

609

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 46. sjednici, održanoj 8. svibnja 2008. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O UPORABI SLADILA U HRANI

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o uporabi sladila u hrani (u dalnjem tekstu: Pravilnik) uređuje se uporaba sladila kao kategorije prehrambenih aditiva u raznim vrstama hrane, propisuju se specifični kriteriji čistoće i drugi zahtjevi koje moraju ispuniti sladila u proizvodnji i prometu.

Članak 2. (Definicije)

(1) U smislu ovoga Pravilnika:

- a) "sladila" su tvari koje se rabe za postizanje slatkoga okusa hrane ili kao stolna sladila, isključujući šećere i hranu slatkoga okusa;
- b) pojmovi "bez dodanog šećera" i "reducirane energije" iz stupca tri Aneksa ovoga Pravilnika definirani su na sljedeći način:
 - 1) *bez dodanog šećera* - kada hrana ne sadrži dodane monosaharide ili disaharide ili drugu hranu slatkoga okusa koja se rabi za zasladivanje,
 - 2) *reducirane energije ili smanjene energetske vrijednosti* - kada je energetska vrijednost smanjena najmanje 30% u odnosu na energetsku vrijednost izvornog proizvoda ili slično proizvedene hrane.

- (2) Odredbe stavka (1) točke a) ovoga članka ne primjenjuju se na hranu sa zasladijućim svojstvima.
- (3) Odredbe stavka (1) ovoga članka primjenjuju se, sukladno posebnim propisima, i na odgovarajuću hranu namijenjenu posebnim prehrambenim potrebama.

Članak 3. (Stavljanje na tržište)

- (1) Samo sladila iz Aneksa ovoga Pravilnika koja se rabe u hrani mogu biti stavljena na tržište u svrhu prodaje krajnjem potrošaču ili uporabe u proizvodnji hrane.
- (2) Sladila se ne mogu rabiti u hrani za dojenčad i malu djecu, kako je to uredeno posebnim propisima o hrani namijenjenoj posebnim prehrambenim potrebama, uključujući hranu za dojenčad i malu djecu narušenog

zdravstvenog stanja, osim ukoliko posebnim propisima nije drukčije utvrđeno.

- (3) Maksimalno dopuštena količina iz Aneksa ovoga Pravilnika odnosi se na gotovu hranu koja je spravljena prema uputama za uporabu.
- (4) Pojam quantum satis iz Aneksa ovoga Pravilnika znači da nije određen maksimalno dopuštena količina. Sladila se moraju rabiti sukladno dobroj proizvodačkoj praksi i njihova količina nije veća od potrebne za ostvarivanje namijenjene svrhe, pod uvjetom da potrošača ne dovodi u zabludu.

Članak 4. (Dopuštena prisutnost sladila)

Dopuštena je prisutnost sladila:

- a) u mješovitoj hrani bez dodanog šećera ili reducirane energije, u mješovitoj dijetalnoj hrani male kalorične vrijednosti i u mješovitoj hrani s dugačkim rokom valjanosti, osim hrane iz članka 3. stavak (2) ovoga Pravilnika, ukoliko je dopušteno sladilo u jednom od sastojaka mješovite hrane,
- b) u hrani namijenjenoj samo za pripremu mješovite hrane, koja mora ispunjavati zahtjeve utvrđene ovim Pravilnikom.

Članak 5. (Deklariranje sladila)

- (1) Prodajni opis stolnog sladila mora sadržavati izraz: "stolno sladilo na bazi..." koristeći ime/imena zasladičave substance/supstance uporabljenе u njegovom sastavu.
- (2) Prilikom deklariranja stolnog sladila koji sadrži poliole i/ili aspartam, prema odredbama Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane, moraju biti navedena sljedeća upozorenja:
 - a) za poliole: "prekomjerno uzimanje može izazvati laksativno djelovanje",
 - b) za aspartam: "sadrži izvor fenilalanina",
 - c) za so od aspartama i acesulfama: "sadrži izvor fenilalanina".

DIO DRUGI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 6. (Uskladivanje)

- (1) Samo ona sladila koja su navedena u Aneksu ovog Pravilnika i koja ispunjavaju zahtjeve ovoga Pravilnika i Pravilnika o uvjetima za uporabu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi mogu biti stavljena u promet na tržište Bosne i Hercegovine.
- (2) Sladila koja se nalaze na zalihama a koja ne ispunjavaju zahtjeve ovoga Pravilnika mogu biti trošena do isteka zaliha, a najkasnije šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.
- (3) Dopuštena je prodaja hrane koja se u trenutku stupanja na snagu ovoga Pravilnika nalazi na tržištu do isticanja njezina roka valjanosti, kao i hrane iz uvoza za koju je pokrenut postupak uvoza prije stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 7.

(Obvezne Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine)

- (1) Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, dužna je uspostaviti sustav za ispitivanje potrošnje odobrenih sladila, a dobivene informacije trebalo bi upotrijebiti za ocjenu i praćenje

mogućega rizika uporabe tih sladila, kako bi se u slučaju štetnog djelovanja odlučilo je li potrebno donositi bilo kakve izmjene zakonodavstva.

- (2) Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine obvezna je provoditi kampanju u svrhu podizanja svijesti javnosti, kako bi javnost bila informirana o dopuštenim sladilima i sustavu E-brojeva.

Članak 8.

(Službene kontrole i inspekcijski nadzor)

Službene kontrole i inspekcijski nadzor nad provedbom ovoga Pravilnika bit će provođene sukladno valjanim zakonskim propisima.

Članak 9.

(Prestanak primjene propisa)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o kvaliteti aditiva za prehrambene proizvode ("Službeni list SFRJ", broj 39/89), koje se odnose na uporabu sladila u hrani.

Članak 10.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 160/08
8. svibnja 2008. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
dr. **Nikola Špirić**, v. r.

ANEKS

ODOBRENA SLADILA KOJA SE UPORABLJUJU U HRANI

E broj	Naziv	Hrana	Maksimalno dopuštena količina quantum satis
E 420	Sorbitol:	Deserti i slatki proizvodi	
	(I) Sorbitol	— Aromatizirani deserti bazirani na vođi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
	(II) Sorbitol sirup	— Priprave bazirane na mlijeku ili mlijenim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 421	Manitol	— Deserti bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 953	Isomalt	— Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 965	Maltitol:	— Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
	(I) Maltitol	— Žitarice za doručak ili proizvodi bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
	(II) Maltitol sirup	— Deserti bazirani na masti, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 966	Laktitol	— Jelišti ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 967	Ksilitol	— Dzemovi, zalevi, marmelade i kristalizirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 968	Eritritol	— Proizvodi od voća, reducirane energije ili bez dodanog šećera, uč izuzetak onih koji su namenjeni za proizvodnju pica zastnovanim na voćnim sokovima Slatkisi	— Namazzi za sandučice bazirani na kakau, mlijeku, susrenom voću ili maslinoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakacu guma bez dodanog šećera — Sosovi — Sirni — Fini pekarski proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi namijenjeni za posebne prehrambene upotrebe — Dodaci hrani u čvrsto stanju kako je to definirano po sebnim propisima

E 950 Acesulfam K	<p>Beračkočinna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mlijeknim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera <p>Deserti i slični proizvodi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi bazirani na mlijeku ili mlijeknim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na vodu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na masnici, reducirane energije ili bez dodanog šećera — "grickalica": određene sorte galovači, pred-pakovani, suhih, slatinih proizvoda od žitarica i prelivene jezgričastim voćem <p>Slatkiši</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkiši bez dodatka šećera — Slatkiši bazirani na kahaku ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na skrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namaz za sendviće bazirani na kahaku, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakacija guma bez dodanog šećera — Jabukovaca i kruškovaca — Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. — "Bière de table/ Tafelbier/ Table beer" (prvobitni sadržaj plivske šire manji od 6%) osim za Obergänges Einfachbier — Pića sa minimalnom kiseloscu od 30 mili-equivivalentni izraženo kao NaOH — Smeđa pića s ipa i/ili brūni — Jeseni i ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili flagirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Očesnovi, želi i marmelade reducirane energije — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije
------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> — Slatko-kiselo kondenzirano voće i povrće — Slatko-kiselo kondenzirana i polu kondenzirana riba i marinada od ribe i jastkara i makufata — Sosovi — Sirvi — Fini pekački proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetski ograničenj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propismom a specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propismom — Djelatna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propismom — Dodaci hrani u tehničnom stanju kako je to regulirano posebnim propismom — Dodaci hrani u čvrstom stanju kako je to regulirano posebnim propismom Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sitnica ili za žvakanje kako je to regulisano posebnim propismom — Žilance za doručak sa sadržajem višakana vodom od 15% i koji sadrže najmanje 20% makinija, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Šupe reducirane energije — Mikro slatkisi za osvježenje grla bez dodanog šećera — Pivo reducirane energije — Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabukovaca, kruškovaca, žestokog pića ili vina — Žestoka pića koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — Korneti i vezni, za sladoled, bez dodanog šećera — Slatkisi u formi lableta reducirane energije — Fainkostraler — Čokoladni 	<ul style="list-style-type: none"> 200 mg/kg 200 mg/kg 350 mg/kg 350 mg/kg 1 000 mg/kg 450 mg/kg 450 mg/kg 350 mg/kg 500 mg/kg 2 000 mg/kg 1 200 mg/kg 110 mg/l 2500 mg/kg 25 mg/l 350 mg/l 350 mg/kg 2 000 mg/kg 500 mg/kg 350 mg/kg 2 000 mg/kg
E 951	<p>Aspartam</p> <p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku mijecnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera Deserti i slični proizvodi — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<ul style="list-style-type: none"> 600 mg/l 600 mg/l 1 000 mg/kg

<ul style="list-style-type: none"> — Proizvode bazirane na mlijeku ili mlijecnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na voće i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — "grickalica" - određene aromе galovin, pred-pakovanii, suhih, slanih proizvoda od škroba i prelivnog jezgricastim voćem 	1 000 mg/kg 1 000 mg/kg 1 000 mg/kg 1 000 mg/kg 1 000 mg/kg 500 mg/kg
<p>Slatkisi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkisi bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na kakaui ili susjednom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namaz za sendviće bazirani na kakaui, mlijeku, susjednom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakacica guma a bez dodanog šećera — Jabukovaca i kruščovaca — Bezalkoholni ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. — "Biére de Table/ Tafelbier/ Table beer" (prvobitni sadržaj plivske šire manji od 6%) osim za Oberbergiges Einfachbier" — Piya sa minimalnom kiseloscu od 30 mili-equivalenti izražano kao NaOH — Smeđa piva "ipa" i "oud bruin" — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Körzenerano ili flasirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Džemovi, zelići i marmelade, reducirane energije — Prikrite ad voće i povrća, reducirane energije — Slalko-kiselo prizervirano voće i povrće — Slalko-kiselo prizervirana poluprerevmana riba i marinada od ribe, ljuškarina i makaršata — Sosovi — Serni 	1 000 mg/kg 2 000 mg/kg 2 000 mg/kg 1 000 mg/kg 5 500 mg/kg 600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 800 mg/kg 1 000 mg/kg 1 000 mg/kg 1 000 mg/kg 300 mg/kg 300 mg/kg 350 mg/kg 350 mg/kg 1 700 mg/kg 800 mg/kg

	<ul style="list-style-type: none"> – Dijelalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima – Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to posebним propisima – Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima – Esobisavci <p>Dodatac hrani na bazi vitamina B ili minerala u obliku situpa ili za zwakanje kako je to regulirano posebnim propisima</p> <ul style="list-style-type: none"> – Žilance za donućak sa sadržajem vijakana vecim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% melina, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Šupa reducirane energije – Mikro staklo za osvježavanje dana, bez dodatnog šećera – Jako aromatizirane pšenice za osvježavanje grla bez dodatnog šećera – Pivo reducirane energije – Pica koja se sastoji od mješavina bezalkoholnog pica i piva, žabukovača, kruškovaca, žestokog pica ili vina – Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini – Željko Šestak 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">600 mg/kg</td><td style="text-align: center;">2 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">1 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">5 500 mg/kg</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">110 mg/g</td><td style="text-align: center;">6 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">2 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">25 mg/l</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">110 mg/g</td><td style="text-align: center;">6 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">2 000 mg/kg</td><td style="text-align: center;">600 mg/l</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">600 mg/kg</td><td style="text-align: center;">350 mg/kg</td><td style="text-align: center;">600 mg/kg</td><td style="text-align: center;">350 mg/kg</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/kg</td></tr> </table>	1 000 mg/kg	600 mg/kg	2 000 mg/kg	1 000 mg/kg	5 500 mg/kg	1 000 mg/kg	110 mg/g	6 000 mg/kg	2 000 mg/kg	25 mg/l	1 000 mg/kg	110 mg/g	6 000 mg/kg	2 000 mg/kg	600 mg/l	600 mg/kg	350 mg/kg	600 mg/kg	350 mg/kg	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg
1 000 mg/kg	600 mg/kg	2 000 mg/kg	1 000 mg/kg	5 500 mg/kg																							
1 000 mg/kg	110 mg/g	6 000 mg/kg	2 000 mg/kg	25 mg/l																							
1 000 mg/kg	110 mg/g	6 000 mg/kg	2 000 mg/kg	600 mg/l																							
600 mg/kg	350 mg/kg	600 mg/kg	350 mg/kg	250 mg/l																							
250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg																							
E 952	<p>Ciklamaška kiselina i njene Na i Ca soli</p> <p>Bezalkoholna pica</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aromatizirana pica bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Pica bazirana na mlijeku i mlječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodatnog šećera <p>Deserti i slični proizvodi</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Proizvodi bazirane na mlijeku ili mlječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Deserti bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Deserti bazirani na jahinji, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodatnog šećera – Deserti bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodatnog šećera 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/kg</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/kg</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/kg</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/kg</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/l</td><td style="text-align: center;">250 mg/kg</td></tr> </table>	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg
250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg																							
250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg																							
250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg																							
250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg																							
250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/kg																							

Slatkiši	
— Slatkiši bez dodanog šećera	500 mg/kg
— Slatkiši bazirani na kakaui ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg
— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg
— Namazi za sendviče bazirani na kakaui, mlijeku, susenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg
— Žvakača guma bez dodanog šećera	1 500 mg/kg
— Jastivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	250 mg/kg
— Konzervirano ili fiskirano voće, reducirane enerđe ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije	1 000 mg/kg
— Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije	250 mg/kg
— Fini pekački proizvodi za specijalnu prehrambenu upotrebu	1 600 mg/kg
— Hrana namijenjena za upotrebu u energetski ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
— Djelatna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
— Dodaci hrani u lečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
— Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	500 mg/kg
— Pica koja se sastoji od mlečavine bez alkoholnog pica i piva, jabukovača, kruškovača, žestokog pita ili vina	250 mg/l
— Mlični slatkiši za osvježavanje dah-a, bez dodanog šećera	2 500 mg/kg
— Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje kaktusa i to regulirano posebnim propisima	1 250 mg/kg

E 954 Saharin i njegove Na, K i Ca soli Bezalkoholna pića	<p>— Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Pića bazirana na mlijeku i mlijecnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— "Gaseosa", bezalkoholno piće bazirano na vodi sa dodatkom ugiđen dioksidom zaslađivata i aronija</p>	80 mg/l 80 mg/l 100 mg/l
	Deserti i slični proizvodi	
	<p>— Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Proizvode bazirane na mlijeku ili mlijecnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na žitnjim i reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— "grickelice" - određene sorte golovin, sunčnih slaninih proizvoda od skroba i prelivenoj řeđi/časlim voćem</p>	100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg
	Slatkiši	
	<p>— Slatkiši bez dodanog šećera</p> <p>— Slatkiši bazirani na kakaui ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Slatkiši bazirani na skrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Eszoholaten</p> <p>— Namaz za sendviće bazirani na kakaui, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Žvakacu guma bez dodanog šećera</p> <p>— Jabukovaca i kruškovaca</p> <p>— Bezalkoholni ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol.</p> <p>— "Bière de table/ Tafelbier/ Table beer" (prvobitni sadržaj pivoške šire manji od 6%) osim za "Obengringés Einlachbier"</p> <p>— Piva sa minimalnom kiselostu od 30 mili-ehrvivalenti izraženo kao NaOH</p> <p>— Smrda piva lipa i bud bruši</p> <p>— Jastivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Korzenjirano ili flasirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera</p> <p>— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije</p>	500 mg/kg 500 mg/kg 300 mg/kg 800 mg/kg 200 mg/kg 1 200 mg/kg 80 mg/l 80 mg/l 30 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 100 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg

<ul style="list-style-type: none"> — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselo konzervirano voće i povrće — Slatko-kiselo konzervirana i polu konzervirana riba i marinade od ribe, ljuštarica i mrežušaca — Šošovi — Šerf — Fini pekački proževodil za posebnu prehranibenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetski ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propismom — Djelatna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propismom — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propismom — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propismom 	<ul style="list-style-type: none"> 200 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 320 mg/kg 170 mg/kg 240 mg/kg 200 mg/kg 80 mg/kg 500 mg/kg 1 200 mg/kg 	
	<p>Dodatač hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sitnupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propismom</p> <ul style="list-style-type: none"> — Žlancice za donučak sa sadržajem vlažnina većim od 15%, koji sadrže najmanje 20% miklinja, reducirane energije ili bez dodatnog šećera — Sups reducirane energije — Mikro slatkusi za osvježavanje daha, bez dodatnog šećera — Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jačukovaca, kruškovača, bezalkoholnog pića ili vina — Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — Korneti i vafli, za sladoled, bez dodatnog šećera — Šećernostakalat 	<ul style="list-style-type: none"> 100 mg/kg 110 mg/l 3 000 mg/kg 80 mg/l 80 mg/kg 800 mg/kg 160 mg/kg
E 955	Sukralozra	<p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodatnog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mlečnim derivatima ili na vodenim sokovima, reductante energije ili bez dodatnog šećera <p>Deserti i slatki proizvodi</p>
		<ul style="list-style-type: none"> 300 mg/l 200 mg/l 300 mg/kg

<ul style="list-style-type: none"> — Proizvode bazirane na mlijeku ili mlijecnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na vodu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na željezničkoj žitarici, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — "grickalica" - određene aromе galovin, pred-pakovanih, suhih, slanih proizvoda od škroba i prelivnog jezgrica istim vocem 	<p>Slatkiši</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkiš bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na kakaui ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Korneti i vani, za sladoled, bez dodanog šećera — Esolatkiš — Namazi za sendviće bazirani na kakaui, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žilance za donućak sa sadržajem vitamina vecim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mlijekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Mikro-slatkiš za osyežavanje dana, bez dodanog šećera — Jako aromatizirane pastile za osyežavanje guta bez dodanog šećera — Žvahalaca guma bez dodanog šećera — Slatkiš u formi lableta reducirane energije — Jabukovljivača i kriškovača — Pica koja se sastoji od nješavine bezalkoholnog pita i piva, fermentiranog soka jabuke, kruške, žestokog pita ili vina — Žestoka pica koja sadrži manje od 15% alkohola po zapremini — Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol — "Bière de Table/ Tafelbier/ Table beer" (prvotni sadržaj plvskog štre manji od 5%) osim za "Obergäriges Einfachbier" — Piva sa minimalnom kiselosću od 30 mili-gkvivalenti izraženo kao NaOH — Smeđa piva lipa ("oud bruin") — Pivo reducirane energije — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili flasirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> — Džemovi, želi i marmelade, reducirane energije — Proizvodi od voda i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselo konzervirano voće i povrće — Feinkostsalat — Slatko-kiselo prezenovana i poluprezenovana riba i marinada od ribe, i juskara i merušaca — Šupe reducirane energije — Šasovi — Šarfi — Fini pekački proizvodi za specijalnu prehranu benu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetski ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Dijelatna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u lečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala i/ili sira u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima 	<ul style="list-style-type: none"> 400 mg/kg 400 mg/kg 180 mg/kg 140 mg/kg 120 mg/kg 4,5 mg/l 450 mg/kg 140 mg/kg 780 mg/kg 320 mg/kg 400 mg/kg 240 mg/l 300 mg/kg 2 400 mg/kg
E 957	Taumatin	<p>Statkisi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkisi bez dodatnog šećera — Slatkisi bazirani na kakaui ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodatnog šećera — Žvakaca guma a bez dodatnog šećera <p>Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima</p> <ul style="list-style-type: none"> — Jestivi ledeni pitažvodi, reducirane energije ili bez dodatnog šećera 	<ul style="list-style-type: none"> 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 400 mg/kg 50 mg/kg
E 959	Neohesperidin DC	<p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodatnog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mlijecnim derivatima ili na voćnim sokovima B, reducirane energije ili bez dodatnog šećera — Napitci bazirani na voćnom soku, energije ili bez dodatnog šećera 	<ul style="list-style-type: none"> 30 mg/l 50 mg/l 30 mg/l

Deserti i slatkini proizvodi	<ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Proizvode bazirane na mlijeku ili mlijetinom derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Deserti bazirani na voci i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Deserti bazirani na jelima, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Deserti bazirani na žilancima, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Deserti bazirani na masti, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg
Slatkisi	<ul style="list-style-type: none"> — Slatkisi bez dodanog šećera 100 mg/kg — Slatkisi bazirani na kakaoru ili susjednom vociu, reducirane energije ili bez dodanog šećera 100 mg/kg — Slatkisi bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera 150 mg/kg — Namaz za sendviće bazirani na kakaoru, mlijeku, susjednom vociu ili masnoći, retificirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Žvakacica guma bez dodanog šećera 400 mg/kg — Jabukovčica i kruščovčica 20 mg/l — Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. 10 mg/l — 'Bière de Table' Tafelbier! Table beer' (prvobitni sadržaj plivske šira manji od 6%) osim za Obergäriges Einfachbier' 10 mg/l — Pića sa minimalnom kiselosću od 30 mili-equivalentni izražano kao NaOH 10 mg/l — Šmedja pića 'oud bruin' 10 mg/l — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Konzervirano ili flasirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera 50 mg/kg — Džemovi, zelići i marmelade, reducirane energije 50 mg/kg — Slatko-kiselo kondenzirano voće (pavice) 100 mg/kg — Pripreme od voci i povrća, reducirane energije 50 mg/kg — Slatko-kiselo kondenzirana i polu kondenzirana riba i marinada od ribe, ljuškar i mletkušata 30 mg/kg — Sosovi 50 mg/kg — Sert 50 mg/kg — Fini polarski proizvodi za posebnu prehrabenu upotrebu 150 mg/kg — Hrana namijenjena za upotrebu u energetski ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima 100 mg/kg — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima 50 mg/kg

		— Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	100 mg/kg
		— Zilitrice za donuđek sa sadržajem vlažnica većim od 15%. I koji sadrže najmanje 20% mikro slatkisi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
		— Šupe reducirane energije	50 mg/l
		— Mikro slatkisi za osvježavanje dana, bez dodanog šećera	400 mg/kg
		— Dodaci hrani na bazi vratilina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
		— Pića koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabukovata, kruškovata, žestokog pića ili vina	30 mg/l
		— Žestoka pića koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini	30 mg/kg
		— Korneti i vani, za sladoled, bez dodanog šećera	50 mg/kg
		— Šećerostak	50 mg/kg
		— Piva reducirane energije	10 mg/kg
		— Djelatna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano u njihovim posebnim propisima	100 mg/kg
		— „grinkalice“- određene aromate golovi, pred-pakovanih, suhih, slanih proizvoda od širokog i prelivnog jezgričastim voćem	50 mg/kg
		— Aromatizirana pića bezizražana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/l (a)
		— Proizvode bezizražane na mlijeku ili mlijetnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/l (a)
		Deserti i slični proizvodi	
		— Aromatizirani deserti bezizražani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
		— Proizvode bezizražane na mlijeku ili mlijetnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
		— Deserti bezizražani na vodu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
		— Deserti bezizražani na žitnu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
		— Deserti bezizražani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
		— Deserti bezizražani na masticu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
		— „grinkalice“- određene aromate golovi, pred-pakovanih, suhih, slanih proizvoda od širokoga i prelivnog jezgričastim voćem	500 mg/kg (b)
E 962	So aspartam-acesulfama 1 ¹⁾		

Slatkiši	<ul style="list-style-type: none"> — Slatkiši bez dodanog šećera 500 mg/kg (a) — Slatkiši bazarani na kakaui ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera 500 mg/kg (a) — Slatkiši bazarani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera 1 000 mg/kg (a) — Eszohleien 1 000 mg/kg (b) — Namazli za sandučice hazırlani na kakaui, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera 1 000 mg/kg (b) — Zilance za donutak sa sadržajem vlažnosti većim od 15%. koji sadrže najmanje 20% mleka, reducirane energije ili bez dodanog šećera 1 000 mg/kg (b) — Mikro slatkiši za osvježavanje dana, bez dodanog šećera 2 500 mg/kg (a) — Žvakata guma i bez dodanog šećera 2 000 mg/kg (a) — Jabukovace 350 mg/l (a) — Pica koja se sastoji od mlečavine bez alkoholnog pića i piva, jabukovace i kruškovate, testokog pića ili vina 350 mg/l (a) — Žestoka pića koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini 350 mg/l (a) — Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1-2% vol. 350 mg/l (a) — 'Biere die laber/ Tafelbier/ Table beer' pravobili suvremene šire manji od 6%) osim za 'Obergariges Entfachbier' — Piva sa minimalnom kiselošću od 30 mili-ekvalivalenti izražano kao NaOH 350 mg/l (a) — Šmeda piva lipa /oud bruin/ 350 mg/l (a) — Pivo smanjene energije 25 mg/l (b) — Jastivi ledeni pićevodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 800 mg/kg (b) — Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera 250 mg/kg (a) — Džemovi, želi i marmelade, reducirane energije 1 000 mg/kg (b) — Prozvod od voća i povrća, reducirane energije 350 mg/kg (a) — Slatko-kiselo kondenzirano voće i povrće 200 mg/kg (a) — Finkoštakat 350 mg/kg (b) — Slatko-kiselo kondenzirana riba i marinada od ribe, ljuštarca i menušaca 200 mg/kg (a) — Supa reducirane energije 110 mg/l (b) — Sosovi 350 mg/kg (b) — Serif 350 mg/kg (b) — Fini pakarski proizvodi za specijalnu prehrabenu upotrebu 1 000 mg/kg (a) — Hrana namijenjena za upotrebu u energetski ograničenoj ishtari za smaranjenje ležine kako je to regulirano posebnim propisima 450 mg/kg (a)
-----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> — Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnji formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi širupa ili za zuhanje kako je to regulirano posebnim propisima 	<ul style="list-style-type: none"> 450 mg/kg (a) 350 mg/l (a) 500 mg/kg (a) 2 000 mg/kg (a)
--	---	---

(*) Maksimalne upotrebljive doze za soli aspartam-accesulfama su izvedene od maksimalnih upotrebljivih doza za nihove sastavne dijetlove, aspartam (E 951) i acecsulfam-K (E 959).

Maksimalne upotrebljive doze za aspartam (E 951) i za acecsulfam-K (E 959) ne smiju se prelaziti upotrebom soli aspartam-accesulfama, kada zasebno raskindi kombinacije sa E 959 ili E 951. Granice u ovom kolonu su izrazeni (li) kao (a) acecsulfam-K ekvivalent ili (b) aspartam ekvivalent.

NAPOMENA:

1. Za supstancom E 952, ciklamatska kiselina i njene Na i Ca soli, maksimalne dozvoljene doze izražene su kao slobodna kiselina.
2. Za supstancom E 954, salarin i njene Na, K i Ca soli, maksimalno dozvoljene doze izražene su kao slobodni smid.

**SPECIFIČNI KRITERIJI ČISTOĆE KOJI SE ODNOSE NA ODOBRENA
SLADILA ZA UPORABU U HRANI**

E 420 (I) — SORBITOL	
Sinonimi	D-glucitol, D-sorbitol
Definicija	
Kemijski naziv	D-glucitol
Einecs	200-061-5
E broj	E 420 (I)
Kemijska formula	C ₆ H ₁₂ O ₆
Relativna molekularna masa	182.17
Analiza	Sadržaj od najmanje 97% ukupnih glicitola i najmanje 91% D-sorbitola na bazi težine suhe materije. Glicitoli su spojevi sa strukturmom formulom CH ₂ OH-(CHOH) _n -CH ₂ OH, gdje je 'n' cijeli broj
Opis	Bijeli higroskopni prah, kristalni prah, ljuspice ili granule koje su slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	89 do 102 °C
C. Sorbitol monobenziliden derivat	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promješati i mučkati u mehaničkoj muškalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, rastvoriti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1g natrija bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati sa 5 ml mješavine metanola i vode (tu 2) i osušiti na zraku. Ovakvo dobiveni kristali se topi između 173 i 179°C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 1% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Ukupni šećeri	Najviše do 1% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Kloridi	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 420 (II) — SORBITOL SIRUP	
Sinonimi	D-glucitol sirup
Definicija	
Kemijski naziv	Sorbitol sirup, formiran hidrogenizacijom sirupa glukoze, sastoji se od D-sorbitola, D-manitola i hidrogeniziranih saharida. Dio proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogeniziranih oligosaharida formiranih hidrogenizacijom sirupa glukoze kao početnog materijala (u tom slučaju sirup je nekristalizirajući) ili manitola. Male količine glicitola gdje je n ≤ 4 mogu biti prisutne. Glicitoli su spojevi sa strukturmom formulom CH ₂ OH-(CHOH) _n -CH ₂ OH, gdje je 'n' cijeli broj
Einecs	270-337-8

E broj	E 420 (ii)
Analiza	Sadržaj od najmanje 69% ukupne čvrste materije i najmanje 50% D-sorbitola na anhidriranoj bazi
Opis	Bistar bezbojan voden rastvor slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Mješljiv sa vodom, sa glicerolom, i sa propan-1,2-diolom
B. Sorbitol monobenziliden derivat	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, rastvoriti kristale u 20 ml lipuće vode koja sadrži 1g natrij bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati sa 5 ml mješavine metanola i vode (1u 2) i osušiti na zraku. Ovako dobiveni kristali se topi između 173 i 179°C.
Cistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 31% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Hloridi	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Niki	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 421 MANITOL	
1. Manitol	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizveden katalitičkom hidrogenizacijom ugljikohidratnih rastvora koji sadrže glukozu ili fruktozu
Kemijski naziv	D-manitol
Einecs	200-711-8
Kemijska formula	C ₆ H ₁₂ O ₆
Molekularna masa	182.2
Analiza	Sadržaj od najmanje 96,0% i najviše 102% D-manitola na bazi suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
B. Interval topljenja	između 164 i 169 °C
C. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
D. Specifična rotacija	[α] ²⁵ _D : +23° do +25° (rastvor borata)
E. pH	Između 5 i 8 Dodati 0,5 ml zasićenog rastvora kalij klorida u 10 ml 10%-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost
Cistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,3% (105 °C, četiri sata)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše do 1% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1%

Kloridi	Najviše do 70 mg/kg
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg
Niki	Najviše do 2 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
2. Manitol proizведен fermentacijom	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizведен diskontinualnom fermentacijom pod aerobnim uslovima koristeći konvencionalne vrste kvasaca <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Kemijski naziv	D-manitol
Einecs	200-711-8
Kemijska formula	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molekularna masa	182,2
Analiza	Najmanje 99% na bazi suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
B. Interval topljenja	Između 164 i 169 °C
C. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
D. Specifična rotacija	[α] ²⁰ D: + 23° do + 25° (rastvor borata)
E. pH	Između 5 i 8 Dodati 0,5 ml zasolenog rastvora kalij klorida u 10 ml 10%-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost
Cistoča	
Arabitol	Najviše do 0,3%
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,3% (105 °C, četiri sata)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše do 1% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1%
Kloridi	Najviše do 70 mg/kg
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
Aerobne mezofiline bakterije	Najviše do 10 ³ /g
Koliforme	Odsutne u 10 g
<i>Salmonella</i>	Odsutna u 10 g
<i>E. coli</i>	Odsutna u 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odsutna u 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Odsutna u 10 g
Plijesan	Najviše do 100/g
Kvasci	Najviše do 100/g
E 953 — ISOMALT	
Sinonimi	Hidrogenizirana Isomaltuloza, hidrogenizirana palatinova
Definicija	

Kemijski naziv	Isomalt je mješavina hidrogeniziranih mono- i disaharda čiji su osnovni sastojci disahandi: 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
Kemijska formula	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$ 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$
Relativna molekularna masa	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: 344.32 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat: 380.32
Analiza	Sadržaj od najmanje 98% hidrogeniziranih mono- i disaharda i najmanje 86% mješavine 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitola i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata određenog na anhidriranoj bazi.
Opis	Bezmirisna, bijela, malo hidrokskopna, kristalna masa.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo mlo rastvorljiv u etanolu.
B. Tankoslojna hromatografija	Ispitati tankoslojnom hromatografijom koristeći ploču presvućenu slojem debljine približno 0,2 mm hromatografskog silika gela. Osnovne tačke na hromatogramu su od 1,1-GPM i 1,6-GPS
Cistoča	
Sadržaj vode	Najviše do 7% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni peopeo	Najviše do 0.05% izraženo na bazi težine suhe materije
D-Manitol	Najviše do 3%
D-Sorbitol	Najviše do 6%
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Niki	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovio	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali (kao Pb)	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 965 (i) — MALTITOL	
Sinonimi	D-maltitol, hidrogenizirana maltoza
Definicija	
Kemijski naziv	(α)-D-glukopiranosil-1,4-D-glucitol
Einecs	209-567-0
E broj	E 965 (i)
Kemijska formula	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Relativna molekularna masa	344.31
Analiza	Sadržaj od najmanje 98% D-maltitola $C_{12}H_{24}O_{11}$ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristalni prah slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, malo rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	148 do 151 °C
C. Specifična rotacija	$(\alpha)^{25}_{D} = +105.5$ do $+108.5^{\circ}$ (5%-tri w/v rastvor)
Cistoča	
Sadržaj vode	Najviše do 1% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni peopeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.1% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Kloridi	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arser	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 965 (II) SIRUP MALTITOL	
Sinonimi	Sirup hidrogenizirane glukoze visokog sadržaja maltoze, sirup hidrogenizirane glukoze
Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniziranih oligo- i polisaharida. Proizveden je katalitičkom hidrogenizacijom sirupa glukoze sa visokom sadržajem maltoze ili hidrogenizacijom njegovih pojedinačnih komponenti, nakon čega slijedi miješanje. Prodajni artikal se nudi kao sirup i kao čvrsti proizvod.
Analiza	Sadržaj od najmanje 99% ukupnih hidrogeniziranih saharida na anhidridoj bazi i najmanje 50% maltitola na anhidriranoj bazi
Opis	Bez boje i mirisa, bistre viskozne tečnosti ili bijele kristalne mase
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
B. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
Cistoča	
Voda	Najviše do 31% (Karl Fischer)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%
Kloridi	Najviše do 50 mg/kg
Sulfat	Najviše do 100 mg/kg
Nikl	Najviše do 2 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
E 966 — LAKTITOL	
Sinonimi	Laktit, laktositol, laktobiosit
Definicija	
Kemijski naziv	4-O- β -D-galaktopiranosil-D-glucitol
Einecs	209-566-5
Kemijska formula	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁
Relativna molekularna masa	344.32
Analiza	Najmanje 95% na bazi težine suhe materije
Opis	Kristalni prašci ili bezbojni rastvor slatkog okusa. Kristalni proizvodi se javljaju u anhidriranoj, monohidratnoj i dihidratnoj formi
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi
B. Specifična rotacija	(α) ²⁰ _D = +13 do +16° izračunata na anhidriranoj bazi (10%-Ini w/v vodenji rastvor)
Cistoča	
Sadržaj vode	Kristalni proizvodi; najviše do 10.5% (Karl Fischer metoda)
Ostali poliolni	Najviše do 2.5% na anhidriranoj bazi
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.2% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Kloridi	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 200 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 967 — KSILITOL	
Šinonimi	Ksilitol
Definicija	
Kemijski naziv	D-ksilitol
Einecs	201-788-0
E broj	E 967
Kemijska formula	C ₅ H ₁₂ O ₅
Relativna molekularna masa	162.15
Analiza	Najmanje 98.5% ksilitol na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli, kristalni prašak, gotovo bez mirisa i vrlo slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	92 do 96 °C
C. pH	5 do 7 (10%-tni w/v vodenji rastvor)
Cistoča	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.5%. Osušiti 0.5 g uzorka u vakuumu preko fosfora na 60 °C u periodu od četiri sata
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.2% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Ostali polihidrani alkoholi	Najviše do 1% izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Kloridi	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 200 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 968- ERITRITOL	
Šinonimi	Mezo-eritritol tetrahidroksibutan eritrit
Definicija	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnog izvora sigurnim i odgovarajućim ozmoftilnim kvascima koji su namijenjeni za prehranu, kao što je Moniliella pollinis i Trichosporonoides megachilensis, nakon čega slijedi čišćenje i sušenje.
Kemijski naziv	1,2,3,4- butantetrol
Einecs	205-737-3
Kemijska formula	C ₄ H ₁₀ O ₄
Relativna molekularna masa	122.12
Analiza	Najmanje 99% nakon sušenja
Opis	Bijeli, nehigroskopni, termostabilni kristali, bez mirisa i sa slatkošću približno 60-80% slatkoće saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, malo rastvorljiv u etanolu, nerastvorljivi u dietil eteru.
B. Interval topljenja	119 do 123 °C
Cistoča	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,2 %. (70 °C, 6 sati u vakumskoj sušilici)

Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1%
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3 % izraženo kao D - glukoza
Ribitol i glicerol	Najviše do 0,1 %
Olovo	Najviše do 0,5 mg/kg
E 950 — ACESULFAM K	
Sinonimi	Acesulfam kalijeva, kalijeva so 3,4-dihidro-6- metil-1,2,3-oksatiazin-4-on, 2,2-dioksid
Definicija	
Kemski naziv	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid kalijeva so
Einacs	259-715-3
Kemijska formula	C ₄ H ₄ KNO ₃ S
Molekularna masa	201,24
Analiza	Sadržaj od najmanje 99% C ₄ H ₄ KNO ₃ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bezbojni, bijeli, kristalni prah. Približno 200 puta sladi od saheroze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu
B. Ultra violetna apsorpcija	Maksimum 227 ± 2 nm za rastvor od 10 mg u 1 000 ml vode
C. Pozitivni test za kalij	Prolazi test (testirati rezidue dobivene zapaljenjem 2 g uzorka)
D. Test taloženja	Dodati nekoliko kapi 10% rastvora natrij kobalt nitrita rastvoru od 0,2 g uzorka u 2 ml acetatne kiseline i 2 ml vode. Nastaje žuti talog
Cistoča	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, dva sata)
Organska onečišćenja	Prolazi test za 20 mg/kg UV aktivnih sastojaka
Florid	Najviše do 3 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
E 951 — ASPARTAM	
Sinonimi	Aspartil fenilalanin metil ester
Definicija	
Kemski naziv	N-L-α-(Aspartil-L-fenilalanin-1-metil ester, 3-amino-N-(α-karbometoksi-fenetyl)-sukcinatna kiselina-N-metil ester
Einacs	245-261-3
E broj	E 951
Kemijska formula	C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅
Relativna molekularna masa	294,31
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 102% C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta sladi od saheroze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi i u etanolu
Cistoča	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 4,5% (105 °C, četiri sata)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,2% izraženo na bazi težine suhe materije
pH	Između 4,5 i 6,0 (rastvor od 1 u 125)
Prozimost	Prozimost 1%-tnog rastvora u 2N hlorovodoničnoj kiselini, određena u 1-cm celiji pri 430 nm sa odgovarajućim spektrofotometrom, koristeći 2N hlorovodoničnu kiselinu kao referentu, nije manja od 0,85, ekivalent apsorpciji ne većoj od približno 0,022

Specifična rotacija	$(\alpha)^{25}_D + 14.5 \text{ do } + 16.5^\circ$ Određuje se u rastvoru mravlje kiseline 4 u 100/15 N u roku od 30 minuta nakon pripreme rastvora uzorka
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
5-Benzil-3,8-dikso-2-piperazinacetatna kiselina	Najviše do 1.5% izraženo na bazi težine suhe materije
E 952 — CIKLAMNA KISELINA I NJENE Na I Ca SOLI	
(I) CIKLAMNA KISELINA	
Šinonimi	Cikloheksilsulfamna kiselina, ciklamat
Definicija	
Kemijski naziv	Cikloheksansulfamna kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
Einacs	202-898-1
E broj	E 952
Kemijska formula	<chem>C6H11NO3S</chem>
Relativna molekularna masa	179.24
Analiza	Cikloheksilsulfamna kiselina sadrži najmanje do 98% i najviše ekvivalentu 102% <chem>C6H11NO3S</chem> , izračunato na anhidriranoj bazi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah slatko-kiselog okusa. Približno 40 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi i etanolu
B. Test taloženja	Zakisiti 2%-ni rastvor hidrovodoničnom kiselinom, dodati 1 ml približno molarnog rastvora barij hlorida u vodi i filtrirati ako se formira bilo kakva zamudjenost ili talog. Bistrom rastvoru dodati 1 ml 10% rastvora natrij nitrita. Nastaje bijeli talog.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat)
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
(II) Natrij ciklamat	
Šinonimi	Ciklamat, natrijeva so ciklamne kiseline
Definicija	
Kemijski naziv	Natrij cikloheksansulfamat, natrij cikloheksilsulfamat
Einacs	205-349-9
E broj	E 952
Kemijska formula	<chem>C6H11NNaO3S</chem> i dihidratni oblik <chem>C6H11NNaO3S·2H2O</chem>
Relativna molekularna masa	201.22 izračunato za anhidrirani oblik 237.22 izračunato za hidrirani oblik

Analiza	Najmanje 98% i najviše do 102% na bazi sušene materije Dihidratični oblik: najmanje 84% na bazi sušene materije
Opis	Bijeli, bezmirisni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, gotovo nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat) Najviše do 15.2% (105 °C, dva sata) za dehidratični oblik
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
(III) KALCIJ CIKLAMAT	
Simoni	Ciklamat, kalcijeva so ciklamske kiseline
Definicija	
Kemijski naziv	Kalcij cikloheksansulfamat, kalcij cikloheksilsulfamat
Einecs	205-349-4
E broj	E 952
Kemijska formula	<chem>C12H24CaN2O6S2·2H2O</chem>
Relativna molekularna masa	432.57
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 101% na bazi sušene materije
Opis	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat) Najviše do 8.5% (140 °C, četiri sata) za dehidratični oblik
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 954 — SAHARIN I NJEGOVI Na, K I Ca SOLI	
(I) SAHARIN	
Definicija	
Kemijski naziv	3-oksso-2,3-dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
Einecs	201-321-0
Kemijska formula	<chem>C7H5NO2S</chem>
Relativna molekularna masa	183.18

Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101.0% C ₇ H ₄ NO ₂ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, aromatskim mirisom slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Malo rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u baznim rastvorima, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, dva sata)
Interval topljenja	226 do 230 °C
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.2% izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 mL rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarног rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni trag niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
(II) NATRIJUM SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, natrijeva so saharina
Definicija	
Kemijski naziv	Natrij o-benzosulfimid, natrijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1, 1-diksid natrijeva so dehidrat
Einecs	204-886-1
E broj	E 954
Kemijska formula	C ₇ H ₄ NNaO ₂ S·2H ₂ O
Relativna molekularna masa	241.19
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101% C ₇ H ₄ NNaO ₂ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli fluorescentni kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, mirisom slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 15% (120 °C, 4 sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 mL rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarног rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni trag niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
(III) KALCIJ SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, kalcijeva so saharina
Definicija	
Kemijski naziv	Kalcij o-benzosulfimid, kalcijeva so 2,3-dihidro-3-oksabenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid kalcijeva so hidrat (2:7)
Einecs	229-349-9
Kemijska formula	C ₁₂ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·3½H ₂ O
Relativna molekularna masa	467.48
Analiza	Najmanje 95% C ₁₂ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli eflorescentni kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom, slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze u razblaženim rastvorima.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 13.5% (120 °C, četiri sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
(IV) KALIJ SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, kalijeva so saharina
Definicija	
Kemijski naziv	Kalij o-benzosulfimid, kalijeva so 2,3-dihidro-3-oksabenzisosulfonazola, kalijeva so 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid monohidrata
Einecs	
Kemijska formula	C ₁₂ H ₈ KNO ₃ SH ₂ O
Relativna molekularna masa	239.77
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101% C ₁₂ H ₈ KNO ₃ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom, intenzivno slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 8% (120 °C, četiri sata)

Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzoeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora i u 20, prethodno zakiseljenje sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo-klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzoeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
E 955 — SUKRALOZA	
Sinonimi	4,1',6'-trihlorogalaktosaharozna kiselina
Definicija	
Kemijski naziv	1,6-Dihloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranosil-4-hloro-4-deoksi-α-D-galaktopiranosid
Einecs	259-952-2
Kemijska formula	<chem>C12H13Cl2O8</chem>
Molekularna masa	397,64
Analiza	Sadržaj najmanje do 98% i najviše do 102% <chem>C12H13Cl2O8</chem> izračunato na anhidriranoj bazi.
Opis	Bijeli ili prijavo bijeli, gotovo bezmirisni kristalni prah.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiva u vodi, metanolu i etanolu. Malo rastvorljiva u eili acetatu
B. Infra crvena apsorpcija	Infra crveni spektar kalij bromidne disperzije uzorka pokazuje relativne maksime pri talasnim brojevima sličnim kao za referentni spektar dobiven koristeći saharalozu kao referentni standard.
C. Tankoslojna hromatografija	Osnovna tačka ispitnog rastvora ima istu RF vrijednost kao i osnovna tačka standardnog rastvora A koji se spominje u testu za ostale hlorinirane disaharide. Ovaj standardni rastvor dobiven je rastvaranjem 1.0 g referentnog standarda saharaloze u 10 ml metanola.
D. Specifična rotacija	$[\alpha]_{D}^{20} = +84,0^{\circ}$ do $+87,5^{\circ}$ izračunato na anhidriranoj bazi (10%-ni w/v rastvor)
Čistota	
Voda	Najviše do 2.0% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.7%
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
Ostali hlorinirani disaharidi	Najviše do 0.5%
Hlorinirani monosaharidi	Najviše do 0.1%
Trifeniolofosfin oksid	Najviše do 150 mg/kg
Metanol	Najviše do 0.1%
E 957 — TAUMATIN	
Sinonimi	
Definicija	

Kemijski naziv	Taumatin se dobiva vodenom ekstrakcijom (pH 2.5 do 4) arila ploda voća prirodne vrste <i>Theaumatooccus daniellii</i> (Benth) i sastoji se uglavnom od proteina taumatin I i taumatin II zajedno sa manjim količinama biljnih sastojaka koji dolaze od izvornog materijala
Einecs	268-822-2
E broj	E 957
Kemijska formula	Polipeptid od 207 amino kiselina
Relativna molekularna masa	Taumatin I: 22 209 Taumatin II: 22 293
Analiza	Najmanje 16% nitrogena na bazi sušene materije, ekvivalentno sa najviše do 94% proteina (N × 5.8)
Opis	Bezmirni prah krem boje, intenzivno slatkog okusa. Približno 2 000 do 3000 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 9% (105 °C do konstantne težine)
Ugljikohidrati	Najviše do 3% izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 2% izraženo na bazi težine suhe materije
Aluminij	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Mikrobiološki kriteriji	Ukupni aerobni mikrobski zbir: Maksimalno 1 000/g <i>E. Coli</i> : nema u 1 g
E 959 — NEOHESPERIDIN DIHIDROKALCON	
Sinonimi	Neohesperidin dihidrokalcon, NHDC, hesperetin dihidrokalcon-4'-β-neohesperidosid, neohesperidin DC
Definicija	
Kemijski naziv	2-O-α-L-ramnopyranosil-4'-β-D-glukopyranosil hesperetin dihidrokalcon; dobiven katalitičkom hidrogenizacijom neohesperidina
Einecs	243-978-6
E broj	E 959
Kemijska formula	C ₂₄ H ₃₀ O ₁₅
Relativna molekularna masa	612.6
Analiza	Sadržaj najmanje 96% na bazi sušene materije
Opis	Prijavo bijeli, bezmirni, kristalni prah sa karakterističnim, intenzivnim slatkim okusom. Približno između 1 000 i 1 800 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo malo rastvorljiv u hladnoj vodi, praktično nerastvorljiv u eteru i benzenu
B. Maksima ultraljubičaste apsorpcije	282 do 283 nm za rastvor 2 mg u 100 ml metanola
C. Neu test	Rastvoriti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1%-trog matanolnog rastvora 2-aminoetil difenil borata. Nastaje jarko žuta boja.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 11% (105 °C, tri sata)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.2% izraženo na bazi težine suhe materije

Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 962 — SO ASPARTAM-ACESULFAMA	
Sinonimi	Aspartam-acesulfam So aspartam-acesulfama
Definicija	So se pripravlja zagrijavanjem približno 2:1 odnosa (w/w) aspartama i acesulfama K u rastvoru pri kiseloj pH i dopuštajući da nastupi kristalizacija. Kalij i vlažnost se eliminisu. Proizvod je stabilniji od samog aspartama.
Kemijski naziv	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksidna so L-fenilalanil-2-metil-L-α-aspartatne kiseline
Kemijska formula	C ₁₆ H ₂₁ O ₃ N ₃ S
Molekularna masa	457,46
Analiza	63,0% do 66,0% aspartama (suha baza) i 34,0% do 37,0% acesulfama (kisela forma na suhoj bazi)
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slabo rastvorljiva u vodi; malo rastvorljiva u etanolu.
B. Prozirnost	Prozirnost 1%-nog rastvora u vodi određivana u čeliji veličine 1 cm na 430 nm odgovarajućim spektrofotometrom koristeći vodu kao referencu, nije manja od 0,95, ekivalentna apsorpciji ne većoj od približno 0,022.
C. Specifična rotacija	[α] _D ²⁵ = +14,5° do +16,5° Određuje se pri koncentraciji od 6,2 g u 100 ml mravlje kiseline (15N) u roku od 30 min od pripreme rastvora. Izračunata specifična rotacija se dijeli sa 0,646 kako bi se izvršila korekcija za sadržaj aspartama u soli aspartam-acesulfama.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,5% (105 °C, 4 h)
5-Benzil-3,6-diokso-2-piperazinacetatna kiselina	Najviše do 0,5%
Olovo	Najviše do 1 mg/kg