kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 261 (ii) KALIJUM-DIACETAT

Sinonimi	
Definicija	Molekulsko jedinjenje kalijum-acetata i sirćetne kisjeline
EINCS	224-217-7
Hemijsko ime	Kalijum-hidrogendiacetat
Hemijska formula	$C_4H_7O_4K$
Molekulska masa	158,2
Određivanje	Sadrži 36-38% slobodne sirćetne kisjeline i 61-64% kalijum-acetata
Osobine	Bijeli kristali
Identifikacija	

pH	4,5 – 5,0 (10% vodeni rastvor)
Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 1% (Karl-Fischer-ova metoda)
Mravlja kisjelina, formijati i druge oksidabilne supstance	Najviše 1000 mg/kg izraženo kao mravlja kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 262 (i) NATRIJUM-ACETAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	204-823-8
Hemijsko ime	Natrijum-acetat
Hemijska formula	$C_2H_3NaO_2$ x nH_2O, n = 0 ili 3
Molekulska masa	Bezvodan: 82,03 Trihidrat: 136,08
Određivanje	Najmanje 98,5% (zajedno bezvodnog i trihidrata) u odnosu na bezvodnu supstancu
	Bezvodan: Bijeli zrnast, higroskopan prašak bez mirisa Trihidrat: Bezbojni providni kristali ili zrnast kristalan prašak, bez mirisa ili slabog mirisa na sirćetnu kisjelinu. Eflorescira na toplom, suvom vazduhu.
Osobine	8,0 – 9,5 (1% vodeni rastvor)
Identifikacija	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodan: Najviše 2% (120° C, 4 h) Trihidrat: 36 – 42% (120° C, 4 h)
Mravlja kisjelina, formijati i druge oksidabilne supstance	Najviše 1000 mg/kg izraženo kao mravlja kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 262 (ii) NATRIJUM-DIACETAT

Sinonimi	
Definicija	Molekularno jedinjenje natrijum-acetata i sirćetne kisjeline
EINCS	204-814-9
Hemijsko ime	Natrijum-hidrogenacetat

Hemijska formula	$C_4H_7NaO_4$ x nH_2O, n=0 ili 3
Molekulska masa	142,09 (bezvodan)
Određivanje	39% – 41% slobodne sirćetne kisjeline i 58% – 60% natrijum-acetata
Osobine	Bijela, higroskopna kristalna masa, mirisa na sirćetnu kisjelinu
Identifikacija	
pH	4,5 – 5,0 (10% vodeni rastvor)
Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Mravlja kisjelina, formijati i druge oksidabilne supstance	Najviše 1000 mg/kg izraženo kao mravlja kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 263 KALCIJUM-ACETAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	200-540-9
Hemijsko ime	Kalcijum-acetat
Hemijska formula	Bezvodan: $C_4H_6O_4Ca$ Monohidrat: $C_4H_6O_4Ca$ x H_2O
Molekulska masa	Bezvodan: 158,17 Monohidrat: 176,18
Određivanje	Najmanje 98% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezvodan: Bijela, higroskopna, voluminozna, kristalna masa, nagorkog ukusa, može da ima slab miris na sirćetnu kisjelinu Monohidrat: iglice, zrnca ili prašak
Identifikacija	
pH	6,0 – 9,0 (10% vodeni rastvor)
Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 11% (155° C do konstantne mase na, za monohidrat)
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,3%
Mravlja kisjelina, formijati i druge oksidabilne supstance	Najviše 1000 mg/kg izraženo kao mravlja kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 270 MLIJEČNA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	Sastoji se od mješavine mliječne kisjeline ($C_3H_6O_3$) i laktata mliječne kisjeline (C6H10O5). Dobija se mliječnom fermentacijom šećera ili sintetski. Mliječna kisjelina je higroskopna i kada se ukoncentriše kuvanjem, kondenzuje se u obliku laktata mliječne kisjeline, koji razblaživanjem i zagrijevanjem hidrolizuje do mliječne kisjeline.
EINCS	200-018-0
Hemijsko ime	Mliječna kisjelina; 2-hidroksipropionska kisjelina; 1-hidroksietan-1-karboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_3H_6O_3$
Molekulska masa	90,08
Određivanje	Najmanje 76,0%
Osobine	Bezbojna ili žućkasta sirupasta tečnost ili čvrsta masa skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na laktat	Pozitivno
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Hlorid	Najviše 0,2%
Sulfat	Najviše 0,25%
Gvožđe	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

Napomena: Ove specifikacije odgovaraju 80% vodenom rastvoru; za razblaženije vodene rastvore izračunati vrijednosti u odnosu na sadržaj mliječne kisjeline u rastvoru

E 280 PROPIONSKA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	201-176-3
Hemijsko ime	Propionska kisjelina; Propanska kisjelina
Hemijska formula	$C_3H_6O_2$
Molekulska masa	74,08
Određivanje	Najmanje 99,5%
Osobine	Bezbojna ili svijetložućkasta, uljasta tečnost slabo oštrog mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	– 22° C
Temperatura destilacije	138,5° C – 142,5° C
Čistoća	
Neisparljiv ostatak	Najviše 0,01% poslije sušenja na 140° C, do konstantne mase
Aldehidi	Najviše 0,1% izraženo kao formaldehid

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 281 NATRIJUM-PROPIONAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	205-290-4
Hemijsko ime	Natrijum-propionat; Natrijum-propanoat
Hemijska formula	$C_3H_5O_2Na$
Molekulska masa	96,06
Određivanje	Najmanje 99% poslije sušenja 2 h na 105° C
Osobine	Bijeli kristalan higroskopan prašak, ili bijeli fin prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na propionat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	7,5 – 10,5 (10% vodenog rastvora)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 4% (105° C, 2 h)
U vodi nerastvorljive supstance	Najviše 0,1%
Gvožđe	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 282 KALCIJUM-PROPIONAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	223-795-8
Hemijsko ime	Kalcijum-propionat
Hemijska formula	$C_6H_{10}O_4Ca$
Molekulska masa	186,22
Određivanje	Najmanje 99,0% poslije sušenja 2 h na 105° C
Osobine	Bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na propionat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
pH	6,0 – 9,0 (10% vodeni rastvor)

Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 4% (105° C, 2 h)
U vodi nerastvorljive supstance	Najviše 0,3%
Gvožđe	Najviše 50 mg/kg
Fluorid	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 283 KALIJUM-PROPIONAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	206-323-5
Hemijsko ime	Kalijum-propionat; Kalijum-propanoat
Hemijska formula	$C_3H_5O_2K$
Molekulska masa	112,17
Određivanje	Najmanje 99,0% poslije sušenja 2 h na 105° C
Osobine	Bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na propionat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 4% (105° C, 2 h)
U vodi nerastvorljive supstance	Najviše 0,1%
Gvožđe	Najviše 30 mg/kg
Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 284 BORNA KISJELINA

Sinonimi	Boratna kisjelina; Ortoborna kisjelina; Borofaks
Definicija	
EINCS	233-139-2
Hemijsko ime	Borna kisjelina
Hemijska formula	H_3BO_3
Molekulska masa	61,84
Određivanje	Najmanje 99,5%

Osobine	Bezbojni providni kristali, bijela zrnca ili prašak, malo mastan na dodir, u prirodi se nalazi kao mineral sasolit.
Identifikacija	
Temperatura topljenja	oko 171° C
Ispitivanje sagorevanja	Gori lijepim zelenim plamenom
pH	3,8 – 4,8 (3,3% vodeni rastvor)
Čistoća	
Peroksidi	Ne razvija se boja sa rastvorom KJ
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 285 NATRIJUM-TETRABORAT (BORAKS)

Sinonimi	Natrijum-borat
Definicija	
EINCS	215-540-4
Hemijsko ime	Natrijum-tetraborat; Natrijum-biborat; Natrijum-piroborat, Bezvodni tetraborat
Hemijska formula	$Na_2B_4O_7$ $Na_2B_4O_7$ x $10H_2O$
Molekulska masa	201,27 (bezvodni) 381,42 (dekahidrat)
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Prašak ili staklaste pločice koje postaju neprovidne kad se izlože vazduhu; sporo rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
Temperatura topljenja	171° C – 175° C uz raspadanje
Čistoća	
Peroksidi	Ne razvija se boja sa rastvorom KJ
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 290 UGLJEN-DIOKSID

Sinonimi	Gas ugljene kisjeline; Suvi led (čvrsto stanje); Anhidrid ugljene kisjeline
Definicija	
EINCS	204-696-9
Hemijsko ime	Ugljen-dioksid
Hemijska formula	CO_2
Molekulska masa	44,01
Određivanje	Najmanje 99% v/v izraženo kao gas
Osobine	Bezbojan gas slabog oštrog mirisa. Komercijalni ugljen-dioksid se transportuje i koristi kao tečnost u kontejnerima pod pritiskom ili u kompresovanim čvrstim komadima kao suvi led. Suvi led obično sadrži dodate supstance kao što su propan-1,2-diol ili biljna ulja kao

	sredstva za vezivanje.
Identifikacija	
Formiranje taloga	Kada prolazi kroz rastvor barijum-hidroksida formira se bijeli talog koji se rastvara uz efervescenciju u razblaženoj sirćetnoj kisjelini
Čistoća	
Kiselost	915 ml gasa propušteno kroz 50 ml sveže prokuvane vode ne smije da pokaže veću kiselost, uz metiloranž, od 50 ml sveže prokuvane vode u koju je dodat 1 ml 0,01 M hlorovodonične kisjeline
Redukujuće supstance, vodonik-sulfid i fosfid	915 ml gasa propušteno kroz amonijačni rastvor srebro-nitrata kome je dodato 3 ml amonijaka ne smije da prouzrokuje zamućenje ili zatamnjenje rastvora.
Ugljen-monoksid	Najviše 10 µl/l
Sadržaj ulja	Najviše 0,1 mg/kg

E 296 JABUČNA KISJELINA

Sinonimi	Pomalna kisjelina
Definicija	
EINCS	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
Hemijsko ime	hidroksibutan-dikarboksilna kisjelina; hidroksićilibarna kisjelina
Hemijska formula	$C_4H_6O_5$
Molekulska masa	134,09
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Bijeli ili skorobijeli kristalan prašak ili zrnca
Identifikacija	
Temperatura topljenja	127° C – 132° C
Ispitivanje na malat	Pozitivno
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Fumarna kisjelina	Najviše 1,0%
Maleinska kisjelina	Najviše 0,05%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 297 FUMARNA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	203-743-0
Hemijsko ime	trans-buten-dikarboksilna kisjelina; trans- 1,2-etilen-dikarboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_4H_4O_4$
Molekulska masa	116,07
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili zrnca

Identifikacija	
Temperatura topljenja	286° C – 302° C (zatvorena kapilara, brzo zagrijevanje)
Ispitivanje na dvogube veze	Pozitivno
Ispitivanje na 1,2-dikarboksilnu kisjelinu	Pozitivno
pH	3,0 – 3,2 (0,05% rastvora na 25° C)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (120° C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Maleinska kisjelina	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 300 ASKORBINSKA KISJELINA, L-ASKORBINSKA KISJELINA

Sinonimi	L-ksilo-askorbinska kisjelina; L(+)-askorbinska kisjelina
Definicija	
EINCS	200-066-2
Hemijsko ime	L-askorbinska kisjelina; askorbinska kisjelina; 2,3-didehidro- L-treo-heksono-1,4-lakton; 3-keto- L-gulofuranolakton
Hemijska formula	$C_6H_8O_6$
Molekulska masa	176,13
Određivanje	Najmanje 99% poslije sušenja 24 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Osobine	Bijeli do svijetložuti, kristali ili prašak, bez mirisa
Temperatura topljenja	189° C -193° C uz raspadanje
Identifikacija	
Ispitivanje na askorbinsku kisjelinu	Pozitivno
pH	2,4-2,8 (2% vodeni rastvor)
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između +20,5° i +21,5° (10% m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,4% (24 h u vakuumu iznad sumporne kisjeline)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 301 NATRIJUM-ASKORBAT

Sinonimi	Natrijum-L-askorbat; Mononatrijumova so L-askorbinske kisjeline
Definicija	

EINCS	205-126-1
Hemijsko ime	Natrijum-askorbat; Natrijum-L-askorbat; 2,3-didehidro- L-treo-heksono-1,4-lakton natrijum-enolat; 3-keto- L-gulofuranolakton natrijum-enolat
Hemijska formula	$C_6H_7O_6Na$
Molekulska masa	198,11
Određivanje	Najmanje 99,0% poslije sušenja 24 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli, kristalan prašak, koji tamni kada se izloži dejstvu svijetlosti, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na askorbat	Pozitivno
Ispitivanjeza natrijum	Pozitivno
pH	6,5 – 8,0 (10% vodeni rastvor)
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između +103° i +106° (10% m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,25% (u vakuumu iznad sumporne kisjeline, 24 h)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 302 KALCIJUM-ASKORBAT

Sinonimi	Kalcijum-askorbat dihidrat
Definicija	
EINCS	227-261-5
Hemijsko ime	Kalcijum-askorbat dihidrat; Kalcijumova so 2,3-didehidro- L-treo-heksono-1,4-laktona dihidrat
Hemijska formula	$C_{12}H_{14}O_{12}Ca \times 2H_2O$
Molekulska masa	426,35
Određivanje	Najmanje 98,0% u odnosu na neisparljivu supstancu
Osobine	Bijeli do svijetlo sivkastožut, kristalan prašak, bez mirisa.
Identifikacija	
Ispitivanje na askorbat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
pH	6,0 – 7,510% vodenog rastvora
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između +95° i +97° (5% m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Isparljive supstance	Najviše 0,3% određeno sušenjem 24 h na sobnoj temperaturi u eksikatoru iznad sumporne kisjeline ili fosfor-pentoksida
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 304 (i) ASKORBILPALMITAT

Sinonimi	L-askorbilpalmitat
Definicija	
EINCS	205-305-4
Hemijsko ime	Askorbilpalmitat; L-askorbilpalmitat; 2,3-didehidro- L-treo-heksono-1,4-lakton-6-palmitat; 6-palmitoil-3-keto- L-gulofuranolakton
Hemijska formula	$C_{22}H_{38}O_7$
Molekulska masa	414,55
Određivanje	Najmanje 98,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli ili žućkastobijeli prašak, mirisa na limun
Identifikacija	
Temperatura topljenja	107° C – 117° C
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između +21° i +24° (5% m/v rastvor u metanolu)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (vakuum sušnica, 56° C – 60° C, 1 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 304 (ii) ASKORBILSTEARAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	246-944-9
Hemijsko ime	Askorbilstearat; L-askorbilstearat; 2,3-didehidro- L-treo-heksono-1,4-lakton-6-stearat; 6-stearoil-3-keto- L-gulofuranolakton
Hemijska formula	$C_{24}H_{42}O_7$
Molekulska masa	442,6
Određivanje	Najmanje 98%
Osobine	bijela ili žućkastobela supstanca, mirisa na limun
Identifikacija	
Temperatura topljenja	oko 116° C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (vakuum sušnica, 56° C – 60° C, 1 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 306 EKSTRAKT BOGAT TOKOFEROLIMA

Sinonimi	
Definicija	Proizvod dobijen vakuum destilacijom vodenom parom jestivih proizvoda biljnih ulja. Sadrži koncentrovane d-α-, d-β-, d-γ- i d-δ-tokoferole
Molekulska masa	430,71 (d-α-tokoferol)
Određivanje	Najmanje 34% ukupnih tokoferola
Osobine	Braonkastocrveno do crveno, bistro viskozno ulje, blagog, karakterističnog mirisa i ukusa. Može da bude primetna slaba separacija voskastih sastojaka u mikrokristalnoj formi.
Identifikacija	
Odgovarajuća gasno hromatografska metoda	
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ najmanje +20°
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu. Miješa se sa etrom
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 307 ALFA-TOKOFEROL

Sinonimi	dl-α-Tokoferol; (all rac)-α-Tokoferol
Definicija	
EINCS	200-412-2
Hemijsko ime	DL-5,7,8-trimetiltokol; DL-2,5,7,8-tetrametil-2-(4′,8′,12′-trimetiltridecil)-6-hromanol
Hemijska formula	$C_{29}H_{50}O_2$
Molekulska masa	430,71
Određivanje	Najmanje 96%
Osobine	Slabožuto do boje ćilibara, bistro viskozno ulje koje oksidiše i tamni na vazduhu ili svijetlosti, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu, miješa se sa etrom
Spektrofotometrija	Maksimum na oko 292 nm u apsolutnom etanolu
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ 0° ± 0,05° (1:10 rastvor u hloroformu)
Čistoća	
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$ 1,503 – 1,507
Specifična apsorbancija u etanolu	$E_{1\%}^{1\ cm}$ (292 nm) 71-76 (0,01 g u 200 ml apsolutnog etanola)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 308 GAMA-TOKOFEROL

Sinonimi	dl-γ-Tokoferol

Definicija	
EINCS	231-523-4
Hemijsko ime	2,7,8-trimetil-2-(4′,8′,12′-trimetiltridecil)-6-hromanol
Hemijska formula	$C_{28}H_{48}O_2$
Molekulska masa	416,69
Određivanje	Najmanje 97%
Osobine	Blijedožuto, bistro viskozno ulje koje oksidiše i tamni na vazduhu ili svijetlosti
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi apsorpcije u apsolutnom etanolu na oko 298 nm i 257 nm
Čistoća	
Specifična apsorbancija u etanolu	$E_{1\%}^{1\ cm}$ (298 nm) 91-97 $E_{1\%}^{1\ cm}$ (257 nm) 5,0 – 8,0
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$ 1,503 – 1,507
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 309 DELTA-TOKOFEROL

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	204-299-0
Hemijsko ime	2,8-dimetil-2-(4′,8′,12′-trimetiltridecil)-6-hromanol
Hemijska formula	$C_{27}H_{46}O_2$
Molekulska masa	402,07
Određivanje	Najmanje 97%
Osobine	Blijedožućkasto ili narandžasto bistro viskozno ulje koje oksidiše i tamni na vazduhu ili svijetlosti
Identifikacija	
Spektrofotometrija	Maksimumi apsorpcije u apsolutnom etanolu na oko 298 nm i 257 nm
Čistoća	
Specifična apsorbancija E1%1 cm u etanolu	$E_{1\%}^{1\ cm}$ (298 nm) 89 – 95 $E_{1\%}^{1\ cm}$ (257 nm) 3,0 – 6,0
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$ 1,500 – 1,504
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 310 PROPILGALAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	204-498-2
Hemijsko ime	Propilgalat; Propil estar galne kisjeline; n-propil estar 3,4,5-trihidroksibenzoeve kisjeline
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}O_5$
Molekulska masa	212,20
Određivanje	Najmanje 98% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do krembijeli prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu, etru i propan-1,2-diolu
Temperatura topljenja	146° C – 150° C poslije sušenja 4 h na 110° C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (110° C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Slobodne kisjeline	Najviše 0,5% (kao galna kisjelina)
Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
Specifična apsorbancija u etanolu	$E_{1\%}^{1\ cm}$ (275 nm) 485-520
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 311 OKTILGALAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	213-853-0
Hemijsko ime	Oktilgalat; Oktil estar galne kisjeline; n-oktil estar 3,4,5-trihidroksibenzoeve kisjeline
Hemijska formula	$C_{15}H_{22}O_5$
Molekulska masa	282,34
Određivanje	Najmanje 98% poslije sušenja 6 h na 90° C
Osobine	Bijeli do krembijeli prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu, etru i propan-1,2-diolu
Temperatura topljenja	99° C – 102° C poslije sušenja 6 h na 90° C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (90° C, 6 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05%
Slobodne kisjeline	Najviše 0,5% (kao galna kisjelina)

Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
Specifična apsorbancija u etanolu	$E_{1\%}^{1\ cm}$ (275 nm) 375 – 390
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 312 DODECILGALAT

Sinonimi	Laurilgalat
Definicija	
EINCS	214-620-6
Hemijsko ime	Dodecilgalat; n-dodecil (ili lauril) estar 3,4,5-trihidroksibenzoeve kisjeline; Dodecil estar galne kisjeline
Hemijska formula	$C_{19}H_{30}O_5$
Molekulska masa	338,45
Određivanje	Najmanje 98,0% poslije sušenja 6 h na 90° C
Osobine	Bijeli do krembijeli prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu i etru
Temperatura topljenja	95° C – 98° C poslije sušenja 6 h na 90°
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (90° C, 6 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05%
Slobodne kisjeline	Najviše 0,5% (kao galna kisjelina)
Hlorovana organska jedinjenja	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
Specifična apsorbancija u etanolu	$E_{1\%}^{1\ cm}$ (275 nm) 300 – 325
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 315 ERITORBINSKA KISJELINA

Sinonimi	Izoaskorbinska kisjelina; D-Araboaskorbinska kisjelina
Definicija	
EINCS	201-928-0
Hemijsko ime	γ-lakton D-eritro-heks-2-enske kisjeline; Izoaskorbinska kisjelina; D-izoaskorbinska kisjelina
Hemijska formula	$C_6H_8O_6$
Molekulska masa	176,13
Određivanje	Najmanje 98% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do slabožuti kristali ili prašak koji postepeno tamni na svijetlosti
Identifikacija	

Temperatura topljenja	164° C – 172° C uz raspadanje
Ispitivanje na askorbinsku kisjelinu/bojena reakcija	Pozitivno
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{25}$ 10% (m/v) vodeni rastvor od -16,5° do -18,0°
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,4% poslije sušenja 3 h pod sniženim pritiskom iznad silika gela
Sulfatni ostatak	Najviše 0,3%
Oksalat	U 1 g/10 ml vodeni rastvor doda se 2 kapi glacijalne sirćetne kisjeline i 5 ml 10% rastvora kalcijum-acetata. Rastvor treba da ostane bistar.
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 316 NATRIJUM-ERITORBAT

Sinonimi	Natrijum-izoaskorbat
Definicija	
EINCS	228-973-9
Hemijsko ime	Natrijum-izoaskorbat; Natrijum-D-izoaskorbinska kisjelina;Natrijumova so 2,3-didehidro-D-eritro-heksono-1,4-lakton;3-keto-D-gulofuranolakton-natrijum-enolat monohidrat
Hemijska formula	$C_6H_7O_6Na \times H_2O$
Molekulska masa	216,13
Određivanje	Najmanje 98,0% poslije sušenja 24 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline, izraženo kao monohidrat
Osobine	Bijela kristalna masa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na askorbinsku kisjelinu/bojena reakcija	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	5,5-8,0 (10% vodeni rastvor)
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{25}$ 10% (m/v) vodeni rastvor od +95° do +98°
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,25% poslije sušenja 24 h u vakuum eksikatoru iznad sumporne kisjeline
Oksalat	U 1 g/10 ml vodeni rastvor doda se 2 kapi glacijalne sirćetne kisjeline i 5 ml 10% rastvora kalcijum-acetata. Rastvor treba da ostane bistar.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 319 TERCIJARNI-BUTILHIDROHINON (TBHQ)

Sinonimi	Natrijum-izoaskorbat
Definicija	TBHQ
EINCS	217-752-2

Hemijsko ime	Terc-butil-1,4-benzendiol; 2-(1,1-Dimetiletil)-1,4-benzendiol
Hemijska formula	$C_{10}H_{14}O_2$
Molekulska masa	166,22
Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	Bijela kristalna masa karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja	Najmanje 126,5^{o}C
Fenoli	Rastvori se oko 5 mg uzorka u 10 ml metanola i doda 10,5 ml rastvora dimetilamina (1 u 4). Nastaje crvena do ružičasta boja.
Čistoća	
Терцијарни-butil-p-benzohinon	Najviše 0,2%
2,5-di-tercijarni-butil hidrohinon	Najviše 0,2%
Hidroksihinon	Najviše 0,1%
Toluen	Najviše 25 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 320 BUTILHIDROKSIANIZOL (BHA)

Sinonimi	BHA
Definicija	
Hemijsko ime	3-terc-butil-4-hidroksianizol; Mješavina 2-terc-butil-4-hidroksianizola i 3-terc-butil-4-hidroksianizola
EINCS	246-563-8
Hemijska formula	$C_{11}H_{16}O_2$
Molekulska masa	180,25
Određivanje	Najmanje 98,5% $C_{11}H_{16}O_2$ i najmanje 85,0% 3-terc-butil-4-hidroksianizol izomera
Osobine	Bijele ili slabožute ljuspice ili voskasta masa slabog aromatičnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja	48^{o}C – 63^{o}C
Bojena reakcija	Pozitivno ispitivanje na fenolne grupe
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05% poslije sprašivanja na 800±25^{o}C
Fenolne nečistoće	Najviše 0,5%
Specifična apsorbancija	$E^{1\%}_{1\ cm}$ (290 nm)190-210 $E^{1\%}_{1\ cm}$ (228 nm)326-345
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 321 BUTILHIDROKSITOLUEN (BHT)

Sinonimi	BHT
Definicija	
EINCS	204-881-4
Hemijsko ime	2,6-diterc-butil-p-krezol; 4-metil-2,6-diterc-butilfenol
Hemijska formula	$C_{15}H_{24}O$
Molekulska masa	220,36
Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	bijeli kristali ili ljuspice, bez mirisa ili karakterističnog slabog aromatičnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i propan-1,2-diolu, rastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja	70°C
Spektrofotometrija	Maksimum apsorpcije na 278 nm u opsegu 230 nm–320 nm u 1 u 100 000 rastvoru u bezvodnom etanolu (kiveta od 2 cm)
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,005%
Fenolne nečistoće	Najviše 0,5%
Specifična apsorbancija	$E^{1\%}_{1\ cm}$ (278 nm) 81 - 88
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 322 LECITINI

Sinonimi	Fosfatidi; Fosfolipidi
Definicija	Lecitini su mješavine frakcija fosfatida dobijene fizičkim postupcima iz životinjskih ili biljnih namirnica, uključujući i hidrolizovane proizvode dobijene korišćenjem odgovarajućih neškodljivih enzima. Finalni proizvod ne smije da pokazuje znake rezidualne enzimske aktivnosti. Lecitini mogu da budu malo izbijeljeni vodonik-peroksidom u vodenoj sredini pri čemu oksidacija ne smije hemijski da modifikuje lecitinske fosfatide
EINCS	232-307-2
Određivanje	Lecitini: najmanje 60,0% supstanci nerastvorljivih u acetonu Hidrolizovani lecitini: najmanje 56,0% supstanci nerastvorljivih u acetonu
Osobine	Lecitini: braon tečnost, viskozna polučvrsta masa ili prašak Hidrolizovani lecitini: svijetlobraon do braon tečnost ili pasta
Identifikacija	
Ispitivanje na holin	Pozitivno
Ispitivanje na fosfor	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na hidroli-zovan lecitin	Doda se polako 50 ml uzorka u 500 ml vode (30°C - 35°C) uz konstantno miješanje. Hidrolizovan lecitin formira homogenu emulziju. Nehidrolizovan lecitin formira izdvojenu masu od oko 50 g.
Čistoća	

Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (105^{o} C, 1 h)
Supstance nerastvorljive u toluene	Najviše 0,3%
Kisjelinski broj	Lecitini: Najviše 35 mg Hidrolizovani lecitini: Najviše 45 kalijum-hidroksida/g
Peroksidni broj	Najviše 10
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 325 NATRIJUM-LAKTAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	200-722-0
Hemijsko ime	Natrijum-laktat; Natrijum-2-hidroksipropionat
Hemijska formula	$C_3H_5O_3Na$
Molekulska masa	112,06 (bezvodni)
Određivanje	57,0% - 66,0%
Osobine	Bezbojna providna tečnost, bez mirisa ili slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na laktat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	6,5–7,5 (20% vodeni rastvor)
Čistoća	
Kiselost	Najviše 0,5% poslije sušenja (kao mliječna kisjelina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Redukujuće supstance	Ne redukuje Fehling-ov rastvor

Napomena: Ove specifikacije se odnose na 60% vodeni rastvor

E 326 KALIJUM-LAKTAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	213-631-3
Hemijsko ime	Kalijum-laktat; Kalijum-2-hidroksipropanoat
Hemijska formula	$C_3H_5O_3K$
Molekulska masa	128,17 (bezvodni)
Određivanje	57,0% - 66,0%
Osobine	Slabo viskozna, bistra tečnost, bez mirisa ili slabog, karakterističnog mirisa

Identifikacija	
Žarenje	Pepeo dobijen žarenjem rastvora je alkalan i efervescira kada se doda kisjelina.
Bojena reakcija	Prelije se 2 ml preko 5 ml 1/100 rastvora katehola u sumpornoj kisjelini. Nastaje tamnocrvena boja na dodirnoj površini.
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na laktat	Pozitivno
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kiselost	Rastvor 1 g u 20 ml vode titrira se 0,1 M natrijum-hidroksidom uz fenolftalein TP. Ne troši se više od 0,2 ml.
Redukujuće supstance	Ne redukuje Fehling-ov rastvor

Napomena: Ove specifikacije se odnose na 60% vodeni rastvor

E 327 KALCIJUM-LAKTAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	212-406-7
Hemijsko ime	Kalcijum-dilaktat; Kalcijum-dilaktat hidrat; Kalcijumova so 2-hidroksipropionske kisjeline
Hemijska formula	$(C_3H_5O_2)_2Ca$ x nH_2O (n=0–5)
Molekulska masa	218,22 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 98% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bjeli kristalan prašak ili zrnca, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na laktat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Pastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi, gotovo nerastvorljiv u etanolu
pH	6,0 – 8,0 (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem određen sušenjem 4 h na 120°C	bezvodni: Najviše 3,0% monohidrat: Najviše 8,0% trihidrat: Najviše 20,0% pentahidrat: Najviše 27,0%
Kiselost	Najviše 0,5% u odnosu na osušenu supstancu izraženo kao mliječna kisjelina
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kiselost	Rastvor 1 g u 20 ml vode titrira se 0,1 M natrijum-hidroksidom uz fenolftalein TP. Ne troši se više od 0,2 ml.
Redukujuće supstance	Ne redukuje Fehling-ov rastvor

E 330 LIMUNSKA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	Limunska kisjelina se proizvodi iz soka limuna ili grejpfruta fermentacijom rastvora ugljenih hidrata ili drugog pogodnog medijuma korišćenjem *Candida spp.* ili netoksogenih sojeva *Aspergillus niger*
EINCS	201-069-1
Hemijsko ime	Limunska kisjelina; 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilna kisjelina; β-hidroksi-trikarboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_6H_8O_7$(bezvodna) $C_6H_8O_7 \times H_2O$ (monohidrat)
Molekulska masa	192,13 (bezvodna) 210,15 (monohidrat)
Određivanje	Najmanje 99,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijela ili bezbojna kristala supstanca, bez mirisa, jako kiselog ukusa. Monohidrat eflorescira na suvom vazduhu
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiva u vodi, rastvorljiva u etanolu, umjereno rastvorljiva u etru
Čistoća	
Sadržaj vode	Bezvodna: najviše 0,5% Monohidrat: najviše 8,8% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,05% poslije žarenja na $800^{o}C \pm 25^{o}C$
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Supstance koje lako karbonizuju	Zagrije se 1 g sprašenog uzorka sa 10 ml najmanje 98% sumporne kisjeline 1 h u vodenom kupatilu na $90^{o}C$ u mraku. Razvija se svijetlobraon boja koja nije tamnija od boje poredbenog rastvora K.

E 331 (ii) DINATRIJUM-CITRAT

Sinonimi	Dvobazni natrijum-citrat
Definicija	
EINCS	205-623-3
Hemijsko ime	Dinatrijum-citrat; Dinatrijumova so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Dinatrijumova so limunske kisjeline sa 1,5 molekulom vode
Hemijska formula	$C_6H_6O_7Na_2 \times 1{,}5H_2O$
Molekulska masa	263,11
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili bezbojni kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 13,0% ($180^{o}C$, 4 h)

Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
pH	4,9 – 5,2 (1% vodeni rastvor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 331 (iii) TRINATRIJUM-CITRAT

Sinonimi	Trobazni natrijum-citrat
Definicija	
EINCS	200-675-3
Hemijsko ime	Trinatrijum-citrat; Trinatrijumova so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Trinatrijumova so limunske kisjeline bezvodna, dihirat ili pentahidrat
Hemijska formula	Bezvodni: $C_6H_5O_7Na_3$ Hidratisan: $C_6H_5O_7Na_3$ x nH_2O (n=2 ili 5)
Molekulska masa	258,07 (bezvodni) 294,10 (hidratisan n=2) 348,16 (hidratisan n=5)
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili bezbojni kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	7,5 – 9,0 (5% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 1,0% (180^o C, 18 h) Dihidrat: 10,0-13,5% (180^o C, 18 h) Pentahidrat: najviše 30,3% (180^o C, 4 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 332 (i) MONOKALIJUM-CITRAT

Sinonimi	Monobazni kalijum-citrat
Definicija	
EINCS	212-753-4
Hemijsko ime	Monokalijum-citrat; Monokalijumova so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Bezvodna kalijumova so limunske kisjeline
Hemijska formula	$C_6H_7O_7K$
Molekulska masa	230,21
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, higroskopan, zrnast prašak ili providni kristali

Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	3,5 – 3,8 (1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 1,0% (180° C, 18 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 332 (ii) TRIKALIJUM-CITRAT

Sinonimi	Trobazni kalijum-citrat
Definicija	
EINCS	212-755-5
Hemijsko ime	Trikalijum-citrat; Trikalijumova so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Trikalijumova so limunske kisjeline monohidrat
Hemijska formula	$C_6H_5O_7K_3$
Molekulska masa	324,42
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, higroskopan, zrnast prašak ili providni kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	7,5 – 9,0 (1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 6,0% (180° C, 18 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 333 (i) MONOKALCIJUM-CITRAT

Sinonimi	Monobazni kalcijum-citrat
Definicija	
EINCS	212-755-5
Hemijsko ime	Monokalcijum-citrat; Monokalcijumova so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Monokalcijumova so limunske kisjeline monohidrat
Hemijska formula	$(C_6H_7O_7)_2Ca \times H_2O$

Molekulska masa	440,32
Određivanje	Najmanje 97,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, fin prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
pH	3,2 – 3,5 (1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 7,0% (180° C, 18 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Aluminijum	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dadaje u hranu za odočad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za svu drugu upotrebu osim za hranu za odočad i malu djecu)
Karbonati	1 g rastvoren u 10 ml 2 M hlorovodonične kisjeline može da oslobodi najviše nekoliko izolovanih mjehurića

E 333 (ii) DIKALCIJUM-CITRAT

Sinonimi	Dvobazni kalcijum-citrat
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Dikalcijum-citrat; Dikalcijumova so 2-hidroksi1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Dikalcijumova so limunske kisjeline trihidrat
Hemijska formula	$(C_6H_7O_7)_2Ca_2$ x $3H_2O$
Molekulska masa	530,42
Određivanje	Najmanje 97,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, fin prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 20,0% (180° C, 18 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

Aluminijum	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dadaje u hranu za odočad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za svu drugu upotrebu osim za hranu za odočad i malu djecu)
Karbonati	1 g rastvoren u 10 ml 2 M hlorovodonične kisjeline može da oslobodi najviše nekoliko izolovanih mjehurića

E 333 (iii) TRIKALCIJUM-CITRAT

Sinonimi	Trobazni kalcijum-citrat
Definicija	
EINCS	212-391-7
Hemijsko ime	Trikalcijum-citrat; Trikalcijumova so 2-hidroksi1,2,3-propantrikarboksilne kisjeline; Trikalcijumova so limunske kisjeline tetrahidrat
Hemijska formula	$(C_6H_6O_7)_2Ca_3$ x $4H_2O$
Molekulska masa	570,51
Određivanje	Najmanje 97,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, fin prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 14,0% (180^o C, 18 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Aluminijum	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dadaje u hranu za odočad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za svu drugu upotrebu osim za hranu za odočad i malu djecu)
Karbonati	1 g rastvoren u 10 ml 2 M hlorovodonične kisjeline može da oslobodi najviše nekoliko izolovanih mjehurića

E 334 (D+)-VINSKA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	L-vinska kisjelina; L-2,3-dihidroksibutandikarboksilna kisjelina; d-α,β-dihidroksićilibarna kisjelina
EINCS	201-766-0
Hemijska formula	$C_4H_6O_6$
Molekulska masa	150,09
Određivanje	Najmanje 99,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni, providni kristali ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Temperatura topljenja	168^o C – 170^o C

Ispitivanje na tartarat	Pozitivno
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +11,5° C do +13,5° C (20% m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 0,5% (3 h iznad fosfor-pentoksida)
Sulfatni ostatak	Najviše 1 000 mg/kg (poslije žarenja na 800° C±25° C)
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja

E 334 (i) MONONATRIJUM-TARTARAT

Sinonimi	Mononatrijumova so L-(+)-vinske kisjeline
Definicija	
Hemijsko ime	Mononatrijumova so L-2,3-dihidroksibutandikarboksilne kisjeline; Mononatrijumova so L-(+)-vinske kisjeline monohidrat
EINCS	
Hemijska formula	$C_4H_5O_6Na \times H_2O$
Molekulska masa	194,05
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni, providni kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na tartarat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 10% (105° C, 4 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 336 (i) MONOKALIJUM-TARTARAT

Sinonimi	Monobazni kalijum-tartarat
Definicija	
EINCS	212-773-3
Hemijsko ime	Bezvodna monokalijumova so L-(+)-vinske kisjeline; Monokalijumova so L-2,3-dihidroksibutandikarboksilne kisjeline
Hemijska formula	$C_4H_5O_6K$
Molekulska masa	118,16
Određivanje	Najmanje 98% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan ili zrnast prašak
Identifikacija	

Ispitivanje na tartarat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Temperatura topljenja	230° C
pH	3,4 (1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 1,0% (150° C, 4 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 336 (ii) DIKALIJUM-TARTARAT

Sinonimi	Dvobazni kalijum-tartarat
Definicija	
EINCS	213-067-8
Hemijsko ime	Dikalijumova so L-2,3-dihidroksibutandikarboksilne kisjeline; Dikalijumova so L-(+)-vinske kisjeline hemihidrat
Hemijska formula	$C_4H_4O_6K_2$ x ½H_2O
Molekulska masa	235,2
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan ili zrnast prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na tartarat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	7,0 – 9,0 (1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	najviše 4,0% (150° C, 4 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 337 KALIJUM-NATRIJUM-TARTARAT

Sinonimi	Kalijum-natrijum-L-(+)-tartarat; Rochelle-ova so; Seignette-ova so
Definicija	
EINCS	206-156-8
Hemijsko ime	Kalijumova natrijumova so L-2,3-dihidroksibutandikarboksilne kisjeline; Kalijum-natrijum-L-(+)-tartarat
Hemijska formula	$C_4H_4O_6KNa$ x 4H_2O

Molekulska masa	282,23
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na tartarat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Rastvorljivost	1 g je rastvoljiv u 1 ml vode, nerastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja	70^{o} C – 80^{o} C
pH	6,5 – 8,5 (1% vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	21%-26% (150^{o} C, 3 h)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kisjelina, poslije sušenja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 338 FOSFORNA KISJELINA

Sinonimi	Ortofosforna kisjelina; Monofosforna kisjelina
Definicija	
EINCS	231-633-2
Hemijsko ime	Fosforna kisjelina
Hemijska formula	N_3PO_4
Molekulska masa	98,0
Određivanje	Komercijalno dostupna u vodenom rastvoru u koncentraciji od 67,0% - 85,7%
Osobine	Bistra, bezbojna, viskozna tečnost
Identifikacija	
Ispitivanje na kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Čistoća	
Isparljive kisjeline	Najviše 10 mg/kg (kao sirćetna kisjelina)
Hloridi	Najviše 200 mg/kg (izraženo kao hlor)
Nitrati	Najviše 5 mg/kg (kao $NaNO_3$)
Sulfati	Najviše 1500 mg/kg (kao $CaSO_4$)
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg

Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 75% vodeni rastvor

E 339 (i) MONONATRIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Mononatrijum-monofosfat; Kisjeli mononatrijum-monofosfat; Mononatrijum-ortofosfat; Monobazni natrijum-fosfat; Natrijum-dihidrogen-monofosfat
Definicija	
EINCS	231-449-2
Hemijsko ime	Natrijum-dihidrogenmonofosfat
Hemijska formula	NaN_2PO_4 x nH_2O, n=0, 1 ili 2
Molekulska masa	Bezvodni: 119,98 Monohidrat: 138,00 Dihidrat: 156,01
Određivanje	Najmanje 97,0% NaN_2PO_4 poslije sušenja 1 h na 60° C, onda 4 h na 105° C
Osobine	Bistar, bezbojan, slabo rastapajući prašak, kristali ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu i etru
pH	4,1 – 5,0 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	bezvodni: najviše 2,0%, monohidrat: najviše 15,0%, dihidrat: najviše 25,0% poslije sušenja 1 h na 60° C, a onda 4 h na 105° C
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 339 (ii) DINATRIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Dinatrijum-monofosfat; Sekundarni natrijum-fosfat; Dinatrijum-ortofosfat
Definicija	
EINCS	231-448-7
Hemijsko ime	Dinatrijum-hidrogenmonofosfat; Dinatrijum-hidrogenortofosfat
Hemijska formula	Na_2NPO_4 x nH_2O, n=0, 2, 7 ili 12
Molekulska masa	141,98 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 98,0% Na_2NPO_4 poslije sušenja 3 h na 40° C, onda 5 h na 105° C Sadržaj P_2O_5: 49,0% – 51,0% u odnosu na bezvodnu supstancu

Osobine	Bezvodni: bijeli, kristalan prašak, bez mirisa Dihidrat: bijela, kristali, bez mirisa Heptahidrat: bijeli eflorescentni kristali ili zrnast prašak, bez mirisa Dodekahidrat: bijeli eflorescentan prašak ili kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	8,4 – 9,6 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 5,0%, dihidrat: najviše 22,0%, heptahidrat: najviše 50,0%, dodekahidrat: najviše 61% poslije sušenja 3 h na 40° C, a onda 5 h na 105° C
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 339 (iii) TRINATRIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Natrijum-fosfat; Trobazni natrijum-fosfat; Trinatrijum-ortofosfat
Definicija	
EINCS	231-509-8
Hemijsko ime	Trinatrijum-monofosfat; Trinatrijum-fosfat; Trinatrijum-ortofosfat
Hemijska formula	Bezvodni: Na_3PO_4 Hidratisani: $Na_3PO_4 \times nH_2O$ (n = 1/2, 1, 6, 8 ili 12)
Molekulska masa	163,94 (bezvodni)
Određivanje	Bezvodni i hidratisane forme, izuzev dodekahidrata sadrže najmanje 97,0% Na_3PO_4 u odnosu na osušenu supstancu. Dodekahidrat sadrži najmanje 92,0% Na_3PO_4 u odnosu na izžarenu supstancu. Sadržaj P_2O_5 : 40,5% - 43,5% (izraženo na bezvodnu supstancu)
Osobine	Bijeli kristali, zrnca ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	11,5 – 12,5 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Bezvodni: najviše 2,0%, monohidrat: najviše 11,0%, dodekahidrat: 45,0% - 58,0% poslije sušenja 2 h na 120° C, a onda žarenja 30 min na oko 800° C

Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 340 (i) MONOKALIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Monobazni kalijum-fosfat; Monokalijum-monofosfat; Mono kalijum-ortofosfat
Definicija	
EINCS	231-913-4
Hemijsko ime	Kalijum-dihidrogen fosfat; Monokalijum-dihidrogen ortofosfat; Monokalijum-dihidrogen monofosfat
Hemijska formula	KN_2PO_4
Molekulska masa	136,09
Određivanje	Najmanje 98,0% poslije sušenja 4 h na 105° C Sadržaj P_2O_5: 51,0% - 53,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali, bijeli zrnast ili kristalan, higroskopan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	4,2 – 4,8 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (105° C, 4 h)
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 340 (ii) DIKALIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Dikalijum-monofosfat; Sekundarni kalijum-fosfat; Dikalijum-ortofosfat; Dvobazni kalijum-fosfat
Definicija	
EINCS	231-534-5
Hemijsko ime	Dikalijum-hidrogenmonofosfat; Dikalijum-hidrogenfosfat; Dikalijum-hidrogenortofosfat
Hemijska formula	K_2NPO_4
Molekulska masa	174,18
Određivanje	Najmanje 98,0% poslije sušenja 4 h na 105° C

	Sadržaj P_2O_5: 40,3% - 41,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojan ili bijeli zrnast prašak, kristali ili masa; rastapajuća supstanca
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	8,7– 9,4 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (105° C, 4 h)
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 340 (iii) TRIKALIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Trobazni kalijum-fosfat; Trikalijum-ortofosfat
Definicija	
EINCS	231-907-1
Hemijsko ime	Trikalijum-monofosfat; Trikalijum-fosfat; Trikalijum-ortofosfat
Hemijska formula	Bezvodni: K_3RO_4 Hidratisan: K_3RO_4 x nH_2O (n = 1 ili 3)
Molekulska masa	212,27 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 97% u odnosu na izžarenu supstancu Sadržaj P_2O_5: 30,5% - 33,0% u odnosu na izžarenusupstancu
Osobine	Bezbojni ili beli higroskopni kristali ili zrnca, bez mirisa.
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	11,5– 12,3 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Bezvodni najviše 3,0%; hidratisani najviše 23,0% određeno sušenjem 1 h na 105° C, a onda žarenjem 30 min na oko 800° C±25° C
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Fluoridi	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg

Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 341 (i) MONOKALCIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Monobazni kalcijum-fosfat; Monokalcijum-ortofosfat
Definicija	
EINCS	231-837-1
Hemijsko ime	Kalcijum-dihidrogenfosfat
Hemijska formula	$Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ili 1
Molekulska masa	234,05 (bezvodni) 252,08 (monohidrat)
Određivanje	Najmanje 95% u odnosu na osušenu supstancu Sadržaj P_2O_5: 55,5% - 61,1% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Zrnast prašak ili bijeli, rastapajući kristali ili granule.
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Sadržaj CaO	Bezvodni: 23,0% - 27,5% Monohidrat: 19,0% - 24,8%
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 14,0% (105° C, 4 h) Monohidrat: najviše 17,5% (60° C, 1 h, a onda 105° C, 4 h)
Gubitak žarenjem	Bezvodni: najviše 17,5% poslije žarenja 30 min na 800° C ± 25° C Monohidrat: najviše 25,0% određeno sušenjem 1 h na 105 ° C, a onda žarenjem 30 min na oko 800 ° C ± 25 ° C
Fluoridi	Najviše 30 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 341 (ii) DIKALCIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Dvobazni kalcijum-fosfat; Dikalcijum-ortofosfat
Definicija	
EINCS	231-826-1
Hemijsko ime	Kalcijum-monohidrogenfosfat; Kalcijum-hidrogenortofosfat; Sekundarni kalcijum-fosfat
Hemijska formula	$CaHPO_4 \times nH2O$, n = 0 ili 2
Molekulska masa	136,06 (bezvodni) 172,09 (dihidrat)
Određivanje	98,0% - 102,0% (200°C, 3 h) Sadržaj P_2O_5: 50,0% - 52,5% (bezvodni)
Osobine	Bijeli kristali ili zrnca, zrnast prašak ili prašak

Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 8,5% (bezvodni), najviše 26,5% (dihidrat) žarenjem 30 min na oko 800^{o} C ± 25^{o} C
Fluorid	Najviše 50 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 341 (iii) TRIKALCIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Kalcijum-fosfat, trobazni; Kalcijum-ortofosfat; Pentakalcijum-hidroksimonofosfat; Kalcijum-hidroksiapatit
Definicija	Sastoji se od različitih mješavina kalcijum-fosfata dobijenih neutralizacijom fosforne kisjeline kalcijum-hidroksidom koje imaju aproksimativan sastav: $10Ca \times 3P_2O_5 \times H_2O$
Hemijsko ime	Kalcijum-monohidrogenfosfat; Kalcijum-hidrogenortofosfat; Sekundarni kalcijum-fosfat
EINCS	235-330-6 (Pentakalcijum-hidroksimonofosfat) 231-840-8 (Kalcijum-ortofosfat)
Hemijska formula	$Ca_5(PO_4)_3 \times H_2O$ ili $Ca_3(PO_4)_2$
Molekulska masa	502 ili 310
Određivanje	Najmanje 90% u odnosu na izžarenu supstancu Sadržaj P_2O_5: 38,5% - 48,0% (bezvodni)
Osobine	Bijeli prašak, bez mirisa, stabilan na vazduhu
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu, umjereno rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj i azotnoj kisjelini
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 8% žarenjem 0,5 h na oko 800^{o} C ± 25^{o} C
Fluorid	Najviše 50 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 343 (i) MONOMAGNEZIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Magnezijum-dihidrogenfosfat; Monobazni magnezijum-fosfat; Monomagnezijum-ortofosfat

Definicija	
EINCS	236-004-6
Hemijsko ime	Magnezijum-dihidrogenmonofosfat
Hemijska formula	$Mg(H_2RO_4)_2$ x nH_2O (n = 0 - 4)
Molekulska masa	218,30 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 51,0% poslije žarenja na oko 800° C ± 25° C 30 minuta izračunato kao P_2O_5 u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bijeli kristalan prašak slabo rastvorljiv u vodi, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Sadržaj MgO	Najmanje 21,5% poslije žarenja ili u odnosu na bezvodnu supstancu (105° C, 4 h)
Čistoća	
Fluorid	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 343 (ii) DIMAGNEZIJUM-FOSFAT

Sinonimi	Magnezijum-hidrogenfosfat; Dvobazni magnezijum-fosfat; Dimagnezijum-ortofosfat; Sekundarni magnezijum-fosfat
Definicija	
EINCS	231-823-5
Hemijsko ime	Dimagnezijum-monohidrogenmonofosfat
Hemijska formula	$MgHPO_4$ x nH_2O (n = 0 – 3)
Molekulska masa	120,30 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 96% poslije žarenja (800° C ± 25° C, 30 min)
Osobine	Bijeli kristalan prašak, bez mirisa, slabo rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Sadržaj MgO	Najmanje 33% u odnosu na bezvodnu supstancu (105° C, 4 h)
Čistoća	
Fluorid	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 350 (i) NATRIJUM-MALAT

Sinonimi	Natrijumova so jabučne kisjeline
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Dinatrijum-DL-malat; Dinatrijumova so hidroksibutan-dikarboksilne kisjeline
Hemijska formula	Hemihidrat: $C_4N_4O_5Na_2$ x ½H_2O Trihidrat: $C_4N_4O_5Na_2$ x 3H_2O
Molekulska masa	Hemihidrat: 187,05 Trihidrat: 232,10
Određivanje	Najmanje 96% poslije žarenja (800^o C ± 25^o C, 30 min)
Osobine	Bijeli kristalan prašak ili grudve
Identifikacija	
Ispitivanja na 1,2-di-karboksilnu kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Formiranje azo boje	Pozitivno
Rastvorljivost	Dobro rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Hemihidrat: Najviše 7% (130^o C, 4 h) Trihidrat: 20,5% - 23,5% (130^o C, 4 h)
Alkalitet	Najviše 0,2% Na_2CO_3
Fumarna kisjelina	Najviše 1,0%
Maleinska kisjelina	Najviše 0,05%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 350 (ii) NATRIJUM-HIDROGENMALAT

Sinonimi	Mononatrijumova so DL-jabučne kisjeline
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Mononatrijum-DL-malat; Mononatrijum 2-DL-hidroksisukcinat
Hemijska formula	$C_4N_5O_5Na$
Molekulska masa	156,07
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno

Formiranje azo boje	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (110° C, 3 h)
Fumarna kisjelina	Najviše 1,0%
Maleinska kisjelina	Najviše 0,05%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 351 KALIJUM-MALAT

Sinonimi	Kalijumova so jabučne kisjeline
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Dikalijum-DL-malat, Dikalijumova so hidroksibutandikarboksilne kisjeline
Hemijska formula	$C_4N_4O_5K_2$
Molekulska masa	210,27
Određivanje	Najmanje 59,5%
Osobine	Bezbojan ili gotovo bezbojan vodeni rastvor
Identifikacija	
Ispitivanje na 1,2-di-karboksilnu kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Formiranje azo boje	Pozitivno
Čistoća	
Alkalitet	Najviše 0,2% Na_2CO_3
Fumarna kisjelina	Najviše 1,0%
Maleinska kisjelina	Najviše 0,05%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 352 (i) KALCIJUM-MALAT

Sinonimi	Kalcijumova so jabučne kisjeline
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Kalcijum-DL-malat, kalcijum-α-hidroksisukcinat, kalcijumova so hidroksibutandikarboksilne kisjeline
Hemijska formula	$C_4N_5O_5Ca$
Molekulska masa	172,14
Određivanje	Najmanje 97,5% u odnosu na bezvodnu supstancu

Osobine	Bijeli prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na malat	Pozitivno
Ispitivanje na 1,2-di-karboksilnu kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Formiranje azo boje	Pozitivno
Rastvorljivost	Teško rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (100^{o} C, 3 h)
Alkalitet	Najviše 0,2% $CaCO_3$
Fumarna kisjelina	Najviše 1,0%
Maleinska kisjelina	Najviše 0,05%
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 352 (ii) KALCIJUM-HIDROGENMALAT

Sinonimi	Monokalcijumova so DL-jabučne kisjeline
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Monokalcijum-DL-malat, monokalcijum-2-DL-hidroksisukcinat
Hemijska formula	$(C_4N_5O_5)_2Ca$
Molekulska masa	304,20
Određivanje	Najmanje 97,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na 1,2-di-karboksilnu kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Formiranje azo boje	Pozitivno
Rastvorljivost	Teško rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2% (110^{o} C, 3 h)
Maleinska kisjelina	Najviše 0,05%
Fumarna kisjelina	Najviše 1,0%
Fluorid	Najviše 30 mg/kg

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 353 METAVINSKA KISJELINA

Sinonimi	Divinska kisjelina
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Metavinska kisjelina
Hemijska formula	$C_4H_6O_6$
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 99,5%
Osobine	Bijeli ili žućkasti kristali ili prašak, lako topljiv, slabog mirisa na karamel
Ispitivanje na identifikaciju	U epruvetu sa 1–10 mg uzorka, doda se 2 ml sumporne kisjeline i 2 kapi rastvora sulfo-rezorcinol reagensa (2 g rezorcinola/100 ml vode +0,5 ml sumporne kisjeline) i zagrijava do 150^o C. Razvija se intenzivna ljubičasta boja.
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 354 KALCIJUM-TARTARAT

Sinonimi	L-kalcijum-tartarat
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Kalcijum-L(+)-2,3-dihidroksibutandioat dihidrat
Hemijska formula	$C_4N_4O_6Ca$ x $2H_2O$
Molekulska masa	224,18
Određivanje	Najmanje 98,0%
Osobine	Bijeli ili bjeličast fini kristalan prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi i dietiletru, umjereno rastvorljiv u alkoholu, rastvorljiv u kisjelinama
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ +7,0 do +7,4 (0,1% u 1 M HCl)
pH	pH Između 6,0 i 9,0 (5% suspenzija)
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 355 ADIPINSKA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	204-673-3
Hemijsko ime	Heksandionska kisjelina; 1,4-butandikarboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_6N_{10}O_4$
Molekulska masa	146,14
Određivanje	Najmanje 99,6%
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	151,5° C –154,0° C
Rastvorljivost	Teško rastvorljiva u vodi, lako rastvorljiva u etanolu
Čistoća	
Voda	Najviše 0,2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 355 NATRIJUM-ADIPAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	231-293-5
Hemijsko ime	Natrijum-adipat
Hemijska formula	$C_6N_8Na_2O_4$
Molekulska masa	190,11
Određivanje	Najmanje 99,0% (na bezvodnu supstancu)
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	151° C –152° C (za adipinsku kisjelinu)
Rastvorljivost	Oko 50 g/100 ml vode (20° C)
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 357 KALIJUM-ADIPAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	242-838-1
Hemijsko ime	Kalijum-adipat
Hemijska formula	$C_6 N_8K_2O_4$
Molekulska masa	222,32
Određivanje	Najmanje 99,0% (na bezvodnu supstancu)
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	151° C –152° C (za adipinsku kisjelinu)
Rastvorljivost	Oko 60 g/100 ml vode (20° C)
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 363 ĆILIBARNA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	203-740-4
Hemijsko ime	Butandikarboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_4N_6O_4$
Molekulska masa	118,09
Određivanje	Najmanje 99,0% (na bezvodnu supstancu)
Osobine	Bezbojni ili bijeli kristali, bez mirisa
Identifikacija	
Temperatura topljenja	185,0° C –190,0° C
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 380 TRIAMONIJUM-CITRAT

Sinonimi	Trobazni amonijum-citrat
Definicija	
EINCS	222-394-5

Hemijsko ime	Triamonijum so 2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilna kisjelina
Hemijska formula	$C_6N_{17}O_7N_3$
Molekulska masa	243,22
Određivanje	Najmanje 97,0%
Osobine	Bezbojni do sivobijeli kristali ili prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na amonijum	Pozitivno
Ispitivanje na citrat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Oksalat	Najviše 0,04% (kao oksalna kisjelina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 385 KALCIJUM-DINATRIJUM-ETILENDIAMINTETRAACETAT

Sinonimi	Kalcijum-dinatrijum-EDTA; Kalcijum-dinatrijumedetat
Definicija	
EINCS	200-529-9
Hemijsko ime	Kalcijum-dinatrijum-etilediamintetraacetat
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}O_8CaN_2Na_2$ x $2H_2O$
Molekulska masa	410,31
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijela kristalna zrnca ili bijeli do skoro bijeli prašak, slabo higroskopan, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Helatna aktivnost sa jonima metala	Pozitivno
pH	6,5 – 7,5 (1% rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	5% - 13% (Karl-Fischer-ova metoda)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 392 EKSTRAKTI RUZMARINA

Sinonimi	Ekstrakt lista ruzmarina (antioksidans)
Definicija	Sadrže više komponeti, za koje je dokazano da ispoljavaju antiosidantna funkcionalna svojstva. Te komponente pripadaju uglavnom klasama fenolskih kisjelina, flavonoida, diterpenoida. Pored komponenti sa antioksidantnim svojstvima, ekstrakti mogu

	da sadrže triterpene i organskim rastvaračima ekstrahovan materijal u skladu sa ovom specifikacijom.
EINCS	283-291-9
Hemijsko ime	Ekstrakt ruzmarina (*Rosmarinus officinalis*)
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}O_8CaN_2Na_2$ x $2N_2O$
Osobine	Priprema se ekstrakcijom listova *Rosmarinus officinalis* korišćenjem sistema rastvarača koji su odobreni za hranu. Ekstrakt može da bude deodorisan i dekolorisan. Ekstrakti mogu da budu standardizovani.
Identifikacija	
Referentna antiok-sidantna jedinjenja: fenolni diterpeni	Karnozinska kisjelina ($C_{20}H_{28}O_4$) i kanozol ($C_{20}H_{26}O_4$) čine najmanje 90% ukupnih fenolnih diterpena
Referentna isparljiva jedinjenja	Borneol, bornil-acetat, kamfor, 1,8-cineol, verbenon
Helatna aktivnost sa jonima metala	Pozitivno
Gustina	> 0,25 g/ml
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi
Čistoća	
Gubitak sušenjem	<5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

1 – Ekstrakti ruzmarina proizvedeni iz osušenih listova ruzmarina ekstrakcijom acetonom

Osobine	Proizvode se iz osušenih listova ruzmarina ekstrakcijom acetonom, filtracijom, prečišćavanjem i uparavanjem rastvarača, a zatim sušenjem i prosijavanjem da da se dobije fini prašak ili tečnost.
Identifikacija	
Sadržaj referentnih antioksidantnih jedinjenja	≥ 10% m/m izraženo kao zbir karnozinske kisjeline i kanozola
Odnos antioksidantna/ isparljiva jedinjenja	(Ukupan% m/m karnozinske kisjeline i karnozola) ≥ 10 (% m/m referentnih isparljivih jedinjenja)* (*kao% ukupnih isparljivih jedinjenja u ekstraktu, mjereno gasnom hromatografijom – maseno spektrometrijskim detekcijom, „GC-MSD")
Čistoća	
Rezidualni rastvarači	Etanol: najviše 500 mg/kg

2 – Ekstrakti ruzmarina proizvedeni iz osušenih listova ruzmarina upotrebom superkritičnog ugljen-dioksida

Osobine	Proizvode se iz osušenih listova ruzmarina ekstrakcijom upotrebom superkritičnog ugljen-dioksida samalom količinom etanola kao sredstvom za uvođenje.
Identifikacija	
Sadržaj referentnih antioksidantnih jedinjenja	≥ 13% m/m izraženo kao zbir karnozinske kisjeline i kanozola
Odnos antioksidantna/ isparljiva jedinjenja	(Ukupan% m/m karnozinske kisjeline i karnozola) ≥ 15 (% m/m referentnih isparljivih jedinjenja)* (*kao% ukupnih isparljivih jedinjenja u ekstraktu, mjereno gasnom hromatografijom – maseno spektrometrijskim detekcijom, „GC-MSD")
Čistoća	

Rezidualni rastvarači	Etanol: najviše 2%

3 – Ekstrakti ruzmarina proizvedeni iz deodorisanog etanolnog ekstrakta ruzmarina

Osobine	Proizvode se iz deodorisanog etanolnog ekstrakta ruzmarina. Mogu da budu dalje prečišćeni npr. tretmanom aktivnim ugljem i/ili molekularnom destilacijom. Ekstrakti mogu da budu suspendovani u odgovarajućim odobrenim nosačima ili osušeni sprej postupkom.
Identifikacija	
Sadržaj referentnih antioksidantnih jedinjenja	≥ 5% m/m izraženo kao zbir karnozinske kisjeline i kanozola
Odnos antioksidantna/ isparljiva jedinjenja	(Ukupan% m/m karnozinske kisjeline i karnozola) ≥ 15 (% m/m referentnih isparljivih jedinjenja)* (*kao% ukupnih isparljivih jedinjenja u ekstraktu, mjereno gasnom hromatografijom – maseno spektrometrijskim detekcijom, „GC-MSD")
Čistoća	
Rezidualni rastvarači	Etanol: najviše 500 mg/kg

4 – Ekstrakti ruzmarina dekolorisani i deodorisani, dobijeni dvostepenom ekstrakcijom upotrebom heksana i etanola

Osobine	Ekstrakti ruzmarina koji se pripremaju iz deodorisanog etanolnog ekstrakta ruzmarina, podvrgavaju se ekstrakciji heksanom. Ekstrakt dalje može da bude prečišćen, npr. tretmanom aktivnim ugljem i/ili molekularnom destilacijom. Ekstrakti mogu da budu suspendovani u odgovarajućim odobrenim nosačima ili osušeni sprej postupkom.
Identifikacija	
Sadržaj referentnih antioksidantnih jedinjenja	≥ 5% m/m izraženo kao zbir karnozinske kisjeline i kanozola
Odnos antioksidantna/ isparljiva jedinjenja	(Ukupan% m/m karnozinske kisjeline i karnozola) ≥ 15 (% m/m referentnih isparljivih jedinjenja)* (*kao% ukupnih isparljivih jedinjenja u ekstraktu, mjereno gasnom hromatografijom – maseno spektrometrijskim detekcijom, „GC-MSD")
Čistoća	
Rezidualni rastvarači	Heksan: najviše 25 mg/kg Etanol: najviše 500 mg/kg

E 392 ALGINSKA KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	Linearni glikurunoglikan koji se sastoji uglavnom iz jedinica β-(1-4) vezane D-manuronske kisjeline i α-(1-4) vezane L-guluronske kisjeline u piranoznom obliku. Hidrofilan koloidan ugljeni hidrat ekstrahovan razblaženim alkalijama iz prirodnih sojeva različitih vrsta braon morskih algi (*Phaeophyceae*).
EINCS	232-680-1
Hemijsko ime	
Hemijska formula	$(C_6H_8O_6)n$
Molekulska masa	10 000 – 600000 (tipičan prosjek)
Određivanje	20,0% - 23,0% ugljen-dioksida, u odnosu na bezvodnu supstancu, što odgovara 91,0% - 104,5% alginske kisjeline (izračunato prema ekvivalentnom odnosu masa od 200)
Osobine	Bijele do žućkastobraon boje; javlja se u končastom, krupnozrnastom, zrnastom i praškastom obliku; skoro bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiva u vodi i organskim rastvaračima, sporo rastvorljiva u rastvorima natrijum-karbonata, natrijum-hidroksida i trinatrijum-fosfata.
Ispitivanje taloženja kalcijum-hloridom	U 0,5% rastvor uzorka u 1 M rastvoru NaOH doda se 1/5 početne zapremine 2,5% rastvora kalcijum-hlorida. Formira se voluminozan, želatinozan talog. Ovo ispitivanje se koristi za razlikovanje alginske kisjeline od akacija gume, natrijum-karboksimetilceluloze, karboksimetil skroba, karagenana, želatina, gati gume, karaja gume, gume iz semena rogača, metilceluloze i tragakant gume.

Ispitivanje taloženja amonijum-sulfatom	U 0,5% rastvor uzorka u 1 M rastvoru NaOH doda se ½ početne zapremine zasićenog rastvora amonijum-sulfata. Ne formira se talog. Ovo ispitivanje se koristi za razlikovanje alginske kisjeline od agara, natrijum karboksimetilceluloze, karagenana, deesterifikovanog pektina, želatina, gume iz semena rogača, metilceluloze i skroba.
Bojena reakcija	Rastvori se uz mućkanje (koliko je moguće) 0,01 g uzorka u 0,15 ml 0,1 M natrijum-hidroksida i doda 1 ml kiselog rastvora gvožđe(III)-sulfata. U toku 5 min razvija se trešnja crvena boja koja na kraju prelazi u tamnocrvenu.
pH	2,0 – 3,5 (3% suspenzija)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 8% u odnosu na bezvodnu supstancu
Materije nerastvorljive u natrijum-hidroksidu (1 M rastvor)	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu nerastvorljivu supstancu
Formaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 500 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 401 NATRIJUM-ALGINAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Natrijumova so alginske kisjeline
Hemijska formula	$(C_6H_7O_6Na)_n$
Molekulska masa	10 000 – 600 000 (tipičan prosjek)
Određivanje	18,0% - 21,0% ugljen-dioksida, u odnosu na bezvodnu supstancu, što odgovara 90,8% - 106,0% natrijum-alginata (izračunato prema ekvivalentnom odnosu masa od 222)
Osobine	Bijeli do žućkast končast ili zrnast prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na alginsku kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	

Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 4 h)
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Formaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 500 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 402 KALIJUM-ALGINAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Kalijumova so alginske kisjeline
Hemijska formula	$(C_6H_7O_6K)_n$
Molekulska masa	10 000 – 600 000 (tipičan prosjek)
Određivanje	16,5% - 19,5% ugljen-dioksida, u odnosu na bezvodnu supstancu, što odgovara 89,2% – 105,5% kalijum-alginata (izračunato prema ekvivalentnom odnosu masa od 238)
Osobine	Bijeli do žućkast končast ili zrnast prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na alginsku kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 4 h)
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Formaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 500 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 403 AMONIJUM-ALGINAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Amonijumova so alginske kisjeline
Hemijska formula	$(C_6H_{11}O_6N)_n$
Molekulska masa	10 000 – 600 000 (tipičan prosjek)
Određivanje	18,0% - 21,0% ugljen-dioksida, u odnosu na bezvodnu supstancu, što odgovara 88,7% – 103,6% amonijum-alginata (izračunato prema ekvivalentnom odnosu masa od 217)
Osobine	Bijeli do žućkast končast ili zrnast prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na amonijum	Pozitivno
Ispitivanje na alginsku kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 7% u odnosu na osušenu supstancu
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Formaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 500 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g

Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 404 KALCIJUM-ALGINAT

Sinonimi	
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Kalcijumova so alginske kisjeline
Hemijska formula	$(C_6H_7O_6Ca½)_n$
Molekulska masa	10 000 – 600 000 (tipičan prosjek)
Određivanje	18,0% - 21,0% ugljen-dioksida, u odnosu na bezvodnu supstancu, što odgovara 89,6% - 104,5% kalcijum-alginata (izračunato prema ekvivalentnom odnosu masa od 219)
Osobine	Bijeli do žućkast končast ili zrnast prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na alginsku kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 4 h)
Formaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 500 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 405 PROPAN-1,2-DIOLALGINAT

Sinonimi	Hidroksipropilalginat; Propilenglikolalginat; 1,2-propandiol estar alginske kisjeline
Definicija	
EINCS	
Hemijsko ime	Propan-1,2-diol estar alginske kisjeline; razlikuje se po sastavu prema stepenu esterifikacije i% slobodnih i neutralizovanih karboksilnih grupa u molekulu
Hemijska formula	$(C_9H_{14}O_7)_n$(esterifikovan)
Molekulska masa	10 000 – 600 000 (tipičan prosjek)

Određivanje	16,0% - 20,0% ugljen-dioksida, u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do žućkast končast ili zrnast prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na 1,2-pro-pandiol	Pozitivno (poslije hidrolize)
Ispitivanje na alginsku kisjelinu	Pozitivno (poslije hidrolize)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 20% (105° C, 4 h)
Sadržaj ukupnog propan-1,2-diola	15% - 45%
Sadržaj slobodnog propan-1,2-diola	Najviše 15%
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Formaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 500 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 406 AGAR

Sinonimi	Geloza; Agar-agar; Kantenski, bengalski, cejlonski, kineski ili japanski želatin, Layor Carang
Definicija	Hidrofilan koloidan polisaharid koji se uglavnom sastoji iz jedinica D-galaktoze. Na otprilike svakoj desetoj D-galaktopiranoznoj jedinici jedna od hidroksilnih grupa je esterifikovana sumpornom kisjelinom koja je neutralizovana kalcijumom, magnezijumom, kalijumom ili natrijumom. Dobija se ekstrakcijom određenih vrsta morskih algi iz familija *Gelidiaceaei Sphaerococcaceae* iz grupe *Rhodophyceae* (crvene alge).
EINCS	232-658-1
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Koncentracija početka želiranja: najviše 0,25%
Osobine	Nesamljeven agar javlja se u obliku svijetložućkastonarandžastih, žućkastosivih, svijetložutih ili bezbojnih uzanih, kožastih, slijepljenih traka, ili u isječenom, ljuspastom ili zrnastom obliku, žilav kada je vlažan, a krt kada je osušen. Sprašeni agar je bijel do žućkasto-bijel ili blijedožut prašak bez mirisa ili slabog karakterističnog mirisa. Pod mikroskopom u vodi izgleda zrnasto sa nešto filamenata, a u rastvoru hloralhidrata je transparentniji nego u vodi. Jačina gela može da se standardizuje dodatkom dekstroze i maltodekstrina ili saharoze.

Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u hladnoj vodi, rastvorljiv u ključaloj vodi
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 22% (105° C, 5 h)
Pepeo	Najviše 0,5% u odnosu na bezvodnu supstancu na 550° C
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini (3M HCl)	Najviše 0,5% u odnosu na bezvodnu supstancu na 550° C
Nerastvorljive materije (poslije 10 min miješanja u vrućoj vodi)	Najviše 1,0%
Skrob	Nije detektibilan sljedećim testom: u 1/10 rastvor doda se nekoliko kapi rastvora joda. Ne nastaje plava boja.
Želatin i drugi proteini	Rastvori se oko 1 g u 100 ml ključale vode i ostavi da se ohladi do 50° C. U 5 ml ovog rastvora doda se 5 ml 1g/100 ml vodenog rastvora bezvodnog trinitrofenola. Ne javlja se zamućenje u toku 10 min.
Apsorpcija vode	Dopuni se 5 g vodom do 100 ml u graduisanoj menzuri od 100 ml, promiješa i ostavi 24 h na oko 25° C. Sadržaj se izlije kroz vlažnu staklenu vunu u drugu graduisanu menzuru od 100 ml. Dobija se najviše 75 ml vode.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 300 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 5 g

E 407 KARAGENAN

Sinonimi	Nalazi se u prometu pod sljedećim imenima: Geloza irske mahovine; Eušeman (iz *Euschema spp*.); Iridofican (iz *Irididaea spp*.); Hipnean (iz *Hypnea sp*.); Furcelan ili danski agar (iz *Furcellaria fastigata*); Karagenan (iz *Chondrus* i *Gigartina sp*.)
Definicija	Dobija se vodenom ekstrakcijom iz određenih vrsta algi iz familija *Gigartinaceae, Solieriaceae, Hypneaceae* i *Furcellariaceae* iz grupe *Rhodophycaeae* (crvene alge). Nesamljeven agar javlja se u obliku svijetložućkastonarandžastih, žućkastosivih, svijetložutih ili bezbojnih uzanih, kožastih, slijepljenih traka, ili u isječenom, ljuspastom ili zrnastom obliku, žilav kada je vlažan, a krt kada je osušen. Sprašeni agar je bijel do žućkasto-bijel ili blijedožut prašak bez mirisa ili slabog karakterističnog mirisa. Pod mikroskopom u vodi izgleda zrnasto sa nešto filamenata, a u rastvoru hloralhidrata je transparentniji nego u vodi. Jačina gela može da se standardizuje dodatkom dekstroze i maltodekstrina ili saharoze. Sastoji se uglavnom iz kalijumovih, natrijumovih, magnezijumovih i kalcijumovih soli sulfatnih estara polisaharida izgrađenih od galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Te heksoze su naizmjenično povezane α-1,3 i β-1,4 vezama u kopolimer. Najzastupljeniji polisaharidi u karagenanu su označeni kao kapa, jota i lambda u zavisnosti od broja sulfata po jedinici koja se ponavlja (npr. 1,2,3 sulfat). Između kapa i jota postoji kontinuum intermedijernih kompozicija koje se razlikuju u broju sulfata u jedinicama koje se ponavljaju između 1 i 2. Za taloženje mogu da se koriste samo sljedeći organski rastvarači: metanol, etanol i propan-2-ol. Karagenan ne smije da bude hidrolizovan ili na drugi način hemijski degradiran. Formaldehid može da bude prisutan kao slučajna nečistoća najviše 5 mg/kg.
EINCS	232-524-2
Hemijsko ime	Sulfatni estar poligalaktoze

Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Koncentracija početka želiranja: najviše 0,25%
Osobine	Žućkast do bezbojan, grub do fin prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na galaktozu	Pozitivno
Ispitivanje na galaktozu	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Čistoća	
Sadržaj rastvarača	Najviše 0,1% ukupno ili pojedinačno: metanola, etanola i propan-2-ola
Gubitak sušenjem	Najviše 12% (105^{o} C, 4 h)
Sulfat	15% – 40% u odnosu na bezvodnu supstancu (kao SO_4)
Pepeo	15% - 40% na 550^{o} C u odnosu na bezvodnu supstancu
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini	Najviše 1% u odnosu na bezvodnu supstancu (nerastvorljiv u 10% HCl)
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu supstancu (nerastvorljive u 1% H_2SO_4)
Karagenan male molekulske mase (frakcija molekulske mase manje od 50 kD)	Najviše 5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	najviše 300 CFU/g
Escherichia Coli	odsutne u 5 g
Salmonella spp.	odsutne u 10 g

E 407a OBRAĐENE EUŠEUMA ALGE

Sinonimi	PES (akronim za: processed eicheuma seaweed). PES dobijen iz Eucheuma cottoniise generalno naziva kapa PES, a PES iz Eucheuma spinosum jota PES.
Definicija	Dobijaju se vodeno alkalnim (KON) tretmanom iz morskih algi *Eucheuma cottonii* i *Eucheuma spinosum* iz grupe *Rhodophycaeae* (crvene alge) da se uklone nečistoće, a zatim ispiranjem vodom i sušenjem. Dalje prečišćavanje može da se vrši ispiranjem metanolom, etanolom i propan-2-olom i sušenjem. Proizvod se sastoji uglavnom iz kalijumovih soli sulfatnih estara polisaharida izgrađenih od galaktoze i 3,6-anhidro galaktoze. Natrijumove, magnezijumove i kalcijumove soli prisutne su u manjoj količini. Do 15% algalne celuloze prisutno je u proizvodu. Karagenan u proizvodu ne smije da bude hidrolizovan ili na drugi način hemijski degradiran. Formaldehid može da bude prisutan kao slučajna nečistoća najviše 5 mg/kg.

Osobine	Žućkastobraon do žućkast, grub do fin prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na galaktozu	Pozitivno
Ispitivanje na anhidro- galaktozu	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Formira zamućene viskozne suspenzije sa vodom; nerastvorljiv u etanolu
Sulfat	15 - 40% u odnosu na bezvodnu supstancu (kao SO_4)
Pepeo	15 - 40% na 550°C u odnosu na osušenu supstancu
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini (10% HCl)	Najviše 1% u odnosu na bezvodnu supstancu
Materije nerastvorljive u kisjelini	8% - 15% u odnosu na bezvodnu supstancu (nerastvorljive u 1% v/v H_2SO_4)
Karagenan male molekulske mase (frakcija M < 50 kD)	Najviše 5%
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	Najviše 5 000 CFU/g
Kvasci i plijesni	Najviše 300 CFU/g
E. Coli	Odsutne u 5 g
Salmonella sp.	Odsutne u 10 g

E 410 GUMA IZ SJEMENA ROGAČA

Sinonimi	Karuba guma; Lokust guma; Algoraba guma
Definicija	Predstavlja samljeveni endosperm sjemena rogača *Ceratoniasiliqua* (L) *Taub.* (fam. *Leguminosae*) koji se uglavnom sastoji iz hidrokolidnih polisaharida velikih molekulskih masa koji se sastoje iz galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica povezanih glikozidnim vezama, koje mogu da se hemijski opišu kao galaktomanan.
EINCS	232-541-5
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	50 000 – 3 000 000
Određivanje	Najmanje 75% galaktomanana
Osobine	Bijeli do žućkastobijeli prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na galaktozu	Pozitivno

Ispitivanje na manozu	Pozitivno
Mikroskopsko ispitivanje	Stavi se malo samljevenog uzorka na pločicu u vodeni rastvor koji sadrži 0,5% joda i 1% kalijum-jodida i posmatra pod mikroskopom. Uočavaju se dugačke, cjevaste ćelije, odvojene, ili sa malim međuprostorom, čiji je braon sadržaj nepravilnije formiran nego kod guar gume. Guar guma pokazuje bliske grupe okruglih do kruškolikih ćelija čiji je sadržaj žute do braon boje.
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 5 h)
Proteini (N x 6,25)	Najviše 7%
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 4%
Skrob	Nije detektibilan sljedećim testom: u 1/10 rastvor doda se nekoliko kapi rastvora joda. Ne razvija se plava boja.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Etanol i propan-2-diol	Najviše 1% pojedinačno ili u kombinaciji

E 412 GUAR GUMA

Sinonimi	Cijamopsis guma; Guar brašno
Definicija	Predstavlja samljeveni endosperm sjemena *Cyamopsistetragonolobus* (L) *Taub*. (fam. *Leguminosae*) koji se uglavnom sastoji iz hidrokoloidnih polisaharida velikih molekulskih masa koji se sastoje iz galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica povezanih glikozidnim vezama koji mogu da se hemijski opišu kao galaktomanan. Guma može da bude djelimično hidrolizovana toplotnim tretmanom ili blagim kisjelim ili alkalnim oksidativnim tretmanom da bi se dotjerao viskozitet.
EINCS	232-536-0
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	50 000 – 3 000 000
Određivanje	Najmanje 75% galaktomanana
Osobine	Bijeli do žućkastobijeli prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na galaktozu	Pozitivno
Ispitivanje na manozu	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiva u hladnoj vodi
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105° C, 5 h)
Pepeo	Najviše 5,5% poslije žarenja na 800° C
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 7%
Proteini (N x 6,25)	Najviše 10%

Skrob	Nije detektibilan sljedećim testom: u 1/10 rastvor doda se nekoliko kapi rastvora joda. Ne razvija se plava boja.
Organski peroksidi	Najviše 0,7 meq aktivnog kiseonika/kg uzorka
Furfural	Najviše 1 mg/kg
Pentahlorfenol	Najviše 0,01 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 413 TRAGAKANTA

Sinonimi	Tragakant guma; Tragant
Definicija	Predstavlja osušen eksudat iz stabla i grana *Astragalusgummifer Labillardiere* i drugih azijskih vrsta roda *Astragalus* (fam. *Leguminosae*) koji se uglavnom sastoji iz polisaharida velikih molekulskih masa (galaktoarabani i kisjeli polisaharidi) koji hidrolizom daju galakturonsku kisjelinu, galaktozu, arabinozu, ksilozu i fukozu. Mogu da budu prisutne i male količine ramnoze i glukoze (nastale iz tragova skroba i/ili celuloze)
EINCS	232-252-5
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	oko 800 000
Određivanje	
Osobine	Nesamljevena se javlja u obliku bijelih do žućkastobijelih, okruglih zrna različitih veličina ili uglastih komadića ponekad izmiješanih sa tamnijim fragmentima. Javlja se i u obliku bijelih do žućkastobijeleih ljuspica, zrnaca, praška ili kao materijal osušen sprej.
Identifikacija	
Rastvorljivost	1 g uzorka u 50 ml vode bubri formirajući glatku, gustu opalescentnu sluz. Nerastvorljiva je i ne bubri u 60% m/v etanolu.
Čistoća	
Ispitivanje na karaja gumu	Negativno. Zagrijava se 1 g sa 20 ml vode do formiranja sluzi, doda 5 ml HCl i zagrijava 5 min. Ne razvija se postojana ružičasta ili crvena boja.
Gubitak sušenjem	Najviše 16% (105^{o} C, 5 h)
Ukupan pepeo	Najviše 4%
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini	Najviše 0,5%
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 2%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Salmonella spp.	Odsutne u 10 g

Escherichia coli	Odsutne u 5 g

E 414 AKACIJA GUMA

Sinonimi	Arapska guma
Definicija	Predstavlja osušen eksudat iz stabla i grana *Acaciasenegal* (L) *Willdenow* i drugih srodnih vrsta roda *Acacia* (fam. *Leguminosae*) koji se uglavnom sastoji iz polisaharida velikih molekulskih masa i njihovih kalcijumovih, magnezijumovih i kalijumovih soli koji hidrolizom daju arabinozu, galaktozu, ramnozu i glukuronsku kisjelinu.
EINCS	232-519-5
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	oko 350 000
Određivanje	
Osobine	Nesamljevena javlja se u obliku bijelih do svijetložutih, rjeđe crvenkastih, spljoštenih, lamelarnih, pravih, zakrivljenih ili spiralno uvijenih komada 0,5–2,5 mm širokih, do 3 cm dugačkih, rožnate strukture, bez mirisa, bljutavo sluzavog ukusa. Sprašena tragakanta je bijeli do svijetložut ili ružičastobraon prašak.
Identifikacija	
Rastvorljivost	1 g se rastvara u 2 ml hladne vode formirajući pokretljiv rastvor koji reaguje kiselo (lakmus). Nerastvorljiva u etanolu.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 17% (105°, 5 h) za zrnasti i najviše 10% (105° C, 5 h) za sprej postupkom osušeni materijal
Ukupan pepeo	Najviše 4%
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini	Najviše 0,5%
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 1%
Skrob ili dekstrin	Zagrije se 1/50 rastvor do ključanja i ohladi. U 5 ml doda se jedna kap rastvora joda. Ne nastaje plavkasta ili crvenkasta boja.
Tanin	Doda se u 10 ml 1/50 rastvora oko 0,1 ml 9 g/100 ml rastvora $FeCl_3$ x $6H_2O$. Ne nastaje crna boja niti se formira crn talog.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Proizvodi hidrolize	Odsutni manoza, ksiloza i galakturonska kisjelina (ispitano hromatografijom)
Mikrobiološki kriterijumi	
Salmonella spp.	Odsutne u 10 g
Escherichia coli	Odsutne u 5 g

E 415 KSANTAN GUMA

Sinonimi	
Definicija	Polisharidna guma velike molekulske mase, proizvod fermentacije ugljenih hidrata čistim kulturama sojeva *Xantomonascampestris*, prečišćena etanolom ili propan-2-olom osušena i samljevena. Sadrži D-glukozu i D-manozu kao glavne šećerne jedinice, kao i D-glukuronsku i pirogrožđanu kisjelinu, a priprema se kao natrijumova, kalijumova ili kalcijumova so. Rastvori su neutralni.
EINCS	234-394-2

Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	oko 1 000 000
Određivanje	4,2%– 5,0% CO_2 u odnosu na osušenu supstancu, što odgovara 91,0% - 108,0% ksantan gume
Osobine	Prašak krem boje
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105^o, 2½ h)
Ukupan pepeo	Najviše 16% u odnosu na osušenu supstancu (105^o C, 4 h) poslije žarenja na 650^o C
Pirogrožđana kisjelina	Najmanje 1,5%
Azot	Najviše 1,5%
Etanol i propan-2-ol	Najviše 500 mg/g pojedinačno ili u kombinaciji
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	Najviše 5 000 CFU/g
Kvasci i plijesni	Najviše 300 CFU/g
Salmonella spp.	Odsutne u 10 g
Escherichia coli	Odsutne u 5 g
Xanthomonas campestris	Odsutne žive ćelije u 1 g

E 416 KARAJA GUMA

Sinonimi	Katilo; Kadaja; Sterkulija guma; Sterkulia; Karaja; Guma karaja, Kulo, Kutera
Definicija	Predstavlja osušen eksudat iz stabla i grana *Sterculiaurens Roxburgh* i drugih vrsta roda *Sterculia* (fam. *Sterculiaceae*) ili iz *Cochlospermum gossypium* A.P. DeCandolle ili drugih vrsta roda *Cochlospermum* (fam. *Bixaceae*) koji se uglavnom sastoji iz acetilovanih polisaharida velikih molekulskih masa koji hidrolizom daju galaktozu, ramnozu i galakturonsku kisjelinu, kao i male količine glukuronske kisjeline.
EINCS	232-539-4
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	Svijetložuta do ružičastobraon zrnca, različitih veličina, prozračni, rožnati ili izlomljeni komadi nepravilnog oblika karakterističnog kristalastog izgleda ili svijetlosiv do ružičastobraon prašak mirisa na sirćetnu kisjelinu
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiva u etanolu
Bubrenje u etanolnom rastvoru	Bubri u 60% etanolu (razlika od drugih guma)
Čistoća	

Gubitak sušenjem	Najviše 20% (105°, 5 h)
Ukupan pepeo	Najviše 8%
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini	Najviše 1%
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 3%
Isparljive kisjeline	Najmanje 10% (kao sirćetna kisjelina)
Skrob	Nije detektabilan
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Salmonella spp.	Odsutne u 10 g
Escherichia coli	Odsutne u 5 g

E 417 TARA GUMA

Sinonimi	
Definicija	Dobija se mljevenjem endosperma sjemena *Caesalpiniaspinosa* (fam. *Leguminosae*). Sastoji se uglavnom iz polisaharida velikih molekulskih masa koji se uglavnom sastoje iz galaktomanana. Glavni lanac čine (1-4)-β-D-manopiranozne jedinice za koji su povezane α-D-galaktopiranozne jedinice (1-6) vezama. Odnos manoza i galaktoze u tara gumi je 3:1 (u gumi iz sjemena rogača taj odnos je 4:1, a u guar gumi 2:1).
EINCS	254-409-6
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	Bijeli do bijeložuti prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
Formiranje gela	U vodeni rastvor uzorka doda se mala količina natrijum-borata. Formira se gel.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15%
Pepeo	Najviše 1,5%
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 2%
Proteini	Najviše 3,5% (N x 5,7)
Skrob	Nije detektabilan
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 418 GELAN GUMA

Sinonimi	
Definicija	Polisharidna guma velike molekulske mase, proizvod fermentacije ugljenih hidrata čistim kulturama sojeva *Pseudomonas elodea*, prečišćena propan-2-olom osušena i samljevena. Polisaharidni lanac se uglavnom sastoji iz ponovljenih tetrasaharidnih jedinica koje se sastoje iz jedne ramnoze, jedne glukuronske kisjeline i dvije glukoze, a supstituisani su acil grupama kao O-glikozidno vezanim estrima. Priprema se kao mješavina natrijumove, kalijumove, kalcijumove i magnezijumove soli.
EINCS	275-117-5
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	oko 500 000
Određivanje	3,3%– 6,8% CO_2 u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	bjeličasti prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvara se u vodi, formirajući viskozan rastvor, nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105^{o} C, 2,5 h)
Azot	Najviše 3%
Propan-2-ol	Najviše 750 mg/g
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	Najviše 10 000 CFU/g
Kvasci i plijesni	Najviše 400 CFU/g
Escherichia coli	Odsutne u 5 g
Salmonella spp.	Odsutne u 10 g

E 420 (i) SORBITOL

Sinonimi	D-glucitol, D-sorbitol
Definicija	Dobija se hidrogenizacijom D-glukoze. Uglavnom se sastoji iz D-sorbitola. Prema količini D-glukoze, dioo proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se od srodnih supstanci kao što su manitol, iditol, maltitol.
EINECS	200-061-5
Hemijsko ime	D-glucitol
Hemijska formula	$C_6H_{14}O_6$

Molekulska masa	182,2
Određivanje	Najmanje 97% ukupnih glucitola i najmanje 91,0% D-sorbitola u odnosu na osušenu supstancu (glucitoli su jedinjenja sa strukturnom formulom $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, gdje je n cio broj).
Osobine	Bijeli higroskopan prašak, kristalan prašak, ljuspice ili zrnca
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja	88° C – 102°C
Sorbitol monobenziliden derivati	Na 5 g doda se 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida 1 ml hlorovodonične kisjeline. Promiješa se i mućka u mehaničkoj mućkalici do nastanka kristala. Filtrira se uz pomoć sukcije, kristali rastvore u 20 ml ključale vode sa 1 g natrijum-bikarbonata, filtrira dok je vruće, ohladi filtrat, ponovo filtrira uz pomoć sukcije, ispere sa 5 ml mješavine metanol-voda (1 : 2) i osuši na vazduhu. Dobijeni kristali imaju temperaturu topljenja 173° C – 179° C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 1,5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Elektroprovodljvost	Najviše 20 µS/cm (20 % rastvor računato u odnosu na osušenu supstancu) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,3% izraženo kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu
Ukupni šećeri	Najviše 1% izraženo kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu
Nikl	Najviše 2 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

E 420 (ii) SORBITOL SIRUP

Sinonimi	D-glucitol sirup
Definicija	Dobija se hidrogenacijom glukoznog sirupa i sastoji se od D-sorbitola, D-manitola i hidrogenizovanih saharida. Dio proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogenizovanih oligosaharida dobijenih hidrogenizacijom glukoznog sirupa korišćenog kao polazna sirovina (u tom slučaju sirup ne kristalizuje) ili manitola. Mogu da budu prisutne i male količine glucitola kod kojih je $n \leq 4$ (glucitoli su jedinjenja sa strukturnom formulom $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, gdje je n cio broj).
Hemijsko ime	
EINECS	270-337-8
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 69,0% suvog ostatka i najmanje 50,0% D-sorbitola u odnosu na bezvodnu supstancu.
Osobine	Bistar, bezbojan vodeni rastvor
Identifikacija	
Rastvorljivost	Miješa se sa vodom, glicerolom i propan-1,2-diolom
Sorbitol monobenziliden derivati	Na 5 g doda se 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida 1 ml hlorovodonične kisjeline. Promiješa se i mućka u mehaničkoj mućkalici do nastanka kristala. Filtrira se uz pomoć sukcije, kristali rastvore u 20 ml ključale vode sa 1 g natrijum-bikarbonata, filtrira dok je vruće, ohladi filtrat, ponovo filtrira uz pomoć sukcije, ispere sa 5 ml mješavine metanol-voda (1 : 2) i osuši na vazduhu. Dobijeni kristali imaju temperaturu topljenja 173° C – 179°C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 31% (Karl-Fischer-ova metoda)

Elektroprovodljvost	Najviše 10 µS/cm (računato na gotov proizvod) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,3% izraženo kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu
Nikl	Najviše 2 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

E 421 MANITOL

(i) MANITOL	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizveden katalitičnom hidrogenacijom rastvora ugljenih hidrata koji sadrže glukozu i/ili fruktozu. Proizvod sadrži najmanje 96% manitola. Dio proizvoda koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola (najviše 2%), maltitola (najviše 2%) i izomalta (1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopiranozil-D-manitol dehidrat): najviše 2% i 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopiranozil-D-sorbitol): najviše 2%). Nespecifične nečistoće ne smiju predstavljati više od 0,1% svaka.
Hemijsko ime	D-manitol
EINECS	200-711-8
Hemijska formula	$C_6H_{14}O_6$
Molekulska masa	182,2
Određivanje	96,0% – 102,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu, gotovo nerastvorljiv u etru
Temperatura topljenja	164° C – 169° C
Infracrvena apsorpciona spektrometrija	Odgovara referentnom standard, npr. ER ili USP
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +23° do +25° (boratni rastvor)
pH	5 – 8. U 10 ml 10% m/v rastvora doda se 0,5 ml zasićenog rastvora kalijum-hlorida i mjeri pH.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,5% (Karl-Fischer -ova metoda)
Elektroprovodljvost	Najviše 20 µS/cm (20 % rastvor računato u odnosu na osušenu supstancu) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,3% (kao glukoza)
Nikl	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
(ii) MANITOL PROIZVEDEN FERMENTACIJOM	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizvodi se diskontinuiranom fermentacijom pod aerobnim uslovima konvencionalnim sojem kvasaca *Zygosaccharomyces rouxii*. Dio proizvoda koji nije manitol se uglavnom sastoji od sorbitola, maltitola i izomalta.
EINECS	200-711-8

Hemijsko ime	D-manitol
Hemijska formula	$C_6H_{14}O_6$
Molekulska masa	182,2
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu, gotovo nerastvorljiv u etru
Temperatura topljenja	164° C – 169° C
Infracrvena apsorpciona spektrometrija	Odgovara referentnom standard, npr. ER ili USP
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +23° do +25° (boratni rastvor)
pH	5 – 8. U 10 ml 10% m/v rastvora doda se 0,5 ml zasićenog rastvora kalijum-hlorida i mjeri pH.
Čistoća	
Arabitol	Najviše 0,3%
Sadržaj vode	Najviše 0,5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Elektroprovodljvost	Najviše 20 µS/cm (20 % rastvor računato u odnosu na osušenu supstancu) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše 1% (kao glukoza)
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Aerobne mezofilne bakterije	Najviše 1 000 CFU/g
Koliformne bakterije	Odsutne u 10 g
Eschericia coli	Odsutne u 10 g
Salmonella sp.	Odsutne u 25 g
Staphylococcus aureus	Odsutne u 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Odsutne u 10 g
Plijesni	Najviše 100 CFU/g
Kvasci	Najviše 100 CFU/g

E 422 GLICEROL

Sinonimi	Glicerin
Definicija	
EINECS	200-289-5
Hemijsko ime	1,2,3-propantriol; Glicerol; Trihidroksipropan

Hemijska formula	$C_3H_8O_3$
Molekulska masa	92,10
Određivanje	Najmanje 98,0% glicerola u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bistra, bezbojna, higroskopna, sirupasta tečnost slabog karakterističnog mirisa, koji nije oštar ni neprijatan
Identifikacija	
Formiranje akroleina Zagrijavanjem	Zagrijava se nekoliko kapi u epruveti sa oko 0,5 g kalijum-bisulfata. Razvijaju se karakteristične pare akroleina oštrog mirisa
Specifična težina (25° C/25°C)	Najmanje 1,257
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$ 1,471 – 1,474
Čistoća	
Voda	Najviše 5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,01% određen na 800° C ± 25°C
Butantrioli	Najviše 0,2%
Akrolein, glukoza i amonijum jedinjenja	Zagrije se mješavina od 5 ml uzorka i 5 ml rastvora kalijum-hidroksida (1/10) 5 min na 60° C. Ne nastaje žuta boja, niti se osjeća miris amonijaka
Masne kisjeline i estri	Najviše 0,1% računajući kao buterna kisjelina
Hlorovana jedinjenja	Najviše 30 mg/kg (kao hlor)
3-Monohlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)	Najviše 0,1 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 423 GUMA ARABIKA MODIFIKOVANA OKTENILSUKCINSKOM KISJELINOM

Sinonimi	Guma arabika hidrogen oktenil butandioat; Guma arabika hidrogen oktenilsukcinat; Guma arabika modifickovana oktenilsukcinskom kisjelinom; Akacija guma modifikovna oktenilsukcinskom kisjelinom
Definicija	Guma arabiku modifickovana oktenilsukcinskom kisjelinom dobija se esterifikacijom gume arabike (*Acacia seyal*) ili gume arabike (*Acacia senegal*) u vodenom rastvoru sa najviše 3% anhidrida oktenilsukcinske kisjeline. Slijedi sušenje raspršivanjem.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	Frakcija i.: 3,105 g/mol Frakcija ii.: 1,106 g/mol
Određivanje	
Osobine	Prljavobijeli do svijetlosmeđi rastresiti prah
Identifikacija	

Viskoznost 5 %-nog rastvora na 25 °C	Najviše 30 mPa·s
Reakcija taloženja	Stvara se pahuljasti talog u rastvoru olovo-subacetata (TS)
Rastvorljivost	Lako rastvorna u vodi; nerastvorna u etanolu
pH z5 %-tnog vodenog rastvora	3,5 do 6,5
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15 % (105 °C, 5 h)
Stepen esterifikacije	Najviše 0,6%
Ukupan pepeo	Najviše 10% (530^{o} C)
Pepeo nerastvoran u kisjelini	Najviše 0,5%
Skrob i dekstrini	Zagrijati do klučanja vodeni ratvor uzorka 1:50, dodati 0,1 % rastvor joda (TS). Ne pojavljuje se plavkasta ili crvenkasta boja.
Gume i tanini	U 10 ml vodenog rastvora uzorka 1:50 dodati 0,1 ml rastvora gvožđe-hlorida (TS). Ne pojavljuje se crnkasta boja ili crnkasti talog.
Ostatak oktenilsunkcinske kisjeline	Najviše 0,3%
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Salmonella sp.	Odsutna u 25 g
Escherichia coli	Odsutna u 1 g

E 425 (i) KONJAK GUMA

Sinonimi	
Definicija	Hidrosolubilni hidrokoloidni polisaharid dobijen ekstrakcijom vodom iz konjak brašna koje se dobija iz korijena biljke *Amorphophallus konjak*. Glavni sastojak je hidrosolubilni glukomanan velike molekulske mase, koji se sastoji iz D-manoze i D-glukoze povezanih β-1,4 glikozidnim vezama u molarnom odnosu oko 1,6 : 1,0. Kratki bočni lanci povezani su β-1,3 glikozidnim vezama, a acetil grupe se javljaju u prosjeku na svakih 9 do 19 šećernih jedinica.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	200 000 – 2 000 000 (glukomanan)
Određivanje	Najmanje 75,0% ugljenih hidrata
Osobine	Bijeli ili krem do svetložutomrk prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Disperzibilan u toploj ili hladnoj vodi, formira veoma viskozan rastvor pH vrednosti 4,0 – 7,0.
Formiranje termostabilnog gela	Pripremi se 2% rastvor zagrijavanjem u ključalom vodenom kupatilu 30 min. Na svaki g uzetog uzorka doda se 1 ml 10% rastvora kalijum-karbonata, mješavina zagrije u vodenom kupatilu na 85° C i ostavi 2 h bez miješanja. Formira se termostabilan gel.
Viskozitet	Najmanje 3 kg m^{-1} s^{-1} na 20° C (1% rastvor)
Čistoća	

Gubitak sušenjem	Najviše 12,0% (105° C, 5 h)
Skrob	Najviše 3%
Proteini	Najviše 3% (Kjeldahl, N x 5,7)
Materije rastvorljive u etru	Najviše 0,1%
Ukupan pepeo	Najviše 5% (800° C, 3 – 4 h)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Salmonella spp.	Odsutna u 12,5 g
Eschericia colli	Odsutna u 5 g

E 425 (ii) KONJAK GLUKOMANAN

Sinonimi	
Definicija	Hidrosolubilni hidrokoloidni polisaharid dobijen ekstrakcijom vodom iz konjak brašna koje se dobija iz korijena biljke *Amorphophallus konjak*. Glavni sastojak je hidrosolubilni glukomanan velike molekulske mase, koji se sastoji iz D-manoze i D-glukoze povezanih β-1,4 glikozidnim vezama u molarnom odnosu oko 1,6 : 1,0. Kratki bočni lanci povezani su na svakih 50 do 60 jedinica, a acetil grupe se javljaju u prosjeku na svakih 19 šećernih jedinica.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	500 000 – 2 000 000
Određivanje	Najmanje 95% ukupnih dijetarnih vlakana na suv uzorak
Osobine	Bijeli do slabobraonkast fin pokretljiv prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Disperzibilan u toploj ili hladnoj vodi, formira veoma viskozan rastvor pH vrednosti 5,0 – 7,0. Rastvorljivost se povećava Zagrijavanjem i miješanjem.
Formiranje termostabilnog gela	Pripremi se 2% rastvor Zagrijavanjem u ključalom vodenom kupatilu 30 min. Na svaki g uzetog uzorka doda se 1 ml 10% rastvora kalijum-karbonata, mješavina Zagrije u vodenom kupatilu na 85° C i ostavi 2 h bez miješanja. Formira se termostabilan gel
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 8% (105° C, 3 h)
Skrob	Najviše 1%
Viskozitet	Najmanje 20 kg m^{-1} s^{-1} na 25° C (1% rastvor)
Proteini	Najviše 1,5% (Kjeldahl, N x 5,7)
Materije rastvorljive u etru	Najviše 0,5%
Sulfiti (kao SO_2)	Najviše 4 mg/kg
Hloridi	Najviše 0,02%
Rastvorljivost u 50% etanolu	Najviše 2,0%

Ukupan pepeo	Najviše 2% (800° C, 3 – 4 h)
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Salmonella spp.	Odsutna u 12,5 g
Eschericia colli	Odsutna u 5 g

E 426 HEMICELULOZA IZ SOJE

Sinonimi	
Definicija	Prečišćen polisaharid rastvorljiv u vodi dobijen iz procijeđenih vlakana soje ekstrakcijom toplom vodom. Od organskih precipitanata može se koristiti samo etanol.
EINECS	
Hemijsko ime	Hidrosolubilni polisaharidi soje; Hidrosolubilna vlakna soje
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 74% ugljenih hidrata
Osobine	Bijeli ili žućkastobijeli pokretljiv prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u toploj ili hladnoj vodi bez formiranja gela
pH	5,5 ± 1,5 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 7% (105° C, 4 h)
Proteini	Najviše 14%
Viskozitet	Najmanje 200 mPa·s (10% rastvor)
Ukupan pepeo	Najviše 9,5% (600° C, 4 h)
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Etanol	Najviše 2,0%
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	Najviše 3000 CFU/g
Kvasci i plijesni	Najviše 100 CFU/g
Eschericia colli	Odsutna u 10g

E 427 KASIA GUMA

Sinonimi	
Definicija	Samljeven prečišćen endosperm sjemena *Casia tora* i *Casia obtustifoli* (*Leguminosae*) koji sadrži najmanje 0,05% *Casia occidentalis*. Sastoji se uglavnom iz polisaharida velike molekulske mase koji su sastavljeni prvenstveno od linearnih lanca od 1,4-β-D-manopiranoznih jedinica povezanih 1,6-α-galaktopiranoznim jedinicama. Odnos manoze i galaktoze je oko 5:1. U proizvodnji sjeme se očisti od ljuske i klice termičkim ili mehaničkim tretmanom, a zatim se endosperm melje i provjerava. Samljeveni endosperm se dalje prečišćava ekstrakcijom propan-2-olom.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 75,0% galaktomanana
Osobine	Blijedožut do bjeličast prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u etanolu. Dobro se disperguje u hladnoj vodi formirajući koloidni.
Formiranje gela sa boratom	Doda se u vodenu disperziju uzorka dovoljna količina rastvora natrijum-borata (TP) da se pH poveća preko 9. Formira se gel.
Formiranje gela sa ksantan gumom	Izmjeri se 1,5 g uzorka i 1,5 g ksantan gume i izmeša. Ova mješavina se doda uz brzo miješanje u laboratorijsku čašu od 400 ml sa 300 ml vode temperature 80° C. Miješa se dok se mješavina ne rastvori i nastavi sa miješanjem još 30 min poslije rastvaranja (temperatura se održava iznad 60° C za vrijeme miješanja). Prekine se miješanje i ostavi mješavina da se ohladi na sobnu temperatura najmanje 2 h. Formira se čvrst viskoznoelastičan gel kada temperatura padne ispod 40° C, ali se gel ne formira u 1% kontrolnim rastvorima kasia gume ili ksantan gume, pojedinačno pripremljenim na sličan način.
Viskozitet	Manje od 500 mPa·s (25° C, 2 h, 1% rastvor) za prosječnu molekulsku masu od 200 000-300 000 Da
Čistoća	
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 2,0%
pH	5,5-8 (1% vodeni rastvor)
Sirova mast	Najviše 1%
Proteini	Najviše 7%
Ukupan pepeo	Najviše 1,2%
Gubitak sušenjem	Najviše 12,0% (5 h, 105° C)
Ukupni antrahinoni	Najviše 0,5 mg/kg (limit detekcije)
Rezidue rastvarača	Najviše 750 mg/kg propan-2-ola
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikroorganizama	Najviše 5000 CFU/g
Kvasci i plijesni	Najviše 100 CFU/g
Salmonella spp.	Odsutna u 25 g
Eschericia colli	Odsutna u 1g

E 431 POLIOKSIETILEN (40) STEARAT

Sinonimi	Polioksil(40)stearat

	Polioksietilen(40)monostearat
Definicija	Mješavina mono- i diestara jestive komercijalne stearinske kisjeline i miješanih polioksietilen diola (prosječna dužina polimera: oko 40 oksietilenskih jedinica) zajedno sa slobodnim poliolima.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 97,5% u odnosu na bezvodan uzorak
Osobine	Ljuspice krem boje ili voskasta masa (na 25° C), slabog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu i etilacetatu. Nerastvorljiv u mineralnim uljima
Temperatura očvršćavanja	39° C – 44° C
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i polioksietilovanih poliola
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kisjelinski broj	Najviše 1
Saponifikacioni broj	25 -35
Hidroksilni broj	27 – 40
1,4-dioksan	Najviše 5 mg/kg
Etilenoksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilenglikoli (mono- i di-)	Najviše 0,25%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 432 POLIOKSIETILENSORBITANMONOLAURAT (POLISORBAT 2O)

Sinonimi	Polisorbat 20 Polioksietilen(20)sorbitanmonolaurat
Definicija	Mješavina djelimičnih estara komercijalne jestive laurinske kisjeline i sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida kondenzovanih sa oko 20 mola etilenoksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 70% oksietilenskih grupa što odgovara najmanje 97,3% polioksietilen(20) sorbitanmonolaurata u odnosu na bezvodnu

	supstancu
Osobine	Limunžuta do ćilibarnožuta uljasta tečnost (na 25° C) slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etilacetatu i dioksanu, nerastvorljiv u mineralnim uljima i petroletru
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i polioksietilovanih poliola
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kisjelinski broj	Najviše 2
Saponifikacioni broj	40 – 50
Hidroksilni broj	96 – 108
1,4-dioksan	Najviše 5 mg/kg
Etilenoksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilenglikoli (mono- i di-)	Najviše 0,25%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 433 POLIOKSIETILENSORBITANMONOOLEAT (POLISORBAT 80)

Sinonimi	Polisorbat 80 Polioksietilen(20)sorbitanmonooleat
Definicija	Mješavina delimičnih estara komercijalne jestive oleinske kisjeline i sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida kondenzovanih sa oko 20 mola etilenoksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 65% oksietilenskih grupa što odgovara najmanje 96,5% polioksietilen(20) sorbitanmonooleata u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Limunžuta do ćilibarnožuta uljasta tečnost (na 25°C) slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etilacetatu i toluenu, nerastvorljiv u mineralnim uljima i petroletru
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i polioksietilovanih poliola
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kisjelinski broj	Najviše 2

Saponifikacioni broj	45 – 55
Hidroksilni broj	65 – 80
1,4-dioksan	Najviše 5 mg/kg
Etilenoksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilenglikoli (mono- i di-)	Najviše 0,25%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 434 POLIOKSIETILENSORBITANMONO-PALMITAT (POLISORBAT 40)

Sinonimi	Polisorbat 40 Polioksietilen(20)sorbitan monopalmitat
Definicija	Mješavina delimičnih estara komercijalne jestive palmitinske kisjeline i sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida kondenzovanih sa oko 20 mola etilenoksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 66% oksietilenskih grupa što odgovara najmanje 97,0% polioksietilen(20) sorbitanmonopalmitata u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Limunžuta do narandžasta uljasta tečnost ili polugel na 25° C slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etilacetatu i acetonu, nerastvorljiv u mineralnim uljima.
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i polioksietilovanih poliola
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kisjelinski broj	Najviše 2
Saponifikacioni broj	41- 52
Hidroksilni broj	90 – 107
1,4-dioksan	Najviše 5 mg/kg
Etilenoksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilenglikoli (mono- i di-)	Najviše 0,25%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 435 POLIOKSIETILENSORBITANMONOSTEARAT (POLISORBAT 60)

Sinonimi	Polisorbat 60 Polioksietilen(20)sorbitanmonostearat
Definicija	Mješavina delimičnih estara komercijalne jestive stearinske kisjeline i sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida kondenzovanih sa oko 20 mola etilenoksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 65% oksietilenskih grupa što odgovara najmanje 97,0% polioksietilen(20) sorbitanmonostearata u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Limunžuta do narandžasta uljasta tečnost ili polugel na 25° C slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, etilacetatu i toluenu, nerastvorljiv u mineralnim uljima i biljnim uljima
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i polioksietilovanih poliola
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kisjelinski broj	Najviše 2
Saponifikacioni broj	45 – 55
Hidroksilni broj	81 – 96
1,4-dioksan	Najviše 5 mg/kg
Etilenoksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilenglikoli (mono- i di-)	Najviše 0,25%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 436 POLIOKSIETILENSORBITANTRISTEARAT (POLISORBAT 65)

Sinonimi	Polisorbat 65 Polioksietilen(20)sorbitantristearat
Definicija	Mješavina delimičnih estara komercijalne jestive stearinske kisjeline i sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida kondenzovanih sa oko 20 mola etilenoksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	

Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 46% oksietilenskih grupa što odgovara najmanje 96,0% polioksietilen(20) sorbitantristearata u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Svijetlobraon voskasta masa na 25° C slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Disperzibilan u vodi, rastvorljiv u mineralnim uljima, biljnim uljima, petroletru, acetonu, etru, dioksanu, etanolu i metanolu
Temperatura očvršćavanja	29° C – 33°C
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i polioksietilovanih poliola
Čistoća	
Voda	Najviše 3% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kisjelinski broj	Najviše 2
Saponifikacioni broj	88 – 98
Hidroksilni broj	40 – 60
1,4-dioksan	Najviše 5 mg/kg
Etilenoksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilenglikoli (mono- i di-)	Najviše 0,25%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 440 (i) PEKTIN

Sinonimi	
Definicija	Sastoji se uglavnom iz djelimično metilovanih estara poligalakturonske kisjeline i njihovih amonijumovih, natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli. Dobija se ekstrakcijom u vodenoj sredini odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom citrus voća ili jabuka. Za taloženje mogu da se koriste samo sljedeći organski rastvarači: metanol, etanol i propan-2-ol.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 65% galakturonske kisjeline u odnosu na bezvodnu supstancu bez pepela, poslije ispiranja kisjelinom i alkoholom
Osobine	Bijeli, svijetložut, svijetlosiv ili svijetlobraon prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, formirajući koloidan, opalescentan rastvor; nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 12% (105° C, 2 h)

Pepeo narastvorljiv u kisjelini	Najviše 1% (nerastvorljiv u 3M HCl)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg u odnosu na bezvodnu supstancu
Azot	Najviše 1,0% poslije ispiranja kisjelinom i etanolom
Nerastvorljiv ostatak	Najviše 3%
Rezidui rastvarača	Najviše 1% u odnosu na bezvodnu supstancu, ukupno ili pojedinačno: metanola, etanola i propan-2-ola
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 440 (ii) AMIDOVAN PEKTIN

Sinonimi	
Definicija	Sastoji se uglavnom iz djelimično metilovanih estara i amida poligalakturonske kisjeline i njihovih amonijumovih, natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli. Dobija se ekstrakcijom u vodenoj sredini odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom citrus voća ili jabuka i tretmanom amonijakom pod alkalnim uslovima. Za taloženje mogu da se koriste samo sljedeći organski rastvarači: metanol, etanol i propan-2-ol.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 65% galakturonske kisjeline u odnosu na bezvodnu supstancu bez pepela, poslije ispiranja kisjelinom i alkoholom
Osobine	Bijeli, svetložut, svetlosivkast ili svijetlobraonkast prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, formirajući koloidan, opalescentan rastvor; nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 12% (105°C, 2 h)
Pepeo narastvorljiv u kisjelini	Najviše 1% (nerastvorljiv u 3M HCl)
Stepen amidovanja	Najviše 25% od ukupnih karboksilnih grupa
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg u odnosu na bezvodnu supstancu
Sadržaj azota	Najviše 2,5% poslije ispiranja kisjelinom i etanolom
Nerastvorljiv ostatak	Najviše 3%
Rezidui rastvarača	Najviše 1% u odnosu na neisparljivu supstancu, ukupno ili pojedinačno: metanola, etanola i propan-2-ola
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 442 AMONIJUM-FOSFATIDI

Sinonimi	Amonijumove soli fosfatidne kisjeline Mešane amonijumove soli fosforilisanih glicerida
Definicija	Mješavina amonijumovih jedinjenja fosfatidne kisjeline dobijena iz jestivih masti i ulja (obično iz djelimično hidriranog repičinog ulja). Jedan, dva ili tri gliceridna ostatka mogu da budu vezana za fosfor, a takođe i dva fosforna estra mogu da budu vezana kao fosfatidilfosfatidi.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	3,0% – 3,4% fosfora; 1,2% – 1,5% amonijumovog jona (izračunato kao N)
Osobine	Masna polučvrsta masa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljivi u mastima; nerastvorljivi u vodi; djelimično rastvorljivi u etanolu i u acetonu
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Čistoća	
Materije nerastvorljive u petroletru	Najviše 2,5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 444 SAHAROZA ACETAT IZOBUTIRAT

Sinonimi	SAIB
Definicija	Mješavina reakcionih proizvoda dobijenih esterifikacijom saharoze anhidridom sirćetne kisjeline i anhidridom izobuterne kisjeline, a zatim destilacijom. Mješavina sadrži sve moguće kombinacije estara u kojima je molarni odnos acetata i butirata 2:6.
EINECS	204-771-6
Hemijsko ime	Saharozadiacetatheksaizobutirat
Hemijska formula	$C_{40}H_{62}O_{19}$
Molekulska masa	832 – 856; $C_{40}H_{62}O_{19}$: 846,9
Određivanje	98,8% – 101,9% $C_{40}H_{62}O_{19}$
Osobine	Blijedožuta tečnost, bistra i bez sedimenata, prijatnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u većini organskih rastvarača

Indeks refrakcije	$[n]_D^{40}$: 1, 4492 -1,4504
Specifična težina	$[d]^{25}_D$: 1,141 – 1,151
Čistoća	
Triacetin	Najviše 0,1%
Kisjelinski broj	Najviše 0,2%
Saponifikacioni broj	524 – 540
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 445 GLICEROLSKI ESTRI SMOLE DRVETA

Sinonimi	Estar guma
Definicija	Kompleksna mješavina tri- i diglicerolskih estara kisjelina iz smole drveta. Smola se dobija ekstrakcijom rastvaračima starijih stabala četinara, a zatim prečišćavanjem tečno-tečnom ekstrakcijom rastvaračima. Iz ovih specifikacija se isključuju supstance dobijene iz gumene smole i eksudata živih četinara i terpentinski sporedni smolasti produkti dobijeni pri proizvodnji kaše za papir. Finalni proizvod se sastoji iz oko 90% smolastih kisjelina i 10% neutralnih jedinjenja. Frakcija smolastih kisjelina je kompleksna mješavina izomera diterpenskih monokarboksilnih kisjelina empirijske molekulske formule $C_{20}H_{30}O_2$ (uglavnom abietska kisjelina). Supstanca se prečišćava destilacijom vodenom parom.
Osobine	Žuta do svijetlobraon tvrda masa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u vodi, rastvorljiv u acetonu
IR spektar	Karakterističan za jedinjenje
Čistoća	
Specifična težina rastvora (20° C)	$[d]^{20}_{25}$ najmanje 0,935 određena u 50% rastvoru u d-limonenu (97%, temp. ključanja 175,5° C – 176° C, $[d]^{20}_4$: 0,84)
Temperatura prstenastog i loptastog razmekšavanja	82° C – 90° C
Kisjelinski broj	3 – 9
Hidroksilni broj	15-45
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ispitivanje na odsustvo terpentina (sumpor test)	Zagrijavanjem organskih jedinjenja koja sadrže sumpor, sumpor prelazi u vodonik-sulfid koji se detektuje olovo-acetatnom hartijom. Pozitivan test ukazuje na korišćenje terpentina umjesto drvene smole

E 450 (i) DINATRIJUM-DIFOSFAT

Sinonimi	Dinatrijum-dihidrogendifosfat; Dinatrijum-dihidrogenpirofosfat; Kisjeli natrijum-pirofosfat; Dinatrijum-pirofosfat
Definicija	

EINECS	231-835-0
Hemijsko ime	Dinatrijum-dihidrogendifosfat
Hemijska formula	$Na_2H_2P_2O_7$
Molekulska masa	221,94
Određivanje	Najmanje 95,0%
	Sadržaj P2O5 : 63,0% – 64,5%
Osobine	Bijeli prašak ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum i na fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum i na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi
pH	3,7 – 5,0 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105° C, 4 h)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 1%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Aluminijum	Najviše 200 mg/kg

E 450 (ii) TRINATRIJUM-DIFOSFAT

Sinonimi	Kisjeli trinatrijum-pirofosfat; Trinatrijum-monohidrogendifosfat; Trinatrijum-monohidrogenpolifosfat; Trinatrijum-difosfat
Definicija	
EINECS	238-735-6
Hemijska formula	$Na_3HP_2O_7$ x nH_2O, n = 0 ili 1
Molekulska masa	Bezvodni: 243,93 Monohidrat: 261,95
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na bezvodnu supstancu Sadržaj P_2O_5 : 57,0% – 59,0%
Osobine	Bijeli prašak ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno

Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi
pH	6,7 – 7,3 (1% rastvora)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	4,5% u odnosu na bezvodnu supstancu, 11,5% u odnosu na monohidrat
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105° C, 4 h) za bezvodni, najviše 1,0% za monohidrat
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 450 (iii) TETRANATRIJUM-DIFOSFAT

Sinonimi	Tetranatrijum-pirofosfat; Tretranatrijum-difosfat; Tetranatrijum-fosfat
Definicija	
EINECS	231-767-1
Hemijsko ime	Tretranatrijum-difosfat
Hemijska formula	$Na_4P_2O_7$ x nH_2O, n = 0 ili 10
Molekulska masa	Bezvodni: 265,94 Dekahidrat: 446,09
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na izžarenu supstancu Sadržaj P_2O_5: 52,5% – 54,0%
Osobine	Bezbojni ili bijeli kristali, ili bijeli kristalan ili zrnast prašak. Dekahidrat slabo eflorescira na suvom vazduhu.
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	9,8 – 10,8 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 0,5% za bezvodnu so, 38% – 42% za dekahidrat (105° C, 4 h zatim na 550° C, 30 min)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 450 (v) TETRAKALIJUM-DIFOSFAT

Sinonimi	Tetrakalijum-pirofosfat
Definicija	
Hemijsko ime	Tretrakalijum-difosfat
EINECS	230-785-7
Hemijska formula	$K_4P_2O_7$
Molekulska masa	330,34 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 95,0% (800° C, 0,5 h)
	Sadržaj P_2O_5: 42,0% – 43,7% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali, ili bijeli, veoma higroskopan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	10,0 – 10,8 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 2% (105° C, 4 h zatim 550° C, 30 min)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,2%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 450 (vi) DIKALCIJUM-DIFOSFAT

Sinonimi	Kalcijum-pirofosfat
Definicija	
EINECS	232-221-5
Hemijsko ime	Dikalcijum-difosfat; Dikalcijum-pirofosfat
Hemijska formula	$Ca_2P_2O_7$
Molekulska masa	254,12

Određivanje	Najmanje 96,0% Sadržaj P_2O_5: 55,0% – 56,0%
Osobine	Bijeli fin prašak bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj kisjelini i razblaženoj azotnoj kisjelini
pH	5,5 – 7,0 (10% suspenzija u vodi)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 1,5% žarenjem 30 min na 800° C ± 25° C
Fluorid	Najviše 50 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 450 (vii) KALCIJUM-DIHIDROGENDIFOSFAT

Sinonimi	Kisjeli kalcijum-pirofosfat; Monokalcijum-dihidrogenpirofosfat
Definicija	
Hemijsko ime	Kalcijum-dihidrogendifosfat
EINECS	238-933-2
Hemijska formula	$CaH_2P_2O_7$
Molekulska masa	215,97
Određivanje	Najmanje 90,0% u odnosu na bezvodnu supstancu Sadržaj P_2O_5: 61,0% – 64,0%
Osobine	Beli kristali ili prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Čistoća	
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 0,4%
Fluorid	Najviše 30 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Aluminijum	Najviše 200 mg/kg

E 450 (ix) MAGNEZIJUM-DIHIDROGENDIFOSFAT

Sinonimi	Kisjeli magnezijum pirofosfat; Monomagnezijum dihidrogen pirofosfat; Magnezijum difosfat; Magnezijum pirofosfat
Definicija	Magnezijum dihidrogen difosfat je kisela magnezijeva so difosforne kisjeline. Proizvodi se polaganim dodavanjem vodene disperzije magnezijum hidroksida u fosfornu kisjelinu dok se ne postigne molarni odnos 1: 2 između Mg i P. Tokom reakcije temperatura se održava ispod 60° C. Reakcionoj smješi dodaje se oko 0,1 % vodionik peroksida i suspenzija se zatim zagrijava i melje.
Hemijsko ime	Mono magnezijum dihidrogen difosfat
EINECS	244-016-8
Hemijska formula	$MgH_2P_2O_7$
Molekulska masa	200,25
Određivanje	Sadržaj P_2O_5 najmanje 68,0 % i najviše 70,5 % izraženo kao P_2O_5 Sadržaj MgO najmanje 18,0 % i najviše 20,5 % izraženo kao MgO
Osobine	Bijeli kristali ili prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvoran u vodi, skoro nerastvoran u etanolu
Veličina čestica	Prosječna veličina čestice varira između 10 i 50 µm
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 12 % (800° C, 0,5 h)
Fluorid	Najviše 20 mg/kg izraženo kao fluor
Aluminijum	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 451 (i) PENTANATRIJUM-TRIFOSFAT

Sinonimi	Pentanatrijum-tripolifosfat; Natrijum-tripolifosfat
Definicija	
EINECS	231-838-7
Hemijsko ime	Pentanatrijum-trifosfat
Hemijska formula	$Na_5P_3O_{10}$ x nH_2O (n = 0 ili 6)
Molekulska masa	367,86 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 85,0% (bezvodni) ili 65% (heksahidrat) Sadržaj P_2O_5 : 56,0% – 59,0% (bezvodni) ili 43,0% – 45,0% (heksahidrat)
Osobine	Bele, slabo higroskopna zrnca ili prašak
Identifikacija	

Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
pH	9,1 – 10,2 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: Najviše 0,7% (105° C, 1 h) Heksahidrat: Najviše 23,5% (60° C, 1 h, zatim 105° C, 4 h)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,1%
Viši polifosfati	Najviše 1%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 451 (ii) PENTAKALIJUM-TRIFOSFAT

Sinonimi	Pentakalijum-tripolifosfat; Kalijum-trifosfat; Kalijum-tripolifosfat
Definicija	
EINECS	237-574-9
Hemijsko ime	Pentakalijum-trifosfat; Pentakalijum-tripolifosfat
Hemijska formula	$K_5P_3O_{10}$
Molekulska masa	448,42
Određivanje	Najmanje 85,0% u odnosu na osušenu supstancu Sadržaj P_2O_5 : 46,5% – 48,0%
Osobine	Bijeli, higroskopan prašak ili zrnca
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo lako rastvorljiv u vodi
Ispitivanje na kalijum i za fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum i na fosfat	Pozitivno
pH	9,2 – 10,5 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 0,4% (105°C, 4 h, zatim 550°C, 30 min)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 2%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor

Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 452 (i) NATRIJUM-POLIFOSFAT
I. RASTVORLJIVI POLIFOSFAT

Sinonimi	Natrijum-heksametafosfat; Natrijum-tetrapolifosfat; Graham-ova so; Stakleni natrijum-polifosfati; Natrijum-polimetafosfat; Natrijum-metafosfat
Definicija	Rastvorljivi natrijum-polifosfati dobijaju se topljenjem i zatim hlađenjem natrijum-ortofosfata. Predstavljaju grupu od više amorfnih, hidrosolubilnih polifosfata koji se sastoje iz linearnih lanaca sastavljenih od metafosfornih jedinica $(NaPO_3)_x$, gdje je x≥2, koji se završavaju Na_2PO_4 grupama. Ove supstance se obično identifikuju prema sadržaju P_2O_5 ili prema odnosu Na_2O/P_2O_5 koji se kreće od oko 1,3 za x = oko 4 (natrijum-tetrapolifosfat), oko 1,1 za x = 13 – 18 (Graham-ova so, natrijum-heksametafosfat), do oko 1,0 za x = 20 – 100 ili više (polifosfati veće molekulske mase). pH njihovih rastvora je 3,0 – 9,0.
EINECS	272-808-3
Hemijsko ime	Natrijum-polifosfat
Hemijska formula	Heterogene mješavine natrijumovih soli linearno Polimerizovanih polifosfornih kisjelina opšte formule $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, gdje je n ≥ 2
Molekulska masa	$(102)_n$
Određivanje	Sadržaj P_2O_5: 60,0% – 71,0% u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bezbojne ili bele providne ljuspice, zrnca ili praškovi
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo lako rastvorljivi u vodi
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
pH	3,0 – 9,0 (1% rastvor)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 1%
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,1%
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

II. NERASTVORLJIVI POLIFOSFAT

Sinonimi	Nerastvorljivi natrijum-metafosfat; Maddrell-ova so; Nerastvorljivi natrijum-polifosfati
Definicija	Nerastvorljivi natrijum-polifosfat je natrijum-polifosfat velike molekulske mase koji se sastoji iz 2 dugačka metafosfatna lanca $(Na_PO3)_x$, koji su spiralno uvijeni u suprotnom smjeru oko zajedničke ose. Odnos Na_2O/P_2O_5 je oko 1,0. pH 1 u 3 suspenzije u vodi je oko 6,5
EINECS	272-808-3

Hemijsko ime	Natrijum-polifosfat
Hemijska formula	Heterogene mešavine natrijumovih soli linearno Polimerizovanih polifosfornih kisjelina opšte formule $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, gdje je $n \geq 2$
Molekulska masa	$(102)_n$
Određivanje	Sadržaj P_2O_5 : 68,7% – 70,0%
Osobine	Bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u mineralnim kisjelinama i u rastvorima kalijum- i amonijum- (ali ne i natrijum-) hlorida.
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
pH	oko 6,5 (1 : 3 suspenzija u vodi)
Čistoća	
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 452 (ii) KALIJUM-POLIFOSFAT

Sinonimi	Kalijum-metafosfat; Kalijum-polimetafosfat; Kuroll-ova so
Definicija	
Hemijsko ime	Kalijum-polifosfat
EINECS	232-212-6
Hemijska formula	Heterogene mešavine kalijumovih soli linearno Polimerizovanih polifosfornih kisjelina opšte formule $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, gdje je $n \geq 2$
Molekulska masa	$(118)_n$
Određivanje	Sadržaj P_2O_5: 53,5% – 61,5% u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bijeli fin prašak, kristali ili bezbojne staklaste ljuspice
Identifikacija	
Rastvorljivost	1 g je rastvorljiv u 100 ml 1 g/25 ml rastvoru natrijum-acetata
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
pH	najviše 7,8 (1% suspenzija)
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 2% (105° C, 4 h, zatim 550° C, 30 min)
Ciklični fosfati	Najviše 8% u odnosu na sadržaj P_2O_5

Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 452 (iii) NATRIJUM-KALCIJUM-POLIFOSFAT

Sinonimi	Natrijum-kalcijum-polifosfat, staklasti
Definicija	
EINECS	233-782-9
Hemijsko ime	Natrijum-kalcijum-polifosfat
Hemijska formula	$(NaPO_3)_nCaO$ (n = obično 5)
Određivanje	Sadržaj P_2O_5 : 61,0% – 69,0%
Osobine	Bezbojni stalasti kristali, kuglice
Identifikacija	
pH	5 – 7 (1% m/m suspenzija)
Sadržaj CaO	7% – 15% m/m
Čistoća	
Fluorid	Najviše 10 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 452 (iv) KALCIJUM-POLIFOSFAT

Sinonimi	Kalcijum-metafosfat; Kalcijum-polimetafosfat
Definicija	
EINECS	236-769-6
Hemijsko ime	Kalcijum-polifosfat
Hemijska formula	Heterogene mešavine kalcijumovih soli Polimerizovanih polifosfornih kisjelina opšte formule $H_{(n+2)}P_nO_{(n+1)}$, gdje je $n \geq 2$
Molekulska masa	$(198)_n$
Određivanje	Sadržaj P_2O_5 : 71,0% – 73,0% u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali ili bijeli prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Obično slabo rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u kiseloj sredini

Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
Sadržaj CaO	27,0% – 29,5%
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 2% (105° C, 4 h, zatim 550° C, 30 min)
Ciklični fosfati	Najviše 8% u odnosu na sadržaj P_2O_5
Fluorid	Najviše 30 mg/kg izraženo kao fluor
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 459 BETA-CIKLODEKSTRIN

Sinonimi	
Definicija	Neredukujući ciklični saharid koji se sastoji iz 7 α-1,4-povezanih D-glukopiranoznih jedinica. Proizvodi se dejstvom enzima cikloglikoziltransferaze (CGTase) dobijenog iz Bacilluscirculans-a,Paenibacillusmacerans-a ili rekonbinantnog Bacilluslicheniformis soja SJ1608 na djelimično hidrolizovan skrob.
EINECS	231-493-2
Hemijsko ime	Cikloheptamiloza
Hemijska formula	$(C_6H_{10}O_5)_7$
Molekulska masa	1135
Određivanje	Najmanje 98,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijela, ili skoro bijela kristalna supstanca, gotovo bez mirisa
Izgled vodenog rastvora	Bistar i bezbojan
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u vrućoj vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Specifična rotacija (D, 25°C)	$[\alpha]_D^{20}$ od +160° do +164° (1% rastvor)
pH	5,0-8,0 (1% rastvor)
Čistoća	
Voda	Najviše 14% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali ciklodekstrini	Najviše 2% u odnosu na bezvodnu supstancu
Rezidualni rastvarači (toluen i trihloretilen)	Najviše po 1 mg/kg svakog
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 460 (i) MIKROKRISTALNA CELULOZA, CELULOZNI GEL

Sinonimi	
Definicija	Prečišćena, djelimično depolimerizovana celuloza pripremljena tretiranjem alfa-celuloze, dobijene kao kaše iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, dejstvom mineralnih kisjelina. Stepen polimerizacije je obično manji od 400.
EINECS	232-674-9
Hemijsko ime	Celuloza
Hemijska formula	$(C_6H_{10}O_5)_n$
Molekulska masa	oko 36 000
Određivanje	Najmanje 97,0% izračunato kao celuloza u odnosu na bezvodnu supstancu
Veličina čestica	Najmanje 5 µm (najviše 10% čestica je manje od 5 µm)
Osobine	Bijeli, ili skoro bijeli fin prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiva u vodi, etanolu, etru i razblaženim mineralnim kisjelinama, teško rastvorljiva u rastvoru natrijum-hidroksida
Bojena reakcija	Na 1 mg uzorka doda se 1 ml fosforne kisjeline i zagrijava 30 min na vodenom kupatilu. Doda se 4 ml 1 : 4 rastvora pirokatehola u fosfornoj kisjelini i zagrijava 30 min. Nastaje crvena boja
IR spektar	Karakterističan za jedinjenje
Ispitivanje suspenzije	Izmiješa se 30 g sa 270 ml vode 5 min u blenderu na 12 000 o/min. Dobija se ili plutajuća suspenzija ili teška grudvasta suspenzija koja slabo pluta, teško se taloži i sadrži puno mjehurića vazduha. Ako se dobije plutajuća suspenzija, prenese se 100 ml u graduisanu menzuru od 100 ml i ostavi da stoji 1 h. Izdvoje se talog i supernatant.
pH	pH supernatanta je 5,0 – 7,5 (10% suspenzija u vodi)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 7% (105° C, 3 h)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,24%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% određeno žarenjem na 800° C ± 25° C
Skrob	Nije detektabilan. U 20 ml suspenzije dobijene u identifikacionom testu: ispitivanje suspenzije, doda se nekoliko kapi rastvora joda i promiješa. Ne nastaje purpurna do plava, ili plava boja.
Karboksilne grupe	Najviše 1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 460 (ii) CELULOZA U PRAHU

Sinonimi	
Definicija	Prečišćena, mehanički dezintegrisana celuloza pripremljena obradom alfa-celuloze, dobijene kao kaše iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala
EINECS	232-674-9
Hemijsko ime	Celuloza; Linearni polimer 1-4 vezanih glukozidnih ostataka

Hemijska formula	$(C_6H_{10}O_5)_n$
Molekulska masa	$(162)_n$ (n = uglavnom 1 000 ili više)
Određivanje	Najmanje 92,0%
Veličina čestica	Najmanje 5 µm (najviše 10% čestica je manje od 5 µm)
Osobine	Bijeli prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiva u vodi, etanolu, etru i razblaženim mineralnim kisjelinama, teško rastvorljiva u rastvoru natrijum-hidroksida
Ispitivanje suspenzije	Izmiješa se 30 g sa 270 ml vode 5 min u blenderu na 12000 o/min. Dobija se ili plutajuća suspenzija ili teška grudvasta suspenzija koja slabo pluta, teško se taloži i sadrži puno mjehurića vazduha. Ako se dobije plutajuća suspenzija, prenese se 100 ml u graduisanu menzuru od 100 ml i ostavi da stoji 1 h. Izdvoje se talog i supernatant.
pH	pH supernatanta je 5,0 – 7,5 (10% suspenzija u vodi)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 7% (105° C, 3 h)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 1,0%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,3% određeno žarenjem na 800° C ± 25° C
Skrob	Nije detektabilan. U 20 ml suspenzije dobijene u identifikacionom testu: ispitivanje suspenzije, doda se nekoliko kapi rastvora joda i promeša. Ne nastaje purpurna do plava, ili plava boja.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 461 METIL CELULOZA

Sinonimi	Celuloza metiletar
Definicija	Celuloza dobijena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelimično eterifikovana metil grupama
EINECS	
Hemijsko ime	Metiletar celuloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i R_3 mogu da budu: -H, $-CH_3$ ili $-CH_2CH_3$
Molekulska masa	20 000 – 380 000
Određivanje	25% – 33% metoksi grupa i najviše 5,0% hidroksietoksi grupa ($-OCH_2CH_2OH$).
Osobine	Bijeli, svijetložućkast ili sivkast, slabo higroskopan, zrnast ili vlaknast prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Bubri u vodi formirajući bistar, opalescentan, viskozan, koloidan rastvor. Nerastvorljiva u etanolu, etru i hloroformu, rastvorljiva u glacijalnoj sirćetnoj kisjelini
pH	5,0 – 8,0 (1% koloidni rastvor)
Čistoća	

Gubitak sušenjem	Najviše 10% (105° C, 3 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 1,5% (800° C ± 25° C)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 462 ETIL CELULOZA

Sinonimi	Celuloza etiletar
Definicija	Celuloza dobijena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelimično eterifikovana etil grupama
EINECS	
Hemijsko ime	Etiletar celuloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_{6H7}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i R_3 mogu da budu: -H, ili $-CH_2CH_3$
Određivanje	44% – 50% etoksi grupa ($-OC_2H_5$) u odnosu na osušenu supstancu (ekvivalent najviše 2,6-etoksi grupa po anhidroglukozidnoj jedinici)
Osobine	Bijeli, svijetložućkast ili sivkast, slabo higroskopan prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Praktično nerastvorljiva u vodi, glicerolu i propan-2-diolu, ali rastvorljiva u različitim proporcijama određenih organskih rastvarača u zavisnosti od sadržaja etoksi grupa. Etilceluloza koja sadrži manje od 46-48% etoksi grupa je rastvorljiva u tetrahidrofuranu, metilacetatu, hloroformu i etanolnim mješavinama aromatičnih ugljovodonika. Etilceluloza koja sadrži 46-48% ili više etoksi grupa je rastvorljiva u etanolu, metanolu, toluenu, hloroformu i etilacetatu.
pH	Neutralna prema lakmusu (1% koloidni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 3% (105° C, 2 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,4%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 463 HIDROKSIPROPIL CELULOZA

Sinonimi	Celuloza hidroksipropiletar
Definicija	Celuloza dobijena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelimično eterifikovana hidroksipropil grupama
EINECS	
Hemijsko ime	Hidroksipropiletar celuloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i $_{R3}$ mogu da budu: -H, $-CH_2CHOHCH_3$, $-CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ ili $-CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$

Molekulska masa	30 000 – 1 000 000
Određivanje	Najmanje 80,5% hidroksipropil grupa, tj. najviše 4,6 hidroksipropil grupa po anhidroglukoznoj jedinici u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, svijetložućkast ili sivkast, slabo higroskopan, zrnast ili vlaknast prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Bubri u vodi formirajući bistar, opalescentan, viskozan, koloidan rastvor. Rastvorljiva u etanolu, nerastvorljiva u etru
Gasna hromatografija	Odrede se supstituenti gasnom hromatografijom
pH	5,0 – 8,0 (1% koloidni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 10% (105°C, 3 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% određeno žarenjem na 800° C ± 25°C
Propilenhlorhidrini	Najviše 0,1 mg/g
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 464 HIDROKSIPROPIL METIL CELULOZA

Sinonimi	
Definicija	Celuloza dobijena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelimično eterifikovana metil grupama, a sadrži i mali broj hidroksipropil supstituenata
EINECS	
Hemijsko ime	2-hidroksipropiletar metilceluloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i R_3 mogu da budu: -H, CH_3, $-CH_2CHOHCH_3$, $-CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ ili $-CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Molekulska masa	13 000 – 200 000
Određivanje	19% – 30% metoksi grupa ($-OCH_3$) i 3% – 12% hidroksipropil grupa ($-OCH_2CHOHCH_3$), u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, svijetložućkast ili sivkast, slabo higroskopan, zrnast ili vlaknast prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Bubri u vodi formirajući bistar, opalescentan, viskozan, koloidan rastvor. Nerastvorljiva u etanolu.
Gasna hromatografija	Odrede se supstituenti gasnom hromatografijom
pH	5,0 – 8,0 (1% koloidni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 10% (105°C, 3 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 1,5% za proizvode viskoziteta iznad 50 mPa·s, najviše 3% za proizvode viskoziteta ispod od 50 mPa·s

Propilenhlorhidrini	Najviše 0,1 mg/g
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 465 ETIL METIL CELULOZA

Sinonimi	Metil etil celuloza
Definicija	Celuloza dobijena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelimično eterifikovana metil i etil grupama.
EINECS	
Hemijsko ime	Etilmetiletar celuloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i R_3 mogu da budu: -H, CH_3 ili $-CH_2CH_3$.
Molekulska masa	30 000 – 40 000
Određivanje	3,5%–6,5% metoksi grupa ($-OCH_3$), 14,5%–19% etoksi grupa ($-OCH_2CH_3$) i 13,2%–19,6% ukupnih alkoksi grupa (izračunato kao metoksi), u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, svijetložućkast ili sivkast, slabo higroskopan, zrnast ili vlaknast prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Bubri u vodi formirajući bistar, opalescentan, viskozan, koloidan rastvor. Rastvorljiva u etanolu, nerastvorljiva u etru.
pH	5,0 – 8,0 (1% koloidni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% za vlaknasti oblik, najviše 10% za praškasti oblik (105° C, do konstantne mase)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,6%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 466 NATRIJUM-KARBOKSIMETIL CELULOZA, CELULOZNA GUMA

Sinonimi	NaCMC, natrijum-CMC
Definicija	Natrijum-karboksi metil celuloza djelimična je natrijumova so karboksimetil etra celuloze, pri čemu se celuloza dobija direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala.
EINECS	
Hemijsko ime	Natrijumova kisela so karboksimetiletra celuloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i R_3 mogu da budu: -H, CH_2COONa ili $-CH_2COOH$
Molekulska masa	Veća od oko 17 000 (stepen polimerizacije oko 100)

Određivanje	Najviše 99,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, svijetložućkast ili sivkast, slabo higroskopan, zrnast ili vlaknast prašak bez mirisa i ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Sa vodom daje bistar, opalescentan, viskozan, koloidan rastvor. Nerastvorljiva u etanolu.
Ispitivanje pene	0,1% rastvor se snažno promućka. Ne formira se sloj pjene (razlika od drugih celuloznih etara).
Formiranje taloga	U 5 ml 0,5% rastvora doda se 5 ml 5% rastvora bakar(II)-sulfata ili aluminijum-sulfata. Formira se talog (razlika od drugih celuloznih etara i od želatina i guma).
Bojena reakcija	Doda se 0,5 g u 50 ml vode uz miješanje da se formira homogena mješavina i nastavi miješanje dok se ne dobije bistar rastvor. 1 ml ovog rastvora razblaži se sa 1 ml vode u maloj epruveti i doda 5 kapi rastvora 1-naftola. Nagne se epruveta i pažljivo sipa niz zid epruvete 2 ml sumporne kisjeline tako da formira donji sloj. Razvija se purpurnocrvena boja na dodirnoj površini.
pH	5,0 – 8,5 (1% koloidni rastvor)
Čistoća	
Stepen supstitucije	0,2 – 1,5 karboksimetil grupa (-CH_2COOH) po anhidroglukozidnoj jedinici
Gubitak sušenjem	Najviše 12% (105° C, do konstantne mase)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupni glikolat	Najviše 0,4% izračunato kao natrijum-glikolat u odnosu na bezvodnu supstancu
Natrijum	Najviše 12,4% u odnosu na bezvodnu supstancu

E 468 UNAKRSNO VEZANA NATRIJUM-KARBIKSIMETIL CELULOZA, UNAKRSNO VEZANA CELULOZNA GUMA

Sinonimi	Unakrsno vezana karboksimetilceluloza; Unakrsno vezana CMC; Unakrsno vezana natrijum-CMC
Definicija	Natrijumova so termički tretirane unakrsno vezane djelimično O-karboksimetilovane celuloze
EINECS	
Hemijsko ime	Natrijumova so unakrsno vezanih karboksimetiletra celuloze
Hemijska formula	Polimeri se sastoje iz supstituisanih anhidroglukoznih jedinica koje imaju opštu formulu: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2 i R_3 mogu da budu: -H, CH_2COONa ili -CH_2COOH
Osobine	Slabo higroskopan, bijeli do bjeličast prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Formiranje taloga	Promućka se 1 g sa 100 ml rastvora koji sadrži 4 mg/kg metilenskog plavog i ostavi da se staloži. Ispitivana supstanca adsorbuje metilensko plavo i taloži se kao plava vlaknasta masa.
Bojena reakcija	Promućka se 1 g sa 50 ml vode. Prenese se 1 ml ove mešavine u epruvetu, doda 1 ml vode i 0,05 ml sveže pripremljenog 40 g/l rastvora alfa-naftola u metanolu. Nagne se epruveta i pažljivo sipa niz zid epruvete 2 ml sumporne kisjeline tako da formira donji sloj. Razvija se purpurnocrvena boja na dodirnoj površini.
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	5,0 – 7,0 (1% rastvor)
Čistoća	

Gubitak sušenjem	Najviše 6% (105° C, 3 h)
Supstance rastvorljive u vodi	Najviše 10%
Stepen supstitucije	0,2 – 1,5 karboksimetil grupa (-CH_2COOH) po anhidroglukoznoj jedinici
Natrijum	Najviše 12,4% u odnosu na bezvodnu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 469 ENZIMSKI HIDROLIZOVANA KARBOKSIMETIL CELULOZA, ENZIMSKI HIDROLIZOVANA CELULOZNA GUMA

Sinonimi	Natrijum-karboksimetilceluloza, enzimski hidrolizovana
Definicija	Dobija se iz karboksimetilceluloze enzimskom digestijom celulazom koju proizvodi *Trichoderma longibrachiatum* (ranije *T. resei*)
EINECS	
Hemijsko ime	Djelimično enzimski hidrolizovana natrijum-karboksimetilceluloza
Hemijska formula	Natrijumove soli polimera koji sadrže supstituisane anhidroglukozidne jedinice opšte formule: $[C_6H_7O_2(OH)_x(OCH_2COONa)_y]_n$, gdje je n stepen polimerizacije x = 1,50 – 2,80 y = 0,20 – 1,50 (y = stepen supstitucije) x +y = 3,0
Molekulska masa	178,14 kada je y = 0,20 282,18 kada je y = 1,50 Makromolekule: najmanje 800 (n = oko 4)
Određivanje	Najmanje 99,5%, uključujući mono- i disaharide, u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Slabo higroskopan, bijeli, žućkast, ili sivkast prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
Ispitivanje pene	Promućka se 1 g sa 100 ml rastvora koji sadrži 4 mg/kg metilenskog plavog i ostavi da se staloži. 0,1% rastvor se snažno promućka. Ne formira se sloj pjene (razlika od drugih celuloznih etara i od alginata i prirodnih guma).
Formiranje taloga	U 5 ml 0,5% rastvora doda se 5 ml 5% rastvora bakar-, ili aluminijum-sulfata. Formira se talog (razlika od drugih celuloznih etara, želatina, gume iz semena rogača i tragakante)
Bojena reakcija	Doda se 0,5 g u 50 ml vode uz miješanje da se formira homogena mješavina i nastavi miješanje dok se ne dobije bistar rastvor. 1 ml ovog rastvora razblaži se sa 1 ml vode u maloj epruveti i doda 5 kapi rastvora 1-naftola. Nagne se epruveta i pažljivo sipa niz zid epruvete 2 ml sumporne kisjeline tako da formira donji sloj. Razvija se purpurnocrvena boja na dodirnoj površini.
Viskozitet (60% rastvor)	Najmanje 2500 kg m^{-1} s^{-1} na 25° C što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 5000.
pH	6,0 – 8,5 (1% koloidni rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 12% (105° C, do konstantne mase)
Stepen supstitucije	0,2 – 1,5 karboksimetil grupa po anhidroglukoznoj jedinici u odnosu na osušenu supstancu
Natrijum-hlorid i natrijum-glikolat	Najviše 0,5% pojedinačno ili zajedno
Rezidualna enzimska aktivnost	Bez promjene viskoziteta koja ukazuje na hidrolizu karboksimetilceluloze

Olovo	Najviše 3 mg/kg

E 470a NATRIJUMOVE, KALIJUMOVE I KALCIJUMOVE SOLI MASNIH KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kisjelina prisutnih u jestivim mastima i uljima. Dobijaju se iz jestivih masti i ulja ili iz destilisanih masnih kisjelina hrane.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do krembijeli laki praškovi, ljuspice ili polučvrsta masa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Natrijumove i kalijumove soli: rastvorljive u vodi i etanolu; kalcijumove soli: nerastvorljive u vodi, etanolu i etru
Ispitivanje na katjone	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Čistoća	
Natrijum	9% – 14% izraženo kao Na_2O
Kalijum	13% – 21,5% izraženo kao K_2O
Kalcijum	8,5% – 13% izraženo kao CaO
Neosapunjive materije	Najviše 2%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 3% izraženo kao oleinska kisjelina
Materije nerastvorljive u alkoholu	Najviše 0,2%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Slobodne alkalije	Najviše 0,1% izraženo kao NaOH

E 470b MAGNEZIJUMOVE SOLI MASNIH KISJELINA

Sinonimi	
Definicija	Magnezijumove soli masnih kisjelina prisutnih u jestivim mastima i uljima. Dobijaju se iz jestivih masti i ulja ili iz destilisanih masnih kisjelina hrane.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	

Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do krembijeli laki praškovi, ljuspice ili polučvrsta masa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljive u vodi, djelimično rastvorljive u etanolu i etru
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Čistoća	
Magnezijum	6,5% – 11% izraženo kao MgO
Slobodne alkalije	Najviše 0,1% izraženo kao MgO
Neosapunjive materije	Najviše 2%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 3% izraženo kao oleinska kisjelina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 471 MONO- I DIGLICERIDI MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Glicerilmonostearat; Glicerilmonopalmitat; glicerilmonooleat i.t.d.; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein i.t.d.; GMS (za glicerilmonostearat)
Definicija	Mješavina glicerol mono-, di- i triestara masnih kisjelina prisutnih u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine slobodnih masnih kisjelina i glicerola.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Sadržaj mono- i diestara: najmanje 70%
Osobine	Svijetložuta do svijetlobraon uljasta tečnost, bijela ili bjeličasta tvrda voskasta masa, ljuspice, zrnca ili prašak.
Identifikacija	
IR spektar	Karakterističan za nepotpune estre poliola i masnih kisjelina
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u vodi, rastvorljivi u etanolu i toluenu na 50°C
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)

Kisjelinski broj	Najviše 6
Slobodan glicerol	Najviše 7%
Poligliceroli	Najviše 4% diglicerola i najviše 1% viših poliglicerola u odnosu na ukupan sadržaj glicerola
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupan glicerol	16 – 33%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% određeno na 800° C ± 25°C

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 472a ESTRI SIRĆETNE KISJELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Estri sirćetne kisjeline i mono- i diglicerida; Acetilovani mono- i digliceridi; Estri glicerola i sirćetne kisjeline i masnih kisjelina
Definicija	Estri glicerola sa sirćetnom kisjelinom i masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine glicerola, slobodnih masnih kisjelina, slobodne sirćetne kisjeline i slobodnih glicerida.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijele do svijetložute bistre pokretljive tečnosti do polučvrste ili čvrste mase.
Identifikacija	
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na sirćetnu kisjelinu	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u vodi, rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
Kisjeline osim sirćetne kisjeline i masnih kisjelina	Manje od 1%
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupna sirćetna kisjelina	9% – 32%
Slobodne kisjeline (masne i sirćetna)	Najviše 3% izražene kao oleinska kisjelina

Ukupan glicerol	14 – 31%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% određeno na 800° C ± 25°C

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 472b ESTRI MLIJEČNE KISJELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Estri mliječne kisjeline i mono- i diglicerida masnih kisjelina; Laktogliceridi; Mono- i digliceridi masnih kisjelina esterifikovani mliječnom kisjelinom
Definicija	Estri glicerola sa mliječnom kisjelinom i masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine glicerola, slobodnih masnih kisjelina, slobodne mlečne kisjeline i slobodnih glicerida.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijele do svijetložute bistre pokretljive tečnosti do polučvrste ili čvrste voskaste mase
Identifikacija	
Ispitivanje na glicerol,	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na mlečnu kisjelinu	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u hladnoj vodi, disperzibilni u vrućoj vodi
Čistoća	
Kisjeline osim mliječne kisjeline i masnih kisjelina	Manje od 1%
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupna mliječna kisjelina	13% – 45%
Slobodne kisjeline (masne i mliječna)	Najviše 3% izražene kao oleinska kisjelina
Ukupan glicerol	13 – 30%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 472c ESTRI LIMUNSKE KISJELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Citrem, Estri limunske kisjeline i mono- i diglicerida; Citrogliceridi; Mono- i digliceridi masnih kisjelina esterifikovani limunskom kisjelinom
Definicija	Estri glicerola sa limunskom kisjelinom i masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine glicerola, slobodnih masnih kisjelina, slobodne limunske kisjeline i slobodnih glicerida. Mogu da budu djelimično ili potpuno neutralizovani natrijum-hidroksidom ili kalijum-hidroksidom.

Osobine	Žućkaste ili svijetlobraon tečnosti do polučvrste ili čvrste voskaste mase
Identifikacija	
Ispitivanje na glicerol,	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na limunsku kisjelinu	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u hladnoj vodi, disperzibilni u vrućoj vodi, rastvorljivi u uljima i mastima, nerastvorljivi u hladnom etanolu.
Čistoća	
Kisjeline osim limunske kisjeline i masnih kisjelina	Manje od 1%
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Ukupan glicerol	8 – 33%
Ukupna limunska kisjelina	13% – 50%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Kisjelinski broj	Najviše 130

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 472d ESTRI VINSKE KISJELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Estri vinske kisjeline i mono- i diglicerida masnih kisjelina; Mono- i digliceridi masnih kisjelina esterifikovani vinskom kisjelinom
Definicija	Estri glicerola sa vinskom kisjelinom i masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine glicerola, slobodnih masnih kisjelina, slobodne vinske kisjeline i slobodnih glicerida.
Osobine	Ljepljive, viskozne, žućkaste tečnosti do tvrdi žuti voskovi
Identifikacija	
Ispitivanja na glicerol	Pozitivno
Ispitivanja na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanja na vinsku kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Kisjeline osim vinske kisjeline i masnih kisjelina	Manje od 1,0%
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Ukupan glicerol	12 – 29%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupna vinska kisjelina	15% – 50%

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 472e ESTRI MONO- I DIACETIL VINSKE KISJELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Estri mono- i diacetilvinske kisjeline i mono- i diglicerida masnih kisjelina; Mono- i digliceridi masnih kisjelina esterifikovani mono- i diacetilvinskom kisjelinom
Definicija	Mešani estri glicerola sa mono- i diacetilvinskim kisjelinama (dobijenim iz vinske kisjeline) i masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine glicerola, slobodnih masnih kisjelina, slobodne vinske i sirćetne kisjeline i njihovih kombinacija i slobodnih glicerida. Takođe sadrže estre vinske i sirćetne kisjeline sa masnim kisjelinama
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Od ljepljivih, viskoznih, tečnosti, preko konzistencije slične mastima do žutih voskova koji hidrolizuju na vlažnom vazduhu oslobađajući sirćetnu kisjelinu.
Identifikacija	
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na vinsku kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na sirćetnu kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Kisjeline osim vinske kisjeline, sirćetne kisjeline i masnih kisjelina	Najviše 1%
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Ukupan glicerol	11 – 28%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupna vinska kisjelina	10% – 40%
Ukupna sirćetna kisjelina	8% – 32%
Kisjelinski broj	40-130

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 472 f MJEŠOVITI ESTRI SIRĆETNE I VINSKE KISJELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Mono- i digliceridi masnih kisjelina esterifikovani sirćetnom i vinskom kisjelinom
Definicija	Estri glicerola sa sirćetnom i vinskim kisjelinom i masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da sadrže male količine glicerola, slobodnih masnih kisjelina, slobodne vinske i sirćetne kisjeline i slobodnih glicerida. Mogu da sadrže estre mono- i diacetilvinske kisjeline i mono- i digliceride masnih kisjelina.

EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijele ili svijetložute lepljive tečnosti do polučvrste ili čvrste mase
Identifikacija	
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na vinsku kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na sirćetnu kisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Kisjeline osim vinske kisjeline, sirćetne kisjeline i masnih kisjelina	Manje od 1,0%
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Ukupan glicerol	12 – 27%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Ukupna sirćetna kisjelina	10% – 20%
Ukupna vinska kisjelina	20% – 40%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 3% izražene kao oleinska kisjelina

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 473 ESTRI SAHAROZE I MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Saharoestri; Šećerni estri
Definicija	Uglavnom mono-, di- i triestri saharoze sa masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Mogu da se pripreme iz saharoze i metil- i etilestara masnih kisjelina hrane, ili ekstrakcijom iz saharozoglicerida. Samo sljedeći organski rastvarači mogu da se koriste za njihovo pripremanje: dimetisulfoksid, dimetilformamid, etilacetat, propan-2-ol, 2-metil-1-propanol, propilenglikol, metiletilketon i superkritični ugljen-dioksid. p-metoksifenol može da se koristi kao stabilizator u proizvodnom procesu.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 80,0%

Osobine	Čvrsti gelovi, mekane čvrste mase ili beli do slabo sivkastobeli praškovi
Identifikacija	
Ispitivanje na saharozu	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Rastvorljivost	Slabo rastvorljivi u vodi, rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 2% (800° C ± 25°C)
Slobodni šećer	Najviše 5%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 3% izražene kao oleinska kisjelina
p-metoksifenol	Najviše 100 µg/kg
Acetaldehid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Metanol	Najviše 10 mg/kg
Dimetilsulfoksid	Najviše 2 mg/kg
Dimetilformamida	Najviše 1 mg/kg
2-metil-1-propanol	Najviše 10 mg/kg
Etilacetat, propan-2-ola i propilenglikol	Najviše 350 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
Metiletilketon	Najviše 10 mg/kg

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 474 SAHAROZOGLICERIDI

Sinonimi	Šećerni gliceridi
Definicija	Dobijaju se reakcijom saharoze sa jestivim mastima i uljima pri čemu se dobijaju uglavnom mono-, di- i triestri saharoze i masnih kisjelina zajedno sa preostalim mono-, di- i trigliceridima iz masti ili ulja. Samo sljedeći organski rastvarači mogu da se koriste za njihovo pripremanje: cikloheksan, dimetilformamid, etilacetat, 2-metil-1-propanol i propan-2ol.
Određivanje	40% – 60% estara saharoze i masnih kisjelina
Osobine	Mekane čvrste mase, čvrsti gelovi ili bijeli do sivkastobijeli praškovi
Identifikacija	
Ispitivanje na saharozu	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u hladnoj vodi, rastvorljivi u etanolu
Čistoća	

Sulfatni ostatak	Najviše 2% (800° C ± 25°C)
Slobodni šećer	Najviše 5%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 3% (izražene kao oleinska kisjelina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Metanol	Najviše 10 mg/kg
Dimetilformamid	Najviše 1 mg/kg
2-metil-1-propanol i cikloheksan	Najviše 10 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 475 POLIGLICEROLNI ESTRI MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Poliglicerol estri masnih kisjelina; Poliglicerin estri masnih kisjelina
Definicija	Dobijaju se esterifikacijom poliglicerola sa jestivim mastima i uljima ili sa masnim kisjelinama prisutnim u jestivim mastima i uljima. Od poliglicerola uglavnom su zastupljeni di-, tri- i tetragliceroli, a sadrži najviše 10% hepta- ili viših glicerola.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 90% ukupnih estara masnih kisjelina
Osobine	Svijetložute do ćilibarnožute uljaste do vrlo viskozne tečnosti ili svijetložutobraon do braon, plastične mekane do tvrde voskaste mase.
Identifikacija	
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na poliglicerole	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Rastvorljivost	Estri mogu da budu veoma hidrofilni do veoma lipofilni, ali su uglavnom disperzibilni u vodi i rastvorljivi u organskim rastvaračima i uljima
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)
Ostale kisjeline izuzev masnih kisjelina	Manje od 1%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 6% izražene kao oleinska kisjelina
Ukupan glicerol i poligliceroli	18% – 60% mg/kg
Slobodan glicerol i poligliceroli	Najviše 7%

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 476 POLIGLICEROL POLIRICINOLEAT

Sinonimi	Glicerolni estri kondenzovanih masnih kisjelina ricinusovog ulja; Poliglcerolski estri polikondenzovanih masnih kisjelina ricinusovog ulja; Poliglicerolski estri interesterifikovane ricinoleinske kisjeline; PGPR
Definicija	Pripremaju se esterifikacijom poliglicerola sa kondenzovanim masnim kisjelinama ricinusovog ulja
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bistra, veoma viskozna tečnost
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u vodi i u etanolu, rastvorljivi u etru, ugljovodonicima i halogenovanim ugljovodonicima
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanja za poliglicerol	Pozitivno
Ispitivanja za ricinolnu kisjelinu	Pozitivno
Indeks refrakcije	$[n]_D^{65}$ 1,4630 – 1,4665
Čistoća	
Poligliceroli	Poliglicerolni deo sadrži najmanje 75% di-, tri i tetraglicerola i najviše 10% hepta- i viših glicerola
Hidroksilni broj	80 – 100
Kisjelinski broj	Najviše 6
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 477 PROPAN-1,2-DIOLNI ESTRI MASNIH KISJELINA

Sinonimi	Propilenglikolni estri masnih kisjelina
Definicija	Sastoje se od mješavina propan-1,2-diol mono- i diestara masnih kisjelina prisutnih u jestivim mastima i uljima. Od alkohola prisutan je samo propan-1,2-diol zajedno sa svojim dimerom i tragovima trimera. Organske kisjeline, izuzev masnih kisjelina, nisu prisutne.
EINECS	
Hemijsko ime	

Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 85% ukupnih estara masnih kisjelina
EINECS	Bistre tečnosti, bijele voskaste ljuspice, perlice ili čvrsta masa prijatnog mirisa
Hemijsko ime	
Ispitivanje na propilenglikol	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)
Ostale kisjeline izuzev masnih kisjelina	Manje od 1%
Slobodne masne kisjeline	Najviše 6% izražene kao oleinska kisjelina
Ukupan propan-1,2-diol	11% – 31%
Slobodan propan-1,2-diol	Najviše 5%
Dimer i trimer propan-1,2-diola	Najviše 0,5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

Ovaj kriterijum čistoće odgovara aditivu bez prisustva natrijumovih, kalijumovih i kalcijumovih soli masnih kisjelina, međutim one mogu da budu prisutne najviše do 6% (izraženo kao natrijum-oleat)

E 479b TERMIČKI OKSIDOVANO SOJINO ULJE U INERAKCIJI SA MONO- I DIGLICERIDIMA MASNIH KISJELINA

Sinonimi	TOSOM
Definicija	Kompleksna mješavina estara glicerola i masnih kisjelina prisutnih u jestivim mastima i masnih kisjelina iz termički oksidovanog sojinog ulja. Dobija se interakcijom i dezodorisanjem u vakuumu na 130° C 10% termički oksidovanog sojinog ulja i 90% mono i diglicerida jestivih masnih kisjelina. Sojino ulje se dobija isključivo iz prirodnih sojeva soje.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Blijedožuta do svijetlobraon, voskasta ili čvrsta masa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljivo u vodi, rastvorljivo u vrućem ulju ili masti
Čistoća	
Temperatura topljenja	55° C – 65°C

Slobodne masne kisjeline	Najviše 1,5% izraženo kao oleinska kisjelina
Slobodan glicerol	Najviše 2%
Ukupne masne kisjeline	83% – 90%
Ukupan glicerol	16% – 22%
Metilestri masnih kisjelina koji ne formiraju adukt sa ureom	Najviše 9% od ukupnih metil estara masnih kisjelina
Masne kisjeline nerastvorljive u petroletru	Najviše 2% ukupnih masnih kisjelina
Peroksidni broj	Najviše 3
Epoksidi	Najviše 0,03% epoksidnog kiseonika
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 481 NATRIJUM-STEAROIL-2-LAKTILAT

Sinonimi	Natrijum-stearoillaktilat; Natrijum-stearoillaktat
Definicija	Mješavina natrijumovih soli stearoillaktilnih kisjelina i njihovih polimera, kao i male količine natrijumovih soli drugih srodnih kisjelina proizvedenih reakcijom stearinske i mliječne kisjeline. Druge jestive masne kisjeline mogu takođe da budu prisutne, slobodne ili esterifikovane, u zavisnosti od njihovog prisustva u upotrebljenoj stearinskoj kisjelini
Hemijsko ime	Natrijum-di-2-steroil laktat Natrijum di-(2-stearoiloksi)propionat
EINECS	246-929-7
Hemijska formula	$C_{21}H_{39}O_4Na$; $C_{19}H_{35}O_4Na$ (glavne komponente)
Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	Bijeli ili slabožućkast prašak ili lomljiva čvrsta masa karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na mlečnu kisjelinu	Pozitivno
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u 252oid, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Natrijum	2,5% – 5%
Estarski broj	90 – 190
Kisjelinski broj	60 -130
Ukupna mlečna kisjelina	15% – 40%

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 482 KALCIJUM-STEAROIL-2-LAKTILAT

Sinonimi	Kalcijum-stearoillaktat
Definicija	Mješavina kalcijumovih soli stearoillaktilnih kisjelina I njihovih polimera, kao I male količine kalcijumovih soli drugih srodnih kisjelina proizvedenih reakcijom stearinske I mlečne kisjeline. Druge jestive masne kisjeline mogu takođe da budu prisutne, slobodne ili esterifikovane, u zavisnosti od njihovog prisustva u upotrebljenoj stearinskoj kisjelini
Hemijsko ime	Kalcijum-di-2-steroil laktat Kalcijum di-(2-stearoiloksi)propionat
EINECS	227-335-7
Hemijska formula	$C_{42}H_{78}O_8Ca$; $C_{38}H_{70}O_8Ca$ (glavne komponente)
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili slabožućkast prašak ili lomljiva čvrsta masa karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na masne kisjeline	Pozitivno
Ispitivanje na mlečnu kisjelinu	Pozitivno
Rastvorljivost	Teško rastvorljiv u vrućoj vodi
Čistoća	
Kalcijum	1% – 5,2%
Estarski broj	125 – 190
Kisjelinski broj	50 -130
Ukupna mlečna kisjelina	15% – 40%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 483 STEARIL TARTARAT

Sinonimi	Stearil-palmitil-tartarat
Definicija	Proizvod esterifikacije vinske kisjeline sa komercijalnim stearil alkoholom, koji se sastoji uglavnom iz stearil i palmitil alkohola. Uglavnom se sastoji od diestra sa malim količinama monoestra i nepromenjenog polaznog materijala.
EINECS	
Hemijsko ime	Distearil tartarat Dipalmitil tartarat Stearilpalmitil tartarat

Hemijska formula	$C_{40}H_{78}O_6$ (Distearil tartarat) $C_{36}H_{70}O_6$ (Dipalmitil tartarat) $C_{38}H_{74}O_6$ (Stearilpalmitil tartarat)
Molekulska masa	655 (Distearil tartarat) 599 (Dipalmitil tartarat) 627 (Stearilpalmitil tartarat)
Određivanje	Najmanje 90% ukupnih estara što odgovara estarskom broju 163 – 180
Osobine	Masna supstanca krem boje
Identifikacija	
Ispitivanje na tartarat	Pozitivno
Temperatura topljenja	67° C – 77° C. Poslije saponifikacije zasićeni masni alkoholi dugačkog niza imaju temperaturu topljenja 49° C – 55°C
Čistoća	
Hidroksilni broj	200 – 220
Kisjelinski broj	Najviše 5,6
Ukupna vinska kisjelina	18% – 35%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5% (800° C ± 25°C)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Neosapunjive supstance	77% – 83%
Jodni broj	Najviše 4 (Wijs-ova metoda)

E 491 SORBITAN-MONOSTEARAT

Sinonimi	
Definicija	Mješavina djelimičnih estara sorbitola i njegovog mono- i dianhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kisjelinom
EINECS	215-664-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95,0% mješavine sorbitol, sorbitan i izosorbid estara
Osobine	Svijetlokrem do žutobraon perlice, ljuspice ili tvrda voskasta masa slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv na temperaturama iznad temperature topljenja u toluenu, dioksanu, ugljentetrahloridu, etru, metanolu, etanolu i anilinu; nerastvorljiv u petroletru, acetonu i hladnoj vodi; disperzibilan u toploj vodi; formira zamućene rastvore na temperaturama iznad 50° C sa mineralnim uljima i etilacetatom.
Temperatura očvršćavanja	50° C – 52°C

IR spektar	Karakterističan za delimične estre masnih kisjelina i poliola
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5%
Kisjelinski broj	Najviše 10
Saponifikacioni broj	147 – 157
Hidroksilni broj	235 – 260
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 492 SORBITAN-TRISTEARAT

Sinonimi	
Definicija	Mješavina delimičnih estara sorbitola i njegovog mono- i dianhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kisjelinom
EINECS	247-891-4
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95,0% mješavine sorbitol, sorbitan i izosorbid estara
Osobine	Svijetlokrem do žutobraon perlice, ljuspice ili tvrda voskasta masa slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Teško rastvorljiv u toluenu, etru, etilacetatu i ugljentetrahloridu; disperzibilan u petroletru, mineralnim uljima, biljnim uljima, acetonu i dioksanu; nerastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu
Temperatura očvršćavanja	47° C – 50° C
IR spektar	Karakterističan za djelimične estre masnih kisjelina i poliola
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5%
Kisjelinski broj	Najviše 15
Saponifikacioni broj	176 – 188
Hidroksilni broj	66 – 80
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 493 SORBITAN-MONOLAURAT

Sinonimi	
Definicija	Mješavina delimičnih estara sorbitola i njegovog mono- i dianhidrida sa jestivom, komercijalnom laurinskom kisjelinom
EINECS	215-663-3
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95,0% mešavine sorbitol, sorbitan i izosorbid estara
Osobine	Ćilibarnožute uljaste viskozne tečnosti, svijetlokrem do žutobraon perlice, ljuspice ili tvrda voskasta masa slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Disperzibilan u toploj i hladnoj vodi
IR spektar	Karakterističan za delimične estre masnih kisjelina i poliola
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5%
Kisjelinski broj	Najviše 7
Saponifikacioni broj	155 – 170
Hidroksilni broj	330 – 358
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 494 SORBITAN-MONOOLEAT

Sinonimi	
Definicija	Mješavina delimičnih estara sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom oleinskom kisjelinom. Glavni sastojak je 1,4-sorbitanmonooleat, a prisutni su i izosorbidmonooleat, sorbitandioleat i sorbitantrioleat
EINECS	215-665-4
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95,0% mešavine sorbitol, sorbitan i izosorbid estara

Osobine	Ćilibarnožute uljaste viskozne tečnosti, svijetlokrem do žutobraon perlice, ljuspice ili tvrda voskasta masa slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv na temperaturama iznad temperature topljenja u etanolu, etru, etilacetatu, anilinu, toluenu, dioksanu, petroletru i ugljentetrahloridu; nerastvorljiv u hladnoj vodi, disperzibilan u toploj vodi
Jodni broj	Ostatak oleinske kisjeline, dobijen saponifikacijom sorbitan-monooleata u određivanju, ima jodni broj 80 – 100
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5%
Kisjelinski broj	Najviše 8
Saponifikacioni broj	145 – 160
Hidroksilni broj	193 – 210
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 495 SORBITAN MONOPALMITAT

Sinonimi	Sorbitanpalmitat
Definicija	Mješavina delimičnih estara sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom palmitinskom kisjelinom
EINECS	247-568-8
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 95,0% mešavine sorbitol, sorbitan i izosorbid estara
Osobine	Svijetlokrem do žutobraon perlice, ljuspice ili tvrda voskasta supstanca slabog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv na temperaturama iznad temperature topljenja u etanolu, metanolu, etru, etilacetatu, anilinu, toluenu, dioksanu, petroletru i ugljentetrahloridu; nerastvorljiv u hladnoj vodi; disperzibilan u toploj vodi
Temperatura očvršćavanja	45° C – 47°C
IR spektar	Karakterističan za delimične estre masnih kisjelina i poliola
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,5%
Kisjelinski broj	Najviše 7,5
Saponifikacioni broj	140 – 150

Hidroksilni broj	270 – 305
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 499 BILJNI STEROLI BOGATI STIGMASTEROLOM

Sinonimi	
Definicija	Biljni steroli bogati stigmasterolom dobijaju se iz soje i hemijski su definisana jednostavna mješavina koja sadrži najmanje 95% biljnih sterola (stigmasterol, β-sitosterol, kampesterol i brasikasterol), sa najmanje 85 % stigmasterola.
EINECS	
Hemijsko ime	Stigmasterol: (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-etil-6-metil-hept-3-en-2-il)- 10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16, 17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol β-sitosterol: (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-etil-6-metilheptan-2-il)- 10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16, 17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol Kampesterol: (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5,6-dimetilheptan-2-il)-10,13- dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidr o-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol Brasikasterol: (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6- dimetilhept-3-en-2- il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol
Hemijska formula	Stigmasterol: $C_{29}H_{48}O$ β-sitosterol: $C_{29}H_{50}O$ Kampesterol: $C_{28}H_{48}O$ Brasikasterol: $C_{28}H_{46}O$
Molekulska masa	Stigmasterol: 412,6 g/mol β-sitosterol: 414,7 g/mol Kampesterol: 400,6 g/mol Brasikasterol: 398,6 g/mol
Određivanje (proizvodi koji sadrže samo slobodne sterole i stanole)	Najmanje 95 % ukupne osnove slobodnih sterola/stanola izraženo na osušenu supstancu
Osobine	Rastresiti, bijeli do sivkastobijeli praškovi, pilule ili pastile; bezbojne ili svijetlo žute tečnosti
Identifikacija	
Rastvorljivost	Skoro nerastvoran u vodi. Fitosteroli i fitostanoli rastvorljivi su u acetonu i etil acetatu.
Sadržaj stigmasterola	Najmanje 85% (m/m)
Ostali biljni steroli/stanoli: Pojedinačno ili u kombinaciji uključujući brasikasterol, kampestanol, kampesterol, Δ-7-kampesterol, holesterol, klerosterol, sitostanol i β-sitosterol	Najviše 15% (m/m)
Čistoća	
Ukupan pepeo	Najviše 0,1%
Rezidue rastvarača	Etanol: Najviše 5 000 mg/kg Metanol: Najviše 50 mg/kg
Sadržaj vode	Najviše 4% (Karl-Fischer-ova metoda)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 1 000 CFU/g
Kvasci	Najviše 100 CFU/g
Plijesni	Najviše 100 CFU/g
Salmonella spp.	Odsutna u 25 g
Eschericia colli	Najviše 10 CFU/g

E 500 (i) NATRIJUM-KARBONAT

Sinonimi	Soda pepeo
Definicija	
Hemijsko ime	Natrijum-karbonat
EINECS	207-838-8
Hemijska formula	Na_2CO_3 x nH_2O (n = 0, 1 ili 10)
Molekulska masa	106,00 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali ili bijeli zrnast ili kristalan prašak. Bezvodni oblik je higroskopan, dekahidrat je eflorescentan.
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2% (bezvodni), 15% (monohidrat) ili 55% – 65% (dekahidrat)(70° C, postepeno povećavanje do 300° C, do konstantne mase)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 500 (ii) NATRIJUM-HIDROGENKARBONAT

Sinonimi	Natrijum-bikarbonat, kisjeli natrijum-karbonat, soda bikarbona
Definicija	
EINECS	205-633-8
Hemijsko ime	Natrijum-hidrogenkarbonat
Hemijska formula	$NaHCO_3$
Molekulska masa	84,01
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na osušenu supstancu

Osobine	Bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
pH	8,0 – 8,6 (1% rastvor)
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,25% (iznad silika gela, 4 h)
Amonijumove soli	Nije detektibilan miris amonijaka poslije zagrijavanja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 500 (iii) NATRIJUM-SESKVIKARBONAT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	208-580-9
Hemijsko ime	Natrijum-monohidrogendikarbonat
Hemijska formula	$Na_2CO_3 \cdot NaHCO_3 \cdot 2H_2O$
Molekulska masa	226,03
Određivanje	35,0% – 38,6% $NaHCO_3$ i 46,4% – 50,0% Na_2CO_3
Osobine	Bijele ljuspice, kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Natrijum-hlorid	Najviše 0,5%
Gvožđe	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 501 (i) KALIJUM-KARBONAT

Sinonimi	

Definicija	
EINECS	209-529-3
Hemijsko ime	Kalijum-karbonat
Hemijska formula	K_2CO_3 x nH_2O (n = 0 ili 1,5)
Molekulska masa	138,21 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, rastapajući prašak. Hidrat se javlja u obliku malih, bijelih, providnih kristala ili zrnaca
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 5% (bezvodni) ili 18% (hidrat)(180°C, 4 h)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 501 (ii) KALIJUM-HIDROGENKARBONAT

Sinonimi	Kalijum-bikarbonat, kisjeli kalijum-karbonat
Definicija	
EINECS	206-059-0
Hemijsko ime	Kalijum-hidrogenkarbonat
Hemijska formula	$KHCO_3$
Molekulska masa	100,11
Određivanje	99,0% – 101,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali ili Bijeli prašak ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,25% (iznad silika gela, 4 h)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 503 (i) AMONIJUM-KARBONAT

Sinonimi	
Definicija	Sastoji se iz amonijum-karbamata, amonijum-karbonata i amonijum-hidrogenkarbonata u različitom odnosu
EINECS	233-786-0
Hemijsko ime	Amonijum-karbonat
Hemijska formula	$CH_6N_2O_2$, $CH_8N_2O_3$ i CH_5NO_3
Molekulska masa	amonijum-karbamat 78,06; amonijum-karbonat 98,73; amonijum-hidrogenkarbonat 79,06
Određivanje	30,0% – 34,0% NH_3
Osobine	Bijeli prašak, čvrsta bijela ili providna masa ili kristali koji na vazduhu postaju neprovidni i na kraju se pretvaraju u bijele porozne grudvice ili prašak (amonijum-bikarbonat) usljed isparavanja amonijaka i ugljen-dioksida.
Identifikacija	
Ispitivanje na amonijum jon	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
pH	oko 8,6 (5% rastvor)
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Neisparljive materije	Najviše 500 mg/kg
Hloridi	Najviše 30 mg/kg
Sulfat	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 503 (ii) AMONIJUM-HIDROGENKARBONAT

Sinonimi	Amonijum-bikarbonat
Definicija	
EINECS	213-911-5
Hemijsko ime	Amonijum-hidrogenkarbonat
Hemijska formula	CH_5NO_3
Molekulska masa	79,06
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	

Ispitivanje na amonijum jon	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
pH	oko 8 (5% rastvor)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Neisparljive materije	Najviše 500 mg/kg
Hloridi	Najviše 30 mg/kg
Sulfat	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 504 (i) MAGNEZIJUM-KARBONAT

Sinonimi	Hidromagnezit
Definicija	Hidratisani magnezijum-karbonat, hidratisani magnezijum-hidrogenkarbonat ili njihova mješavina
Hemijsko ime	Magnezijum-karbonat
Hemijska formula	$MgCO_3$ x nH_2O
Određivanje	24,0% – 26,4% izraženo kao Mg
Osobine	Bijela trošna masa ili rastresit prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje karbonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Supstance nerastvorljive u kisjelini	Najviše 0,05%
Supstance rastvorljive u vodi	Najviše 1,0%
Kalcijum	Najviše 0,4%
Arsen	Najviše 4 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 504(ii) MAGNEZIJUM-HIDROKSIDKARBONAT

Sinonimi	Magnezijum-hidrogenkarbonat, Magnezijum-subkarbonat (lak ili težak), hidratisani bazni magnezijum-karbonat, magnezijum karbonat hidroksid
Definicija	

EINECS	235-192-7
Hemijsko ime	Magnezijum-karbonat hidroksid hidratisan
Hemijska formula	$4MgCO_3Mg(OH)_2 \times 5H_2O$
Molekulska masa	485
Određivanje	40,0% – 45,0% izraženo kao MgO
Osobine	Bela, laka, trošna masa ili rastresit Bijeli prašak,
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na karbonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Supstance nerastvorljive u kisjelini	Najviše 0,05%
Supstance rastvorljive u vodi	Najviše 1,0%
Kalcijum	Najviše 1,0%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 507 HLOROVODONIČNA KISJELINA

Sinonimi	Hlorovodonik; Murijatična kisjelina
Definicija	
EINECS	231-595-7
Hemijsko ime	Hlorovodonična kisjelina
Hemijska formula	HCl
Molekulska masa	36,46
Određivanje	Najmanje 35,0% (koncentrovana). Komercijalno se javlja u različitim koncentracijama.
Osobine	Bistra, bezbojna ili slabo žućkasta, korozivna tečnost oštrog mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje i za hlorid	Pozitivno
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi i u etanolu
Čistoća	
Ukupna organska jedinjenja	Ukupna organska jedinjenja koja ne sadrže fluor: najviše 5 mg/kg Benzen: najviše 0,05 mg/kg Ukupna fluorinovana jedinjenja: najviše 25 mg/kg

Neisparljive materije	Najviše 0,5%
Redukujuće supstance	Najviše 70 mg/kg (kao SO_2)
Oksidujuće supstance	Najviše 30 mg/kg (kao Cl_2)
Sulfat	Najviše 0,5 mg/kg
Gvožđe	Najviše 5 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 508 KALIJUM-HLORID

Sinonimi	Silvin; Silvit
Definicija	
EINECS	231-211-8
Hemijsko ime	Kalijum-hlorid
Hemijska formula	KCl
Molekulska masa	74,56
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bezbojni duguljasti, prizmatični ili kockasti kristali ili bijeli zrnast prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na hlorid	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105°, 2 h)
Natrijum	Negativno ispitivanje
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 509 KALCIJUM-HLORID

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	233-140-8
Hemijsko ime	Kalcijum-hlorid

Hemijska formula	$CaCl_2$ x nH_2O (n = 0, 2 ili 6)
Molekulska masa	110,99 (bezvodni), 147,02 (dihidrat), 219,08 (heksahidrat)
Određivanje	Najmanje 93,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli higroskopan prašak ili rastapajući kristali, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na hlorid	Pozitivno
Rastvorljivost	Bezvodni: Lako rastvorljiv u vodi i etanolu
Čistoća	
Magnezijumove i alkalne soli	Najviše 5% u odnosu na bezvodnu supstancu (izračunato kao sulfati)
Fluorid	Najviše 40 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 511 MAGNEZIJUM-HLORID

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	232-094-6
Hemijsko ime	Magnezijum-hlorid
Hemijska formula	$MgCl_2 \cdot 6H_2O$
Molekulska masa	203,30
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Bezbojne rastapajuće ljuspice ili kristali, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na hlorid	Pozitivno
Rastvorljivost	Vrlo lako rastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv etanolu
Čistoća	
Amonijum	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 512 STANO-HLORID

Sinonimi	Kalaj-hlorid, kalaj-dihlorid
Definicija	
Hemijsko ime	Stano-hlorid dihidrat
EINECS	231-868-0
Hemijska formula	$SnCl_2$ x $2H_2O$
Molekulska masa	225,63
Određivanje	Najmanje 98,0%
Osobine	Bezbojni ili beli kristali. Mogu da imaju slab miris na hlorovodoničnu kisjelinu.
Identifikacija	
Ispitivanje na kalaj(II)	Pozitivno
Ispitivanje na hlorid	Pozitivno
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u manjoj masi vode od sopstvene mase, sa viškom vode gradi nerastvorljive bazne soli; Umjereno rastvorljiv etanolu
Čistoća	
Sulfat	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 513 SUMPORNA KISJELINA

Sinonimi	Vitriol ulje, dihidrogensulfat
Definicija	
EINECS	232-639-5
Hemijsko ime	Sumporna kisjelina
Hemijska formula	H_2SO_4
Molekulska masa	98,07
Određivanje	Najmanje 96% (koncentrovana). Komercijalno se javlja u različitim koncentracijama.
Osobine	Bezbojna ili slabobraon, veoma korozivna uljasta tečnost
Identifikacija	
Ispitivanje na kisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Miješa se sa vodom i sa etanolom uz oslobađanje velike količine toplote
Čistoća	
Pepeo	Najviše 0,02%

Redukujuće materije	Najviše 40 mg/kg (kao SO_2)
Nitrat	Najviše 10 mg/kg (izraženo u odnosu na H_2SO_4)
Hlorid	Najviše 50 mg/kg
Gvožđe	Najviše 20 mg/kg
Selen	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 514 (i) NATRIJUM-SULFAT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	Natrijum-sulfat
Hemijska formula	Na_2SO_4 x nH_2O (n = 0 ili 10)
Molekulska masa	142,04 (bezvodni) 322,04 (dekahidrat)
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni kristali ili bijeli fin kristalan prašak. Dekahidrat je eflorescentan.
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
pH	Neutralan ili slabo alkalan prema lakmus papiru (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1,0% (bezvodni) i najviše 57% (dekahidrat)
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 514(ii) NATRIJUM-HIDROGENSULFAT

Sinonimi	Kisjeli natrijum-sulfat, natrijum-bisulfat
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	Natrijum-hidrogensulfat

Hemijska formula	$NaHSO_4$
Molekulska masa	120,06
Određivanje	Najmanje 95,2%
Osobine	Beli kristali ili zrnca, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Kiselost rastvora	Rastvori su jako kisjeli
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,8%
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,05%
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 515(i) KALIJUM-SULFAT

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	Kalijum-sulfat
Hemijska formula	K_2SO_4
Molekulska masa	174,25
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Bezbojni ili beli kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
pH	5,5 – 8,5 (5% rastvor)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 515(ii) KALIJUM-HIDROGENSULFAT

Sinonimi	Kalijum-bisulfat, kisjeli kalijum sulfat
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	Kalijum-hidrogensulfat
Hemijska formula	$KHSO_4$
Molekulska masa	136,17
Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	Bezbojni rastapajući kristali, komadi ili granule
Identifikacija	
Temperatura topljenja	197°C
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 516 KALCIJUM-SULFAT

Sinonimi	Gips; Selenit; Anhidrit
Definicija	
EINECS	231-900-3
Hemijsko ime	Kalcijum-sulfat
Hemijska formula	$CaSO_4 \cdot nH_2O$ (n = 0 ili 2)
Molekulska masa	136,14 (bezvodni), 172,18 (dihidrat)
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli ili slabo žućkastoBijeli prašak bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Teško rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 1,5% (250°C, do konstantne mase) Dihidrat: Najviše 23% (250°C, do konstantne mase)

Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 517 AMONIJUM-SULFAT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	231-984-1
Hemijsko ime	Amonijum-sulfat
Hemijska formula	$(NH_4)2SO_4$
Molekulska masa	132,14
Određivanje	99,0% – 100,5%
Osobine	Bijeli prašak, sjajne pločice ili kristalni fragmenti
Identifikacija	
Ispitivanje na amonijum	Pozitivno
Ispitivanje i za sulfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 0,25%
Selen	Najviše 30 mg/kg
Živa	Najviše 3 mg/kg

E 520 ALUMINIJUM-SULFAT

Sinonimi	Alum
Definicija	
EINECS	233-135-0
Hemijsko ime	Aluminijum-sulfat
Hemijska formula	$Al_2(SO_4)_3$
Molekulska masa	342,13
Određivanje	Najmanje 99,5% u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bijeli prašak, sjajne pločice ili kristalni fragmenti
Identifikacija	
Ispitivanje na aluminijum	Pozitivno

Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
pH	Najmanje 2,9 (5% rastvor)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 5% (500°C, 3 h)
Alkalni i zemnoalkalni metali	Najviše 0,4%
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 521 ALUMINIJUM-NATRIJUM-SULFAT

Sinonimi	Alum soda, natrijum alum
Definicija	
EINECS	233-277-3
Hemijsko ime	Aluminijum-natrijum-sulfat
Hemijska formula	$AlNa(SO_4)_2 \times nH_2O$ (n = 0 ili 12)
Molekulska masa	242,09 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 96,5% (bezvodni) i najmanje 99,5% (dodekahidrat), u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Providni kristali ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na aluminijum	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Dodekahidrat: lako rastvorljiv u vodi. Bezvodni: sporo rastvorljiv u vodi. Oba oblika nerastvorljivi u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 10,0% (220° C, 16 h) Dodekahidrat: najviše 47,2% (55° C, 1 h, onda 200° C, 16 h)
Amonijumove soli	Nije detektabilan miris amonijaka poslije zagrijavanja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg

E 522 ALUMINIJUM-KALIJUM-SULFAT

Sinonimi	Kalijum alum
Definicija	
EINECS	233-141-3
Hemijsko ime	Aluminijum kalijum-sulfat dodekahidrat
Hemijska formula	AlK(SO4)2· 12H2O
Molekulska masa	474,38
Određivanje	Najmanje 99,5%
Osobine	Veliki, providni kristali ili bijeli kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na aluminijum	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
pH	3,0 – 4,0 (10% rastvor)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Amonijumove soli	Nije detektabilan miris amonijaka poslije zagrijavanja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 523 ALUMINIJUM-AMONIJUM-SULFAT

Sinonimi	Amonijum alum
Definicija	
EINECS	232-055-3
Hemijsko ime	Aluminijum-amonijum-sulfat
Hemijska formula	$AlNH_4(SO_4)_2$ x $12H_2O$
Molekulska masa	453,32
Određivanje	najmanje 99,5%
Osobine	Veliki, bezbojni kristali ili bijeli prašak
Identifikacija	

Ispitivanje na aluminijum	Pozitivno
Ispitivanje na amonijum	Pozitivno
Ispitivanje na sulfat	Pozitivno
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, Umjereno rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Alkalni i zemnoalkalni metali	Najviše 0,5%
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 524 NATRIJUM-HIDROKSID

Sinonimi	Kaustična soda; Cijeđ
Definicija	
EINECS	215-185-5
Hemijsko ime	Natrijum-hidroksid
Hemijska formula	NaOH
Molekulska masa	40,0
Određivanje	Čvrst oblik: najmanje 98,0% ukupnih alkalija (kao NaOH). Rastvori: odgovara označenom% NaOH
Osobine	Bijela do skoro bijela zrnca, ljuspice, štapići, slijepljena masa ili drugi oblici. Rastvori su bistri ili slabo zamućeni, bezbojni ili slabo obojeni, jako kaustični i higroskopni, a na vazduhu apsorbuju ugljen-dioksid formirajući natrijum-karbonat.
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	Jako alkalan (1% rastvor)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Organske materije i materije nerastvorljive u vodi	5% rastvor je potpuno bistar i bezbojan do slabo obojen
Karbonat	Najviše 0,5% (kao Na_2CO_3)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 525 KALIJUM-HIDROKSID

Sinonimi	Kaustična potaša

Definicija	
EINECS	215-181-3
Hemijsko ime	Kalijum-hidroksid
Hemijska formula	KOH
Molekulska masa	56,11
Određivanje	Najmanje 85,0% alkalija izračunato kao KOH
Osobine	Bela do skorobela zrnca, ljuspice, štapići, slepljena masa ili drugi oblici
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	Jako alkalan (1% rastvora)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Materije nerastvorljive u vodi	5% rastvor je potpuno bistar i bezbojan
Karbonat	Najviše 3,5% (kao K2CO3)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 526 KALCIJUM-HIDROKSID

Sinonimi	Gašeni kreč, hidratni kreč
Definicija	
EINECS	215-137-3
Hemijsko ime	Kalcijum-hidroksid
Hemijska formula	$Ca(OH)_2$
Molekulska masa	74,09
Određivanje	Najmanje 92,0%
Osobine	Bijeli prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na alkalije	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu, Umjereno rastvorljiv u glicerolu
Čistoća	
Pepeo nerastvorljiv u kisjelini	Najviše 1,0%
Magnezijum i alkalne soli	Najviše 2,7%

Barijum	Najviše 300 mg/kg
Fluorid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 527 AMONIJUM-HIDROKSID

Sinonimi	Amonijačna voda, koncentrovan amonijak
Definicija	
Hemijsko ime	Amonijum-hidroksid
Hemijska formula	NH_4OH
Molekulska masa	35,05
Određivanje	Najmanje 27,0% NH_3
Osobine	Bistar, bezbojan rastvor, izrazito oštrog, karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na amonijak	Pozitivno
Čistoća	
Neisparljive materije	Najviše 0,02%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 528 MAGNEZIJUM-HIDROKSID

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	Magnezijum-hidroksid
EINECS	215-170-3
Hemijska formula	$Mg(OH)_2$
Molekulska masa	58,32
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli voluminozan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na alkalije	Pozitivno
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi i etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (105°C, 2 h)

Gubitak žarenjem	Najviše 33% (800°C, do konstantne mase)
Kalcijum-oksid	Najviše 1,5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 529 KALCIJUM-OKSID

Sinonimi	Žareni kreč
Definicija	
EINECS	215-138-9
Hemijsko ime	Kalcijum-oksid
Hemijska formula	CaO
Molekulska masa	56,08
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bele ili sivkastobele tvrde grudve, zrnca ili Bijeli do sivkast prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na alkalije	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Reakcija sa vodom	Kvašenjem vodom oslobađa se toplota
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu, Umjereno rastvorljiv u glicerolu
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 10,0% (oko 800° C do konstantne mase)
Materije nerastvorljive u kisjelini	Najviše 1,0%
Barijum	Najviše 300 mg/kg
Magnezijum i alkalne soli	Najviše 3,6%
Fluorid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 530 MAGNEZIJUM-OKSID

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	215-171-9
Hemijsko ime	Magnezijum-oksid
Hemijska formula	MgO
Molekulska masa	40,31

Određivanje	Najmanje 98,0% u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bijeli veoma voluminozan prašak (lak magnezijum-oksid) ili relativno gust, bijeli prašak (težak magnezijum-oksid). 5 g lakog MgO zauzima zapreminu od najmanje 33 ml, dok 5 g teškog MgO zauzima zapreminu od najviše 20 ml.
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na alkalije	Pozitivno
Rastvorljivost	Gotovo nerastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 5,0% (oko 800° C, do konstantne mase)
Kalcijum-oksid	Najviše 1,5%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 534 GVOŽĐE-TARTARAT

Sinonimi	Gvožđe *mezo*-tartarat; produkt kompleksiranja natrijum tartarata i gvožđe(III) hlorida
Definicija	Gvožđe tartarat proizveden je izomerizacijom L-tartarata do uravnotežene smjese D-, L- i *mezo*-tartarata nakon čega slijedi dodavanje gvožđe(III) klorida.
EINECS	1280193-05-9
Hemijsko ime	Gvožđe(III) proizvod kompleksiranja D(+)-, L(-)- i mezo-2,3-dihidroksibutanske kisjeline
Hemijska formula	$Fe(OH)_2C_4H_4O_6Na$
Molekulska masa	261,93
Određivanje	Mezo-tartarat: >28%, izražen kao anjon računato na osušenu supstancu D(-)- i L(+)-tartarat: >10%, izražen kao anjon računato na osušenu supstancu Gvožđe(III): >8% izražen kao anjon računato na osušenu supstancu
Osobine	Tamnozeleni vodeni rastvor koja se obično sastoji od oko 35 % masenog udjela produkata kompleksiranja
Identifikacija	Lako topljiv u vodi Pozitivni testovi na tartarat i željezo pH
Rastvorljivost	Lako rastvoran u vodi
Ispitivanje na gvožđe i tartarat	Pozitivno
pH vrijednost	između 3,5 i 3,9 (35% vodeni rastvor proizvoda kompleksiranja)
Čistoća	
Hloridi	Najviše 25%
Natrijum	Najviše 23%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

Oksalat	Najviše 1,5% izraženo kao oksalat (računato na osušenu supstancu)

E 535 NATRIJUM-FEROCIJANID

Sinonimi	Natrijum-heksacijanoferat; Žuti soda cijanid
Definicija	
EINECS	237-081-9
Hemijsko ime	Natrijum-ferocijanid
Hemijska formula	$Na_4Fe(CN)_6 \times 10H_2O$
Molekulska masa	484,1
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Žuti kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na ferocijanid	Pozitivno
Čistoća	
Slobodna vlaga	Najviše 1,0%
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,03%
Hlorid	Najviše 0,2%
Sulfat	Najviše 0,1%
Slobodan cijanid	Nije detektabilan
Fericijanid	Nije detektabilan
Olovo	Najviše 5 mg/kg

E 536 KALIJUM-FEROCIJANID

Sinonimi	Žuti kalijum cijanid; Kalijum-heksacijanoferat
Definicija	
EINECS	237-722-2
Hemijsko ime	Kalijum-ferocijanid
Hemijska formula	$K_4Fe(CN)_6 \times 3H_2O$
Molekulska masa	422,4
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Limunžuti kristali
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na ferocijanid	Pozitivno

Čistoća	
Slobodna vlaga	Najviše 1,0%
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,03%
Hlorid	Najviše 0,2%
Sulfat	Najviše 0,1%
Slobodan cijanid	Nije detektabilan
Fericijanid	Nije detektabilan
Olovo	Najviše 5 mg/kg

E 538 KALCIJUM-FEROCIJANID

Sinonimi	Žuti cijanid kreč, Kalcijum-heksacijanoferat
Definicija	
EINECS	215-476-7
Hemijsko ime	Kalcijum-ferocijanid
Hemijska formula	$Ca_2Fe(CN)_6 \cdot 12H_2O$
Molekulska masa	508,3
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Žuti kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na ferocijanid	Pozitivno
Čistoća	
Slobodna vlaga	Najviše 1,0%
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,03%
Hlorid	Najviše 0,2%
Sulfat	Najviše 0,1%
Slobodan cijanid	Nije detektabilan
Fericijanid	Nije detektabilan
Olovo	Najviše 5 mg/kg

E 541 NATRIJUM-ALUMINIJUM-FOSFAT, KISJELI

Sinonimi	SALP
Definicija	
EINECS	232-090-4
Hemijsko ime	Natrijum-trialuminijum-tetradekahidrogenoktafosfat tetrahidrat (A), ili Trinatrijum-dialuminijum-pentadekahidrogenoktafosfat (B)

Hemijska formula	$NaAl_3H_{14}(PO_4)_8$ x $4H_2O$ (A) $Na_3Al_2H_{15}(PO_4)_8$ (B)
Molekulska masa	949,88 (A) 897,82 (B)
Određivanje	Najmanje 95,0% (oba oblika)
Osobine	Bijeli prašak bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na aluminijum	Pozitivno
Ispitivanje na fosfat	Pozitivno
pH	Kiseo (lakmus)
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u hlorovodoničnoj kisjelini
Čistoća	
Gubitak žarenjem	19,5% – 21,0% (750° C – 800°C, 2 h) (A) 15% – 16% (750° C – 800°C, 2 h) (B)
Fluorid	Najviše 25 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 4 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 551 SILICIJUM-DIOKSID

Sinonimi	Silika
Definicija	Amorfna supstanca koja se proizvodi sintetski hidrolizom gasnom fazom pri čemu se dobija pušljivi silika, ili vlažnim postupkom pri čemu se dobija staloženi silika, silika gel ili hidratisani silika. Pušljivi silika se proizvodi uglavnom u bezvodnom obliku, dok su proizvodi dobijeni vlažnim postupkom hidrati ili sadrže površinski adsorbovanu vodu
EINECS	231-545-4
Hemijsko ime	Silicijum-dioksid
Hemijska formula	$(SiO_2)_n$
Molekulska masa	60,08 (SiO_2)
Određivanje	Najmanje 99,0% (pušljivi silika) ili najmanje 94,0% (hidratisani oblici)
Osobine	Bijeli pahuljast higroskopan prašak ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na silicijum-dioksid	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,5% (pušljivi silika, 105°C, 2 h) Najviše 8,0% (staloženi silika i silika gel, 105°C, 2 h) Najviše 70% (hidratisani silika, 2 h, 105°C)

Gubitak žarenjem	Najviše 2,5% poslije sušenja (pušljivi silika, 1000°C) Najviše 8,5% poslije sušenja (hidratisani oblici, 1000°C)
Rastvorljive jonizujuće soli	Najviše 5% (kao Na2SO4)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 552 KALCIJUM-SILIKAT

Sinonimi	
Definicija	Hidratisani ili bezvodni silikat koji sadrži CaO i SiO_2 u različitom odnosu. Proizvod ne smije da sadrži azbest.
EINECS	215-710-8
Hemijsko ime	Kalcijum-silikat
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	50,0% – 95,0% SiO2 i 3,0% -35,0% CaO u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do sivkastobijeli pokretljiv prašak koji se ne menja poslije apsorpcije relativno velikih količina vode ili drugih tečnosti
Identifikacija	
Ispitivanje na silikat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Formiranje gela	formira gel sa mineralnim solima
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 10% (105°C, 2 h)
Gubitak žarenjem	5% – 14% (1000°C, do konstantne mase)
Natrijum	Najviše 3%
Fluorid	Najviše 50% (kao Na_2SO_4)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 553a (i) MAGNEZIJUM-SILIKAT

Sinonimi	
Definicija	Sintetsko jedinjenje kod koga je molarni odnos MgO i SiO_2 oko 2 : 5
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	

Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 15,0% MgO i 67,0% SiO_2 u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bijeli veoma fin prašak, bez zrnaca, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na silikat	Pozitivno
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
pH	7,0 – 10,8 (10% suspenzija)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (105°C, 2 h)
Gubitak žarenjem	Najviše 15% poslije sušenja (1000°C, 20 min)
Hidrosolubilne soli	Najviše 3%
Slobodne alkalije	Najviše 1%
Fluorid	Najviše 10% (kao Na2SO4)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 553a (ii) MAGNEZIJUM-TRISILIKAT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	239-076-7
Hemijsko ime	Magnezijum-trisilikat
Hemijska formula	$Mg_2Si_3O_8$ x nH_2O (približan sastav)
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 29,0% MgO i najmanje 65,0% SiO2 u odnosu na izžarenu supstancu
Osobine	Bijeli veoma fin prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na silikat	Pozitivno
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
pH 5% suspenzije	6,3 – 9,5
Čistoća	
Gubitak žarenjem	Najviše 17% – 34% poslije sušenja (1000°C)
Hidrosolubilne soli	Najviše 2%
Slobodne alkalije	Najviše 1% (kao NaOH)

Fluorid	Najviše 10%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 553b TALK

Sinonimi	
Definicija	Javlja se u prirodi kao hidratisan magnezijum-silikat koji sadrži asocirane minerale od kojih su najzastupljeniji alfa-kvarc, kalcit, hlorit, dolomit, magnezit i flogofit u različitom odnosu. Proizvod ne sme da sadrži azbest.
EINECS	238-877-9
Hemijsko ime	Magnezijum-hidrogenmetasilikat
Hemijska formula	$Mg_3(Si_4O_{10})(OH)_2$
Molekulska masa	379,22
Osobine	Bijeli ili sivkastobijeli, lak, homogen, masan prašak
Identifikacija	
IR apsorpcija	Karakteristični pikovi na 3677, 1018 i 669 cm^{-1}
Difrakcija X zraka	Pikovi na 9,34 / 4,66 / 3,12 Å
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105°C, 1 h)
Supstance rastvorljive u kisjelini	Najviše 6%
Supstance rastvorljive u vodi	Najviše 0,2%.
Gvožđe rastvorljivo u kisjelini	Nije detektabilno
Arsen	Najviše 10 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 554 NATRIJUM-ALUMINIJUM-SILIKAT

Sinonimi	Natrijum-silikoaluminat; Natrijum-aluminosilikat; Aluminijum natrijum silikat
Definicija	
Hemijsko ime	Natrijum-aluminijum-silikat
Određivanje	SiO_2: 66,0% – 88,0% poslije sušenja Al_2O_3: 5,0% -15,0% poslije sušenja
Osobine	Bijeli, fin, amorfan prašak, ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno

Ispitivanje na aluminijum	Pozitivno
Ispitivanje na silikat	Pozitivno
pH	6,5 – 11,5 (5% suspenzija)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 8% (105°C, 2h)
Gubitak žarenjem	5,0% – 11,0% na bezvodnu supstancu (1000°C, do konstantne mase)
Natrijum	5% – 8,5% (kao N2O) na bezvodnu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 555 KALIJUM-ALUMINIJUM-SILIKAT

Sinonimi	Liskun
Definicija	Prirodni liskun sastoji se uglavnom iz kalijum-aluminijum-silikata (muskovit)
EINECS	310-127-6
Hemijsko ime	Kalijum-aluminijum-silikat
Hemijska formula	$KAl_2[AlSi_3O_{10}] (OH)_2$
Molekulska masa	398
Određivanje	Najmanje 98%
Osobine	Svetlo sive do bele, kristalne ljuspice ili prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, razblaženim kisjelinama i alkalijama i organskim rastvaračima
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105°C, 2h)
Antimon	Najviše 20 mg/kg
Cink	Najviše 25 mg/kg
Barijum	Najviše 25 mg/kg
Hrom	Najviše 100 mg/kg
Bakar	Najviše 25 mg/kg
Nikl	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg

E 570 MASNE KISJELINE

Sinonimi	
Definicija	Linearne masne kisjeline: kaprilna (C8), kaprinska (C10), laurinska (C12), miristinska (C14), palmitinska (C16), stearinska (C18) i oleinska (C18:1).
Hemijsko ime	Oktanska kisjelina (C8), dekanska (C10), dodekanska (C12), tetradekanska (C14), heksadekanska (C16), oktadekanska (C18) i 9-oktadecenska (C18:1)
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 98,0% određeno hromatografski
Osobine	Bezbojne tečnosti, bijela čvrsta masa ili prašak dobijen iz ulja ili masti
Identifikacija	
Ispitivanja za identifikaciju	Pojedinačne masne kisjeline mogu da se identifikuju prema kisjelinskom broju, jodnom broju, molekulskoj masi i gasnom hromatografijom
Čistoća	
Ostatak poslije žarenja	Najviše 0,1%
Neosapunjive materije	Najviše 1,5%
Voda	Najviše 0,2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 574 GLUKONSKA KISJELINA

Sinonimi	D-glukonska kisjelina, Dekstronska kisjelina
Definicija	Vodeni rastvor glukonske kisjeline i glukono-delta-laktona
EINECS	
Hemijsko ime	Glukonska kisjelina
Hemijska formula	$C_6H_{12}O_7$ (glukonska kisjelina)
Molekulska masa	196,2
Određivanje	Najmanje 50,0% (kao glukonska kisjelina)
Osobine	Bezbojna do svetložuta, bistra sirupasta tečnost
Identifikacija	
Formiranje fenilhidrazinskih derivata	Pozitivno. Formirana jedinjenja imaju temperaturu topljenja 196° C – 202° C uz raspadanje
Čistoća	
Ostatak poslije žarenja	Najviše 1,0%, 550° C ± 20° C do nestajanja organskog ostatka (crne tačke)
Redukujuće materije	Najviše 0,75% (kao D-glukoza)

Hlorid	Najviše 350 mg/kg
Sulfat	Najviše 240 mg/kg
Sulfit	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 575 GLUKONO-DELTA-LAKTON

Sinonimi	Glukonolakton; GDL; Delta-lakton D-glukonske kisjeline
Definicija	Ciklični 1,5-intramolekulski estar D-glukonske kisjeline. U vodenoj sredini je hidrolizovan kao mješavina u kojoj su u ravnoteži D-glukonska kisjelina (55% – 66%) i delta- i gama- laktoni
EINECS	202-016-5
Hemijsko ime	D-glukono-1,5-lakton
Hemijska formula	$C_6H_{10}O_6$
Molekulska masa	178,14
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, fin kristalan prašak, skoro bez mirisa
Identifikacija	
Formiranje fenilhidrazinskih derivata glukonske kisjeline	Pozitivno. Formirana jedinjenja imaju temperaturu topljenja 196° C – 202° C uz raspadanje
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Voda	Najviše 0,2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Redukujuće materije	Najviše 0,5% (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 576 NATRIJUM-GLUKONAT

Sinonimi	Natrijumova so D-glukonske kisjeline
Definicija	
EINECS	208-407-7
Hemijsko ime	Natrijum-D-glukonat
Hemijska formula	$C_6H_{11}O_7Na$ (bezvodni)
Molekulska masa	218,14
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Bijeli do žutobraon, zrnast do fin kristalan prašak
Identifikacija	

Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na glukonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Vrlo lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
pH	6,5 – 7,5 (10% rastvora)
Čistoća	
Redukujuće materije	Najviše 1,0% (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 577 KALIJUM-GLUKONAT

Sinonimi	Kalijumova so D-glukonske kisjeline
Definicija	
EINECS	206-074-2
Hemijsko ime	Kalijum-D-glukonat
Hemijska formula	$C_6H_{11}O_7K$ (bezvodni) $C_6H_{11}O_7K \cdot H_2O$ (monohidrat)
Molekulska masa	234,25 (bezvodni) 252,26 (monohidrat)
Određivanje	97,0% – 103,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli do žućkastoBijeli, pokretljiv kristalan prašak ili zrnca
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na glukonat	Pozitivno
pH	7,0 – 8,3 (10% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 3,0% (105°C, 4 h, vakuum) Monohidrat: 6,0% – 7,5% (105°C, 4 h, vakuum)
Redukujuće materije	Najviše 1,0% (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 578 KALCIJUM-GLUKONAT

Sinonimi	Kalcijumova so D-glukonske kisjeline
Definicija	
EINECS	206-075-8
Hemijsko ime	Kalcijum-di-D-glukonat
Hemijska formula	$C_{12}H_{22}O_{14}Ca$ (bezvodni) $C_{12}H_{22}O_{14}Ca \times H_2O$ (monohidrat)
Molekulska masa	430,38 (bezvodni) 448,39 (monohidrat)

Određivanje	98% – 102% u odnosu na bezvodnu i monohidratnu supstancu
Osobine	Bijela kristalna zrnca ili prašak, stabilan na vazduhu
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na glukonat	Pozitivno
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
pH	6,0 – 8,0 (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Bezvodni: najviše 3,0% (105°C, 16 h) Monohidrat: 2,0% (105°C, 16 h)
Redukujuće materije	Najviše 1,0% (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 579 FERO-GLUKONAT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	206-076-3
Hemijsko ime	Fero-di-D-glukonat dihidrat; Gvožđe(II)-diglukonat dihidrat
Hemijska formula	$C_{12}H_{22}FeO_{14}\cdot 2H_2O$
Molekulska masa	482,17
Određivanje	Najmanje 95,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Svetlozelenkastožut do žućkastosiv prašak ili zrnca, može da ima slab miris na izgoreo šećer
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi uz blago zagrijavanje, gotovo nerastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na fero jon	Pozitivno
Formiranje fenilhidrazinskih derivata glukonske kisjeline	Pozitivno
pH	4 – 5,5 (10% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 10% (105°C, 16 h)
Oksalna kisjelina	Nije detektibilna
Gvožđe(III)	Najviše 2%
Redukujuće supstance	Najviše 0,5% izraženo kao glukoza
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg
Redukujuće supstance	Najviše 0,5% izraženo kao glukoza

E 585 FERO-LAKTAT

Sinonimi	Gvožđe(II)-laktat; Gvožđe(II)-2-hidroksipropanoat;2-hidroksi-gvožđe(2+) so (2:1)
Definicija	
EINECS	227-608-0
Hemijsko ime	fero-2-hidroksipropanoat
Hemijska formula	$C_6H_{10}FeO_6$ x nH_2O (n = 2 ili 3)
Molekulska masa	270,02 (dihidrat) 288,03 (trihidrat)
Određivanje	Najmanje 96,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Zelenkastobeli kristali ili svetlozelen prašak karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, gotovo nerastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na fero jon	Pozitivno
Ispitivanje a laktat	Pozitivno
pH	4 – 6 (2% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 18% (100° C pod vakuumom oko 700 mmHg)
Gvožđe(III)	Najviše 0,6%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 586 4-HEKSILREZORCINOL

Sinonimi	4-Heksil-1,3-benzendiol; Heksilrezorcinol
Definicija	
EINECS	205-257-4
Hemijsko ime	4-Heksilrezorcinol
Hemijska formula	$C_{12}H_{18}O_2$
Molekulska masa	197,24
Određivanje	Najmanje 98% u odnosu na osušenu supstancu (4 h na sobnoj temperaturi)

Osobine	Bijeli prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u etru i u acetonu, veoma slabo rastvorljiv u vodi
Ispitivanje azotnu kisjelinu	U 1 ml zasićenog rastvora uzorka doda se 1 ml azotne kisjeline. Pojavljuje se svijetlocrvena boja
Ispitivanje na brom	U 1 ml zasićenog rastvora uzorka doda se 1 ml brom TP. Žuti flokulentan talog se rastvara dajući žuti rastvor.
Čistoća	
Temperatura topljenja	62-67°C
Kiselost	Najviše 0,05%
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Rezorcinol i drugi fenoli	Izmućka se oko 1 g uzorka sa 50 ml vode nekoliko minuta, filtrira, i u filtrat doda 3 kapi feri-hlorida TP. Ne nastaje crvena ili plava boja
Nikl	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 3 mg/kg

E 620 GLUTAMINSKA KISJELINA

Sinonimi	L-glutaminska kisjelina; L-α-aminoglutarna kisjelina
Definicija	
Hemijska imena	L-glutaminska kisjelina, L-2-amino-pentandikarboksilna kisjelina
EINECS	200-293-7
Hemijska formula	$C_5H_9NO_4$
Molekulska masa	147,13
Određivanje	99,0 – 101,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak,
Identifikacija	
Ispitivanje na glutaminsku kisjelinu (tankoslojnom hromatografijom)	Pozitivno
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +31,5° do +32,2° (10% rastvor osušene supstance u 2 M HCl, 200 mm cijev)
pH	3,0 – 5,0 (zasićen rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,2% (80°C, 3 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2%
Hloridi	Najviše 0,2%
Pirolidon karboksilna kisjelina	Najviše 0,2%
Arsen	Najviše 2,5 mg/kg

Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 621 MONONATRIJUM-GLUTAMINAT

Sinonimi	Natrijum-glutaminat, MSG
Definicija	
EINECS	205-538-1
Hemijsko ime	Mononatrijum-L-glutaminat monohidrat
Hemijska formula	$C_5H_8NaNO_4 \times H_2O$
Molekulska masa	187,13
Određivanje	Najmanje 99,0 – 101,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli kristali ili kristalan prašak, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Ispitivanje na glutaminsku kisjelinu (tankoslojnom hromatografijom)	Pozitivno
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +24,8° do +25,3° (10% rastvor osušene supstance u 2M HCl, 200 mm cijev)
pH	6,7 – 7,2 (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (98°C, 5 h)
Hloridi	Najviše 0,2%
Pirolidonkarboksilna kisjelina	Najviše 0,2%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 622 MONOKALIJUM-GLUTAMINAT

Sinonimi	Kalijum-glutaminat, MPG
Definicija	
EINECS	243-094-0
Hemijsko ime	Monokalijum-L-glutaminat monohidrat
Hemijska formula	$C_5H_8KNO_4 \times H_2O$
Molekulska masa	203,24
Određivanje	99,0 – 101,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli kristali ili kristalan prašak, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
Ispitivanje na glutaminsku	Pozitivno

kisjelinu (tankoslojnom hromatografijom)	
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +22,5° do +24,0° (10% rastvor osušene supstance u 2M HCl, 200 mm cev)
pH	6,7 – 7,3 (2% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,2% (80°, 5 h)
Hloridi	Najviše 0,2%
Pirolidonkarboksilna kisjelina	Najviše 0,2%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 623 KALCIJUM-DIGLUTAMINAT

Sinonimi	Kalcijum-glutaminat
Definicija	
EINECS	242-905-5
Hemijsko ime	Monokalcijum-di-L-glutaminat
Hemijska formula	$C_{10}H_{16}CaN_2O_8$ x nH_2O (n = 0, 1, 2 ili 4)
Molekulska masa	332,32 (bezvodni)
Određivanje	98,0% – 102,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
Ispitivanje na glutaminsku kisjelinu (tankoslojnom hromatografijom)	Pozitivna
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +27,4° do +29,2° (za kalcijum-diglutaminat sa n = 4)(10% rastvor osušene supstance u 2M HCl, 200 mm cijev)
Čistoća	
Voda	Najviše 19% (za kalcijum-diglutaminat sa n = 4) (Karl Fisher-ova metoda)
Hloridi	Najviše 0,2%
Pirolidonkarboksilna kisjelina	Najviše 0,2%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 624 MONOAMONIJUM-GLUTAMINAT

Sinonimi	Amonijum-glutaminat
Definicija	
EINECS	231-447-1
Hemijsko ime	Monoamonijum-L-glutaminat monohidrat
Hemijska formula	$C_5H_{12}N_2O_4$ x H_2O

Molekulska masa	182,18
Određivanje	99,0 – 101,0% u odnosu na osušenu supstancu
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu i etru
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na amonijum	Pozitivno
Ispitivanje na glutaminsku kisjelinu (tankoslojnom hromatografijom)	Pozitivno
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +25,4° do +26,4° (10% rastvor osušene supstance u 2M HCl, 200 mm cijev)
pH	6,0 – 7,0 (5% rastvor)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (50°C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Pirolidonkarboksilna kisjelina	Najviše 0,2%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 625 MAGNEZIJUM-DIGLUTAMINAT

Sinonimi	Magnezijum-glutaminat
Definicija	
EINECS	242-413-0
Hemijsko ime	Monomagnezijum-di-L-glutaminat tetrahidrat
Hemijska formula	$C_{10}H_{16}N_2O_8Mg \times 4H_2O$
Molekulska masa	388,62
Određivanje	95,0% – 105,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli ili sivkastobijeli kristali ili prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na magnezijum	Pozitivno
Ispitivanje na glutaminsku kisjelinu (tankoslojnom hromatografijom)	Pozitivno
Specifična rotacija	[α]D20 od +23,8° do +24,4° (10% rastvor (osušena supstanca) u 2M HCl, 200 mm cev)
pH	6,4 – 7,5 (10% rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 24% (Karl-Fischer-ova metoda)
Hloridi	Najviše 0,2%

Pirolidonkarboksilna kisjelina	Najviše 0,2%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 626 GUANILNA KISJELINA

Sinonimi	5′-guanilna kisjelina
Definicija	
EINECS	201-598-8
Hemijsko ime	Guanozin-5′-monofosforna kisjelina
Hemijska formula	$C_{10}H_{14}N_5O_8P$
Molekulska masa	363,22
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Osobine	Bezbojni ili bijeli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanjeza za organski fosfat	Pozitivno
pH	1,5 – 2,5 (0,25% rastvor)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 256 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1,5% (120°C, 4 h)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 627 DINATRIJUM-GUANILAT

Sinonimi	Natrijum-guanilat; Natrijum-5′-guanilat
Definicija	
EINECS	226-914-1
Hemijsko ime	Dinatrijum-guanozin-5′-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}N_5O_8PNa_2x\ nH_2O$ (n = oko 7)
Molekulska masa	407,19 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, Umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u etru
Osobine	Bezbojni ili beli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno

Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,5 (5% rastvora)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 256 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 25% (120°C, 4 h)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 628 DIKALIJUM-GUANILAT

Sinonimi	Kalijum-guanilat; Kalijum-5′-guanilat
Definicija	
EINECS	221-849-5
Hemijsko ime	Dikalijum-guanozin-5′-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}N_5O_8PK_2$
Molekulska masa	439,40
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Osobine	Bezbojni ili beli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,5 (5% rastvora)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 256 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 5% (120°C, 4 h)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 629 KALCIJUM-GUANILAT

Sinonimi	Kalcijum-5′-guanilat
Definicija	
Hemijsko ime	Kalcijum-guanozin-5′-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}N_5O_8PCa \times nH_2O$

Molekulska masa	401,20 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli ili sivkastobijeli kristali ili prašak, bez mirisa
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,0 (0,05% rastvor)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 256 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 23% (120°C, 4 h)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 630 INOZINSKA KISJELINA

Sinonimi	5′-inozinska kisjelina
Definicija	
EINECS	205-045-1
Hemijsko ime	Inozin-5′-monofosforna kisjelina
Hemijska formula	$C_{10}H_{13}N_4O_8P$
Molekulska masa	348,21
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Osobine	Bezbojni ili bijeli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
pH	1,0 – 2,0 (5% rastvor)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 250 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 3,0% (120°C, 4 h)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 631 DINATRIJUM-INOZITAT

Sinonimi	Natrijum-inozitat; Natrijum-5′-inozitat
Definicija	
Hemijsko ime	Dinatrijum-inozin-5′-monofosfat
EINECS	225-146-4
Hemijska formula	$C_{10}H_{11}N_4O_8PNa_2$ x nH_2O
Molekulska masa	392,17 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u etru
Osobine	Bezbojni ili bijeli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,5 (5% rastvor)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 250nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Voda	Najviše 28,5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 632 DIKALIJUM-INOZITAT

Sinonimi	Kalijum-inozitat, Kalijum-5′-inozitat
Definicija	
EINECS	243-652-3
Hemijsko ime	Dikalijum-inozin-5′-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{11}N_4O_8PK_2$
Molekulska masa	424,39
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Osobine	Bezbojni ili beli kristali ili kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno

Ispitivanje na kalijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,5 (5% rastvor)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 250 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 10,0% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 633 KALCIJUM-INOZITAT

Sinonimi	Kalcijum-5′-inozitat
Definicija	
Hemijsko ime	Dikalijum-inozin-5′-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{11}N_4O_8PCa$ x nH_2O
Molekulska masa	386,19 (bezvodni)
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi
Osobine	Beli ili sivkastobeli kristali ili prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,0 (5% rastvor)
Spektrometrija	Maksimum apsorpcije na 250 nm(20 mg/l rastvor u 0,01 M HCl).
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 23% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 634 KALCIJUM-5′-RIBONUKLEOTIDI

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	Mješavina kalcijum-inozin-5′-monofosfata i kalcijum-guanozin-5′-monofosfata
Hemijska formula	$C_{10}H_{11}N_4O_8PCa$ x nH_2O $C_{10}H_{12}N_5O_8PCa$ x nH_2O
Određivanje	Najmanje 97,0% $C_{10}H_{11}N_4O_8PCa$ i $C_{10}H_{12}N_5O_8PCa$ zajedno i svake komponente pojedinačno 47 – 53% u odnosu na bezvodnu supstancu.

Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli kristali ili prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na kalcijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,0 (0,05% rastvora)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 23% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 635 DINATRIJUM-5′-RIBONUKLEOTIDI

Sinonimi	Natrijum-5′-ribonukleotidi
Definicija	
Hemijsko ime	Mješavina dinatrijum-inozin-5′-monofosfata i dinatrijum-guanozin-5′-monofosfata
Hemijska formula	$C_{10}H_{11}N_4O_8PNa_2$ x nH_2O $C_{10}H_{12}N_5O_8PNa_2$ x nH_2O
Određivanje	Najviše 97,0% $C_{10}H_{11}N_4O_8PCa$ i $C_{10}H_{12}N_5O_8PCa$ zajedno i svake komponente pojedinačno 47 – 53% u odnosu na bezvodnu supstancu
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u etru
Osobine	Beli ili sivkastobeli kristali ili prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Ispitivanje na ribozu	Pozitivno
Ispitivanje na organski fosfat	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
pH	7,0 – 8,5 (5% rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 26,0% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali nukleotidi	Nisu detektabilni tankoslojnom hromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 640 GLICIN I NJEGOVA NATRIJUMOVA SO
(i) GLICIN

Sinonimi	Aminosirćetna kisjelina; Glikokol
Definicija	
EINECS	200-272-2

Hemijsko ime	Aminosirćetna kisjelina
Hemijska formula	$C_2H_5NO_2$
Molekulska masa	75,07
Određivanje	Najmanje 98,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na aminokisjelinu	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,2% (105°C, 3 h)
Gubitak žarenjem	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

(ii) NATRIJUM-GLICINAT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	227-842-3
Hemijsko ime	Natrijum-glicinat
Hemijska formula	$C_2H_5NO_2Na$
Molekulska masa	98
Određivanje	Najmanje 98,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Beli kristali ili kristalan prašak
Identifikacija	
Ispitivanje na aminokisjelinu	Pozitivno
Ispitivanje na natrijum	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,2% (105°C, 3 h)
Gubitak žarenjem	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 641 L-LEUCIN

Sinonimi	2-aminoizobutil sirćetna kisjelina; L-2-amino-4-metilvalerijanska kisjelina; alfa-aminoizokapronska kisjelina; (S)-2-amino-4-metilpentanska kisjelina; L-leu
Definicija	
EINECS	200-522-0
CAS broj	61-90-5
Hemijsko ime	L-leucin L-2-amino-4-metilpentanska kisjelina
Hemijska formula	$C_6H_{13}NO_2$
Molekulska masa	131,17
Određivanje	Najmanje 98,5% i najviše 101,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli kristalan prašak ili pahuljice
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, sirćetnoj kisjelini, razblaženom HCl-u, kao i alkalnim hidroksidima i karbonatima; slabo rastvorljiv u etanolu.
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između +14,5° i +16,5° (4 % rastvor (bezvodna osnova) u 6 N HCl)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (100-105°C)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,1%
Hloridi	Najviše 200 mg/kg
Sulfati	Najviše 300 mg/kg
Amonijak	Najviše 200 mg/kg
Gvožđe	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 650 CINK-ACETAT

Sinonimi	Cinkova so sirćetne kisjeline, dihidrat
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	Cink-acetat dihirat
Hemijska formula	$ZnC_4H_6O_4 \times 2H_2O$
Molekulska masa	219,51
Određivanje	Najmanje 98,0% – 102%
Osobine	Bezbojni kristali ili fin beličast prašak
Identifikacija	

Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Ispitivanje na cink	Pozitivno
pH	6,0 – 8,0 (5% rastvor)
Čistoća	
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,005%
Hloridi	Najviše 50 mg/kg
Sulfati	Najviše 100 mg/kg
Alkalni i zemnoalkalni metali	Najviše 0,2%
Organske isparljive nečistoće	Pozitivno ispitivanje
Gvožđe	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 20 mg/kg
Kadmijum	Najviše 5 mg/kg

E 900 DIMETILPOLISILOKSAN

Sinonimi	Polidimetilsiloksan; Silikonska tečnost; Silikonsko ulje; Dimetilsilikon
Definicija	Mješavina potpuno metilovanih linearnih siloksanskih polimera koji se sastoje iz nizova jedinica $(CH_3)_2SiO$ koji se završavaju jedinicama $(CH_3)_3SiO$
Hemijsko ime	Siloksani i silikoni, dimetil
Hemijska formula	$(CH_3)_3Si\text{-}[O\text{-}Si(CH_3)_2]_n\text{-}O\text{-}Si(CH_3)_3$
Molekulska masa	
Određivanje	37,3% – 38,5% ukupnog silikona
Osobine	Bezbojna, bistra, viskozna tečnost
Identifikacija	
Specifična težina (25°C /25°C)	0,964 – 0,977
Indeks refrakcije	$[n]_D^{25}$ 1,400 – 1,405
IR spektri	Karakteristični za jedinjenje
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (150°C, 4 h)
Viskozitet	Najmanje 1,00· 10-4 m2s-1 na 25°C
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 901 PČELINJI VOSAK, BIJELI i ŽUT

Sinonimi	Bijeli vosak, žuti vosak
Definicija	Žuti pčelinji vosak se dobija topljenjem zidova saća koje proizvode pčele *Apis mellifera* L., toplom vodom i uklanjanjem stranih materija. Bijeli vosak se dobija bjeljenjem žutog pčelinjeg voska.
EINECS	232-383-7
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Žućkastobijeli (bijeli vosak) ili žućkasti do sivobraon (žuti vosak) komadi ili ploče, sitnozrnastog i nekristalnog preloma, prijatnog mirisa na med
Identifikacija	
Temperatura topljenja	62° C – 65°C
Specifična težina	Oko 0,96
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u alkoholu, vrlo lako rastvorljiv u hloroformu i etru
Čistoća	
Kisjelinski broj	17 – 24
Saponifikacioni broj	87 – 104
Peroksidni broj	Najviše 5
Glicerol i drugi polioli	Najviše 0,5% (kao glicerol)
Cerezin, parafini i ostali voskovi	Unese se 3,0 g uzorka u balon sa okruglim dnom od 100 ml, doda se 30 ml 4% w/v rastvor kalijum-hidroksida u etanolu koji ne sadrži aldehid i pažljivo kuva 2 h sa refluks kondenzatorom. Ukloni se kondenzator i odmah unese termometar. Balon se uroni u vodu na 80° C i ostavi da se ohladi, neprekidno miješajući rastvor. Ne formira se talog prije nego što temperatura dostigne 65° C, iako rastvor može da bude opalescentan.
Masti, japanski vosak, smola i sapuni	Kuva se 1 g uzorka 30 min sa 35 ml 1 u 7 rastvorom natrijum-hidroksida, održavajući zapreminu povrijemenim dodavanjem vode i hlađenjem mešavine. Vosak se odvaja i tečnost ostaje bistra. Filtrira se hladna mješavina i zakisjeli se filtrat hlorovodoničnom kisjelinom. Ne formira se talog.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 902 KANDELILA VOSAK

Sinonimi	
Definicija	Prečišćen vosak dobijen iz listova biljke kandelile, *Euphorbia antisyphilitica*
EINECS	232-347-0
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Tvrd, žućkastobraon vosak, neprovidan do poluprovidan
Identifikacija	

Specifična težina	Oko 0,98
Temperatura topljenja	68,5° C – 72,5°C
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u hloroformu i toluenu
Čistoća	
Kisjelinski broj	12 – 22
Saponifikacioni broj	43 – 65
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 903 KARNAUBA VOSAK

Sinonimi	
Definicija	Prečišćen vosak dobijen iz pupoljaka listova brazilske voštane palme, *Copernicia cereferia*
EINECS	232-399-4
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Svijetlobraon do blijedožut prašak ili ljuspice ili tvrdi, krti, komadi smolastog preloma
Identifikacija	
Specifična težina	Oko 0,997
Temperatura topljenja	82° C – 86°C
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, djelimično rastvorljiv u ključalom etanolu, Umjereno rastvorljiv u hloroformu i dietiletru
Čistoća	
Sulfatni ostatak	Najviše 0,25%
Kisjelinski broj	2 -7
Estarski broj	71 – 88
Neosapunjive materije	50 – 55
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 904 ŠELAK

Sinonimi	Bijeljeni šelak, bijeli šelak
Definicija	Prečišćen i izbeljen lak, smolasti secret insekata *Laccifer (Tachardia) lacca* Kerr (Fam. *Coccidae*)
EINECS	232-549-9

Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Izbijeljeni šelak: bjeličasta, amorfna zrnasta smola Izbijeljeni šelak bez voska: svijetložuta, amorfna zrnasta smola
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, lako (iako vrlo sporo) rastvorljiv u alkoholu, teško rastvorljiv u acetonu
Kisjelinski broj	60 – 89
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 6,0% (40°C, 15 h, iznad silika gela)
Smola	Odsutna
Vosak	Izbeljeni šelak: najviše 5,5% Izbeljeni šelak bez voska: najviše 0,2%
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 905 MIKROKRISTALAN VOSAK

Sinonimi	Petroleum vosak; Ugljovodonični vosak; Fischer-Tropsch vosak; Sintetski vosak; Sintetski parafin
Definicija	Rafinisana mješavina čvrstih, zasićenih ugljovodonika, uglavnom razgranatih parafina dobijenih iz nafte ili sintetskih sirovina
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli do boje ćilibara, proziran vosak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, vrlo teško rastvorljiv u etanolu
Indeks refrakcije	$[n]_D^{100}$ 1,434 – 1,448 Alternativno $[n]_D^{120}$ 1,426-1,440
Čistoća	
Molekulska masa	Najmanje 500
Viskozitet	Najmanje 1,1 x 10^{-5} m^2s^{-1} na 100° C
Ostatak poslije žarenja	Najviše 0,1%
Ugljenični broj na 5% tačke destilacije	Najviše 5% molekula sa ugljeničnim brojem manjim od 25
Boja	Pozitivno ispitivanje
Sumpor	Najviše 0,4% m/m
Arsen	Najviše 3 mg/kg

Olovo	Najviše 3 mg/kg
Policiklična aromatična jedinjenja	Benzo(a)piren najviše 50 µg/kg

E 907 HIDROGENIZOVAN POLI-1-DECEN

Sinonimi	Hidrogenizovan polidec-1-en; Hidrogenizovan poli-alfa-olefin
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	$C_{10n}H_{20n+2}$, n = 3 – 6
Molekulska masa	560 (prosječno)
Određivanje	Najmanje 98,5% hidrogenizovanog poli-1-decena sa sljedećom distribucijom oligomera: C_{30} : 13 – 37% C_{40} : 35 – 70% C_{50} : 9 – 25% C_{60} : 1 – 7%
Osobine	Bezbojna, viskozna tečnost, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu, rastvorljiv u toluenu
Sagorjevanje	Sagorjeva svijetlim plamenom karakterističnog mirisa sličnog parafinu
Viskozitet	$5,7 \times 10^{-6}$– $6,1 \times 10^{-6}$ m^2s^{-1} (100°C)
Čistoća	
Supstance sa karbonskim brojem manjim od 30	Najviše 1,5%
Supstance koje lako karbonizuju	Poslije 10 min mućkanja u epruveti u vodenom kupatilu boja 5 g uzorka u sumpornoj kisjelini nije tamnija od svetle boje slame.
Nikl	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 914 OKSIDOVAN POLIETILENSKI VOSAK

Sinonimi	
Definicija	Polarni reakcioni proizvodi blage oksidacije polietilena
EINECS	
Hemijsko ime	Oksidovan polietilen
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Skoro bele ljuspice, prašak, zrnca ili kuglice
Identifikacija	
Gustina	0,92 – 1,05
Temperatura topljenja	Iznad 95°C

Čistoća	
Kisjelinski broj	Najviše 70
Viskozitet	Najmanje 8,1 x 10^{-5} m^2s^{-1} na 120° C
Druge vrste voskova	Nisu detektabilni (diferential scanning kalorimetrijom i/ili IR spektroskopijom)
Kiseonik	Najviše 9,5%
Hrom	Najviše 5 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 920 L-CISTEIN

Sinonimi	
Definicija	L-cistein hidrohlorid ili hidrohlorid monohidrat. Ljudska kosa ne može da se koristi za dobijanje ove supstance.
EINECS	200-157-7 (anhidrovan)
Hemijsko ime	
Hemijska formula	$C_3H_7NO_2S$ x HCl x nH_2O (n = 0 ili 1)
Molekulska masa	157,62 (bezvodni)
Određivanje	98,0% – 101,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli prašak ili bezbojni kristali
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi i u etanolu
Temperatura topljenja	oko 175°C
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između +5,0° i +8,0° ili $[\alpha]_D^{20}$ između +4,9° i +7,9°
Čistoća	
Gubitak sušenjem	8,0% – 12,0% Najviše 2,0% (bezvodni oblik)
Ostatak poslije žarenja	Najviše 0,1%
Amonijum jon	Najviše 200 mg/kg
Arsen	Najviše 1,5 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg

E 927b KARBAMID

Sinonimi	Urea
Definicija	
EINECS	200-315-5
Hemijsko ime	
Hemijska formula	CH_4N_2O

Molekulska masa	60,06
Određivanje	Najmanje 99,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojni do beli prizmatičan, kristalan prašak, bezbojni kristali ili male, bele tablete
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo lako rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu
Taloženje azotnom kisjelinom	Formira se bijeli kristalan talog
Bojena reakcija	Nastaje crvenkastoljubičasta boja
Temperatura topljenja	132° C – 135°C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1,0% (105°C, 1 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Materije nerastvorljive u etanolu	Najviše 0,04%
Alkalitet	Ispitivanje pozitivno
Amonijum jon	Najviše 500 mg/kg
Biuret	Najviše 0,1%
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 938 ARGON

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	231-147-0
Hemijsko ime	Argon
Hemijska formula	Ar
Atomska masa	40
Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	Bezbojan, nezapaljiv gas, bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Voda	Najviše 0,05%
Metan i drugi ugljovodonici	Najviše 100 µl/l (kao metan)

E 939 HELIJUM

Sinonimi	

Definicija	
EINECS	231-168-5
Hemijsko ime	Helijum
Hemijska formula	He
Atomska masa	4
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Bezbojan, nezapaljiv gas, bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Voda	Najviše 0,05%
Metan i drugi ugljovodonici	Najviše 100 µl/l (kao metan)

E 941 AZOT

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	231-783-9
Hemijsko ime	Azot
Hemijska formula	N_2
Molekulska masa	28
Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	Bezbojan, nezapaljiv gas, bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,05%
Ugljen-monoksid	Najviše 10 µl/l
Metan i drugi ugljovodonici	Najviše 100 µl/l (kao metan)
Azot-dioksid i azot-oksid	Najviše 10 µl/l
Kiseonik	Najviše 1%

E 942 AZOT(I)-OKSID

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	233-032-0
Hemijsko ime	Azot-oksid
Hemijska formula	N_2O

Molekulska masa	44
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Bezbojan, nezapaljiv gas, slatkastog mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Voda	Najviše 0,05%
Ugljen-monoksid	Najviše 30 µl/l
Azot-dioksid i azot-oksid	Najviše 10 µl/l

E 943a BUTAN

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	n-butan
Hemijska formula	$CN_3CH_2CH_2CH_3$
Molekulska masa	58,12
Određivanje	Najmanje 96%
Osobine	Bezbojan gas ili tečnost blagog, karakterističog mirisa
Identifikacija	
Napon pare	108,935 kPa na 20° C
Čistoća	
Metan	Najviše 0,15% v/v
Etan	Najviše 0,5% v/v
Propan	Najviše 1,5% v/v
Izobutan	Najviše 3,0% v/v
1,3-butadien	Najviše 0,1% v/v
Vlaga	Najviše 0,005%

E 943b IZOBUTAN

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	2-metil-propan
Hemijska formula	$(CH_3)_2CHCH_3$
Molekulska masa	58,12
Određivanje	Najmanje 94%
Osobine	Bezbojan gas ili tečnost blagog, karakterističog mirisa

Identifikacija	
Napon pare	205,465 kPa na 20°C
Čistoća	
Metan	Najviše 0,15% v/v
Etan	Najviše 0,5% v/v
Propan	Najviše 2,0% v/v
n-butan	Najviše 4,0% v/v
1,3-butadien	Najviše 0,1% v/v
Vlaga	Najviše 0,005%

E 944 PROPAN

Sinonimi	
Definicija	
Hemijsko ime	Propan
Hemijska formula	$CH_3CH_2CH_3$
Molekulska masa	44,09
Određivanje	Najmanje 95,0%
Osobine	Bezbojan gas ili tečnost blagog, karakterističog mirisa
Identifikacija	
Napon pare	732,910 kPa na 20°C
Čistoća	
Metan	Najviše 0,15% v/v
Etan	Najviše 1,5% v/v
Izobutan	Najviše 2,0% v/v
n-butan	Najviše 1,0% v/v
1,3-butadien	Najviše 0,1% v/v
Vlaga	Najviše 0,005%

E 948 KISEONIK

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	231-956-9
Hemijsko ime	Kiseonik
Hemijska formula	O_2
Molekulska masa	32

Određivanje	Najmanje 99%
Osobine	Bezbojan, nezapaljiv gas, bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Voda	Najviše 0,05%
Metan i drugi ugljovodonici	Najviše 100 µl/l (kao metan)

E 949 VODONIK

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	215-605-7
Hemijsko ime	Vodonik
Hemijska formula	H_2
Molekulska masa	2
Određivanje	Najmanje 99,9%
Osobine	Bezbojan gas, zapaljiv i eksplozivan u smeši sa vazduhom i kiseonikom, bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,005% v/v
Kiseonik	Najviše 0,001% v/v
Azot	Najviše 0,07% v/v

E 950 ACESULFAM K

Sinonimi	Acesulfam-kalijum, acesulfam, kalijumova so 3,4-dihidro-6-metil-1,2,3-oksatiazin-4-on-2,2-dioksida
Definicija	
EINECS	259-715-3
Hemijsko ime	Kalijumova so 6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksida
Hemijska formula	C_4H4O_4NSK
Molekulska masa	201,24
Određivanje	Najmanje 99% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak veoma slatkog ukusa, bez mirisa, oko 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
UV apsorpcija	Maksimum na 227 ± 2 nm za 10 mg/1 000 ml vodeni rastvor
Ispitivanje na kalijum	Pozitivno (ispituje se ostatak dobijen žarenjem 2 g uzorka)

Ispitivanje precipitacije	Doda se nekoliko kapi 10% rastvora natrijum-kobaltnitrita u rastvor 0,2 g uzorka u 2 ml sirćetne kisjeline i 2 ml vode. Formira se žut talog.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105°C, 2 h)
Organske nečistoće	Manje od 20 mg/kg UV aktivnih komponenti
Fluorid	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

951 ASPARTAM

Sinonimi	Aspartil-fenilalanin-metilestar
Definicija	
EINECS	245-261-3
Hemijsko ime	N-L-α-aspartil-L-fenilalanin-1-metilestar; 3-amino-N-(α-karboksifenil)-N-metilestar ćilibarne kisjeline
Hemijska formula	$C_{14}H_{18}O_5N_2$
Molekulska masa	294,31
Određivanje	98,0% – 102,0% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak veoma slatkog ukusa, oko 200 puta slađi od saharoze, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi i u etanolu
pH	4,5 – 6,0 (1 u 125 rastvor)
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +14,5° do +16,5° određena u 4 g/100 ml rastvoru 15 N mravlje kisjeline 30 min poslije pripremanja rastvora
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 4,5% (105°C, 4 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2% u odnosu na osušenu supstancu
Transmisija	Najmanje 0,95 (ekvivalentno apsorbanciji od najviše 0,022) za 1% rastvor u 2 N HCl, na 430 nm (1 cm kiveta, pogodan spekrofotometar)
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
5-benzil-3,6-diokso-2-piperazinsirćetna kisjelina	Najviše 1,5% u odnosu na osušenu supstancu

E 952 CIKLAMSKA KISJELINA I NJENE Na I Ca SOLI

(i) CIKLAMSKA KISJELINA	
Sinonimi	Cikloheksilsulfaminska kisjelina, Ciklamat
Definicija	

EINECS	202-898-1
Hemijsko ime	Cikloheksansulfaminska kisjelina; Cikloheksilaminosulfonska kisjelina
Hemijska formula	$C_6H_{13}O_3NS$
Molekulska masa	179,24
Određivanje	98% – 102% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Praktično bezbojan, bijeli, kristalan prašak, oko 40 puta slađa od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi i u etanolu.
Ispitivanje taloženja	Zakisjeli se 2% rastvor hlorovodoničnom kisjelinom, doda 1 ml oko 1M rastvora barijum-hlorida u vodi i filtrira ako se pojavi zamućenje ili talog. U bistar rastvor doda se 1 ml 10% rastvora natrijum-nitrita. Formira se Bijeli talog.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105°C, 1 h)
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Cikloheksilamin	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Dicikloheksilamin	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Anilin	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
(ii) NATRIJUM-CIKLAMAT	
Sinonimi	Ciklamat, natrijumova so ciklamske kisjeline
Definicija	
EINECS	205-348-9
Hemijsko ime	Natrijum-cikloheksansulfamat; Natrijum-cikloheksilsulfamat
Hemijska formula	$C_6H_{12}O_3NSNa$ x nH_2O, n = 0 ili 2
Molekulska masa	201,22 (anhidrovan) 237,22 (dihidrat)
Određivanje	98,0% – 102,0% u odnosu na osušenu supstancu, dihidrat: najmanje 84,0% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli, kristali ili kristalan prašak, bez mirisa, oko 30 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, gotovo nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105°C, 1 h), dihidrat: najviše 15,2% (105°C, 2 h)
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Cikloheksilamin	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Dicikloheksilamin	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Anilin	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
(iii) KALCIJUM-CIKLAMAT	
Sinonimi	Ciklamat, kalcijumova so ciklamske kisjeline
Definicija	
EINECS	205-349-4
Hemijsko ime	Kalcijum-cikloheksansulfamat; Kalcijum-cikloheksilsulfamat
Hemijska formula	$C_{12}H_{24}O_6N_2S_2Ca \times 2H_2O$
Molekulska masa	432,57
Određivanje	98% – 101% u odnosu na osušenu supstancu,
Osobine	Bezbojni kristali ili Bijeli kristalan prašak, oko 30 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105°C, 1 h), dihidrat: najviše 8,5% (140°C, 4 h)
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Cikloheksilamin	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Dicikloheksilamin	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Anilin	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

E 953 IZOMALT

Sinonimi	Hidrogenizovana izomaltuloza
Definicija	
Hemijsko ime	Mješavina hidrogenizovanih mono- i disaharida čije su glavne komponente disaharidi: 6-O-α-D-glukopiranozil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O-α-D-glukopiranozil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
Hemijska formula	1,6-GPS: $C_{12}H_{24}O_{11}$ 1,1-GPM: $C_{12}H_{24}O_{11} \times 2H_2O$
Molekulska masa	1,6-GPS: 344,32 1,1-GPM: 380,32
Određivanje	Najmanje 98% hidrogenizovanih mono- i disaharida i najmanje 86% mešavine 1,6-GPS i 1,1-GPM određeno u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijela, blago higroskopna kristalna masa ili vodeni rastvor bez mirisa, najmanje koncentracije od 60 %

Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiva u etanolu
HPLC ispitivanje	Poređenje sa adgovarajućim referentnim standardom izomalta. 2 glavna pika na hromatogramu ispitivanog rastvora imaju slično retenciono vrijeme kao 2 glavna pika na hromatogramu dobijenom sa referentnim rastvorom.
Čistoća	
Voda	Najviše 7% računato na osušenu supstancu (Karl-Fischer-ova metoda)
Elektroprovodljivost	Najviše 20 µS/cm (20 % rastvor osušene supstance) pri temperaturi od 20° C
D-manitol	Najviše 3%
D-sorbitol	Najviše 6%
Redukujući šećeri	Najviše 0,3% izraženo kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu
Nikl	Najviše 2 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

E 954 SAHARIN I NJEGOVE Na, K I Ca SOLI

(i) SAHARIN	
Sinonimi	
Definicija	
EINECS	201-321-0
Hemijsko ime	1,2-benzizotiazol-3(2H)-on-1,1-dioksid 3-okso-2,3-dihidrobenzo(d)izotiazol-1,1-dioksid
Hemijska formula	$C_7H_5O_3NS$
Molekulska masa	183,18
Određivanje	99% – 101% u odnosu na bezvodnu supstancu,
Osobine	Beli kristali ili Bijeli kristalan prašak, bez mirisa, ili slabog aromatičnog mirisa, slatkog ukusa i u veoma razblaženim rastvorima, oko 300 – 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Teško rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u alkalnim rastvorima, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 1% (105°C, 2 h)
Temperatura topljenja	226° C – 230°C
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2% u odnosu na osušenu supstancu
Benzoeva i salicilna kisjelina	U 10 ml 1/20 rastvora zakiseljenog sa 5 kapi sirćetne kisjeline dodaju se 3 kapi 1 M rastvora feri-hlorida u vodi. Ne nastaje talog niti ljubičasta boja.
o-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
p-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

p-sulfonamid benzoeve kisjeline	Najviše 25 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Supstance koje lako karbonizuju	Odsutne
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
(ii) NATRIJUM-SAHARIN	
Sinonimi	Saharin; Natrijumova so saharina
Definicija	
EINECS	204-886-1
Hemijsko ime	Natrijum-o-benzosulfimid; Natrijumova so 2,3-dihidro-3-oksobenzizosulfonazola; Oksobenzizosulfonazol; 1,2-benzizotiazolin-3-on-1,1-dioksid natrijumova so dihidrat
Hemijska formula	$C_7H_4O_3NSNa \times 2H_2O$
Molekulska masa	241,19
Određivanje	99% – 101% u odnosu na bezvodnu supstancu,
Osobine	Beli kristali ili Bijeli kristalan eflorescentan prašak, bez mirisa, ili slabog mirisa, slatkog ukusa i u veoma razblaženim rastvorima, oko 300 – 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15% (120°C, 4 h)
Benzoeva i salicilna kisjelina	U 10 ml 1/20 rastvora zakiseljenog sa 5 kapi sirćetne kisjeline dodaju se 3 kapi 1 M rastvora feri-hlorida u vodi. Ne nastaje talog niti ljubičasta boja.
o-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
p-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
p-sulfonamid benzoeve kisjeline	Najviše 25 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Supstance koje lako karbonizuju	Odsutne
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
(iii) KALCIJUM-SAHARIN	
Sinonimi	Saharin; Kalcijumova so saharina
Definicija	
EINECS	229-349-0
Hemijsko ime	Kalcijum-o-benzosulfimid; Kalcijumova so 2,3-dihidro-3-oksobenzizosulfonazola; 1,2-benzizotiazolin-3-on-1,1-dioksida kalcijumova so hidrat (2:7)

Hemijska formula	$C_{14}H_8O_6N_2S_2Ca$ x 31/2 H_2O
Molekulska masa	467,48
Određivanje	Najmanje 95% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli kristali ili bijeli kristalan prašak, bez mirisa, ili slabog mirisa, slatkog ukusa i u veoma razblaženim rastvorima, oko 300 – 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 13,5% (120°C, 4 h)
Benzoeva i salicilna kisjelina	U 10 ml 1/20 rastvora zakiseljenog sa 5 kapi sirćetne kisjeline dodaju se 3 kapi 1 M rastvora feri-hlorida u vodi. Ne nastaje talog niti ljubičasta boja.
o-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
p-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
p-sulfonamid benzojeve kisjeline	Najviše 25 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Supstance koje lako karbonizuju	Odsutne
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
(III) KALIJUM-SAHARIN	
Sinonimi	Saharin; Kalijumova so saharina
Definicija	
Hemijsko ime	Kalijum-o-benzosulfimid; Kalijumova so 2,3-dihidro-3-oksobenzizosulfonazola; Kalijumova so 1,2-benzizotiazolin-3-on-1,1-dioksida monohidrat
Hemijska formula	$C_7H_4O_3NSK$ x H_2O
Molekulska masa	239,77
Određivanje	Najmanje 99% – 101% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Beli kristali ili Bijeli kristalan prašak, bez mirisa, ili slabog mirisa, slatkog ukusa i u veoma razblaženim rastvorima, oko 300-500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 8% (120°C, 4 h)
Benzoeva i salicilna kisjelina	U 10 ml 1/20 rastvora zakiseljenog sa 5 kapi sirćetne kisjeline dodaju se 3 kapi 1 M rastvora feri-hlorida u vodi. Ne nastaje talog niti ljubičasta boja.
o-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
r-toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

r-sulfonamid benzojeve kisjeline	Najviše 25 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Supstance koje lako karbonizuju	Odsutne
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Selen	Najviše 30 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 1 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

E 955 SUKRALOZA

Sinonimi	4,1‘,6‘-trihlorgalaktosukroza
Definicija	
EINECS	259-952-2
Hemijsko ime	1,6-dihlor-1,6-dideoksi-b D-fruktofuranozil-4-hlor-4-deoksi-a-D-galaktopiranozid
Hemijska formula	$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$
Molekulska masa	397,64
Određivanje	98% – 102% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli do bjeličast, kristalan prašak veoma slatkog ukusa, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Dobro rastvorljiv u vodi, metanolu i u etanolu, slabo rastvorljiv u etilacetatu
IR spektar	Karakterističan za jedinjenje
Tankoslojna hromatografija	Glavna mrlja ispitivanog rastvora ima istu Rf vrijednost kao glavna mrlja standardnog rastvora A dobijenog u ispitivanju za ostale hlorinovane disaharide. Ovaj standardni rastvor se dobija rastvaranjem 1,0 g referentnog standarda sukraloze u 10 ml metanola.
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ od +84,0° do +87,5° izračunata na bezvodnu supstancu (10% m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Voda	Najviše 2,0% (Karl-Fischer metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,7%
Ostali hlorinovani disaharidi	Najviše 0,5%
Hlorinovani monosaharidi	Najviše 0,1%
Trifenilfosfin-oksid	Najviše 150 mg/kg
Metanol	Najviše 0,1%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 957 TAUMATIN

Sinonimi	
Definicija	Dobija se vodenom ekstrakcijom vodom (pH 2,5 – 4) iz sjemenki voća vrste *Thaumatococcus daniellii* (Benth) i sastoji se uglavnom iz proteina taumatina I i taumatina II zajedno sa malim količinama biljnih sastojaka iz polaznog materijala.
EINECS	258-822-2
Hemijsko ime	

Hemijska formula	Polipeptid od 207 aminokisjelina
Molekulska masa	Taumatin I : 22209 Taumatin II: 22293
Određivanje	Najmanje 15,1% azota u odnosu na osušenu supstancu, ekvivalentno najmanje 93% proteina (N x 6,2)
Osobine	Prašak krem-boje, veoma slatkog ukusa, oko 2 000 – 3 000 puta slađi od saharoze, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetonu
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 9% (105°C, do konstantne mase)
Ugljeni hidrati	Najviše 3% u odnosu na osušenu supstancu
Sulfatni ostatak	Najviše 2% u odnosu na osušenu supstancu
Aluminijum	Najviše 100 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupni aerobni mikroorganizmi	Najviše 1 000 CFU/g
Eschericia coli	Odsutna u 1g

E 959 NEOHESPERIDIN DIHIDROHALKON

Sinonimi	NHDC; Neohesperidin DC; Hesperetin dihidrohalkon-4′-β-neohesperidozid
Definicija	
EINECS	243-978-6
Hemijsko ime	2-O-α-L-ramnopiranozil-4′-β-D-glukopiranozil- hesperetin dihidrohalkon; dobijen katalitičkom hidrogenacijom neohesperidina
Hemijska formula	$C_{28}H_{36}O_{15}$
Molekulska masa	612,6
Određivanje	Najmanje 96% u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bjeličast kristalan prašak, karakterističnog veoma slatkog ukusa, oko 1 000 – 1 800 puta slađi od saharoze, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo teško rastvorljiv u hladnoj vodi, gotovo nerastvorljiv u etru i benzenu
UV Spektrofotometrija	Maksimum apsorpcije na 282 – 283 nm u rastvoru 2 mg/100 ml metanola
Neu-ov test	Rastvori se 10 mg u 1 ml metanola, doda 1 ml 1% metanolnog rastvora 2-aminoetildifenil-borata. Nastaje jarka žuta boja.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 11% (105°C, 3 h)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2% u odnosu na osušenu supstancu

Arsen	Najviše 3 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu
Olovo	Najviše 2 mg/kg u odnosu na osušenu supstancu

E 960 STEVIOL GLIKOZIDI

Sinonimi			
Definicija	Proizvodni proces obuhvata dvije glavne faze: prva uključuje ekstrakciju vodom listova biljke *Stevia rebaudiana* Bertoni i preliminarno prečišćavanje ekstrakta jonoizmjenjivačkom hromatografijom da se dobije primarni ekstrakt steviol glikozioda, a druga faza uključuje rekristalizaciju steviol glikozida iz metanola ili vodeno-etanolnog rastvora da se dobije finalni proizvod koji se sastoji uglavnom (najmanje 75%) od steviozida i/ili rebaudiozida A. Aditiv može da sadrži ostatke jonoizmjenjivačkih smola korišćenih u proizvodnom procesu. Nekoliko drugih srodnih steviol glikozida koji mogu da nastanu kao rezultat proizvodnog procesa, a koji se ne nalaze prirodno u biljci *Stevia rebaudiana* je identifikovano u malim količinama (0,10 do 0,37% m/m).		
Hemijsko ime	Steviozid: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-olna kisjelina, β-D-glukopiranozil estar Rebaudiozid A: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-olna kisjelina, β-D-glukopiranozil estar		
Hemijska formula	Trivijalno ime Steviol Steviozid Rebaudiozid A Rebaudiozid C Dulkozid A Rubuzozid Steviolbiozid Rebaudiozid B Rebaudiozid D Rebaudiozid E Rebaudiozid F	Formula $C_{20}H_{30}O_3$ $C_{38}H_{60}O_{18}$ $C_{44}H_{70}O_{23}$ $C_{44}H_{70}O_{22}$ $C_{38}H_{60}O_{17}$ $C_{32}H_{50}O_{13}$ $C_{32}H_{50}O_{13}$ $C_{38}H_{60}O_{18}$ $C_{50}H_{80}O_{28}$ $C_{44}H_{70}O_{23}$ $C_{43}H_{68}O_{22}$	Konverzioni faktor 1,0 0,40 0,33 0,34 0,40 0,50 0,50 0,40 0,29 0,33 0,34
Molekulska masa i CAS broj	Trivijalno ime Steviozid Rebaudiozid A	CAS broj 57817-89-7 58543-16-1	Molekulska masa 804,87 967,01
Određivanje	Najmanje 95% steviozida, rebaudiozida A, B, C, D, E i F, steviolbiozida, rubuzozida i dulkozida u odnosu na osušenu supstancu		
Osobine	Bijeli do svijetložut prašak, oko 200 – 300 puta slađi od saharoze		
Identifikacija			
Rastvorljivost	Lako do slabo rastvorljiv u vodi		
Steviozid i rebaudiozid A	Glavni pik na hromatogramu dobijenom u metodu određivanja odgovara ili steviozidu ili rebaudiozidu A		
pH	4,5-7,0 (1 u 100 rastvor)		
Čistoća			
Ukupan pepeo	Najviše 1%		
Gubitak sušenjem	Najviše 6% (105°C, 2 h)		
Rezidualni rastvarači	Najviše 200 mg/kg metanola Najviše 5000 mg/kg etanola		
Arsen	Najviše 1 mg/kg		
Olovo	Najviše 1 mg/kg		

E 961 NEOTAM

Sinonimi	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil estar; N-(3,3-dimetilbutil)-L-aspartil-L-fenilalanin 1-metil estar
Definicija	Proizvodi se reakcijom pod vodoničnim pritiskom aspartama sa 3,3-dimetilbutiraldehidom u metanolu u prisustvu paladijum/ugljenik katalizatora. Izoluje se i prečišćava filtracijom, gdje može da se koristi diatomejska zemlja. Poslije uklanjanja rastvarača destilacijom, neotam se ispira vodom, izoluje centrifugiranjem i na kraju osuši u vakuumu.
CAS broj	165450-17-9

Hemijsko ime	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil estar
Hemijska formula	$C_{20}H_{30}N_2O_5$
Molekulska masa	378,47
Osobine	Bijeli, do bjeličast prašak
Određivanje	Najmanje 97,0% u odnosu na osušenu supstancu
Identifikacija	
Rastvorljivost	4,75% m/m na 60° C u vodi, rastvorljiv u etanolu i etilacetatu
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 5% (Karl-Fischer, količina uzorka 25 ± 5 mg)
pH	5,0-7,0 (0,5% vodeni rastvor)
Temperatura topljenja	81° C – 84°C
N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin	Najviše 1,5%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 962 ASPARTAM-ACESULFAM SO

Sinonimi	Aspartam-acesulfam, so aspartama i acesulfama
Definicija	Dobija se zagrijavanjem rastvora aspartama i acesulfama K u približnom odnosu 2:1 (m/m) pri kiselom pH, a zatim kristalizacijom. Kalijum i vlaga se uklanjaju. Proizvod je stabilniji od asparatama.
Hemijsko ime	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid so L-fenilalanil-2-metil-L-α-asparaginske kisjeline
Hemijska formula	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$
Molekulska masa	457,46
Određivanje	63,0% – 66,0% aspartama (u odnosu na bezvodnu supstancu) i 34,0% – 37,0% acesulfama (kisjeli oblik, u odnosu na bezvodnu supstancu)
Osobine	Bijeli, kristalan prašak, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Transmisija	Najmanje 0,95 (ekvivalentno apsorbanciji od najviše 0,022) za 1% vodeni rastvor, na 430 nm
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$: od +14,5° do +16,5° određen u koncentraciji od 6,2 g u 100 ml mravlje kisjeline (15 N) 30 min nakon pripreme rastvora. Izračunata specifična rotacija se podijeli sa 0,646 da se izvrši korekcija za sadržaj aspartama u aspartam-acesulfam soli.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,5% (105°C, 4 h)
5-benzil-3,6-diokso-2-piperazinsirćetna kisjelina	Najviše 0,5%
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 964 POLIGLICITOL SIRUP

Sinonimi	Hidrogenizovani hidrolizat skroba; Hidrogenizovani glukozni sirup i poliglicitol

Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom iz maltitola i sorbitola i manjih količina hidrogenizovanih oligo- i polisaharida i maltrotriitola. Proizvodi se katalitičkom hidrogenacijom mješavine hidrolizata skroba koja se sastoji iz glukoze, maltoze i viših polimera glukozeprocesom sličnim kao proces katalitičke hidrogenacije koji se koristi za proizvodnju maltitol sirupa. Dobijeni sirup se odsoljava upotrebom jonskih izmjenjivača i koncentriše do željenog nivoa.
Hemijsko ime	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α-D-Glukopiranozil-1,4-D-glucitol)
Hemijska formula	Sorbitol: $C_6H_{14}O_6$ Maltitol:$C_{12}H_{24}O_{11}$
Molekulska masa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Određivanje	Najmanje 99% ukupnih hidrogenizovanih saharida u odnosu na bezvodnu supstancu, najmanje 50% poliola veće molekulske mase, najviše 50% maltitola i najviše 20% sorbitola u odnosu na bezvodnu supstancu.
Osobine	Bezbojna bistra, viskozna tečnost, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na maltitol	Pozitivno
Ispitivanje na sorbitol	U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodične kisjeline. Miješati na mehaničkoj miješalici i protresati do pojave kristala. Filtrirati kristale i rastvoriti ih u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrijum bikarbonata. Filtrirati kristale, isprati sa 5 ml vodenog rastvora metanola (u odnosu 1:2) i osušiti na vazduhu. Tako dobijeni kristali derivata sorbitol monobenzilidina imaju tačku topljenja između 173 i 179 °C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 31% (Karl-Fischer-ova metoda)
Hloridi	Najviše 50 mg/kg
Sulfati	Najviše 100 mg/kg
Redukujući šećeri	Najviše 0,3%
Nikl	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 965 (i) MALTITOL

Sinonimi	D-maltitol, hidrogenizovana maltoza
Definicija	
EINECS	209-567-0
Hemijsko ime	α-D-glukopiranozil-1,4- D-glucitol
Hemijska formula	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Molekulska masa	344,31
Određivanje	Najmanje 98,0% D-maltitola u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak slatkog ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Ispitivanje na maltitol	Pozitivno

Ispitivanje na sorbitol	U 5 g uzorka doda se 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1ml hlorovodonične kisjeline. Promiješa se i mućka u mehaničkoj mućkalici do pojave kristala. Filtrira se i kristali se rastvore u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrijum-bikarbonata. Vruć rastvor se filtrira i ostavi da se ohladi dok se ne formiraju kristali. Kristali se filtriraju, isperu sa 5 ml vodeno-metanolne mješavine (1 u 2) i osuše na vazduhu. Temperatura topljenja tako dobijenih kristala monobenzilidenskog derivata sorbitola je 173-179° C.
Čistoća	
Izgled vodenog rastvora	Bistar i bezbojan
Sadržaj vode	Najviše 1% (Karl-Fischer-ova metoda)
Elektroprovodljivost	Najviše 20 µS/cm (20% rastvor na bazi osušene supstance) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,1% (računato kao glukoza na bazi osušene supstance)
Nikl	Najviše 2 mg/kg (na bazi osušene supstance)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (na bazi osušene supstance)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (na bazi osušene supstance)

E 965 (ii) MALTITOL SIRUP

Sinonimi	Hidrogenizovani visoko maltozno-glukozni sirup; Hidrogenizovani glukozni sirup; Tečni maltitol
Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom iz maltitola sa sorbitolom i hidrogenizovanim oligo- i polisaharidima. Proizvodi se katalitičkom hidrogenacijom glukoznih sirupa sa visokim sadržajem maltoze ili hidrogenacijom pojedinačnih komponenti i njihovim miješanjem. Komercijalni proizvod se javlja kao sirup ili kao čvrsta supstanca
Određivanje	Najmanje 99% ukupnih hidrogenizovanih saharida u odnosu na bezvodnu supstancu i najmanje 50,0% maltitola u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojna bistra, viskozna tečnost ili bela kristalna masa, bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
HPLC ispitivanje	Poređenje sa odgovarajućim referentnim standardom maltitola pokazuje da glavni pik na hromatogramu ispitivanog rastvora ima slično retenciono vrijeme vrijeme kao glavni pik na hromatogramu dobijenom sa referentnim rastvorom (ISO 10504:1998)
Čistoća	
Izgled vodenog rastvora	Bistar i bezbojan
Sadržaj vode	Najviše 31% (Karl-Fischer-ova metoda)
Elektroprovodljivost	Najviše 10 µS/cm (računato na gotov proizvod) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,3% (kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu)
Nikl	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 966 LAKTITOL

Sinonimi	Laktit, laktozitol, laktobiozit
Definicija	Laktitol se proizvodi katalitičkom hidrogenacijom laktoze
EINECS	209-566-5
Hemijsko ime	4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol
Hemijska formula	$C_{12}H_{24}O_{11}$

Molekulska masa	344,32
Određivanje	Najmanje 95% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak slatkog ukusa, ili bezbojan rastvor. Kristalan oblik se javlja kao bezvodni, monohidrat i dihidrat. Nikl se koristi kao katalizator.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiv u vodi
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$: od +13° do +16° izračunato u odnosu na bezvodnu supstancu (10% m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Kristalan oblik: najviše 10,5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ostali polioli	Najviše 2,5% (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Redukujući šećeri	Najviše 0,2% (izraženo kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu)
Hloridi	Najviše 100 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Sulfati	Najviše 200 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1% (u odnosu na osušenu supstancu)
Nikl	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)

E 967 KSILITOL

Sinonimi	
Definicija	Sastoji se uglavnom iz D-ksilitola. Ostatak koji nije D-ksilitol sastoji se od srodnih supstanci kao što su L-arabinitol, galaktitol, manitol, sorbitol
EINECS	201-788-0
Hemijsko ime	D-ksilitol
Hemijska formula	$C_5H_{12}O_5$
Molekulska masa	152,15
Određivanje	Najmanje 98,5% kao ksilitol u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli, kristalan prašak, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Veoma dobro rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Temperatura topljenja	92° C -96°C
pH	5 -7 (10% m/v rastvor)
IR spektroskopija	Odgovara referentnom standard, npr. EP ili USP.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 1% (Karl-Fischer-ova metoda)

Elektroprovodljivost	Najviše 20 µS/cm (20% rastvor na bazi osušene supstance) pri temperaturi od 20° C
Redukujući šećeri	Najviše 0,2% (izraženo kao glukoza u odnosu na osušenu supstancu)
Ostali polioli	Najviše 1% (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Nikl	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)

E 968 ERITRITOL

Sinonimi	Mezo-eritritol; Tetrahidrobutan; Eritrit
Definicija	Dobija se fermentacijom ugljenohidratnog izvora bezbednim i pogodnim osmofilnim kvascima (čistoće za hranu), kao što su *Monieliella pollinis* ili *Monieliella megachilensis*, a zatim prečišćavanjem i sušenjem
EINECS	205-737-3
Hemijsko ime	1,2,3,4-butantetrol
Hemijska formula	$C_4H_{10}O_4$
Molekulska masa	122,12
Određivanje	Najmanje 99% poslije sušenja
Osobine	Bijeli, nehigroskopni, termostabilni kristali bez mirisa, slatkoće oko 60-80% u odnosu na saharozu.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu, nerastvorljiv u dietiletru.
Temperatura topljenja	119° C – 123°C
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 0,2% (70°C, 6 h, u vakuum sušnici)
Elektroprovodljivost	Najviše 20 µS/cm (20% rastvor na bazi osušene supstance) pri temperaturi od 20° C
Redukujuće supstance	Najviše 0,3% izraženo kao D-glukoza
Ribitol i glicerol	Najviše 0,1%
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg

E 969 ADVANTAM

Sinonimi	
Definicija	Advantam (ANS9801) se proizvodi hemijskom sintezom u postupku sa tri koraka: proizvodnja glavnog proizvodnog intermedijera, 3-hidroksi- 4-metoksicinamaldehid (HMCA), za kojim slijedi hidrogenacija radi dobijanja 3-(3-hidroksi-4-metoksifenil) propionaldehida (HMPA). U završnom koraku rastvor HMPA u metanolu (filtrat) spaja se sa aspartamom radi dobijanja imina koji selektivnom hidrogenacijom gradi Advantam. Rastvor se ostavi da kristališe, pa se sirovi kristali isperu. Proizvod se ponovo kristalizira, a kristali se razdvoje, isperu i osuše.
EINECS	714229-20-6
Hemijsko ime	N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksfenil)propil]-α-aspartil]-L-fenilalanin 1- metil estar, monohidrat (IUPAC); L-fenilalanin, N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-L-alfa-aspartil-, 2-metil estar, monohidrat (CA)
Hemijska formula	$C_{24}H_{30}N_2O_7 \times H_2O$
Molekulska masa	476,52 g/mol (monohidrat)

Određivanje	Najmanje 97,0 % i najviše 102,0 % računato na osušenu supstancu
Osobine	Prašak bijele do žute boje
Identifikacija	
Temperatura topljenja	101,5° C
Čistoća	
N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil) propil-α-aspartil]-L-fenilalanin (ANS9801-kisjelina)	Najviše od 1,0 %
Ukupno ostale srodne supstance	Najviše 1,5 %
Rezidualni rastvarač	Izopropil-acetat: Najviše 2 000 mg/kg Metil-acetat: Najviše 500 mg/kg Metanol: Najviše 500 mg/kg 2-propanol: Najviše 500 mg/kg
Udio vode	Najviše 5% (Karl-Fisher-ova metoda)
Žareni ostatak	Najviše 0,2%
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Paladijum	Najviše 5,3 mg/kg
Platina	Najviše 1,7 mg/kg

E 999 KVILAJA EKSTRAKT

Sinonimi	Ekstrakt sapunske kore; Ekstrakt kvilaja kore, Ekstrakt Panama kore, Ekstrakt murilo kore; Ekstrakt kineske kore
Definicija	Dobija se vodenom ekstrakcijom *Quillaia saponaria* Molinaili drugih *Quillaia* vrsta, drveća iz familije *Rosaceae*. Sadrži triterpenoidne saponine koji se sastoje iz glikozida kvilajne kisjeline. Prisutni su i šećeri glukoza, galaktoza, arabinoza, ksiloza i ramnoza kao i tanini, kalcijum-oksalat i druge supstance u maloj količini
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Svijetlobraon prašak sa ružičastom nijansom. Javlja se i kao vodeni rastvor.
Identifikacija	
pH	3,7 – 5,5 (4% rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 6,0% (Karl-Fischer-ova metoda) (samo praškast oblik)
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 1103 INVERTAZA

Sinonimi	
Definicija	Proizvod *Saccharomyces cervisiae*
EINECS	232-615-7
Enzyme Commision No	EC 3.2.1.26
Sistematsko ime	β-D-fruktofuranozid-fruktohidrolaza
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	
Osobine	
Identifikacija	
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Kadmijum	Najviše 0,5 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj mikrorganizama	Najviše 50 000 CFU/g
Salmonella spp.	Odsutne u 25 g
Koliformi	Najviše 30 CFU/g
Escherichia coli	Odsutne u 25 g

E 1105 LIZOZIM

Sinonimi	Lizizim-hidrohlorid; Muramidaza
Definicija	Lizozim je linearan polipeptid koji se sastoji iz 129 aminokisjelina, a dobija se iz bjelanceta kokošijeg jajeta. Hidrolizuje β(1-4) veze između N-acetilmuraminske kisjeline i N-acetilglukozamina u spoljašnjim membranama, uglavnom gram-pozitivnih bakterija. Obično je u prometu kao hidrohlorid.
EINECS	232-620-4
Enzyme Commision No	EC 3.2.1.17
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	oko 14 000
Određivanje	Najmanje 950 mg/kg u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli prašak, bez mirisa, slabo slatkog ukusa
Identifikacija	
Izoelektrična tačka	10,7

pH	3,0 -3,6 (2% vodeni rastvor)
Spektrofotometrija	Maksimum apsorpcije na 281 nm, minimum na 252 nm u vodenom rastvoru (25 mg/100 ml)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 6,0% (Karl-Fischer-ova metoda) (samo praškast oblik)
Ostatak poslije žarenja	Najviše 1,5%
Azot	16,8% – 17, 8%
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj bakterija	Najviše 5 x 104CFU/g
Salmonella spp.	Odsutne u 25 g
Staphylococcus aureus	Odsutne u 1 g
Escherichia coli	Odsutne u 1 g

E 1200 POLIDEKSTROZA

Sinonimi	Modifikovana polidekstroza
Definicija	Različito povezani (najzastupljenije su 1,6-glikozidne veze) glukozni polimeri sa krajnjim sorbitolskim grupama i sa estarski vezanom limunskom ili fosfornom kisjelinom. Dobijaju se topljenjem i kondenzacijom sastojaka i sastoje se uglavnom iz 90 djelova glukoze, 10 djelova sorbitola i 1 dijela limunske kisjeline ili 0,1 dijela fosforne kisjeline. Sadrži male količine slobodne glukoze, sorbitola, 1,6-anhidro-D-glukoze i limunske kisjeline i može da bude neutralisana odnosno obezbojena bazom. Proizvod može da bude djelimično hidrogenovan upotrebom Raney nikla kao katalizatora da se smanji rezidualna glukoza. Polidekstroza-N je neutralisana polidekstroza.
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 90,0% polimera u odnosu na bezvodnu supstancu bez pepela
Osobine	Bijela do žutobraon masa ili prašak. Rastvara se u vodi dajući bistar bezvojan do žućkast rastvor
Identifikacija	
Ispitivanje na šećer	Pozitivno
Ispitivanje na redukujući šećer	Pozitivno
pH	2,5 – 7,0 za polidekstrozau (10% rastvor) 5,0 – 6,0 za polidekstrozu-N (10% rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 4,0% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,3% (polidekstroza) Najviše 2,0% (polidekstroza-N)

Nikl	Najviše 2 mg/kg za hidrogenovane polidekstroze
1,6-anhidro-D-glukoza	Najviše 4% u odnosu na osušenu supstancu bez pepela
Glukoza i sorbitol	Najviše 6% zajedno u odnosu na osušenu supstancu bez pepela. Određuju se posebno.
Limit molekulske mase	Negativno Ispitivanje na polimere molekulske mase veće od 22 000
5-hidroksimetilfurfural	Najviše 0,1% (polidekstroza) Najviše 0,05% (polidekstroza-N)
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg

E 1201 POLIVINILPIROLIDON

Sinonimi	Povidon; PVP; Rastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	Polivinilpirolidon; poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen]
Hemijska formula	$(C_6H_9NO)_n$
Molekulska masa	Najmanje 25000
Određivanje	11,5% – 12,8% azota (N)u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bijeli ili beličast prašak
Identifikacija	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi i etanolu, nerastvorljiv u etru
pH	3,0 – 7,0 (5% rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 5% (Karl-Fischer-ova metoda)
Ukupan pepeo	Najviše 0,1%
Aldehidi	Najviše 500 mg/kg (kao acetaldehid)
Slobodan N-vinilpirolidon	Najviše 10 mg/kg
Hidrazin	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2mg/kg

E 1202 POLIVINILPOLIPIROLIDON

Sinonimi	Krospovidon; Ukršteno povezan polividon; Nerastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija	Nasumično unakrsno povezan poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen]. Proizvodi se polimerizacijom N-vinil-2-pirolidona u prisustvu kaustičnog katalizatora ili N,N'-divinil-imidazolidona. Zbog nerastvorljivosti u svim uobičajenim rastvaračima molekulska masa nije relevantna za analitičko određivanje.
Hemijsko ime	Polivinilpirolidon; poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen]
Hemijska formula	$(C_6H_9NO)_n$
Određivanje	11,0% – 12,8% azota (N) u odnosu na bezvodnu supstancu

Osobine	Bijeli higroskopan prašak slabog neodređenog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, etanolu i etru
pH	5 – 8 (1% suspenzija u vodi)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 6% (Karl-Fischer-ova metoda)
Sulfatni ostatak	Najviše 0,4%
Supstance rastvorljive u vodi	Najviše 1%
Slobodan N-vinilpirolidon	Najviše 10 mg/kg
Slobodan N,N'-divinil-imidazolidon	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 2mg/kg

E 1203 POLIVINIL ALKOHOL

Sinonimi	Vinil alkohol polimer; PVOH
Definicija	Sintetska smola pripremljena polimerizacijom vinil acetata, a zatim djelimičnom hidrolizom estara u prisustvu alkalnog katalizatora. Fizička svojstva proizvoda zavise od stepena polimerizacije i stepena hidrolize.
EINECS	
Hemijsko ime	Etenol homopolimer
Hemijska formula	$(C_2H_3OR)n$ gdje je R=H ili $COCH_3$
Molekulska masa	
Osobine	Providan, bijeli ili krem boje, zrnast prašak bez mirisa, bez ukusa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi; Skoro nerastvoran ili nerastvoran u etanolu (≥ 99,8 %)
Reakcija taloženja	Rastvori se 0,25 g uzorka u 5 ml vode uz zagrijavanje i ostavi da se rastvor ohladi na sobnu temperaturu. Dodatkom 10 ml etanola formira se bijeli, mutan ili flokulentan talog
Bojena reakcija	Rastvori se 0,01 g uzorka u 100 ml vode uz zagrijavanje i ostavi da se rastvor ohladi na sobnu temperaturu. Nastaje plava boja kada se (u 5 ml rastvora) doda 1 kap rastvora joda TP i nekoliko kapi rastvora borne kisjeline. Rastvori se 0,5 g uzorka u 10 ml vode uz zagrijavanje i ostavi da se rastvor ohladi na sobnu temperaturu. Nastaje tamnocrvena do plava boja kada se doda 1 kap rastvora joda TP u 5 ml rastvora.
Viskozitet	4,8-5,8 mPa·s (4% rastvor na 20° C) odgovara za prosječnu molekulsku masu od 26 000 – 30 000 Da
Čistoća	
Supstance nerastvorljive u vodi	Najviše 0,1%
Estarski broj	120 – 153 mg KOH/g
Stepen hidrolize	86,5 – 89,0%
Kisjelinski broj	Najviše 3,0
Rezidue rastvarača	Najviše 1,0% metanola, 1,0% matilacetata

pH	5,0 – 6,5 (4% rastvor)
Gubitak sušenjem	Najviše 5,0% (105°C, 3 h)
Gubitak žarenjem	Najviše 1,0%
Olovo	Najviše 2mg/kg

E 1204 PULULAN

Sinonimi	
Definicija	Linerani, neutralni glukan koji se sastoji uglavnom iz jedinica maltotrioze povezanih 1,6-glikozidnim vezama. Proizvodi se fermentacijom hidrolizovanog skroba čistoće za hanu korišćenjem soja *Aureobasidium pullulans* koji ne proizvodi toksine. Poslije završetka fermentacije, fungalne ćelije se uklanjaju mikrofiltracijom, filtrat se toplotno steriliše i pigmenti i druge nečistoće se uklone adsorpcijom i jonoizmenjivačkom hromatografijom.
EINECS	232-945-1
Hemijsko ime	
Hemijska formula	$(C_6H_{10}O5)_n$
Molekulska masa	
Određivanje	Najmanje 90% glukana u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Bijeli do beličast, prašak bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
pH	5,0 – 7,0 (10% rastvor)
Taloženje sa polietilenglikolom 600	Doda se 2 ml polietilenglikola 600 u 10 ml 2% vodenog rastvora pululana. Formira se Bijeli talog
DePolimerizacija sa pululanazom	Pripreme se 2 test epruvete sa po 10 ml 10% rastvora pululana. Doda se 0,1 ml pululanaze koja ima aktivnost 10 jedinica/g u jednu test epruvetu i 0,1 ml vode u drugu. Poslije inkubacije 20 min na oko 25°C, viskozitet rastvora kome je dodata pululanaza je vidljivo manji nego rastvora kome je dodata voda.
Viskozitet	100 – 180 mm^2/s (10% m/m vodeni rastvor na 30°C)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 6% (90°C, pritisak najviše 50 mm Hg, 6 h)
Mono-, di- i oligosaharidi	Najviše 10% izraženo kao glukoza
Olovo	Najviše 1mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Kvasci i plijesni	Najviše 100 CFU/g
Kolformne bakterije	Odsutne u 25 g
Salmonella spp.	Odsutne u 25 g

E 1205 BAZNI METAKRILAT KOPOLIMER

Sinonimi	Bazni butilovani metakrilat kopolimer; Amino metakrilat kopolimer; Aminoalkil metakrilat kopolimer E; Butil metakrilat, dimetilaminoetil metakrilat, metil metakrilat polimer; Butil metakrilat, metil metakrilat, dimetilaminoetil metakrilat polimer
Definicija	Proizvodi se termički kontrolisanom polimerizacijom monomera metil metakrilata, butil metakrilata i dimetilaminoetil metakrilata (rastvorenim u propan-2-ol-u) korišćenjem donor inicijator slobodno radikalskog sistema. Alkil merkaptan se koristi kao agens za

	modifikaciju lanca. Čvrst polimer se melje (prvo mljevenje) i ekstrudira i granulira u vakuumu da se uklone rezidualne rastvorljive komponente. Proizvod se u obliku tako dobijenih zrnaca pušta u promet, ili se podvrgava drugom mljevenju (mikronizacija).
EINECS	
Hemijsko ime	Poli(butil metakrilat-co-(2-dimetilaminoetil)metakrilat-co-metil metakrilat) 1:2:1
Hemijska formula	Poli[(CH_2:C(CH_3)CO_2(CH_2)$_2$N(CH_3)$_2$)-co-(CH_2:C(CH_3)CO_2CH_3)-co-(CH_2:C(CH_3)CO_2(CH_2)$_3$(CH_3)]
Masena srednja molekulska masa određena gel permeativnom hromatografijom	Oko 47 000 g/mol
Veličina čestica praška (kada se koristi da formira film)	< 50 µm više od 50% < 0,1 µm 5,1 -5,5%
Određivanje (prema Ph. Eur. 2.2.20 'potentiometric titration')	20,8 – 25,5% dimetilaminoetil (DMAE) grupa u odnosu na osušenu supstancu
Osobine	Zrnca su bezbojna ili žuto obojena, prašak je Bijeli.
Identifikacija	
IR apsorpciona spektroskopija	Odgovara poredbenom spektu standarda
Viskozitet 12,5% rastvora u 60 : 40 (m/m) propan-2-o : aceton	3-6 mPa·s
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$: 1,380 – 1,385
Rastvorljivost	1 g se rastvara u 7 g metanola, etanola, propan-2-ola, dihlorometana, 1 N hlorovodoničnoj kisjelini.
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 2,0% (105°C, 3 h)
Alkalni broj	162 – 198 mg KOH/g
Sulfatni ostatak	Najviše 0,1%
Rezidualni monomeri	Butil metakrilat <1 000 mg/kg Metil metakrilat <1 000 mg/kg Dimetilaminoetil metakrilat <1 000 mg/kg
Rezidue rastvarača	Propan-2-ol <0,5% Butanol <0,5% Metanol <0,1%
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Živa	Najviše 0,1 mg/kg
Bakar	Najviše 1 mg/kg

E 1206 NEUTRALNI KOPOLIMER METAKRILATA

Sinonimi	polimer etil akrilat metil metakrilata; etil akrilat, polimer metil metakrilata; etil akrilat, polimer sa metil metakrilatom; metil metakrilat, polimer etil akrilata; metil metakrilat, polimer s etil akrilatom
Definicija	Neutralni kopolimer metakrilata potpuno je polimeriziran kopolimer metil metakrilata i etil akrilata. Dobija se postupkom polimerizacije u emulziji. Dobija se redoksom pokrenutom polimerizacijom monomera etil akrilata i metil metakrilata, pri čemu se kao incijatori reakcije koriste donori slobodnih radikala u sastavu stabiliziranom monostearil etrom i vinilnom kisjelinom/natrijum hidroksidom. Ostaci monomera uklonjeni su destilacijom s vodenom parom.
EINECS	9010-88-2

Hemijsko ime	poli(etilakrilat-ko-metil metakrilat) 2:1
Hemijska formula	poli[(CH_2:$CHCO_2CH_2CH_3$)-ko-(CH_2:$C(CH_3)CO_2CH_3$)]
Prosječna molekulska masa	Oko 600 000 g/mol
Sastav/ostatak nakon isparavanja	28,5-31,5% (1 g disperzije suši se 3 sata u sušnici na 110 °C)
Osobine	Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30% disperzija suve materije u vodi) niske viskoznosti i slabo karakterističnog mirisa.
Identifikacija	
IR apsorpciona spektroskopija	Odgovara jedinjenju
Viskozitet	maksimalno 50 mPa · s, 30 rpm/20° C (viskozimetar Brookfield)
pH	5,5-8,6
Relativna gustina (na 20 °C)	1,037-1,047
Rastvorljivost	Disperzija se može miješati sa vodom u bilo kojem odnosu. Polimer i disperzija dobro su rastvorni u acetonu, etanolu i izopropil alkoholu. Nije rastvorna kada se miješa sa 1 N natrijum hidroksidom u odnosu 1:2.
Čistoća	
Sulfatni pepeo	Najviše 0,4% u disperziji
Ostaci monomera	ukupni monomeri (zbir metil metakrilata i etil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji
Ostaci emulgatora	najviše 0,7 % polietilen glikol monostearil etra (makrogol stearil etar 20) u disperziji
Rezidue rastvarača	najviše 0,5 % etanola u disperziji najviše 0,1 % metanola u disperziji
Arsen	Najviše 0,3 mg/kg (u disperziji)
Olovo	Najviše 0,9 mg/kg (u disperziji)
Živa	Najviše 0,03 mg/kg (u disperziji)
Kadmijum	Najviše 0,3 mg/kg (u disperziji)

E 1207 ANJONSKI KOPOLIMER METAKRILATA

Sinonimi	metil akrilat, metil metakrilat, polimer metakrilne kisjeline; metakrilna kisjelina, polimer sa metil akrilatom i metil metakrilatom
Definicija	Anionski kopolimer metakrilata u cijelosti je polimerizovani kopolimer metakrilne kisjeline, metil metakrilata i metil akrilata. Dobija se u vodenom medijumu polimerizacijom metil metakrilata, metil akrilata i metakrilne kisjeline u emulziji pri čemu se kao inicijatori koriste slobodni radikali stabiliziovni natrijum lauril sulfatom i polioksietilen sorbitan monooleatom (polisorbat 80). Ostaci monomera uklanjaju se destilacijom vodenom parom.
EINECS	26936-24-3
Hemijsko ime	poli(metil akrilat-ko-metilmetakrilat-ko-metakrilna kisjelina) 7:3:1
Hemijska formula	poli[(CH_2:$CHCO_2CH_3$)-ko-(CH_2:$C(CH_3)CO_2CH_3$)-co- (CH_2:$C(CH_3)COOH$)]
Prosječna molekulska masa	Oko 280 000 g/mol
Sastav/ostatak nakon isparavanja	28,5 – 31,5 % (1 g disperzije suši se 5 sati u sušnici na 110 °C) 9,2 – 12,3 % jedinica metakrilne kisjeline računato na osušenu supstancu
Osobine	Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30% disperzija suve materije u vodi) niske viskoznosti i slabo karakteristična mirisa.
Identifikacija	

IR apsorpciona spektroskopija	Odgovara jedinjenju
Viskozitet	maksimalno 20 mPa · s, 30 rpm/20° C (viskozimetar Brookfield)
pH	2,0-3,5
Relativna gustina (na 20 °C)	1,058-1,068
Rastvorljivost	Disperzija se može miješati sa vodom u bilo kojem odnosu. Polimer i disperzija dobro su rastvorni u acetonu, etanolu i izopropil alkoholu. Rastvorljiva je kada se miješa sa 1 N natrijum hidroksidom u odnosu 1:2. Rastvrljiva je ako je pH viši od 7,0.
Čistoća	
Kisjelinski broj	60-80 mg/g KOH računato na osušenu supstancu
Sulfatni pepeo	Najviše 0,2% u disperziji
Ostaci monomera	ukupni monomeri (zbroj metakrilne kisjeline, metil metakrilata i metil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji
Ostaci emulgatora	najviše 0,3 % natrijum lauril sulfata računato na osušenu supstancu najviše 1,2 % polisorbata 80 računato na osušenu supstancu
Rezidue rastvarača	najviše 0,1 % metanola u disperziji
Arsen	Najviše 0,3 mg/kg (u disperziji)
Olovo	Najviše 0,9 mg/kg (u disperziji)
Živa	Najviše 0,03 mg/kg (u disperziji)
Kadmijum	Najviše 0,3 mg/kg (u disperziji)

E 1208 KOPOLIMER POLIVINILPIROLIDON-VINIL ACETATA

Sinonimi	kopolividon; kopovidon; kopolimer 1-vinil-2-pirolidon-vinil acetata; 2-pirolidinon, 1-etenil-, polimer sa etenil acetatom
Definicija	Proizvodi se kopolimerizacijom slobodnih radikala N-vinil-2-pirolidona i vinil acetata u rastvoru alkohola propan-2-ol, u prisutnosti inicijatora.
EINECS	
Hemijsko ime	sirćetna kisjelina, etenil estar, polimer sa 1-etenil-2-pirolidinonom
Hemijska formula	$(C_6H_9NO)_n$ x $(C_4H_6O_2)_m$
Prosječna viskoznost molekularne mase	Između 26 000 i 46 000 g/mol
Određivanje	Udio azota 7,0–8,0 %
Osobine	Fizičko stanje opisano je kao bijeli do žućkasto-bijeli prašak ili pahuljice sa prosječnom veličinom čestice od 50–130 µm.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, etanolu, etilen hloridu i eteru
Spektroskopija infracrvene apsorpcije	Potrebno utvrditi
Evropski test boja (boja BY)	Minimalno BY5
Vrijednost K[(1)] (1 % rastvor osušene supstance u vodi)	25,2–30,8

Čistoća	
Komponenta vinilacetata u kopolimeru	Najviše 42,0 %
Slobodni vinil acetat	Najviše 5 mg/kg
Ukupan pepeo	Najviše 0,1 %
Aldehid	Najviše 2 000 mg/kg (kao acetaldehid)
Slobodni-N-vinilpirolidon	Najviše 5 mg/kg
Hidrazin	Najviše 0,8 mg/kg
Udio peroksida	Najviše 400 mg/kg
Propan-2-ol	Najviše 150 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

(1) Vrijednost K: indeks bez dimenzija, izračunat na osnovu mjerenja kinematične viskoznosti razblaženih rastvora; upotrebljava se za označivanje vjerovatnog stepenaa polimerizacije ili molekularne veličine polimera.

E 1209 POLIVINIL ALKOHOL-POLIETILEN GLIKOL-*GRAFT*-KOPOLIMER

Sinonimi	Makrogol poli (vinil alkohol) graftirani kopolimer; poli(etan-1,2-diol- graft-etanol); etenol, polimer sa oksiranom, *graft*; oksiran, polimer sa etanolom, *graft*; etilen oksid-vinil alkohol *graft* kopolimer
Definicija	Polivinil alkohol-polietilen glikol-*graft*-kopolimer je sintetički kopolimer koji sadrži približno 75 % jedinica PVA i 25 % jedinica PEG.
CAS broj	96734-39-3
Hemijsko ime	Polivinil alkohol-polietilen glikol-*graft*-kopolimer
Hemijska formula	
Prosječna molekulska masa	40 000 do 50 000 g/mol
Osobine	Prašak bijele do blago žute boje
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvoran u vodi i razblaženim kisjelinama i rastvorima alkalijskih hidroksida; gotovo nerastvoran u etanolu, sirćetnoj kisjelini, acetonu i hloroformu
Spektroskopija infracrvene apsorpcije	Mora ispunjavati
pH vrijednost	5,0 – 8,0
Čistoća	
Estarski broj	10 do 75 mg/g KOH
Dinamička viskoznost	50 do 250 mPa·s
Gubitak pri sušenju	Najviše 5 %

Sulfatni pepeo	Najviše 2 %
Vinil acetat	Najviše 20 mg/kg
Sirćetna kisjelina/ukupno acetata	Najviše 1,5 %
Etilen glikol	Najviše 50 mg/kg
Dietilen glikol	Najviše 50 mg/kg
1,4-dioksan	Najviše 10 mg/kg
Etilen oksid	Najviše 0,2 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmijum	Najviše 1 mg/kg

E 1404 OKSIDISAN SKROB

Sinonimi	
Definicija	Skrob tretiran natrijum-hipohloritom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skorobijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ako nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Karboksilne grupe	Najviše 1,1% (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na bezvodnu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1410 MONOSKROBFOSFAT

Sinonimi	

Definicija	Skrob esterifikovan orto-fosfornom kisjelinom, natrijum- ili kalijum-orto-fosfatom ili natrijum-tripolifosfatom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skorobijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ako nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Rezidualni fosfat	Najviše 0,5% (kao P) za pšenični i krompirov skrob (u odnosu na bezvodnu supstancu) Najviše 0,4% (kao P) za ostale skrobove (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na bezvodnu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na bezvodnu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1412 DISKROBFOSFAT

Sinonimi	
Definicija	Skrob unakrsno povezan sa natrijum-trimetafosfatom ili fosfor-oksihloridom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Rezidualni fosfat	Najviše 0,5% (kao P) za pšenični i krompirov skrob (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 0,4% (kao P) za ostale skrobove ukoliko nije drugačije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)

Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg (za skrob žitarica) Najviše 10 mg/kg (za ostale skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1413 FOSFATIRAN DISKROBFOSFAT

Sinonimi	
Definicija	Skrob koji je pretrpio kombinovani tretman kao što je opisano za monoskrobfosfat i za diskrobfosfat
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Rezidualni fosfat	Najviše 0,5% (kao P) za pšenični i krompirov skrob (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 0,4% (kao P) za ostale skrobove (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1414 ACETILOVAN DISKROBFOSFAT

Sinonimi	
Definicija	Skrob unakrsno povezan sa natrijum-trimetafosfatom ili fosfor-oksihloridom i esterifikovan anhidridom sirćetne kisjeline ili vinilacetatom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	

Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Acetil grupe	Najviše 2,5% (u odnosu na osušenu supstancu)
Rezidualni fosfat	Najviše 0,14% (kao P) za pšenični i krompirov skrob (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 0,04% (kao P) za ostale skrobove (u odnosu na osušenu supstancu)
Vinilacetat	Najviše 0,1 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1420 ACETILOVAN SKROB

Sinonimi	Skrob acetat
Definicija	Skrob esterifikovan anhidridom sirćetne kisjeline ili vinilacetatom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	Sve vrednosti su izražene u odnosu na bezvodnu supstancu izuzev gubitka sušenjem
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Acetil grupe	Najviše 2,5%
Vinilacetat	Najviše 0,1 mg/kg
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1422 ACETILOVAN DISKROBADIPAT

Sinonimi	
Definicija	Skrob unakrsno povezan sa anhidridom adipinske kisjeline i esterifikovan anhidridom sirćetne kisjeline
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Acetil grupe	Najviše 2,5% (u odnosu na osušenu supstancu)
Adipat grupe	Najviše 0,135% (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovani skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1440 HIDROKSIPROPILSKROB

Sinonimi	
Definicija	Skrob eterifikovan propilen-oksidom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob

	Najviše 18,0% za ostale skrobove
Hidroksipropil grupe	Najviše 7,0%
Propilenhlorhidrin	Najviše 1 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1442 HIDROKSIPROPILDISKROBFOSFAT

Sinonimi	
Definicija	Skrob unakrsno povezan sa natrijum-trimetafosfatom ili fosfor-oksihloridom i eterifikovan propilen-oksidom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Hidroksipropil grupe	Najviše 7% (u odnosu na osušenu supstancu)
Propilenhlorhidrin	Najviše 1 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Rezidualni fosfat	Najviše 0,14% (kao P) za pšenični i krompirov skrob (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 0,04% (kao P) za ostale skrobove (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1450 SKROB-NATRIJUM-OKTENILSUKCINAT

Sinonimi	SSOS
Definicija	Skrob esterifikovan anhidridom oktenilćilibarne kisjeline
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	

Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Oktenilsukcinil grupe	Najviše 3,0% (u odnosu na osušenu supstancu)
Rezidui oktenilćilibarne kisjeline	Najviše 0,3% (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1451 ACETILOVAN OKSIDISAN SKROB

Sinonimi	
Definicija	Skrob tretiran natrijum-hipohloritom i esterifikovan anhidridom sirćetne kisjeline
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 15,0% za skrob žitarica Najviše 21,0% za krompirov skrob Najviše 18,0% za ostale skrobove
Karboksilne grupe	Najviše 1,3% (u odnosu na osušenu supstancu)
Acetil grupe	Najviše 2,5% (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg

Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg

E 1452 SKROB ALUMINIJUM OKTENIL SUKCINAT

Sinonimi	
Definicija	Skrob esterifikovan anhidridom oktenilćilibarne kisjeline i tretiran aluminijum-sulfatom
EINECS	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Osobine	Bijeli ili skoro bijeli prašak ili zrnca ili (ukoliko je preželiran) ljuspice, amorfan prašak ili grube čestice
Identifikacija	
Mikroskopski pregled	Pozitivno ispitivanje (ukoliko nije preželiran)
Bojenje jodom	Pozitivno ispitivanje (tamnoplava do svetlocrvena boja)
Čistoća	
Gubitak sušenjem	Najviše 21,0%
Oktenilsukcinil grupe	Najviše 3% (u odnosu na osušenu supstancu)
Rezidue oktenilćilibarne kisjeline	Najviše 0,3% (u odnosu na osušenu supstancu)
Sumpor-dioksid	Najviše 50 mg/kg za modifikovan skrob žitarica (u odnosu na osušenu supstancu) Najviše 10 mg/kg za ostale modifikovane skrobove, ukoliko nije drukčije specificirano (u odnosu na osušenu supstancu)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg (u odnosu na osušenu supstancu)
Živa	Najviše 0,1 mg/kg
Aluminijum	Najviše 0,3% (u odnosu na osušenu supstancu)

E 1505 TRIETILCITRAT

Sinonimi	Etilcitrat
Definicija	
EINECS	201-070-7
Hemijsko ime	Trietil-2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat
Hemijska formula	$C_{12}H_{20}O_7$
Molekulska masa	276,29
Određivanje	Najmanje 99,0%
Osobine	Gotovo bezbojna, uljasta tečnost, bez mirisa
Identifikacija	

Specifična težina (25° C /25°C)	1,135 – 1,139
Indeks refrakcije	[n] D20 : 1,439 – 1,441
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,25% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kiselost	Najviše 0,02% (kao sirćetna kisjelina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 1517 GLICERILDIACETAT (DIACETIN)

Sinonimi	Diacetin
Definicija	Sastoji se uglavnom od mešavine 1,2- i 1,3-diacetata glicerola i malih količina mono- i tri-estara
Hemijsko ime	Glicerildiacetat; 1,2,3-propantrioldiacetat
Hemijska formula	C7H12O5
Molekulska masa	176,17
Određivanje	Najmanje 94,0%
Osobine	Bistra, bezbojna, uljasta tečnost, slabog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, meša se sa etanolom
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Specifična težina (20° C /20°C)	1,175 – 1,195
Temperatura ključanja	259 – 261°C
Čistoća	
Ukupan pepeo	Najviše 0,02%
Kiselost	Najviše 0,4% (kao sirćetna kisjelina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 1518 GLICERILTRIACETAT

Sinonimi	Triacetin
Definicija	
EINECS	203-051-9
Hemijsko ime	Gliceriltriacetat
Hemijska formula	$C_9H_{14}O_6$
Molekulska masa	218,21
Određivanje	Najmanje 98,0%
Osobine	Bezbojna, uljasta tečnost, slabog mirisa na mast

Identifikacija	
Ispitivanje na acetat	Pozitivno
Ispitivanje na glicerol	Pozitivno
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$ 1,429 – 1,431
Specifična težina (25° C /25°C)	1,154 – 1,158
Temperatura ključanja	258° C – 270°C
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,2% (Karl-Fischer-ova metoda)
Kiselost	Najviše 0,02% (kao limunska kisjelina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 1519 BENZIL ALKOHOL

Sinonimi	Fenilkarbinol; Fenilmetil alkohol; Benzenmetanol; Alfa-hidroksitoluen
Definicija	
EINECS	
Hemijsko ime	Benzil alkohol; Fenilmetanol
Hemijska formula	C_7H_8O
Molekulska masa	108,14
Određivanje	Najmanje 98,0%
Osobine	Bistra, bezbojna tečnost, slabogaromatičnog mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, etanolu i etru
Indeks refrakcije	[n] D20 1,538 – 1,541
Specifična težina (25° C /25°C)	1,042 – 1,047
Ispitivanje na perokside	Pozitivno
Temperatura destilacije	Najmanje 95% v/v destiliše na 202 – 208°C
Čistoća	
Kisjelinski broj	Najviše 0,5%
Aldehidi	Najviše 0,2% v/v (kao benzaldehid)
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 1520 PROPAN-1,2-DIOL

Sinonimi	Propilenglikol
Definicija	
EINECS	200-338-0

Hemijsko ime	1,2-dihidroksipropan
Hemijska formula	C3H8O2
Molekulska masa	76,10
Određivanje	Najmanje 99,5% u odnosu na bezvodnu supstancu
Osobine	Bezbojna, bistra, higroskopna, viskozna tečnost
Identifikacija	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi, etanolu i acetonu
Specifična težina (20° C /20°C)	1,035 – 1,040
Indeks refrakcije	$[n]_D^{20}$ 1,431 – 1,433
Čistoća	
Ispitivanje destilacije	99,5% destiliše na 185° C – 189°C. Preostalih 0,5% se sastoji uglavnom iz dimera i tragova trimera iz propilen glikola
Sulfatni ostatak	Najviše 0,07%
Sadržaj vode	Najviše 1,0% (Karl-Fischer-ova metoda)
Olovo	Najviše 2 mg/kg

E 1521 POLIETILENGLIKOL

Sinonimi	PEG; Makrogol; Polietilen oksid
Definicija	Adicioni Polimeri etilen oksida i vode obično označeni brojem koji grubo odgovara njihovoj molekulskoj masi.
EINECS	
Hemijsko ime	alfa-hidro-omega-hidroksipoli (oksi-1,2-etandiol)
Hemijska formula	$(C_2H_4O)_n \cdot H_2O$ (n = broj jedinica etilen oksida, za molekulsku masu od 6 000 oko 140)
Prosječna molekulska masa	380 – 9 000 Da
Određivanje	PEG 400: 95% – 105% PEG 3000: 90% – 110% PEG 3350: 90% – 110% PEG 4000: 90% – 110% PEG 6000: 90% – 110% PEG 8000: 87,5% – 112,5%
Osobine	PEG 400 je bistra viskozna bezbojna ili skoro bezbojna higroskopna tečnost PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000 je bijela ili skoro bijela masa voskastog izgleda, ili izgleda sličnog parafinu
Identifikacija	
Temperatura topljenja	PEG 400: 4-8° C PEG 3000: 50-56°C PEG 3350: 53-57°C PEG 4000: 53-59°C PEG 6000: 55-61°C PEG 8000: 55-62°C
Viskozitet	PEG 400: 105-130 mPa·s na 20°C PEG 3000: 75-100 mPa·s na 20°C PEG 3350: 83-120 mPa·s na 20°C PEG 4000: 110-170 mPa·s na 20°C PEG 6000: 200-270 mPa·s na 20°C PEG 8000: 260-510 mPa·s na 20°C Za polietilenglikole koji imaju prosječnu molekulsku masu veću od 400, viskozitet se određuje u 50% m/m rastvoru supstance u vodi

Rastvorljivost	PEG 400: miješa se sa vodom, veoma dobro rastvorljiv u acetonu, alkoholu i metilen hloridu, gotovo nerastvorljiv u masnim uljima i mineralnim uljima. PEG 3000 i PEG 3350: veoma dobro rastvorljivi u vodi i metilen hloridu, veoma malo rastvorljivi u alkoholu, gotovo nerastvorljivi u masnim uljima i mineralnim uljima. PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000: Veoma dobro rastvorljivi u vodi i metilenhloridu, gotovo nerastvorljivi u alkoholu, masnim uljima i mineralnim uljima
Čistoća	
Hidroksilni broj	PEG 400: 264-300 PEG 3000: 34-42 PEG 3350: 30-38 PEG 4000: 25-32 PEG 6000: 16-22 PEG 8000: 12-16
Sulfatni ostatak	Najviše 0,2%
1,4-Dioksan	Najviše 10 mg/kg
Etilen-oksid	Najviše 0,2 mg/kg
Etilen glikol i dietilen glikol	Najviše 0,25% m/m pojedinačno ili u kombinaciji
Olovo	Najviše 1 mg/kg

Napomena: Zabranjena je upotreba etilen-oksida za sterilisanje aditiva

SPISAK BOJA ZA KOJE SE NAVODE DODATNE INFORMACIJE

Hrana koja sadrži jednu ili više sljedećih boja	**Informacija**
Sanset žuta FCF/Oranž žuta S (E 110)	„ime ili E broj boje/boja”: može imati štetno djelovanje na aktivnost i pažnju djece
Hinolin žuta (E 104)	
Azorubin, Karmoizin (E 122)	
Alura crvena AC (E129)	
Tartrazin (E 102)	
Ponso 4R, Košenila crvena A (E 124)	