

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 46. сједници, одржаној 8. маја 2008. године, донио је

## ПРАВИЛНИК

### О УПОТРЕБИ ЗАСЛАЂИВАЧА У ХРАНИ

#### ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

##### (Предмет)

Правилником о употреби заслађивача у храни (у даљем тексту: Правилник) регулише се употреба заслађивача као категорије прехранбених адитива у разним врстама хране, прописују се специфични критеријуми чистоће и други захтјеви које заслађивачи морају задовољити у производњи и промету.

##### Члан 2.

##### (Дефиниције)

(1) У смислу овог Правилника:

- а) "**заслађивачима**" се сматрају супстанце које се користе за постизање слатког укуса хране или као стони заслађивачи, искључујући шећере и храну слатког укуса;
- б) појмови "**без додатог шећера**" и "**редуковане енергије**" у колони три Анекса овог Правилника дефинисани су на следећи начин:
  - 1) *без додатог шећера* - када храна не садржи додате моносахариде или дисахариде или другу храну слатког укуса која се користи у сврху заслађивања,
  - 2) *редуковане енергије или смањене енергетске вриједности* - када је енергетска вриједност смањена најмање 30% у односу на енергетску вриједност оригиналног производа или слично произведене хране.

(2) Одредбе из става (1) тачка а) овог члана не примјењују се на храну са заслађујућим особинама.

(3) Одредбе из става (1) овог члана примјењују се, у складу са посебним прописима, и на одговарајућу храну намијењену за посебне прехранбене потребе.

##### Члан 3.

##### (Стављање на тржиште)

- (1) Само они заслађивачи из Анекса овог Правилника који се употребљавају у храни могу се стављати на тржиште с циљем продаје крајњем потрошачу или употребе у производњи хране.
- (2) Заслађивачи се не могу употребљавати у храни за дојенчад и малу дјецу, како је то регулисано посебним прописима о храни намијењеној за посебне прехранбене потребе, укључујући храну за дојенчад и малу дјецу нарушеног здравља, осим ако је другачије утврђено посебним прописима.
- (3) Максимално дозвољена количина наведена у Анексу овог Правилника односи се на готову храну која је припремљена у складу са упутствима за употребу.

(4) Појам *quantum satis*, из Анекса овог Правилника значи да максимално дозвољена количина није одређена. Заслађивачи се морају употребљавати у складу са добром произвођачком праксом у количини која није већа од потребне да би се остварила намијењена сврха и под условом да потрошача не доводи у заблуду.

##### Члан 4.

##### (Дозвољено присуство заслађивача)

Дозвољено је присуство заслађивача:

- а) у мјешовитој храни без додатог шећера или редуковане енергије, у мјешовитој дијеталној храни мале калоричне вриједности и у мјешовитој храни са дугим роком употребе, осим оне хране која се помиње у члану 3. став (2) овог Правилника, ако је заслађивач дозвољен у једном од састојака мјешовите хране,
- б) у храни намијењеној само за припрему мјешовите хране која мора испуњавати захтјеве утврђене овим Правилником.

##### Члан 5.

##### (Декларисање заслађивача)

- (1) Продајни опис стоног заслађивача мора садржавати назив "стони заслађивач на бази..." користећи име/имена заслађивачке супстанце/супстанци која је употријебљена у његовом саставу.
- (2) Приликом декларисања стоног заслађивача који садржи полиоле и/или аспартам, према одредбама Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране, морају бити наведена следећа упозорења:
  - а) за полиоле: "прекомјерно узимање може изазвати лаксативно дејство",
  - б) за аспартам: "садржи извор фенилаланина",
  - с) за со од аспартама и ацесулфама: "садржи извор фенилаланина".

#### ДИО ДРУГИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 6.

##### (Усклађеност)

- (1) Само они заслађивачи који су наведени у Анексу овог Правилника и који су усклађени са захтјевима овог Правилника и Правилника о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи могу се ставити у промет на тржишту у Босни и Херцеговини.
- (2) Заслађивачи који се налазе на залихама а који нису у складу са овим Правилником могу се потрошити до истека залиха, а најкасније шест мјесеци од дана ступања на снагу овог Правилника.
- (3) Дозвољена је продаја хране која се у тренутку ступања на снагу овог Правилника налази на тржишту док јој не истекне рок трајања, као и хране која потиче из увоза, за коју је покренут поступак увоза прије ступања на снагу овог Правилника.

##### Члан 7.

##### (Обавезе Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине)

- (1) Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, дужна је да успостави систем испитивања потрошне одобренних заслађивача, а добијене информације би требало употријебити за оцјену и праћење могућег ризика употребе тих заслађивача, како би

се у случају штетног дјеловања одлучило да ли је потребно извршити било какве измјене у законодавству.

- (2) Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине обавезна је да спроводи кампању у сврху подизања свијести јавности, како би јавност била информисана о дозвољеним заслађивачима и систему Е-бројева.

Члан 8.

**(Службене контроле и инспекцијски надзор)**

Службене контроле и инспекцијски надзор над примјеном овог Правилника спроводиће се у складу са важећим законским прописима.

Члан 9.

**(Престанак важења прописа)**

Даном ступања на снагу овог Правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету адитива за прехранбене производе ("Службени лист СФРЈ", број 39/89), које се односе на употребу заслађивача у храни.

Члан 10.

**(Ступање на снагу)**

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 160/08  
8. маја 2008. године  
Сарајево

Председавајући  
Савјета министара БиХ  
др **Никола Шпирић**, с. р.

## АНЕКС

## ОДОБРЕНИ ЗАСЛАЂИВАЧИ КОЈИ СЕ УПОТРЕЂУЈУ У ХРАНИ

Е број	Назив	Храна	Максимално дозвољена количина
Е 420	Сорбитол: (i) Сорбитол (ii) Сорбитол сируп	Десерти и слични производи — Ароматизовани десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера — Приправе базиране на млијеку или млечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера	<i>quantum satis</i>
Е 421	Манитол	Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера	
Е 953	Исомалт	Десерти базирани на јајима, редуковане енергије или без додатог шећера	
Е 965	Малтитол: (i) Малтитол (ii) Малтитол сируп	Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера — Житарице за доручак или производи базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера — Десерти базирани на масти, редуковане енергије или без додатог шећера	
Е 966	Лактитол	Јестиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера	
Е 967	Ксилитол	Џенови, желеи, мармеладе и кристализовано воће, редуковане енергије или без додатог шећера	



Слаткиши		500 mg/kg
— Слаткиши без додатка шећера		500 mg/kg
— Слаткиши базирани на какаоу или сушеном воћу, редукована енергије или без додатог шећера		1 000 mg/kg
— Слаткиши базирани на сиробу, редуковане енергије или без додатог шећера		1 000 mg/kg
— Намази за сендвиче базирани на какаоу, млијеку, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера		200 mg/kg
— Жвакача гума без додатог шећера		350 mg/l
— Јабучовача и крушковача		350 mg/l
— Безалкохолно пиво или са садржајем алкохола који не прелази 1,2% vol.		350 mg/l
— 'Biere de table/ Tafelbier/ Table beer' (пробитни садржај ливске шире мањим од 6%) осим за 'Oberbairisches Einfaßbier'		350 mg/l
— Пива са минималном киселошћу од 30 мили-екиваленти изражено као NaOH		350 mg/l
— Смеђа пива типа 'old brew'		800 mg/kg
— Јестиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера		350 mg/kg
— Конзервисано или флаширано воће, редуковане енергије или без додатог шећера		1 000 mg/kg
— Џемови, желеи и мармеладе редуковане енергије		350 mg/kg
— Производи од воћа и поврћа, редуковане енергије		200 mg/kg
— Слатко-кисело кондензовано воће и поврће		200 mg/kg
— Слатко-кисело кондензована и полу кондензована риба и маринаде од рибе, љускара и мекнушаца		350 mg/kg
— Сосеви		350 mg/kg
— Сенф		1 000 mg/kg
— Фини лекарски производи за посебну прехранбену употребу		450 mg/kg
— Храна намијењена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима		450 mg/kg
— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано посебним прописима		350 mg/l
— Додаци храни у течном стању како је то регулисано посебним прописима		500 mg/kg
— Додаци храни у чврстом стању како је то регулисано посебним прописима		2 000 mg/kg
— Додаци храни на бази витамина или минерала у облику сирупа или за жвакање како је то регулисано посебним прописима		1 200 mg/kg
— Житарице за доручак са садржајем влакана већим од 15%, и који садрже најмање 20% мениња, редуковане енергије или без додатог шећера		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Суле редуковане енергије</li> <li>— Микро слаткиши за осежење грла без додатог шећера</li> <li>— Пиво редуковане енергије</li> <li>— Пића која се састоје од мјашавине безалкохолног пића и лиме, јабучовача, крушковач, јастока пића или вина</li> <li>— Жесток пића која садрже мање од 15 % алкохола по запремини</li> <li>— Корнети и вафли, за сладолед, без додатог шећера</li> <li>— Слаткиши у форми таблета редуковане енергије</li> <li>— Feinkostsalz</li> <li>— Essoblagen</li> </ul>	<p>110 mg/l</p> <p>2500 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p>
<b>E 951</b>	<p><b>Аспартам</b></p> <p>Безалкохолна пића</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ароматизована пића базирана на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Пића базирана на млијеку и млијечним дериватима или на воћним соковима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li><b>Десерти и слични производи</b></li> <li>— Ароматизовани десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Производе базиране на млијеку или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на јајима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— "трицилице": одређене ароме готових, пред-пакованих, сувих, сланих производа од сироба и прелимееног језгричастим воћем</li> </ul> <p><b>Слаткиши</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши без додатог шећера</li> <li>— Слаткиши базирани на какао или сушеном воћу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Слаткиши базирани на сиробу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Намази за сендвич базирани на кашу, млијеку, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p>

— Жвакаћа гума без додатог шећера	5 500 mg/kg
— Јабучовач и крушковач	600 mg/l
— Безалкохолни или са садржајем алкохола који не прелази 1,2% vol:	600 mg/l
— 'Biere de Table/ Tafelbier/ Table beer' (пробитни садржај пивске шире мањи од 5%) осим за 'Obergäiges Einfaßbier'	600 mg/l
— Пиво са минималном киселости од 30 мили-еквиваленти изражено као NaOH	600 mg/l
— Смеђа пива типа 'old brew'	600 mg/l
— Јестиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера	800 mg/kg
— Конзервисано или флаширано воће, редуковане енергије или без додатог шећера	1 000 mg/kg
— Џеливи, жели и мармеладе, редуковане енергије	1 000 mg/kg
— Препарати од воћа и поврћа, редуковане енергије	1 000 mg/kg
— Слатко-кисело резервирано воће и поврће	300 mg/kg
— Слатко-кисело резервирана и полупрезервирана риба и маринаде од рибе, љускара и мекушаца	300 mg/kg
— Сосеви	350 mg/kg
— Сенф	350 mg/kg
— Фини лекарски производи за посебну преграмбену употребу	1 700 mg/kg
— Храна намињена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима	800 mg/kg
— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано посебним прописима	1 000 mg/kg
— Додаци храни у течной форми како је то посебним прописима	600 mg/kg
— Додаци храни у чврстој форми како је то регулисано посебним прописима	2 000 mg/kg
— <i>Eszoblaten</i>	1 000 mg/kg
<b>Додаци храни на бази витамина и/или минерала у облику сирула или за жвакање како је то регулисано посебним прописима</b>	<b>5 500 mg/kg</b>
— Житарнице за доручак са садржајем влакана већим од 15%, и који садрже најмање 20% мелиша, редуковане енергије или без додатог шећера	1 000 mg/kg
— Супе редуковане енергије	110 mg/l
— Микро сплатиши за освежавање daha, без додатог шећера	6 000 mg/kg
— Јако ароматизоване пластиле за освежавање грла без додатог шећера	2 000 mg/kg
— Пиво редуковане енергије	25 mg/l
— Пива која се састоје од мешавине безалкохолног пива и пива, јабучовача, иршковача, жестоког пива или вина	600 mg/l

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Жестока пића која садрже мање од 15 % алкохола по запремини</li> <li>— <i>FerriKostalef</i></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>600 mg/kg</b> <b>350 mg/kg</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>E 952</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Цикламска киселина и њене Na и Ca соли</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>250 mg/l</b></p>
	<p><b>Безалкохолна пића</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ароматизована пића базирана на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Пића базирана на млијеку и млијечним дериватима или на воћним соковима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>250 mg/l</b></p>
	<p><b>Десерти и слични производи</b></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ароматизовани десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Производи базирана на млијеку или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>250 mg/kg</b> <b>250 mg/kg</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на јајима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>250 mg/kg</b> <b>250 mg/kg</b> <b>250 mg/kg</b> <b>250 mg/kg</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Слаткиши</b></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши без додатог шећера</li> <li>— Слаткиши базирани на какаоу или сушеном воћу, редукована енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>500 mg/kg</b> <b>500 mg/kg</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши базирани на сиробу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Намази за сендвиче базирани на какаоу, млијеку, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Жвакаћа гума без додатог шећера</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>500 mg/kg</b> <b>500 mg/kg</b> <b>500 mg/kg</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Јестиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Конзервисано или флаширано воће, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Целови, желеи и мармеладе, редуковане енергије</li> <li>— Производи од воћа и поврћа, редуковане енергије</li> <li>— Фини пекарски производи за специјалну прехранбону употребу</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>1 000 mg/kg</b> <b>1 000 mg/kg</b> <b>250 mg/kg</b> <b>1 000 mg/kg</b> <b>1 000 mg/kg</b></p>



	— Храна намијењена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима	400 mg/kg
	— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано посебним прописима	400 mg/kg
	— Додаци храни у течној форми како је то регулисано посебним прописима	400 mg/kg
	— Додаци храни у чврстој форми како је то регулисано посебним прописима	500 mg/kg
	— Пива која се састоје од мјешавине безалкохолног пива и пива, јабучоваца, крушковаца, жестоког пива или вина	250 mg/l
	— Микро слаткиши за освјежавање деха, без додатог шећера	2 500 mg/kg
	— Додаци храни на бази витамина и/или минерала у облику сирупа или за жвакања како је то регулисано посебним прописима	1 250 mg/kg

E 954	Сахарин и његове Ма, К и Са соли	Безалкохолна пића — Ароматизована пића базирана на води, редуковане енергије или без додатог шећера — Пића базирана на млијеку и млијечним дериватима или на воћним соковима, редуковане енергије или без додатог шећера — "Gaseosa": безалкохолно пиће базирано на води са додатком угљен диоксида, заслађивача и арома	80 mg/l
			80 mg/l
		<b>Десерти и слични производи</b> — Ароматизовани десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера — Производе базиране на млијеку или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера — Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера — Десерти базирани на јајма, редуковане енергије или без додатог шећера — Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера — Десерти базирани на масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера — "трицилице": одређене ароме готови, пред-пакованих, сухих, сланих производа од сироба и преливеног језгичастим воћем	100 mg/kg 100 mg/kg
		<b>Слаткиши</b> — Слаткиши без додатог шећера — Слаткиши базирани на какаоу или сушеном воћу, редуковане енергије или без додатог шећера — Слаткиши базирани на сиробу, редуковане енергије или без додатог шећера — Essoblatel — Намази за сендвиче базирани на какаоу, млијеку, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера — Жвакаћа гума без додатог шећера — Јабучовача и крушковача — Безалкохолни или са садржајем алкохола који не прелази 1,2% vol. — "Biere de Table/ Tafelbier/ Table beer" (пробитни садржај пивске шире мањег од 5%) осим за: "Obergärgiges Einfaßbier" — Пива са минималном киселошћу од 30 мили-еквиваленти изражено као NaOH	100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 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 80 mg/l 80 mg/l

		80 mg/l
	— Смеђа пива типа "old brew"	100 mg/kg
	— Јестиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера	200 mg/kg
	— Конзервисано или флаширано воће, редуковане енергије или без додатог шећера	200 mg/kg
	— Џемови, желеи и мармеладе, редуковане енергије	200 mg/kg
	— Производи од воћа и поврћа, редуковане енергије	160 mg/kg
	— Слатко-мисело кондензовано воће и поврће	160 mg/kg
	— Слатко-мисело кондензована и полукондензована риба и маринаде од рибе, љускара и мекушаца	160 mg/kg
	— Сосеви	320 mg/kg
	— Сенф	170 mg/kg
	— Фини лекарски производи за посебну прехранбену употребу	240 mg/kg
	— Храна намињена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима	
	— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано посебним прописима	200 mg/kg
	— Додаци храни у течной форми како је то регулисано посебним прописима	80 mg/kg
	— Додаци храни у чврстој форми како је то регулисано посебним прописима	500 mg/kg
	<b>Додаци храни на бази витамина и/или минерала у форми сирупа или за жвакање како је то регулисано посебним прописима</b>	<b>1 200 mg/kg</b>
	— Житарице за доручак са садржајем влакана већим од 15%, и који садрже најмање 20% мелиша, редуковане енергије или без додатог шећера	100 mg/kg
	— Супе редуковане енергије	110 mg/l
	— Микро слаткиши за освежавање деха, без додатог шећера	3 000 mg/kg
	— Пића која се састоје од мјешавине безалкохолног пића и пива, јабучоваца, иршковаца, жестоног пића или вина	80 mg/l
	— Жестока пића која садрже мање од 15% алкохола по запремини	80 mg/kg
	— Корнети и вафли, за сладолед, без додатог шећера	800 mg/kg
	— FeinKostzaalig	160 mg/kg
<b>E 955</b>	<b>Сукралоза</b>	
	Безалкохолна пића	
	— Ароматизована пића базирана на води, редуковане енергије или без додатог шећера	300 mg/l
	— Пића базирана на млијечу и млијечним дериватима или на воћним соковима, редуковане енергије или без додатог шећера	300 mg/l

	Десерти и слични производи	
	— Ароматизовани Десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— Производе базирани на млијечку или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— Десерти базирани на јајима, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— Десерти базирани на масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— 'трицилице': одређене ароме готовки, пред-пакованих, сухих, сланих производа од сироба и предмивног језгричастим вољем	200 mg/kg
	<b>Слаткиши</b>	
	— Слаткиши без додатог шећера	1 000 mg/kg
	— Слаткиши базирани на какаоу или сушеном воћу, редуковане енергије или без додатог шећера	800 mg/kg
	— Слаткиши базирани на сиробу, редуковане енергије или без додатог шећера	1 000 mg/kg
	— Корнети и вафли, за сладолед, без додатог шећера	800 mg/kg
	— <i>Eisoblaten</i>	800 mg/kg
	— Намази за сендвиче базирани на какаоу, млијечку, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера	400 mg/kg
	— Житарице за доручак са садржајем влакана већим од 15%, и који садрже најмање 20% мелиша, редуковане енергије или без додатог шећера	2 400 mg/kg
	— Микро слаткиши за освежавање духа, без додатог шећера	2 400 mg/kg
	— Јако ароматизоване пастиле за освежавање грла без додатог шећера	1 000 mg/kg
	— Жвакаћа гума без додатог шећера	3 000 mg/kg
	— Слаткиши у форми таблета редуковане енергије	200 mg/kg
	— Јабучовача и крушковача	50 mg/l
	— Пива која се састоје од мјешавине безалкохолног пива и пива ферментисаног сона јабуче и крушке, жестоког пива или вина	250 mg/l
	— Жестока пива која садрже мање од 15% алкохола по запремини	250 mg/l
	— Безалкохолно пиво или са садржајем алкохола који не прелази 1,2% vol.	250 mg/l
	— 'Biere de Table/ Tafelbier/ Table Beer' (пробитни садржај пивске шире мањим од 6%) осим за 'Obereinigtes Einfachbier'	250 mg/l
	— Пива са минималном киселошћу од 30 ммолн-еквиваленти изражено као NaOH	250 mg/l

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Смеђа пива типа 'old brew'</li> <li>— Пиво редукване енергије</li> <li>— Јестиви ледени производи, редукване енергије или без додатог шећера</li> <li>— Конзервисано или флаширано воће, редукване енергије или без додатог шећера</li> <li>— Џемови, жели и мармеладе, редукване енергије</li> <li>— Производи од воћа и поврћа, редукване енергије</li> <li>— Слатко-кисело кондензовано воће и поврће</li> <li>— Feihkostgehalt</li> <li>— Слатко-кисело презервирана и полупрезервирана риба и маринаде од рибе, љускара и мекушца</li> <li>— Супе редукване енергије</li> <li>— Сосеви</li> <li>— Сенф</li> <li>— Фини лекарски производи за специјалну прехранбону употребу</li> <li>— Храна намијењена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Додаци храни у течной форми како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Додаци храни у чврстој форми како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Додаци храни на бази витамина и/или минерала у форми сирупа или за жвакање како је то регулисано посебним прописима</li> </ul>	<p>250 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>320 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>180 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>120 mg/kg</p> <p>45 mg/l</p> <p>450 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>700 mg/kg</p> <p>320 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>240 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>2 400 mg/kg</p>
<b>E 957</b>	<p><b>Трауматин</b></p> <p><b>Слаткиши</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши без додатог шећера</li> <li>— Слаткиши базирани на какау или сушеном воћу, редукване енергије или без додатог шећера</li> <li>— Жвакаћа гума без додатог шећера</li> <li>— Додаци храни на бази витамина и/или минерала у форми сирупа или за жвакање како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Јестиви ледени производи, редукване енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>

E 959	Неохесперидин ДЦ	Безалкохолна пива	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ароматизована пива базирана на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Пива базирана на млијечу и млијечним дериватима или на воћним соковима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Напици базирани на воћном соку, енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p>30 mg/l</p> <p>50 mg/l</p> <p>30 mg/l</p>
		<b>Десерти и слични производи</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ароматизовани десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Производе базиране на млијечу или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на јајима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Десерти базирани на масти, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
		<b>Слаткиши</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши без додатог шећера</li> </ul>	100 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши базирани на какаоу или сушеном воћу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	100 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Слаткиши базирани на сирубу, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	150 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Намази за сендвиче базирани на какаоу, млијечу, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	50 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Жвакаћа гума без додатог шећера</li> </ul>	400 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Јабучковача и крушковача</li> </ul>	20 mg/l
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Безалкохолно пиво или са садржајем алкохола који не прелази 1,2% vol.</li> </ul>	10 mg/l
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— 'Bière de table/ Tafelbiere/ Table beer' (пробитни садржај пивске шире мањом од 6%) осим за 'Obergäiges Einfaßbiere'</li> </ul>	10 mg/l
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пива са минималном киселошћу од 30 мили-екиваленти изражено као NaOH</li> </ul>	10 mg/l
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Смеђа пива типа 'oud bruin'</li> </ul>	10 mg/l
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Јестиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	50 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Конзервисано или флаширано воће, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	50 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Цемови, жели и мармеладе, редуковане енергије</li> </ul>	50 mg/kg

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Слатко-кисело кондензовано воће и поврће</li> <li>— Препарати од воћа и поврћа, редуковане енергије</li> <li>— Слатко-кисело кондензована и полукондензована риба и маринаде од риба, љускара и медушаца</li> <li>— Сосеви</li> <li>— Сенф</li> <li>— Фини пекарски производи за посебну прехранбену употребу</li> <li>— Храна намињена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Додаци храни у течной форми како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Додаци храни у чврстој форми како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Житарице за доручак са садржајем влакана већим од 15%, и који садрже најмање 20% мениша, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Супе редуковане енергије</li> <li>— Микро слаткиши за осежавање даха, без додатог шећера</li> <li>— Додаци храни на бази витаминa и/или минерала у форми сирупа или за жвакање како је то регулисано посебним прописима</li> <li>— Пића која се састоје од ијешавине безалкохолног пића и пива, јабучоваца, крушковача, жестоког пића или вина</li> <li>— Жестокa пића која садржа мање од 15% алкохола по запремини</li> <li>— Корнети и вафли, за сладолед, без додатог шећера</li> <li>— <i>Fermentat</i></li> <li>— Пива редуковане енергије</li> <li>— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано у њиховим посебним прописима</li> <li>— Трицалице; одређене ароме готових, пред-пакованих, сухих, сланих производа од ксиоба и преливеденог језричастим воћем</li> </ul>	<p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>30 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>30 mg/l</p> <p>30 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
<b>E 962</b>	<p><b>Со аспартам-ацесулфамз 1<sup>(3)</sup></b></p> <p>Безалкохолна пића</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ароматизована пића базирана на води, редуковане енергије или без додатог шећера</li> <li>— Производе базиране на млијечу или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера</li> </ul>	<p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p>

	Десерти и слични производи	
—	Ароматизовани Десерти базирани на води, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
—	Производе базирани на млијеку или млијечним дериватима, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
—	Десерти базирани на воћу и поврћу, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
—	Десерти базирани на јајима, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
—	Десерти базирани на житарицама, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
—	Десерти базирани на масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
—	'трицијалице': одређене ароме готових, пред-пакованих, сухих, сланих производа од сироба и предмивног језгричастим вољем	500 mg/kg (b)
	<b>Слаткиши</b>	
—	Слаткиши без додатог шећера	500 mg/kg (a)
—	Слаткиши базирани на какаоу или сушеном воћу, редуковане енергије или без додатог шећера	500 mg/kg (a)
—	Слаткиши базирани на сиробу, редуковане енергије или без додатог шећера	1 000 mg/kg (a)
—	<i>Exsolvaten</i>	1 000 mg/kg (b)
—	Намази за сендвиче базирани на какаоу, млијеку, сушеном воћу или масноћи, редуковане енергије или без додатог шећера	1 000 mg/kg (b)
—	Житарице за доручак са садржајем влакана већим од 15%, и који садрже најмање 20% мелиша, редуковане енергије или без додатог шећера	1 000 mg/kg (b)
—	Микро слаткиши за осјећавање деха, без додатог шећера	2 500 mg/kg (a)
—	Жвакаћа Гума без додатог шећера	2 000 mg/kg (a)
—	Јабучоваче и крушковаче	350 mg/l (a)
—	Пића која се састоје од мјешавине безалкохолног пића и пива, јабучоваче и крушковаче, жестоког пића или вина	350 mg/l (a)
—	Жестока пића која садрже мање од 15% алкохола по запремини	350 mg/l (a)
—	Безалкохолно пиво или са садржајем алкохола који не прелази 1,2% vol.	350 mg/l (a)
—	'Biere de Table/ Tafelbier/ Table Beer' (пробитни садржај пивске шире мањих од 6%) осим за 'Oberbärgisches Einfaßbier'	350 mg/l (a)
—	Пива са минималном киселошћу од 30 мили-енвиваленти изражено као NaOH	350 mg/l (a)
—	Смеђа пива типа 'old brew'	350 mg/l (a)
—	Пиво смањене енергије	25 mg/l (b)
—	Јастиви ледени производи, редуковане енергије или без додатог шећера	800 mg/kg (b)



	— Конзервисано или флаширано воће, редуковане енергије или без додатог шећера	350 mg/kg (a)
	— Цемени, жели и мармеладе, редуковане енергије	1 000 mg/kg (b)
	— Производи од воћа и поврћа, редуковане енергије	350 mg/kg (a)
	— Слатко-мисело кондензовано воће и поврће	200 mg/kg (a)
	— <i>Feilkoztelal</i>	350 mg/kg (b)
	— Слатко-мисело кондензована и полукондензована риба и маринаде од рибе, љустара и мекушаца	200 mg/kg (a)
	— Супе редукована енергије	110 mg/l (b)
	— Сосеви	350 mg/kg (b)
	— Сенф	350 mg/kg (b)
	— Фини пекарски производи за специјалну прехранбону употребу	1 000 mg/kg (a)
	— Храна намијењена за употребу у енергетски ограниченој исхрани за смањење тежине како је то регулисано посебним прописима	
	— Дијетална храна за специјалне медицинске сврхе како је то регулисано посебним прописима	450 mg/kg (a)
	— Додаци храни у течной форми како је то регулисано посебним прописима	450 mg/kg (a)
	— Додаци храни у чврстој форми како је то регулисано посебним прописима	350 mg/l (a)
	— Додаци храни на бази витамина и/или минерала у форми сирупа или за жвакање како је то регулисано посебним прописима	500 mg/kg (a)
		2 000 mg/kg (a)

(\*) Максималне употребљиве дозе за соли аспартам-ацесулфами су изведене од максималних употребљивих доза за њихове саставне дијетове, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950).

Максималне употребљиве дозе за аспартам (Е 951) и за ацесулфам-К (Е 950) не смiju се прелазити употребом соли аспартам-ацесулфам, како зависно тако ни у комбинацији са Е 950 или Е 951. Границе у овој колони су изражене или као (а) ацесулфам-К еквиваленте или (б) аспартам еквиваленте.

**НАПОМЕНА:**

1. За сулстанцу Е 952, цикламска киселина и њене Na и Ca соли, максималне дозвољене дозе изражене су као слободна киселина.
2. За сулстанцу Е 954, сахарин и њене Na, K и Ca соли, максимално дозвољене дозе изражене су као слободни имид.

**СПЕЦИФИЧНИ КРИТЕРИЈУМИ ЧИСТОЋЕ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ  
НА ОДОБрене ЗАСЛАЂИВАЧЕ ЗА УПОТРЕБУ У ХРАНИ**

<b>E 420 (I) — СОРЕБИТОЛ</b>	
<b>Синоними</b>	D-глуцитол, D-сорбитол
<b>Дефиниција</b>	
<b>Хемијски назив</b>	D-глуцитол
<b>Eпесс</b>	200-061-5
<b>E број</b>	E 420 (i)
<b>Хемијска формула</b>	$C_6H_{14}O_6$
<b>Релативна молекуларна маса</b>	182.17
<b>Анализа</b>	Садржај од најмање 97% укупних глицитола и најмање 91% D-сорбитола на бази тежине суве материје. Глицитоли су слојеви са структурном формулом $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$ , гдје је 'n' цијели број
<b>Опис</b>	Бијели хигроскопни прах, кристални прах, љуспице или грануле које су слатког укуса
<b>Идентификација</b>	
<b>A. Растворљивост</b>	Врло растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
<b>B. Интервал топљења</b>	88 до 102 °C
<b>Ц. Сорбитол монобензилиден дериват</b>	На 5g узорка додати 7ml метанола, 1ml бензалдехида и 1ml хлороводоничне киселине. Промијешати и муљкати у механичкој муљкалици до појаве кристала. Профилтрирати помоћу сукције, растворити кристале у 20ml кипуће воде која садржи 1g натријум бикарбоната, профилтрирати док је вруће, охладити филтрат, профилтрирати помоћу сукције, опрати са 5ml мјешавине метанола и воде (1у 2) и осушити на ваздуху. Овако добијени кристали се топе између 173 и 179°C.
<b>Чистоћа</b>	
<b>Садржај воде</b>	Највише до 1% (Karl Fischer метода)
<b>Сулфатни пелео</b>	Највише до 0.1% изражено на бази тежине суве материје
<b>Редукујући шећери</b>	Највише до 0.3% изражено као глукоза на бази тежине суве материје
<b>Укупни шећери</b>	Највише до 1% изражено као глукоза на бази тежине суве материје
<b>Хлориди</b>	Највише до 50 mg/kg изражено на бази тежине суве материје
<b>Сулфати</b>	Највише до 100 mg/kg изражено на бази тежине суве материје
<b>Никл</b>	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине суве материје
<b>Арсен</b>	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине суве материје
<b>Олово</b>	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине суве материје
<b>Тешки метали</b>	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине суве материје
<b>E 420 (II) — СОРЕБИТОЛ СИРУП</b>	
<b>Синоними</b>	D-глуцитол сируп
<b>Дефиниција</b>	

Хемијски назив	Сорбитол сируп, формиран хидрогенизацијом сирупа глюкозе, састоји се од D-сорбитола, D-манитола и хидрогенизованих сахараида. Део производа који није D-сорбитол састоји се углавном од хидрогенизованих олигосахарида формираних хидрогенизацијом сирупа глюкозе као почетног материјала (у том случају сируп је некристилизирајући) или манитола. Мале количине глицитола гдје је $n \leq 4$ могу бити присутне. Глицитоли су спјевани са структурном формулом $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$ , гдје је 'n' цијели број.
Eпeс	270-337-8
Е број	E 420 (ii)
Анализа	Садржај од најмање 69% укупне чврсте материје и најмање 50% D-сорбитола на анхидрираној бази
Опис	Бистар безбојан водени раствор слатког укуса
Идентификација	
А. Растворљивост	Растворљив са водом, са глицеролом, и са пропан-1,2-дионом
Б. Сорбитол монобензилиден дериват	На 5g узорка додати 7ml метанола, 1ml бензалдехида и 1ml хлороводоничне киселине. Промјешати и мућкати у механичкој мућкалици до појаве кристала. Профилтрирати помоћу сукције, растворити кристале у 20ml кипуће воде која садржи 1g натријум бикарбоната, профилтрирати док је вруће, охладити филтрат, профилтрирати помоћу сукције, опрати са 5ml мјешавине метанола и воде (1у 2) и осушити на ваздуху. Овако добијени кристали се топе између 173 и 179°C.
Чистоћа	
Садржај воде	Највише до 31% (Karl Fischer метода)
Сулфатни пепео	Највише до 0.1% изражено на бази тежине сухе материје
Редукујући шећери	Највише до 0.3% изражено као глюкоза на бази тежине сухе материје
Хлориди	Највише до 50 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Сулфати	Највише до 100 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Никл	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине сухе материје
<b>E 421 МАНИТОЛ</b>	
1. Манитол	
Синоними	D-манитол
Дефиниција	Произведен каталитичком хидрогенизацијом угљикохидратних раствора који садрже глюкозу и/или фруктозу
Хемијски назив	D-манитол
Eпeс	200-711-8
Хемијска формула	$C_6H_{14}O_6$
Молекуларна маса	182,2
Анализа	Садржај од најмање 96,0% и највише 102% D-манитола на бази сухе материје
Опис	Бијели, кристални прах без мириса
Идентификација	
А. Растворљивост	Растворљив у води, врло слабо растворљив у етанолу, практично нерастворљив у етеру

Б. Интервал топљења	Између 164 и 169 °C
Ц. Танкослојна хроматографија	Пролази на тесту
Д. Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ : + 23° до + 26° (раствор бората)
Е. рН	Између 5 и 8 Додати 0.5 ml zasiћеног раствора калијум хлорида у 10 ml 10%-ног w/v раствора узорка, а потом измјерити рН вриједност
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 0.3% (105 °C, четири сата)
Редукујући шећери	Највише до 0.3% (као глюкоза)
Укупни шећери	Највише до 1% (као глюкоза)
Сулфатни пепео	Највише до 0.1%
Хлориди	Највише до 70 mg/kg
Сулфати	Највише до 100 mg/kg
Никл	Највише до 2 mg/kg
Олово	Највише до 1 mg/kg
<b>2. Манитол произведен ферментацијом</b>	
<b>Синоними</b>	D-манитол
<b>Дефиниција</b>	Произведен дисконтинуалном ферментацијом под аеробним условима користећи конвенционалне врсте квасаца <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Хемијски назив	D-манитол
Епесс	200-711-8
Хемијска формула	$C_6H_{14}O_6$
Молекуларна маса	182.2
Анализа	Најмање 99% на бази сухе материје
Опис	Бијели, кристални прах без мириса
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Растворљив у води, врло слабо растворљив у етанолу, практично нерастворљив у етеру
Б. Интервал топљења	Између 164 и 169 °C
Ц. Танкослојна хроматографија	Пролази на тесту
Д. Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ : + 23° до + 26° (раствор бората)
Е. рН	Између 5 и 8 Додати 0.5 ml zasiћеног раствора калијум хлорида у 10 ml 10%-ног w/v раствора узорка, а потом измјерити рН вриједност
<b>Чистоћа</b>	
Арабитол	Највише до 0.3%
Губитак при сушењу	Највише до 0.3% (105 °C, четири сата)
Редукујући шећери	Највише до 0.3% (као глюкоза)
Укупни шећери	Највише до 1% (као глюкоза)
Сулфатни пепео	Највише до 0.1%
Хлориди	Највише до 70 mg/kg
Сулфати	Највише до 100 mg/kg
Олово	Највише до 1 mg/kg

Аеробне мезофилне бактерије	Највише до 10 <sup>7</sup> /g
Калиформе	Одсутне у 10 g
<i>Salmonella</i>	Одсутна у 10 g
<i>E. coli</i>	Одсутна у 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Одсутна у 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Одсутна у 10 g
Плијесан	Највише до 100/g
Квасци	Највише до 100/g
<b>E 953 — ИСОМАЛТ</b>	
<b>Синоними</b>	Хидрогенизирана исомалтулоза, хидрогенизирана палатиноза.
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	Исомалт је мјешавина хидрогенизованих моно- и дисахарида чији су основни састојци дисахариди: β-О-α-D-Глукопираносил-D-сорбитол (1,6-GPS) и 1-О-α-D-Глукопираносил-D-манитол дихидрат (1,1-GPM)
Хемијска формула	β-О-α-D-Глукопираносил-D-сорбитол: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub> 1-О-α-D-Глукопираносил-D-манитол дихидрата: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub> ·2H <sub>2</sub> O
Релативна молекуларна маса	β-О-α-D-Глукопираносил-D-сорбитол: 344,32 1-О-α-D-Глукопираносил-D-манитол дихидрат: 380,32
Анализа	Садржај од најмање 98% хидрогенизованих моно- и дисахарида и најмање 86% мјешавине β-О-α-D-Глукопираносил-D-сорбитола и 1-О-α-D-Глукопираносил-D-манитол дихидрата одређеног на анхидрираној бази.
<b>Опис</b>	Безмирисна, бијела, мало хигроскопна, кристална маса.
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Растворљив у води, врло мало растворљив у етанолу.
Б. Танкослојна хроматографија	Испитати танкослојном хроматографијом користећи плочу пресвучену слојем дебљине приближно 0,2 mm хроматографског силика гела. Основне тачке на хроматограму су од 1,1-GPM и 1,6 GPS
<b>Чистоћа</b>	
Садржај воде	Највише до 7% (Karl Fischer метода)
Сулфатни пелео	Највише до 0,05% изражено на бази тежине сухе материје
D-Манитол	Највише до 3%
D-Сорбитол	Највише до 6%
Редукујући шећери	Највише до 0,3% изражено као глукоза на бази тежине сухе материје
Никл	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали (као Pb)	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>E 965 (I) — МАЛТИТОЛ</b>	
<b>Синоними</b>	D-малтитол, хидрогенизована малтоза
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	(α)-D-глукопираносил-1,4-D-глуцитол
Eпес	209-567-0
Е број	E 965 (I)

Хемијска формула	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Релативна молекуларна маса	344,31
Анализ	Садржај од најмање 98% D-малтитола $C_{12}H_{24}O_{11}$ на анхидрираној бази
Опис	Бијели кристални прах слатког укуса
Идентификација	
А. Растворљивост	Врло растворљив у води, мало растворљив у етанолу
Б. Интервал топљења	148 до 151 °C
Ц. Специфична ротација	$(\alpha)_D^{20} = +105.5$ до $+108.5^\circ$ (5%-тни w/v раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише до 1% (Karl Fischer метода)
Сулфатни пепео	Највише до 0.1% изражено на бази тежине сухе материје
Редукујући шећери	Највише до 0.1% изражено као глюкоза на бази тежине сухе материје
Хлориди	Највише до 50 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Сулфати	Највише до 100 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Никл	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>E 965 (ii) СИРУП МАЛТИТОЛ</b>	
Синоними	Сируп хидрогенизоване глюкозе високог садржаја малтозе, сируп хидрогенизоване глюкозе
Дефиниција	Мјешавина која се састоји углавном од малтитола са сорбитолом и хидрогенизованих олиго- и полисахарида. Произведен је каталитичком хидрогенизацијом сирупа глюкозе са високим садржајем малтозе или хидрогенизацијом његових појединачних компоненти, након чега сlijеди мијешање. Продајни артикал се нуди као сируп и као чврсти производ.
Анализа	Садржај од најмање 99% укупних хидрогенизованих сахарида на анхидридој бази и најмање 50% малтитола на анхидрираној бази
Опис	Без боје и мириса, бистре вискозне течности или бијеле кристалне масе
Идентификација	
А. Растворљивост	Врло растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Б. Танкослојна хроматографија	Пролази на тесту
Чистоћа	
Вода	Највише до 31% (Karl Fischer)
Редукујући шећери	Највише до 0.3% (као глюкоза)
Сулфатни пепео	Највише до 0.1%
Хлориди	Највише до 50 mg/kg
Сулфат	Највише до 100 mg/kg
Никл	Највише до 2 mg/kg
Олово	Највише до 1 mg/kg
<b>E 966 — ЛАКТИТОЛ</b>	
Синоними	Лактит, лактоситол, лактобиосит

<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	4-О-β-D-галактопираносил-D-глуцитол
Eпecs	209-566-5
Хемијска формула	C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>
Релативна молекуларна маса	344,32
Анализа	Најмање 95% на бази тежине сухе материје
Опис	Кристални прашци или безбојни раствори слатког укуса. Кристални производи се јављају у анхидрираној, монохидратној и дихидратној форми
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Врло растворљив у води
Б. Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20} = +13$ до $+16^\circ$ израчуната на анхидрираној бази (10%-тни w/v водени раствор)
<b>Чистоћа</b>	
Садржај воде	Кристални производи; највише до 10.5% (Karl Fischer метода)
Остали полиоли	Највише до 2.5% на анхидрираној бази
Редукујући шећери	Највише до 0.2% изражено као глукоза на бази тежине сухе материје
Хлориди	Највише до 100 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Сулфати	Највише до 200 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Сулфатни пелес	Највише до 0.1% изражено на бази тежине сухе материје
Никл	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>Е 967 — КСИЛИТОЛ</b>	
<b>Синоними</b>	Ксилитол
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	D-ксилитол
Eпecs	201-788-0
Е број	Е 967
Хемијска формула	C <sub>7</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub>
Релативна молекуларна маса	152,15
Анализа	Најмање 99.5% ксилитол на анхидрираној бази
Опис	Бијели, кристални прашак, готово без мириса и врло слатког укуса
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Врло растворљив у води, тешко растворљив у етанолу
Б. Интервал топљења	92 до 96 °C
Ц. рН	5 до 7 (10%-тни w/v водени раствор)
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 0.5%. Осушити 0.5g узорка у вакуму преко фосфора на 60 °C у периоду од четири сата
Сулфатни пелес	Највише до 0.1% изражено на бази тежине сухе материје
Редукујући шећери	Највише до 0.2% изражено као глукоза на бази тежине сухе материје



Остали полихидрани алкохоли	Највише до 1% изражено на бази тежине сухе материје
Никл	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине сухе материје
Хлориди	Највише до 100 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Сулфати	Највише до 200 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>E 968- ЕРИТРИТОЛ</b>	
<b>Синоними</b>	Мезо-еритритол тетрахидроксибутан ертрит
<b>Дефиниција</b>	Добија се ферментацијом угљикохидратног извора сигурним и одговарајућим озмофилним квасцима који су намијењени за прехрану, као што је <i>Monilia pollinis</i> и <i>Trichosporonoides megachilensis</i> , након чега слиједи чишћење и сушење.
Хемијски назив	1,2,3,4- бугантетрол
Eпесс	205-737-3
Хемијска формула	$C_4H_{10}O_2$
Релативна молекуларна маса	122,12
Анализа	Најмање 99% након сушења
<b>Опис</b>	Бијели, нехигроскопни, термостабилни кристали, без мириса и са слаткошћу приближно 60-80% слаткоће сахарозе
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Врло растворљив у води, мало растворљив у етанолу, нерастворљив у диетил етеру.
Б. Интервал топљења	119 до 123 °C
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 0,2 % (70 °C, 6 сати у вакуумској сушилици)
Сулфатни пепео	Највише до 0,1%
Редукујући шећери	Највише до 0,3 % изражено као D – глюкоза
Рибитол и глицерол	Највише до 0,1 %
Олово	Највише до 0,5 mg/kg
<b>E 950 — АЦЕСУЛФАМ К</b>	
<b>Синоними</b>	Ацесулфам калијева, калијева со 3,4-дихидро-6- метил-1,2,3-оксатиазин-4-он, 2,2-диоксид
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	6-метил-1,2,3-оксатиазин-4(3H)-он-2,2-диоксид калијева со
Eпесс	259-715-3
Хемијска формула	$C_4H_4KNO_4S$
Молекуларна маса	201,24
Анализа	Садржај од најмање 99% $C_4H_4KNO_4S$ на анхидрираној бази
<b>Опис</b>	Безбојни, бијели, кристални прах. Приближно 200 пута слађи од сахарозе
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Врло растворљив у води, врло слабо растворљив у етанолу
Б. Ултра виолетна апсорпција	Максимум 227 ± 2 nm за раствор од 10 mg у 1 000 ml воде



Ц. Позитивни тест за калијум	Пролази тест (тестирати резидуе добијене запаљењем 2g узорка)
Д. Тест таложења	Додати неколико капи 10% раствора натријум кобалт нитрита раствору од 0,2g узорка у 2 ml ацетатне киселине и 2 ml воде. Настаје жути талог
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 1% (105 °C, два сата)
Органска онечишћења	Пролази тест за 20 mg/kg UV активних састојака
Флорид	Највише до 3 mg/kg
Олово	Највише до 1 mg/kg
<b>Е 951 — АСПАРТАМ</b>	
<b>Синоними</b>	Аспартил фенилаланин метил естер
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	N-L- $\alpha$ -(Аспартил-L-фенилаланин-1-метил естер, 3-амино-N-( $\alpha$ -карбометокси-фенетил)-сулцинатна киселина-N-метил естер
Епесс	245-281-3
Е број	Е 951
Хемијска формула	$C_{24}H_{33}N_3O_5$
Релативна молекуларна маса	294,31
Анализа	Најмање 98% и највише до 102% $C_{24}H_{33}N_3O_5$ на анхидрираној бази
Опис	Бијели, безмирисни, кристални прах слатког укуса. Приближно 200 пута слађи од сахарозе
<b>Идентификација</b>	
Растворљивост	Слабо растворљив у води и у етанолу
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 4.5% (105 °C, четири сата)
Сулфатни пелео	Највише до 0.2% изражено на бази тежине суше материје
pH	Између 4.5 и 6.0 (раствор од 1 у 125)
Прозирност	Прозирност 1%-тног раствора у 2N хлороводоничној киселини, одређена у 1-см ћелији при 430nm са одговарајућим спектрофотометром, користећи 2N хлороводоничну киселину као референту, није мања од 0.95, еквивалент апсорпцији не већој од приближно 0.022
Специфична ротација	$(\alpha)_{D}^{20}$ : + 14.5 до + 16.5° Одређује се у раствору мравље киселине 4 у 100/15 N у року од 30 минута након припреме раствора узорка
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине суше материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине суше материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине суше материје
5-Бензил-3,6-диоксо-2-пиперазинацетатна киселина	Највише до 1.5% изражено на бази тежине суше материје
<b>Е 952 — ЦИКЛАМНА КИСЕЛИНА И ЊЕНЕ Na И Ca СОЛИ</b>	
<b>(1) ЦИКЛАМНА КИСЕЛИНА</b>	
<b>Синоними</b>	Циклохексилсулфамна киселина, цикламт
<b>Дефиниција</b>	

Хемијски назив	Циклохексансулфамна киселина, циклохексиламиносулфонска киселина
Eпeс	202-898-1
Е број	E 952
Хемијска формула	$C_6H_{11}NO_2S$
Релативна молекуларна маса	179,24
Анализа	Циклохексилсулфамна киселина садржи најмање до 98% и највише еквиваленту 102% $C_6H_{11}NO_2S$ , израчунато на анхидрираној бази
Опис	Готово безбојни, бијели кристални прах слатко-киселог укуса. Приближно 40 пута слађи од сахарозе
<b>Идентификација</b>	
А. Растворљивост	Растворљива у води и етанолу
Б. Тест таложења	Заокиселити 2%-тни раствор хлороводоничном киселином, додати 1 ml приближно моларног раствора бариј хлорида у води и филтрирати ако се формира било каква замућеност или талог. Бистром раствору додати 1 ml 10% раствора натријум нитрита. Настаје бијели талог.
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 1% (105 °C, један сат)
Селениј	Највише до 30 mg/kg изражено као селениј на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Циклохексиламин	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Дициклохексиламин	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Анилин	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>(II) НАТРИЈ ЦИКЛАМАТ</b>	
<b>Синоними</b>	Цикламат, натријева со цикламне киселине
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	Натриј циклохексансулфамат, натриј циклохексилсулфамат
Eпeс	205-348-9
Е број	E 952
Хемијска формула	$C_6H_{11}NNaO_2S$ и дихидратни облик $C_6H_{11}NNaO_2S \cdot 2H_2O$
Релативна молекуларна маса	201,22 израчунато за анхидрирани облик; 237,22 израчунато за хидрирани облик
Анализа	Најмање 98% и највише до 102% на бази сушене материје Дихидратни облик: најмање 84% на бази сушене материје
Опис	Бијели, безмирисни кристали или кристални прах. Приближно 30 пута слађи од сахарозе.
<b>Идентификација</b>	
Растворљивост	Растворљив у води, готово нерастворљив у етанолу
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 1% (105 °C, један сат) Највише до 15,2% (105 °C, два сата) за дехидратни облик
Селениј	Највише до 30 mg/kg изражено као селениј на бази тежине сухе материје

Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Ослово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине сухе материје
Циклохексилламин	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Дициклохексилламин	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Анилин	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>(III) КАЛЦИЈ ЦИКЛАМАТ</b>	
<b>Синоними</b>	Цикламат, калцијева со цикламске киселине
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	Калциј циклохексансулфамат, калциј циклохексилсулфамат
Eпес	205-349-4
Е број	E 952
Хемијска формула	$C_{12}H_{24}CaN_2O_5S_2 \cdot 2H_2O$
Релативна молекуларна маса	432.57
Анализа	Најмање 98% и највише до 101% на бази сушене материје
<b>Опис</b>	Бијели, безбојни кристали или кристални прах. Приближно 30 пута слађи од сахарозе.
<b>Идентификација</b>	
Растворљивост	Растворљив у води, тешко растворљив у етанолу
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 1% (105 °C, један сат) Највише до 8.5% (140 °C, четири сата) за дехидратни облик
Селениј	Највише до 30 mg/kg изражено као селениј на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Ослово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине сухе материје
Циклохексилламин	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Дициклохексилламин	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Анилин	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>E 954 — САХАРИН И ЊЕГОВИ Na, K И Ca СОЛИ</b>	
<i>(I) САХАРИН</i>	
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	3-окси-2,3 дихидробензо(д)исотиазол-1,1-диоксид
Eпес	201-321-0
Хемијска формула	$C_7H_5NO_3S$
Релативна молекуларна маса	183.18
Анализа	Најмање 99% и највише до 101.0% $C_7H_5NO_3S$ на анхидрираној бази
<b>Опис</b>	Бијели кристали или бијели кристални прах, без мириса или са благим, ароматским мирисом слатког укуса чак и у врло разблаженим растворима. Приближно између 300 и 500 пута слађи од сахарозе.
<b>Идентификација</b>	

Растворљивост	Мало растворљив у води, растворљив у базним растворима, тешко растворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак при сушењу	Највише до 1% (105 °С, два сата)
Интервал топљења	226 до 230 °С
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Селениј	Највише до 30 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Сулфатни пепео	Највише до 0.2% изражено на бази тежине сухе материје
Бензојева и салицилна киселина	У 10 ml раствора 1 у 20, претходно закисељене са пет кали ацетатне киселине, додај три кали приближно моларног раствора жељезо хлорида у води. Не појављује се ни талог нити љубичаста боја.
o-Толуенсулфонамид	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
p-Толуенсулфонамид	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Бензојева киселина p-сулфонамид	Највише до 25 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Лако карбонизирајуће сулстанце	Нема
(II) НАТРИЈУМ САХАРИН	
Синоними	Сахарин, натријева со сахарина
Дефиниција	
Хемијски назив	Натриј o-бензосулфимид, натријева со 2,3-дихидро-3-оксобензисосулфоназол, оксобензисосулфоназол, 1,2-бензисотиазолин-3-он-1, 1-диоксид натријева со дехидрат
Епес	204-886-1
Е број	Е 954
Хемијска формула	$C_7H_7NNaO_2S \cdot 2H_2O$
Релативна молекуларна маса	241.19
Анализа	Најмање 99% и највише до 101% $C_7H_7NNaO_2S$ на анхидрираној бази
Опис	Бијели кристали или бијели ефлуоресцентни кристални прах, без мириса или са благим, мирисом слатког укуса чак и у врло разблаженим растворима. Приближно између 300 и 500 пута слађи од сахарозе.
Идентификација	
Растворљивост	Слободно растворљив у води, тешко растворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак при сушењу	Највише до 15% (120 °С, 4 сата)
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Селениј	Највише до 30 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Бензојева и салицилна киселина	У 10 ml раствора 1 у 20, претходно закисељене са пет кали ацетатне киселине, додај три кали приближно моларног раствора жељезо хлорида у води. Не појављује се ни талог нити љубичаста боја.
o-Толуенсулфонамид	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
p-Толуенсулфонамид	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје

Бензојева киселина р-сулфонамид	Највише до 25 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Лако карбонизирајуће супстанце	Нема
<b>(III) КАЛЦИЈ САХАРИН</b>	
<b>Синоними</b>	Сахарин, калцијева со сахарина
<b>Дефиниција</b>	
<b>Хемијски назив</b>	Калциј о-бензосулфимид, калцијева со 2,3-дихидро-3-оксобензисосулфоназол, 1,2-бензисотиазолин-3-он-1,1-диоксид калцијева со хидрат (2:7)
<b>Eines</b>	229-349-9
<b>Хемијска формула</b>	$C_{14}H_9CaN_2O_6S_2 \cdot 3\frac{1}{2}H_2O$
<b>Релативна молекуларна маса</b>	467,48
<b>Анализа</b>	Најмање 95% $C_{14}H_9CaN_2O_6S_2$ на анхидрираној бази
<b>Опис</b>	Бијели кристали или бијели ефлуоресцентни кристални прах, без мириса или са благим мирисом, слатког укуса чак и у врло разблаженим растворима. Приближно између 300 и 500 пута слађи од сахарозе у разблаженим растворима.
<b>Идентификација</b>	
<b>Растворљивост</b>	Слободно растворљив у води, растворљив у етанолу
<b>Чистоћа</b>	
<b>Губитак при сушењу</b>	Највише до 13.6% (120 °C, четири сата)
<b>Арсен</b>	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>Селениј</b>	Највише до 30 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>Олова</b>	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>Бензојева и салицилна киселина</b>	У 10 ml раствора 1 у 20, претходно закисељене са пет капи ацетатне киселине, додај три капи приближно моларног раствора жељезо хлорида у води. Не појављује се ни талог ни тљубичаста боја.
<b>о-Толуенсулфонамид</b>	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>р-Толуенсулфонамид</b>	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
<b>Бензојева киселина р-сулфонамид</b>	Највише до 25 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Лако карбонизирајуће супстанце	Нема
<b>(IV) КАЛИЈ САХАРИН</b>	
<b>Синоними</b>	Сахарин, калијева со сахарина
<b>Дефиниција</b>	
<b>Хемијски назив</b>	Калиј о-бензосулфимид, калијева со 2,3-дихидро-3-оксобензисосулфоназола, калијева со 1,2-бензисотиазолин-3-он-1,1-диоксида монохидрата
<b>Eines</b>	
<b>Хемијска формула</b>	$C_7H_4KNO_3S \cdot H_2O$
<b>Релативна молекуларна маса</b>	239,77
<b>Анализа</b>	Најмање 99% и највише до 101% $C_7H_4KNO_3S$ на анхидрираној бази
<b>Опис</b>	Бијели кристали или бијели кристални прах, без мириса или са благим мирисом, интензивно слатког укуса чак и у врло разблаженим растворима. Приближно између 300 и 500 пута слађи од сахарозе.

<b>Идентификација</b>	
Растворљивост	Слободно растворљив у води, тешко растворљив у етанолу
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 8% (120 °C, четири сата)
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Селениј	Највише до 30 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Слово	Највише до 1 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Бензојева и салицилна киселина	У 10 ml раствора 1 у 20, претходно закисељене са пет капи ацетатне киселине, додај три капи приближно моларног раствора жељезо хлорида у води. Не појављује се ни талог ни тљубичаста боја.
o-Толуенсулфонамид	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
p-Толуенсулфонамид	Највише до 10 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Бензојева киселина p-сулфонамид	Највише до 25 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Лако карбонизирајуће супстанце	Нема
<b>E 955 — СУКРАЛОЗА</b>	
<b>Синоними</b>	4,1',6'-трихлорогалактосахараза
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	1,6-Дихлоро-1,6-дидеокси-β-D-фруктофураносил-4-хлоро-4-деокси-β-D-галактопираносид
Eпeс	259-952-2
Хемијска формула	C <sub>12</sub> H <sub>19</sub> Cl <sub>3</sub> O <sub>6</sub>
Молекуларна маса	397.64
Анализа	Садржај најмање до 98% и највише до 102% C <sub>12</sub> H <sub>19</sub> Cl <sub>3</sub> O <sub>6</sub> израчунато на анхидрираној бази.
<b>Опис</b>	Бијели или прљаво бијели, готово безмирисни кристални прах.
<b>Идентификација</b>	
A. Растворљивост	Слободно растворљива у води, метанолу и етанолу. Мало растворљива у етил ацетату.
B. Инфра црвена апсорпција	Инфра црвени спектар калијум бромидне дисперзије узорка показује релативне максиме при таласним бројевима сличним као за референтни спектар добијен користећи сахаралозу као референтни стандард.
Ц. Танкослојна хроматографија	Основна тачка испитног раствора има исту Rf вриједност као и основна тачка стандардног раствора А који се помиње у тесту за остале хлоринизирани дисахариде. Овај стандардни раствор добијен је растварањем 1.0 g референтног стандарда сахаралозе у 10 ml метанола.
D. Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20} = +84,0^{\circ}$ до $+87,5^{\circ}$ израчунато на анхидрираној бази (10%-тни w/v раствор)
<b>Чистоћа</b>	
Вода	Највише до 2.0% (Karl Fischer метода)
Сульфатни пепео	Највише до 0.7%
Слово	Највише до 1 mg/kg
Остали хлоринирани дисахариди	Највише до 0.6%
Хлоринирани моносахариди	Највише до 0.1%



Трифенилфосфин оксид	Највише до 150 mg/kg
Метанол	Највише до 0.1%
<b>E 957 — ТАУМАТИН</b>	
<b>Синоними</b>	
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	Тауматин се добија воденом екстракцијом (pH 2.5 до 4) арила плода воћа природне врсте <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) и састоји се углавном од протеина тауматин I и тауматин II заједно са мањим количинама биљних састојака који долазе од изворног материјала.
Eпес	258-822-2
E број	E 957
Хемијска формула	Полипептид од 207 аминокиселина
Релативна молекуларна маса	Тауматин I: 22 209 Тауматин II: 22 293
Анализа	Најмање 16% нитрогена на бази сушене материје, еквивалентно са највише до 94% протеина (N × 5.8)
Опис	Безмирисни прах крем боје, интензивно слатког укуса. Приближно 2 000 до 3000 пута слађи од сахарозе
<b>Идентификација</b>	
Растворљивост	Врло растворљив у води, нерастворљив у ацетону
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 9% (105 °C до константне тежине)
Угљикохидрати	Највише до 3% изражено на бази тежине сухе материје
Сулфатни пепео	Највише до 2% изражено на бази тежине сухе материје
Алуминијум	Највише до 100 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Микробиолошки критеријуми	Укупни аеробни микробски збир: Максимално 1 000/g. <i>E. Coli</i> : нема у 1 g
<b>E 959 — НЕОХЕСПЕРИДИН ДИХИДРОКАЛЦОН</b>	
<b>Синоними</b>	Неохесперидин дихидрокалцон, NHDC, хесперетин дихидрокалцон-4'-β-неохесперидосид, неохесперидин DC
<b>Дефиниција</b>	
Хемијски назив	2-O-α-L-рамнопираносил-4'-β-D-глукопираносил хесперетин дихидрокалцон; добијен каталитичком хидрогенизацијом неохесперидина
Eпес	243-978-6
E број	E 959
Хемијска формула	C <sub>28</sub> H <sub>36</sub> O <sub>15</sub>
Релативна молекуларна маса	612.6
Анализа	Садржај најмање 96% на бази сушене материје
Опис	Прљаво бијели, безмирисни, кристални прах са карактеристичним, интензивним слатким укусом. Приближно између 1 000 и 1 800 пута слађи од сахарозе.
<b>Идентификација</b>	

A. Растворљивост	Слободно растворљива у врућој води, врло мало растворљива у хладној води, практично нерастворљива у етеру и бензену
Б. Максимална ултраљубичаста апсорпција	282 до 283 nm за раствор 2 mg у 100 ml метанола
Ц. <i>Neu</i> тест	Растворити око 10 mg неоексперидина DC у 1 ml метанола, додати 1 ml 1%-тог метанолног раствора 2-аминоетил дифенил бората. Настаје јарко жута боја.
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 11% (105 °C, три сата)
Сулфатни пепео	Највише до 0,2% изражено на бази тежине сухе материје
Арсен	Највише до 3 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Олово	Највише до 2 mg/kg изражено на бази тежине сухе материје
Тешки метали	Највише до 10 mg/kg изражено као Pb на бази тежине сухе материје
<b>E 962 — СО АСПАРТАМ-АЦЕСУЛФАМА</b>	
Синоними	Аспартам-ацесулфам Со аспартам-ацесулфама
Дефиниција	Со се приправља загријавањем приближно 2:1 односа (w/w) аспартама и ацесулфама К у раствору при киселој рН и допуштајући да наступи кристализација. Калијум и влажност се елиминирају. Производ је стабилнији од самог аспартама.
Хемијски назив	β-метил-1,2,3-оксазазин-4(3H)-он-2,2-диоксидна со L-фенилаланил-2-метил-L-α-аспартатне киселине
Хемијска формула	C <sub>17</sub> H <sub>23</sub> O <sub>5</sub> N <sub>3</sub> S
Молекуларна маса	457,46
Анализа	63,0% до 66,0% аспартама (суха база) и 34,0% до 37,0% ацесулфама (кисела форма на сухој бази)
Опис	Бијели, безмирисни, кристални прах.
Идентификација	
A. Растворљивост	Слабо растворљива у води; мало растворљива у етанолу.
Б. Прозирност	Прозирност 1%-ног раствора у води одређивана у ћелији величине 1 cm на 430nm одговарајућим спектрофотометром користећи воду као референцу, није мања од 0,95, еквивалентна апсорпцији не већој од приближно 0,022.
Ц. Специфична ротација	$[\alpha]_D^{25} = +14,5^{\circ}$ до $+16,5^{\circ}$ Одређује се при концентрацији од 6,2g у 100ml мравље киселине (15N) у року од 30 мин од припреме раствора. Израчуната специфична ротација се дијели са 0,646 како би се извршила корекција за садржај аспартама у соли аспартам-ацесулфама.
<b>Чистоћа</b>	
Губитак при сушењу	Највише до 0,5% (105 °C, 4 h)
β-Бензил-3,β-диоксо-2-пиперазинацетатна киселина	Највише до 0,5%
Олово	Највише до 1 mg/kg