
Na temelju 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. 38/02, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 21. sjednici, održanoj 3. prosinca 2020. godine, donijelo je

**PRAVILNIK
O IZMJENAMA PRAVILNIKA O PREHRAMBENIM
ADITIVIMA**

Članak 1.

U Pravilniku o prehrambenim aditivima ("Službeni glasnik BiH", broj 33/18) članak 27. mijenja se i glasi:

"Ovim pravilnikom preuzimaju se odredbe definirane Uredbom Komisije (EZ) 1333/2008 o prehrambenim aditivima zaključno sa Uredbom Komisije (EU) 2020/771 od 11. lipnja 2020. o izmjeni priloga II i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i vijeća i Priloga Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 u pogledu upotrebe prehrambenog aditiva Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b) i odredbe definirane Uredbom Komisije (EZ) broj 231/2012 zaključno sa Uredbom Komisije (EU) 2020/763 od 9. lipnja 2020. o utvrđivanju specifikacije za prehrambene aditive navedene u prilozima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta u pogledu specifikacije za trikalcijev fosfat (E 341 (iii.))."

Članak 2.

Aneks I. zamjenjuje se Aneksom I. ovog pravilnika.

Članak 3.

Aneks II. zamjenjuje se Aneksom II. ovog pravilnika.

Članak 4.

Aneks III. zamjenjuje se Aneksom III. ovog pravilnika.

Članak 5.

Aneks IV. zamjenjuje se Aneksom IV. ovog pravilnika.

Članak 6.

Aneks V. Zamjenjuje se Aneksom V. ovog pravilnika.

Članak 7.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 301/20
3. prosinca 2020. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. Zoran Tegeltija, v. r.

ANEKS I**FUNKCIONALNI RAZREDI PREHRAMBENIH ADITIVA U NAMIRNICAMA I PREHRAMBENIH ADITIVA U PREHRAMBENIM ADITIVIMA I PREHRAMBENIM ENZIMIMA**

1. "sladila" su tvari koje se koriste za davanje slatkog okusa hrani ili u stolnim sladilima;
2. "bojila" su tvari koje daju ili obnavljaju boju u hrani, a obuhvaćaju osim sintetiziranih bojila i prirodne sastojke hrane i prirodne izvore koji se obično ne uzimaju kao hrana i koji se obično ne koriste kao tipični sastojci hrane. Pripravci dobiveni iz hrane i drugih sirovina iz prirodnih izvora dobivaju se fizičkom i/ili kemijskom ekstrakcijom sa selektivnim izlučivanjem pigmenta za bojanje koji je dominantan u odnosu na sastojke hrane ili aromatske sastojke;
3. "konzervansi" su tvari koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanih mikroorganizmima i/ili koji štite od razvoja patogenih mikroorganizama;
4. "antioksidansi" su tvari koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanih oksidacijom, kao što je užeglost masti i promjene boje;
5. "nosaci" su tvari koje se koriste za otapanje, razrjeđivanje, raspršivanje ili druge fizičke promjene aditiva ili aroma, prehrambenih enzima, hranjivih tvari i/ili drugih tvari koje se dodaju hrani u prehrambene i fiziološke svrhe, bez mijenjanja njezine funkcije, nemaju tehnološko djelovanje, a služe kako bi se olakšalo postupanje, primjenu ili uporaba istih;
6. "kiseline" su tvari koje povećavaju kiselost hrane i/ili mu daju kiseli okus;
7. "regulatori kiselosti" su tvari koje mijenjaju ili kontroliraju kiselost ili lužnatost hrane;
8. "tvari za sprječavanje zgrušnjavanja" su tvari koje dodatkom praškastim smjesama ili hrani sprječavaju stvaranje većih nakupina ili gruda te održavaju sirkost;
9. "tvari protiv pjenjenja" su tvari koje sprječavaju ili smanjuju pjenjenje;
10. "tvari za povećanje volumena" su tvari koje povećavaju volumen hrane bez značajnog doprinosa povećanju energetske vrijednosti;
11. "emulgatori" su tvari koje omogućavaju formiranje i održavanje homogene smjese dvaju ili više faza koje se inače ne mogu miješati kao što su ulje i voda u hrani;
12. "emulgatorske soli" su tvari koje transformiraju bjelančevine sadržane u siru u dispergiranu formu i time doprinose homogenoj razdiobi masti i drugih sastojaka;
13. "učvršćivači" su tvari koje čine ili održavaju tkivo voća ili povrća čvrstim ili hrskavim ili sudjeluju u interakciji s tvarima za želiranje kako bi tvorile ili učvrstile gel;
14. "pojačivači arome" su tvari koje pojačavaju postojeći okus i/ili miris hrane;
15. "sredstva za pjenjenje" su tvari koje omogućavaju homogeno raspršivanje plinovite faze u tekućoj ili krutoj hrani;
16. "sredstva za želiranje" su tvari koje hrani daju teksturu stvaranjem gela;
17. "sredstva za glaziranje" (uključujući maziva) su tvari koje, kada se nanesu na vanjsku površinu hrane, daju sjajan izgled ili tvore zaštitnu oblogu;
18. "sredstva za zadržavanje vlage" su tvari koje sprečavaju isušivanje hrane bez obzira na atmosferski utjecaj ili poboljšaju rastopivost praškastih tvari u vodenom mediju;

19. "modificirani škrobovi" su tvari dobivene putem jednog ili više kemijskih postupaka jestivih škrobova fizikalnim ili enzimatskim postupcima, a mogu biti obrađeni ili izbijeljeni kiselinom ili lužinom;
20. "plinovi za pakiranje" su plinovi drukčiji od zraka koji su uvede u spremnike prije, tijekom ili nakon stavljanja hrane u spomenuti spremnik;
21. "potisni plinovi" su plinovi drukčiji od zraka koji potiskuju hrano iz spremnika;
22. "tvari za rahljenje" su tvari ili mješavine tvari koje oslobađaju plin i time povećavaju obujam tjestova ili tekućeg tjesteta;
23. "sekvestranti" su tvari koje tvore kemijske komplekse s metalnim ionima;
24. "stabilizatori" su tvari koje omogućuju održavanje fizikalno-kemijskog stanja prehrabenog proizvoda; stabilizatori obuhvaćaju tvari koje omogućuju održavanje homogene raspršenosti dviju ili više tvari koje se u prehrabenom proizvodu međusobno ne miješaju, tvari koje stabiliziraju, zadržavaju ili pojačavaju boju prehrabenog proizvoda i tvari koje povećavaju sposobnost vezivanja hrane, uključujući stvaranje unakrsnih veza između bjelančevina koje omogućuju vezivanje komada hrane u ponovo pripravljenoj hrani;";
25. "zgušnjivači" su tvari koje povećavaju viskozitet hrane;
26. "sredstva za obradu brašna" su tvari drukčije od emulgatora koje se dodaju brašnu ili tjestu za poboljšanje njegovih svojstava pri pečenju.
27. "pojačivači kontrasta" su tvari koje nanesene na vanjsku površinu voća ili povrća nakon depigmentacije određenih dijelova (npr. laserskim postupkom) pomažu razlikovati te dijelove od preostale površine bojanjem koje je posljedica interakcije s određenim sastavnim dijelovima epiderme.

POPIS ADITIVA KOJI SU ODOBRENI ZA UPORABU U HRANI I UVJETI UPORABE**DIO A**

1. **Uvod**
Ovaj popis uključuje:
 - specifični naziv aditiva i njegov E broj sukladno Aneksu V ovoga Pravilnika,
 - hrani kojoj se aditiv može dodati,
 - uvjete u kojima se aditiv može upotrebljavati,
 - ograničenja za izravnu prodaju aditiva krajnjem potrošaču.
2. **Opće odredbe o aditivima iz Liste i uvjeti uporabe**
 - 2.1. Samo se tvari s Liste iz Dijela B mogu koristiti kao aditivi u hrani koji su navedeni u Aneksu V ovoga Pravilnika.
 - 2.2. Aditivi se mogu koristiti samo u hrani i samo pod uvjetima iz Dijela E ovoga Aneksa.
 - 2.3. U Dijelu E ovoga Aneksa hrana je navedena na temelju kategorija hrane navedenih u Dijelu D ovoga Aneksa, dok su aditivi razvrstani po skupinama i definirani u Dijelu C ovoga Aneksa.
 - 2.4. Mogu se koristiti samo aluminijski lakovi pripremljeni od bojila navedenih u tablici 3. ovog dijela, i to samo u onim kategorijama hrane za koje su u dijelu E izričito navedene odredbe o najvećim dopuštenim količinama aluminija iz lakova.
 - 2.5. Bojila E 123, E 127, E 160b(i), E 160b(ii), E 161 g, E 173 i E 180 te njihove mješavine ne smiju se prodavati izravno potrošačima."

- 2.6. Tvari navedene pod E brojevima E 407, E 407a i E 440 mogu se standardizirati sa šećerom kao nosačem pod uvjetom da se to navede pored E broja ili specifičnog naziva
- 2.7. Kada su označeni natpisom "za uporabu u hrani", nitriti se mogu prodavati samo u smjesi sa solju ili zamjenama za sol.
- 2.8. Načelo prijenosa ("carry over") utvrđeno u članku 18. stavku (1) točki a) ovog Pravilnika ne primjenjuje se na hranu iz tablice 1. u pogledu opće prisutnosti aditiva, te na hranu iz tablice 2. u pogledu prisutnosti bojila.

Tablica 1. Hrana u kojoj prisutnost aditiva nije dopuštena na temelju načela prijenosa (carry over) iz članka 18. stavka (1) točke a) ovog Pravilnika

1.	Neprerađena hrana, kako je definirana u članku 3. ovog Pravilnika, isključujući mesne pripravke u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
2.	Med u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
3.	Neemulgirana ulja i masti životinjskog ili biljnog podrijetla
4.	Maslac
5.	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano (uključujući UHT) mlijeko i nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)
6.	Nearomatizirani fermentirani mljeveni proizvodi, koji nisu toplinski obrađeni nakon fermentacije
7.	Nearomatizirana mlačenica (osim sterilizirane mlačenice)
8.	Prirodna mineralna voda, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, te izvorska voda i sve ostale vode u bocama ili pakiranjima
9.	Kava (osim aromatizirane instant kave) i ekstrakti kave
10.	Nearomatizirani čaj
11.	Šećeri, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
12.	Suha tjestenina, osim tjestenine bez glutena i/ili tjestenine namijenjene hipoproteinskoj prehrani, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.	Hrana za dojenčad i malu djecu u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, uključujući hranu za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast.

Tablica 2. Hrana u kojoj prisutnost prehrabrenog bojila nije dopuštena na temelju načela prijenosa (carry over) iz članka 18. stavka (1) točke a) ovog Pravilnika

1.	Neprerađena hrana, kako je utvrđeno u članku 3. ovog Pravilnika
2.	Sve vode u bocama ili pakiranjima
3.	Mlijeko, punomasno, djelomično obrano i obrano mlijeko, pasterizirano ili sterilizirano (uključujući sterilizaciju UHT) (nearomatizirano)
4.	Čokoladno mlijeko
5.	Fermentirano mlijeko (nearomatizirano)
6.	Konzervirano mlijeko, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast (nearomatizirano)
7.	Mlačenica (nearomatizirana)
8.	Vrhne i vrhnje u prahu (nearomatizirano)
9.	Ulja i masti životinjskog ili biljnog podrijetla
10.	Zreli i svježi sir (nearomatizirani)
11.	Maslac od ovčjeg i kozjeg mlijeka
12.	Jaja i proizvodi od jaja, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.	Brašno i drugi mlinarski proizvodi i škrobovi
14.	Kruh i slični pekarski proizvodi
15.	Tjestenina i njoki
16.	Šećer, uključujući mono- i disaharide
17.	Koncentrat rajčice, pasirana, i rajčica u konzervama, staklenoj i ostaloj ambalaži
18.	Umaci na bazi rajčice
19.	Voćni sok i voćni nektar, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, te sokovi od povrća i nektari od povrća
20.	Voće, povrće (uključujući krumpire) i glijive – konzervirano, u staklenkama ili sušeno; prerađeno voće, povrće (uključujući krumpire) i glijive
21.	Ekstra džem, ekstra žele i pire od kestena, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast; <i>crème de pruneaux</i>

22.	Riba, mekušci i rakovi, meso, perad i divljač, te njihovi pripravci, osim gotovih jela koja sadrže ove sastojke
23.	Proizvodi od kakaa i sastojci čokolade u čokoladnim proizvodima, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
24.	Pržena kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda
25.	Sol, zamjene za sol, začini i mješavine začina
26.	Vino i drugi proizvodi kako je definirano posebnim propisima koji reguliraju oblast kakvoće vina
27.	Rakije, jaka alkoholna pića (s nazivom voća) dobivena maceracijom i destilacijom i <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra</i> u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
28.	<i>Sangria, Clarea i Zurra</i>
29.	Vinski ocat
30.	Hrana za dojenčad i malu djecu, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, uključujući hranu za posebne medicinske namjene za dojenčad i malu djecu
31.	Med, u skladu s posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
32.	Slad i proizvodi od slada

Tablica 3: Bojila koja se mogu upotrebljavati u obliku lakova

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Kvinolin žuta
E 110	Sunset žuta FCF, Narančasto žuta S
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Briljant plava FCF
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina
E 142	Zelenina S
E 151	Briljant crna PN
E 155	Smeda HT
E 163	Antocijanini
E 180	Litolrubin BK

DIO B POPIS SVIH ADITIVA

1. Bojila	Naziv
E broj	
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Kvinolin žuta
E 110	Sunset žuta FCF, Narančasto žuta S
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Briljant plava FCF
E 140	Klorofili i klorofilini
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina
E 142	Zelenina S
E 150a	Obični karamel ¹
E 150b	Alkalno sulfitni karamel
E 150c	Amonijačni karamel
E 150d	Sulfitno amonijačni karamel
E 151	Briljant crna PN
E 153	Biljni ugljen
E 155	Smeda HT
E 160a	Karotenii
"E	Annatto bixin

E broj	Naziv
160b(i)	
E 160b(ii)	Annatto norbixin"
E 160c	Ekstrakt paprike, kapsantin, kapsorubin
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Kantaksantin *
E 162	Cikla crvena, betanin
E 163	Antocijanini
E 170	Kalcijev karbonat
E 171	Titanov dioksid
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi
E 173	Aluminij
E 174	Srebro
E 175	Zlato
E 180	Litolrubin BK

¹ Izraz karamel odnosi se na proizvode više ili manje intenzivne smeđe boje koji su namijenjeni kao bojila. Ne odnosi se na šećerni aromatski proizvod dobiven zagrijavanjem šećera, koji se koristi kao aroma u hrani (npr. u konditorskim proizvodima, pecivima, alkoholnim pićima).

* Kantaksantin nije odobren u kategorijama hrane iz Dijelova D i E. Tvar se nalazi na popisu B1 budući da se koristi u medicinskim proizvodima.

2.	Sladila	Naziv
E 420	Sorbitoli	
E 421	Manitol	
E 950	Acesulfam K	
E 951	Aspartam	
E 952	Ciklamati	
E 953	Izomalt	
E 954	Saharini	
E 955	Sukraloza	
E 957	Taumatin	
E 959	Neohesperidin DC	
E 960	Steviol glikozidi	
E 961	Neotam	
E 962	Sol aspartam-acesulfama	
E 964	Sirup poliglicitola	
E 965	Maltitol	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksilitol	
E 968	Eritritol	
E 969	Advantam	

3.	Aditivi, osim boja i sladila	Naziv
E 170	Kalcijev karbonat	
E 172	Željezni oksidi i hidroksidi	
E 200	Sorbinska kiselina	
E 202	Kalijev sorbat	
E 210	Benzojeva kiselina ¹	
E 211	Natrijev benzoat ¹	
E 212	Kalijev benzoat ¹	
E 213	Kalcijev benzoat ¹	
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat	
E 215	Natrijev etil-p-hidroksibenzoat	
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat	
E 219	Natrijev metil-p-hidroksibenzoat	
E 220	Sumporni dioksid	
E 221	Natrijev sulfit	
E 222	Natrijev hidrogen sulfit	
E 223	Natrijev metabisulfit	
E 224	Kalijev metabisulfit	
E 226	Kalcijev sulfit	
E 227	Kalcijev hidrogen sulfit	
E 228	Kalijev hidrogen sulfit	
E 234	Nizin	
E 235	Natamicin	
E 239	Heksametilen tetramin	
E 242	Dimetil dikarbonat	
E 243	Etil lauroil arginat	
E 249	Kalijev nitrit	

E broj	Naziv
E 250	Natrijev nitrit
E 251	Natrijev nitrat
E 252	Kalijev nitrat
E 260	Octena kiselina
E 261	Kalijevi acetati ⁽²⁾
E 262	Natrijevi acetati
E 263	Kalcijev acetat
E 270	Mlijeca kiselina
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrijev propionat
E 282	Kalcijev propionat
E 283	Kalijev propionat
E 284	Borna kiselina
E 285	Natrijev tetraborat (boraks)
E 290	Ugljični dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 297	Fumarska kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrijev askorbat
E 302	Kalcijev askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Propil galat
E 315	Izoaskorbinska kiselina
E 316	Natrijev izoaskorbat
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)
E 322	Lecitini
E 325	Natrijev laktat
E 326	Kalijev laktat
E 327	Kalcijev laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrijevi citrati
E 332	Kalijevi citrati
E 333	Kalcijevi citrati
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)
E 335	Natrijevi tartarati
E 336	Kalijevi tartarati
E 337	Natrij kalijev tartarati
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrijevi fosfati
E 340	Kalijevi fosfati
E 341	Kalcijevi fosfati
E 343	Magnezijevi fosfati
E 350	Natrijevi malati
E 351	Kalijev malat
E 352	Kalcijevi malati
E 353	Metavinska kiselina
E 354	Kalcijev tartarat
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrijev adipat
E 357	Kalijev adipat
E 363	Jantarna kiselina
E 380	Triamonijev citrat
E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)
E 392	Ekstrakti ružmarina
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijev alginat
E 402	Kalijev alginat
E 403	Amonijev alginat
E 404	Kalcijev alginat
E 405	Propan-1,2-diol alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Preradena morska alga euchema
E 410	Brašno sjemenke rogača, Karuba guma
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika (akacija guma)
E 415	Ksantan guma

E broj	Naziv
E 416	Karaja guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
E 425	Konjak
E 426	Hemiceluloza iz soje
E 427	Kasija guma
E 431	Polioksiptilen (40) stearat
E 432	Polioksiptilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksiptilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksiptilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksiptilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksiptilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 440	Pektini
E 442	Amonijevi fosfatidi
E 444	Saharoza acetat izobutirat
E 445	Glicerolni esteri smole drveta
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
E 456	Kalijev poliaspartat
E 459	Beta-ciklodekstrin
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 463a	Nisko supstituirana hidroksipropil celuloza (L-HPC)
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celozna guma
E 468	Umrežena natrijeva karboksi metil celuloza, umrežena celozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza, enzimatski hidrolizirana celozna guma
E 470a	Natrijeve, kalijeve i kalijeve soli masnih kiselina
E 470b	Magnezijeve soli masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Esteri octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472b	Esteri mlječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina
E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina
E 472f	Mješavina estera octene i vinske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 474	Saharogliceridi
E 475	Poliglycerolni esteri masnih kiselina
E 476	Poliglycerol poliricinoleat
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina
E 479b	Termooksidirano sojino ulje s mono i diglyceridima masnih kiselina
E 481	Natrijev stearoil-2-laktat
E 482	Kalijev stearoil-2-laktat
E 483	Stearil tartarat
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom
E 500	Natrijevi karbonati
E 501	Kalijevi karbonati
E 503	Amonijevi karbonati
E 504	Magnezijevi karbonati
E 507	Kloridna kiselina
E 508	Kalijev klorid
E 509	Kalijev klorid
E 511	Magnezijev klorid
E 512	Kositrov(II) klorid
E 513	Sumporna kiselina
E 514	Natrijevi sulfati
E 515	Kalijevi sulfati
E 516	Kalijev sulfat

E broj	Naziv
E 517	Amonijevi sulfati
E 520	Aluminijev sulfat
E 521	Aluminij natrijev sulfat
E 522	Aluminij kalijev sulfat
E 523	Aluminij amonijev sulfat
E 524	Natrijev hidroksid
E 525	Kalijev hidroksid
E 526	Kalcijev hidroksid
E 527	Amonijev hidroksid
E 528	Magnezijev hidroksid
E 529	Kalcijev oksid
E 530	Magnezijev oksid
E 534	Željezov tartarat
E 535	Natrijev ferocijanid
E 536	Kalijev ferocijanid
E 538	Kalcijev ferocijanid
E 541	Natrij aluminijev fosfat, kiseli
E 551	Silicijev dioksid
E 552	Kalcijev silikat
E 553a	Magnezijev silikat
E 553b	Talk
E 554	Natrij aluminijev silikat
E 555	Kalij aluminijev silikat
E 556	Kalcij aluminijev silikat
E 558	Bentonit
E 559	Aluminijev silikat (Kaolin)
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijev glukonat
E 577	Kalijev glukonat
E 578	Kalcijev glukonat
E 579	Željezov glukonat
E 585	Željezov laktat
E 586	4-heksilrezorcinol
E 620	Glutaminska kiselina
E 621	Mononatrijev glutaminat
E 622	Monokalijev glutaminat
E 623	Kalcijev duglutaminat
E 624	Monoamonijev glutaminat
E 625	Magnezijev duglutaminat
E 626	Guanilna kiselina
E 627	Dinatrijev guanilat
E 628	Dikalijev guanilat
E 629	Kalcijev guanilat
E 630	Inozinska kiselina
E 631	Dinatrijev inozinat
E 632	Dikalijev inozinat
E 633	Kalcijev inozinat
E 634	Kalcijevi 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrijevi 5'-ribonukleotidi
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol
E 641	L-leucin
E 650	Cinkov acetat
E 900	Dimetil polisilosan
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti
E 902	Kandelila vosak
E 903	Karnauba vosak
E 904	Selak
E 905	Mikrokristalni vosak
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen
E 914	Oksidirani polietilenски vosak
E 920	L-cistein
E 927b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Helij
E 941	Dušik
E 942	Dušikov oksid
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Kisik
E 949	Vodič
E 999	Quillaia ekstrakt
E 1103	Invertaza

E broj	Naziv
E 1105	Lisozim (Lizozim)
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Polivinilpirolidon
E 1202	Polivinilpolipirolidon
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)
E 1204	Pululan
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata
E 1207	Anionski kopolimer metakrilata
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 1404	Oksidirani škrob
E 1410	Monoškrobeni fosfat
E 1412	Diškrobeni fosfat
E 1413	Fosfatizirani diškrobeni fosfat
E 1414	Acetilirani diškrobeni fosfat
E 1420	Acetilirani škrob
E 1422	Acetilirani diškrobeni adipat
E 1440	Hidroksi propil škrob
E 1442	Hidroksi propil diškrobeni fosfat
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škroba
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob
E 1452	Aluminijev oktenil jantarat škroba
E 1505	Trietil citrat
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)
E 1519	Benzil alkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)
E 1521	Polietilen glikol

(¹) Benzojeva kiselina može biti prisutna u određenim fermentiranim proizvodima, koji nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodačkom praksom.

(²) Razdoblje primjene: od 6. veljače 2013. godine

DIO C

DEFINICIJE SKUPINA ADITIVA

1. Skupina I

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 170	Kalcijev karbonat	quantum satis
E 260	Octena kiselina	quantum satis
E 261	Kalijevi acetat(¹)	quantum satis
E 262	Natrijevi acetati	quantum satis
E 263	Kalcijev acetat	quantum satis
E 270	Mlijeca kiselina	quantum satis
E 290	Ugljični dioksid	quantum satis
E 296	Jabučna kiselina	quantum satis
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis
E 301	Natrijev askorbat	quantum satis
E 302	Kalcijev askorbat	quantum satis
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	quantum satis
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	quantum satis
E 307	Alfa-tokoferol	quantum satis
E 308	Gama-tokoferol	quantum satis
E 309	Delta-tokoferol	quantum satis
E 322	Lecitini	quantum satis
E 325	Natrijev laktat	quantum satis
E 326	Kalijev laktat	quantum satis
E 327	Kalcijev laktat	quantum satis
E 330	Limunska kiselina	quantum satis
E 331	Natrijevi citrati	quantum satis
E 332	Kalijevi citrati	quantum satis
E 333	Kalcijevi citrati	quantum satis
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis
E 335	Natrijevi tartarati	quantum satis
E 336	Kalijevi tartarati	quantum satis
E 337	Natrij kalijev tartarat	quantum satis
E 350	Natrijevi malati	quantum satis
E 351	Kalijev malat	quantum satis
E 352	Kalcijevi malati	quantum satis
E 354	Kalcijev tartarat	quantum satis
E 380	Triamonijski citrat	quantum satis
E 400	Alginska kiselina	quantum satis(¹)
E 401	Natrijev alginat	quantum satis(¹)

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 402	Kalijev alginat	quantum satis(¹)
E 403	Amonijev alginat	quantum satis(¹)
E 404	Kalcijev alginat	quantum satis(¹)
E 406	Agar	quantum satis(¹)
E 407	Karagenan	quantum satis(¹)
E 407a	Preradena morska alga euchema	quantum satis(¹)
E 410	Brašno sjemenke rogača	quantum satis(¹) (²)
E 412	Guar guma	quantum satis(¹) (²)
E 413	Tragakant	quantum satis(¹)
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis(¹)
E 415	Ksantan guma	quantum satis(¹) (²)
E 417	Tara guma	quantum satis(¹) (²)
E 418	Gelan guma	quantum satis(¹)
E 422	Glicerol	quantum satis
E 425	Konjak (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji (¹) (²) (³)
E 426	Hemiceluloza iz soje	quantum satis"
E 440	Pektini	quantum satis(¹)
E 460	Celuloza	quantum satis
E 461	Metil celuloza	quantum satis
E 462	Etil celuloza	quantum satis
E 463	Hidroksipropil celuloza	quantum satis
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	quantum satis
E 465	Etil metil celuloza	quantum satis
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	quantum satis
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza	quantum satis
E 470a	Natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina	quantum satis
E 470b	Magnezijeve soli masnih kiselina	quantum satis
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
E 472a	Esteri octene kiseline mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
E 472b	Esteri mlječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472f	Smjesa estera octene i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 500	Natrijevi karbonati	quantum satis
E 501	Kalijevi karbonati	quantum satis
E 503	Amonijevi karbonati	quantum satis
E 504	Magnezijevi karbonati	quantum satis
E 507	Kloridna kiselina	quantum satis
E 508	Kalijev klorid	quantum satis
E 509	Kalcijev klorid	quantum satis
E 511	Magnezijev klorid	quantum satis
E 513	Sumporna kiselina	quantum satis
E 514	Natrijevi sulfati	quantum satis
E 515	Kalijevi sulfati	quantum satis
E 516	Kalcijev sulfat	quantum satis
E 524	Natrijev hidroksid	quantum satis
E 525	Kalijev hidroksid	quantum satis
E 526	Kalcijev hidroksid	quantum satis
E 527	Amonijev hidroksid	quantum satis
E 528	Magnezijev hidroksid	quantum satis
E 529	Kalcijev oksid	quantum satis
E 530	Magnezijev oksid	quantum satis
E 570	Masne kiseline	quantum satis
E 574	Glukonska kiselina	quantum satis
E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis
E 576	Natrijev glukonat	quantum satis
E 577	Kalijev glukonat	quantum satis
E 578	Kalcijev glukonat	quantum satis

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cistein	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Helij	<i>quantum satis</i>
E 941	Dušik	<i>quantum satis</i>
E 942	Dušikov oksid	<i>quantum satis</i>
E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>
E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>
E 1103	Invertaza	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>
E 1404	Oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>
E 1410	Monoškroben fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1412	Diškroben fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1413	Fosfatizirani diškroben fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1414	Acetilirani diškroben fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1420	Acetilirani škrob	<i>quantum satis</i>
E 1422	Acetilirani diškroben adipat	<i>quantum satis</i>
E 1440	Hidroksi propil škrob	<i>quantum satis</i>
E 1442	Hidroksi propil diškroben fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škroba	<i>quantum satis</i>
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>
E 620	Glutaminska kiselina	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao glutaminska kiselina
E 621	Mononatrijev glutaminat	
E 622	Monokalijev glutaminat	
E 623	Kalcijev diglutaminat	
E 624	Monoamonijski glutaminat	
E 625	Magnezijev diglutaminat	
E 626	Guanilna kiselina	
E 627	Dinatrijev guanilat	
E 628	Dikalijev guanilat	
E 629	Kalcijev guanilat	
E 630	Inozinska kiselina	
E 631	Dinatrijev inozinat	
E 632	Dikalijev inozinat	
E 633	Kalcijev inozinat	
E 634	Kalcijevi 5'-ribonukleotidi	
E 635	Dinatrijevi 5'-ribonukleotidi	
E 420	Sorbitoli	Quantum satis (u svrhe različite od zasladvivanja)
E 421	Manitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksilitol	
E 968	Eritritol	

- (¹) Ne smije se upotrebljavati u žele mini cup ili mini kapsule (konditorski proizvodi koji se konzumiraju u jednom zalogaju i koja se istiska kao punilo iz njih pritiskom).
- (²) Ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira radi moguće rehidracije prilikom konzumacije.
- (³) Ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.
- (⁴) Razdoblje primjene: od 6. veljače 2013.

2. Skupina II. Bojila za hranu dopuštena u količini *quantum satis*

E broj	Naziv
E 101	Riboflavini
E 140	Klorofili, klorofilini
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina
E 150a	Obični karamel
E 150b	Alkalno sulfitni karamel
E 150c	Amonijev karamel
E 150d	Sulfitni amonijski karamel
E 153	Biljni ugljen
E 160a	Karoteni
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin
E 162	Cikla crvena, betanin
E 163	Antocijanini
E 170	Kalcijev karbonat
E 171	Titanov dioksid
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi

1. 3. Skupina III. Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin

E broj	Naziv
E 102	Tartrazin
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubine, Carmoizin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotine, indigo karmin
E 133	Briljant plava FCF
E 142	Zelena S
E 151	Briljant crna PN
E 155	Smeda HT
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein

4. Skupina IV. Poliooli

E broj	Naziv
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 953	Izomalt
E 965	Maltitol
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol

5. Ostali aditivi koji se mogu upotrebljavati pojedinačno ili u kombinaciji

(a) E 200-202: sorbinska kiselina – sorbati (SA)	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijev sorbat
(b) E 210-213: benzojeva kiselina – benzoati (BA)	Naziv
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrijev benzoat
E 212	Kalijev benzoat
E 213	Kalcijev benzoat
(c) E 200-213: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati (SA + BA)	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijev sorbat
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrijev benzoat
E 212	Kalijev benzoat
E 213	Kalcijev benzoat
(d) E 200-219: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati (SA + BA + PHB)	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijev sorbat
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrijev benzoat
E 212	Kalijev benzoat
E 213	Kalcijev benzoat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijev etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijev metil p-hidroksibenzoat
(e) E 200-202; 214-219: sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati (SA + PHB)	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijev sorbat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijev etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijev metil p-hidroksibenzoat
(f) E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB)	Naziv
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijev etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijev metil p-hidroksibenzoat
(g) E 220-228: sumporni dioksid – sulfiti	Naziv
E 220	Sumporni dioksid

E 221	Natrijev sulfit
E 222	Natrijev hidrogen sulfit
E 223	Natrijev metabisulfit
E 224	Kalijev metabisulfit
E 226	Kalcijev sulfit
E 227	Kalcijev hidrogen sulfit
E 228	Kalijev hidrogen sulfit
(h)	E 249-250: nitriti
E broj	Naziv
E 249	Kalijev nitrit
E 250	Natrijev nitrit
(i)	E 251-252: nitrati
E broj	Naziv
E 251	Natrijev nitrat
E 252	Kalijev nitrat
(j)	E 280-283: propionska kiselina – propionati
E broj	Naziv
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrijev propionat
E 282	Kalcijev propionat
E 283	Kalijev propionat
(a)	(k) E 310-320: propil galat, TBHQ i BHA
E broj	Naziv
E 310	Propil galat
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 320	Butilirani hidrosianisol (BHA)
(l)	E 338-341, E 343 i E 450-452: fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati
E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrijevi fosfati
E 340	Kalijevi fosfati
E 341	Kalcijevi fosfati
E 343	Magnezijevi fosfati
E 450	Difosfati (')
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
(')	E 450 (ix) nije uvršten
(m)	E 355-357: adipinska kiselina – adipati
E broj	Naziv
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrijev adipat
E 357	Kalijev adipat
(n)	E 432-436: polisorbati
E broj	Naziv
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
(a)	(o) E 473-474: Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi
E broj	Naziv
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 474	Saharoglyceridi
(p)	E 481-482: stearoil-2-laktilati
E broj	Naziv
E 481	Natrijev stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcijev stearoil-2-laktilat
(q)	E 491-495: esteri sorbitana
E broj	Naziv
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
(r)	E 520-523: aluminijevi sulfati
E broj	Naziv
E 520	Aluminijev sulfat
E 521	Aluminij natrijev sulfat
E 522	Aluminij kalijev sulfat
E 523	Aluminij amonijev sulfat
(s)	E 551-559: silicijev dioksid – silikati
E broj	Naziv
E 551	Silicijev dioksid

E 552	Kalcijev silikat
E 553a	Magnezijev silikat
E 553b	Talk
(t)	E 620-625: glutaminska kiselina – glutaminati
E broj	Naziv
E 620	Glutaminska kiselina
E 621	Mononatrijev glutaminat
E 622	Monokalijev glutaminat
E 623	Kalcijev diglutaminat
E 624	Monoamonijev glutaminat
E 625	Magnezijev diglutaminat
(u)	E 626-635: ribonukleotidi
E broj	Naziv
E 626	Guanilna kiselina
E 627	Dinatrijev guanilat
E 628	Dikalijev guanilat
E 629	Kalcijev guanilat
E 630	Inozinska kiselina
E 631	Dinatrijev inozinat
E 632	Dikalijev inozinat
E 633	Kalcijev inozinat
E 634	Kalcijevi 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrijevi 5'-ribonukleotidi

**DIO D
KATEGORIJE HRANE**

Broj	Naziv
0.	SVE KATEGORIJE HRANE
01.	MLJEĆNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI
01.1	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)
01.2	Nearomatizirani fermentirani mljećni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlaćenicu (osim sterilizirane mlaćenice) koja nije toplinski obrađena nakon fermentacije
01.3	Nearomatizirani fermentirani mljećni proizvodi, koji su toplinski obrađeni nakon fermentacije
01.4	Aromatizirani fermentirani mljećni proizvodi, uključujući toplinski obrađene proizvode
01.5	Dehidrirano mlijeko, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
01.6	Vrhnjie i vrhnje prahu
01.6.1	Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnje i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %
01.6.3	Ostalo vrhnje
01.7	Sir i proizvodi od sira
01.7.1	Svježe sir osim proizvoda iz kategorije 16
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir)
01.7.3	Jestiva kora od sira
01.7.4	Sir od sirutke
01.7.5	Topljeni sir
01.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16)
01.8	Proizvodi slični mljećnim proizvodima, uključujući zamjene za vrhnje za napitke (bjelilo)
01.9	Jestivi kazeinati
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA
02.1	Masti i ulja koja su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mlječnu mast)
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom vrste voda-ulje
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te uljasti maslac i bezvodna mlječna mast
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast i tekuće emulzije
02.3	Biljno ulje u spreju za tave
03.	SMRZNUTI DESERTI
04.	VOĆE I POVRĆE
04.1	Neprerađeno voće i povrće
04.1.1	Cijelo svježe voće i povrće
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće
04.1.3	Smrznuto voće i povrće
04.2	Prerađeno voće i povrće
04.2.1	Suhoo voće i povrće
04.2.2	Voće i povrće u octu, ulju ili salamuri
04.2.3	Voće i povrće u konzervama ili staklenkama
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda iz kategorije 5.4

04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim komposta
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda iz kategorije 16
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi
04.2.5.1	Ekstra džem, ekstra žele, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zasladeni kesten pire, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća
04.2.5.4	Maslac i namazi od orašastog voća
04.2.6	Preradeni proizvodi od krumpira
05.	KONDITORSKI PROIZVODI
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
05.2	Ostali konditorski proizvodi, uključujući i one za osvježenje dah
05.3	Žvakaće gume
05.4	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4
06.	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA
06.1	Cjelovita ili lomljena zrna, ili zrna u pahuljicama
06.2	Brašno i drugi mlinski proizvodi i škrobovi
06.2.1	Brašno
06.2.2	Škrobovi
06.3	Žitne pahuljice za doručak
06.4	Tjestenina
06.4.1	Svježa tjestenina
06.4.2	Suha tjestenina
06.4.3	Svježa prethodno termički obradena tjestenina
06.4.4	Njoki od krumpira
06.4.5	Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)
06.5	Rezanci
06.6	Tijesto
06.7	Prethodno termički obradene ili preradene žitarice
07.	PEKARSKI PROIZVODI
07.1	Kruh i peciva
07.1.1	Kruh pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnoga brašna, vode, kvasca ili sredstva za dizanje tijesta, soli
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Fini pekarski proizvodi
08.	MESO
08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripravke sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
08.2	Mesni pripravci sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
08.3	Mesni proizvodi
08.3.1	Toplinski neobradeni mesni proizvodi
08.3.2	Toplinski obradeni mesni proizvodi
08.3.3	Crijeva i ovici i ukraši za meso
08.3.4	Tradicionalno salamurenje mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obradeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke) na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obradeni postupkom suhog salamurenja. (Postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
08.3.4.3	Ostali tradicionalni suhomesni proizvodi. (Kombinirana uporaba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)
09.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA
09.1	Nepreradena riba i proizvodi ribarstva
09.1.1	Nepreradena riba
09.1.2	Nepreradeni mukušci i rakovi
09.2	Preradena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mukušce i rukove
09.3	Riblja ikra
10.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA
10.1	Nepreradena jaja
10.2	Preradena jaja i proizvodi od jaja
11.	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STOLNA SLADILA
11.1	Šećeri i sirupi, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
11.2	Ostali šećeri i sirupi

11.3	Med, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
11.4	Stolna sladila
11.4.1	Stolna sladila u tekućem obliku
11.4.2	Stolna sladila u prahu
11.4.3	Stolna sladila u tabletama
12.	SOLI, ZAČINI, JUHE, UMACI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA
12.1	Soli i zamjene za soli
12.1.1	Sol
12.1.2	Zamjene za soli
12.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima
12.2.1	Začinsko bilje i začini
12.2.2	Dodaci jelima i mješavine začina
12.3	Ocat i razrijedena octena kiselina (razrijedena vodom na 4-30% vol.)
12.4	Gorušica (senf)
12.5	Juhe i mesne juhe
12.6	Umaci
12.7	Salate i začinjeni namazi za sendviče
12.8	Kvasac i proizvodi od kvasca
12.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda iz kategorije 1.8.
13.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.1	Hrana za dojenčad i malu djecu
13.1.1	Početna hrana za dojenčad, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.1.2	Prijelazna hrana za dojenčad, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.1.3	Preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.1.4	Ostala hrana za malu djecu
13.1.5	Dijetna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe
13.1.5.1	Dijetna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe
13.1.5.2	Dijetna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
13.2	Dijetna hrana za posebne medicinske potrebe, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast (osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5)
13.3	Dijetna hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cijelodnevna prehrana ili njezin dio)
13.4	Hrana namijenjena osobama s intolerancijom na gluten, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
14.	NAPITCI
14.1	Bezalkoholna pića
14.1.1	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, te sve ostale vode u bocama ili pakiranjima
14.1.2	Voćni sokovi, koncentrirani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodnji proizvodi i sokovi od povrća sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
14.1.3	Voćni nektari, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, i nektari od povrća i slični proizvodi
14.1.4	Aromatizirana pića
14.1.5	Kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda
14.1.5.1	Kava, ekstrakti kave
14.1.5.2	Ostalo
14.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholne zamjene i zamjene s niskim udjelom alkohola
14.2.1	Pivo i pića od slada
14.2.2	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino
14.2.3	Jabučno vino i vino od krušaka
14.2.4	Voćno vino i made wine
14.2.5	Alkoholna pića od meda (medovača, medica)
14.2.6	Jaka alkoholna pića, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
14.2.7	Aromatizirani proizvodi na bazi vina
14.2.7.1	Aromatizirana vina

14.2.7.2	Aromatizirana pića na bazi vina
14.2.7.3	Aromatizirani kokteli na bazi vina
14.2.8	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima i jaka alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
15.	GOTOVA SLANA ILI ZAČINJENA JELA I GRICKALICE (SNACK PROIZVODI)
15.1	Grickalice (snack proizvodi) na bazi krumpira, žitarica, brašna ili škroba
15.2	Preradeni orašasti plodovi
16.	DESERTI, OSIM PROIZVODA IZ KATEGORIJA 1., 3. I 4.

17.	DODACI PREHRANI, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu
17.1	Dodaci prehrani u krutom obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu
17.2	Dodaci prehrani u tekućem obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu"
18.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA OD 1. DO 17., OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU

DIO E

ODOBRENI ADITIVI I UVJETI UPORABE U KATEGORIJAMA HRANE

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
0.		Aditivi dopušteni u svim kategorijama hrane osim hrane za dojenčad i malu djecu, osim ako je to izričito navedeno			
	E 290	Ugljični dioksid	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 939	Helij	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 941	Dušik	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 942	Dušikov oksid	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4) (57)	samo suha hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tijekom proizvodnoga postupka i njezine mješavine), osim hrane iz Tablice 1. Dijela A ovoga Aneksa
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1) (57)	samo suha hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tijekom proizvodnoga postupka i njezine smjese), osim hrane iz Tablice 1. Dijela A ovoga Aneksa
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražea, osim hrane iz Tablice 1. Dijela A ovoga Aneksa
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražea, osim hrane iz Tablice 1. Dijela A ovoga Aneksa
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(57): Primjenjuje se najveća dopuštena količina osim ako je u točkama 01. do 18. ovoga Aneksa utvrđena drugačija najveća dopuštena količina za pojedinu hrana ili kategorije hrane			
01.		MLJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI			
01.1		Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)			
	E 331	Natrijevi citrati	4 000		samo kozje UHT mlijeko
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo sterilizirano i UHT mlijeko
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
01.2		Nearomatizirani fermentirani mlječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlačenicu (osim sterilizirane mlačenice) koja nije toplinski obradena nakon fermentacije			
01.3		Nearomatizirani fermentirani mlječni proizvodi, koji su toplinski obradeni nakon fermentacije			
	Skupina I.	Aditivi			
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	Samo kiselo mlijeko
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
01.4		Aromatizirani fermentirani mlječni proizvodi, uključujući toplinski obradene proizvode			
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrana dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	150	(74)	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, Narančasto žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	5	(61)	
	"E 160b(i)	Annatto bixin	15	(94)	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	4	(94)"	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	300	(1) (2)	samo toplinski neobradeni mlječni deserti
	E 297	Fumarna kiselina	4 000		samo desserti s voćnom aromom
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000		samo desserti s voćnom aromom
	E 363	Jantarna kiselina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 475	Poliglicerolni esteri	2 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	2 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000		
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač okusa
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (74) : Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg / kg (94) : Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići."			
01.5	Dehidrirano mlijeko, sukladno posebnim propisom koji regulira predmetnu oblast				
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim nearomatiziranih proizvoda
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo djelomično dehidrirano mlijeko s manje od 28 % krutih tvari
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 500	(1) (4)	samo djelomično dehidrirano mlijeko s više od 28 % krutih tvari
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	samo mlijeko u prahu i obrano mlijeko u prahu
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 392	Ekstrakti ružmarina	30	(46)	samo mlijeko u prahu za proizvodnju sladoleda
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 500(ii)	Natrijev hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 501(ii)	Kalijev hidrogen	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		karbonat			
E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>			
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
01.6	Vrhniye i vrhnje u prahu				
01.6.1	Nearomarizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)				
E 401	Natrijev alginat	<i>quantum satis</i>			
E 402	Kalijev alginat	<i>quantum satis</i>			
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>			
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>			
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %				
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>			
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>			
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>			
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>			
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>			
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>			
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>			
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>			
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 1404	Oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>			
E 1410	Monoškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>			
E 1412	Diškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>			
E 1413	Fosfatisirani diškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>			
E 1414	Acetilirani diškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>			
E 1420	Acetilirani škrob	<i>quantum satis</i>			
E 1422	Acetilirani diškrobeni adipat	<i>quantum satis</i>			
E 1440	Hidroksi propil škrob	<i>quantum satis</i>			
E 1442	Hidroksi propil diškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>			
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škroba	<i>quantum satis</i>			
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>			
01.6.3	Ostalo vrhnje				
Skupina I.	Aditivi				
Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirano vrhnje	
Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	150		samo aromatizirano vrhnje	
E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	samo aromatizirano vrhnje	
E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	5	(61)	samo aromatizirano vrhnje	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	5	(61)	samo aromatizirano vrhnje	
E 234	Nizin	10		samo gusto vrhnje (<i>clotted cream</i>)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo sterilizirano, pasterizirano i UHT vrhnje i šlag	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo sterilizirano vrhnje i sterilizirano vrhnje sa smanjenim sadržajem masti	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
01.7	Sir i proizvodi od sira				
01.7.1	Svježi sir osim proizvoda iz kategorije 16				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Skupina I.	Aditivi			osim <i>mozzarella</i>
	Skupina II.	Bojila za hrانu dopuštena u količinu <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli sir
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	150		samo aromatizirani nezreli sir
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kaijev sorbat	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nizin	10		samo <i>mascarpone</i>
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	osim <i>mozzarella</i>
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribana i rezana <i>mozzarella</i>
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir) i proizvodi od zrelog sira				
	E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	125	(83)	samo crveni mramorni sir i crveni sir pesto
	E 140	Klorofili i klorofilini:	<i>quantum satis</i>		samo Derby sir s kaduljom (<i>sage Derby cheese</i>)
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo Derby sir s kaduljom, zeleni i crveni sir pesto, sir wasabi i zeleni mramorni bijni sir
	E 153	Biljni ugljen	<i>quantum satis</i>		samo sir <i>morbier</i>
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i bijeli lomljeni sir
	"E 160b(i)	Annatto bixin	15	(94)	samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli sir te sir s crvenim i zelenim pestom
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	15	(94)	samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli sir te sir s crvenim i zelenim pestom
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	50		samo sir red <i>Leicester</i>
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	35		samo sir <i>Mimolette</i> "
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli sir, te crveni sir pesto
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni sir
	E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kaijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kaijev sorbat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
	E 234	Nizin	12,5	(29)	
	E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo vanjska obrada nerezanih tvrdih, polutvrđih i polumekih sireva
	E 239	Heksametilen tetramin	25 mg/kg ostatka, izraženo kao formaldehid		samo sir <i>Provolone</i>
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrđi i polumekti sirevi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo narezani i ribani zreli sir
	E 500(ii)	Natrijev hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sir od kiselog mlijeka
	E 504	Magnezijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani tvrdi i polutvrđi sirevi
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u odredenim srevima kao posljedica postupaka fermentacije			
		(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
		(83): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 3,2 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakavi drugi aluminijski lakovi			
		"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti."			
01.7.3	Jestiva kora od sira				
	Skupina II.	Bojila za hrانu	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	<i>quantum satis</i>	(67)	
	E 104	Kvinolin žuta	10	(62)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 180	<i>Litholrubine BK</i>	<i>quantum satis</i>	(67)	
	"E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)"	
					(62) Ukupna količina E 104 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštenе količine navedene za Skupinu III
					(67) Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova E 120 <i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin i E 180 litolrubin BK iznosi 10 mg / kg
					"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti."
01.7.4	Sir od sirutke				
	Skupina II.	Bojila za hrانu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mlijeko namijenjeno za proizvodnju tvrdih, polutvrđih i polumjekih sireva
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i narezani sir
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode
01.7.5	Topljeni sir				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrانu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani topljeni sir
	E 100	Kurkumin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 102	Tartrazin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	100	(33) (66)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 161b	Lutein	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 160d	Likopen	5		samo aromatizirani topljeni sir
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		
	"E 160b(i)	Annatto bixin	15	(94)	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	8	(94)"	
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2000	(1) (2)	
	E 234	Nizin	12,5	(29)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1)	
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(29): Ova tvar može biti prirodnog prisutna u određenim srevima kao posljedica postupaka fermentacije
					(33): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122., E 160e i E 161b
					(66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova E 120 (<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Uporaba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena.
					"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti."
01.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16.)				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrانu	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli proizvodi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
Skupina III.		Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	100		samo aromatizirani nezreli proizvodi
E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>			samo zreli proizvodi
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	125			samo crveni mramorni proizvodi
E 160a	Karoten	<i>quantum satis</i>			samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
E 160b(ii)	Annatto norbixin	8			samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli proizvodi*
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>			samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>			samo crveni mramorni proizvodi
E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>			samo zreli proizvodi
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)		samo nezreli proizvodi; zreli proizvodi, pretpakirani, narezani; slojeviti zreli proizvodi i zreli proizvodi s dodatkom druge hrane
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>			samo površinska obrada zrelih proizvoda
E 234	Nizin	12,5	(29)		samo zreli i topljeni proizvodi
E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)			samo vanjska obrada nerezanih tvrdih, polutvrđih i polumekih proizvoda
E 251-252	Nitriti	150	(30)		samo tvrdi, polutvrđi i polumekni zreli proizvodi
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>			samo površinska obrada zrelih proizvoda
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)		samo nezreli proizvodi
E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>			samo ribani i narezani zreli proizvodi i nezreli proizvodi
E 504	Magnezijevi karbonati	<i>quantum satis</i>			samo zreli proizvodi
E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>			samo zreli proizvodi
E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1)		samo narezani ili ribani tvrdi i polutvrđi proizvodi
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>			samo zreli proizvodi
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji					
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina					
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅					
(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u odredenim proizvodima kao posljedica postupaka fermentacije					
(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode					

01.8	Proizvodi slični mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za vrhnje za napitke				
Skupina I.	Aditivi				
Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>	(1) (2)		samo proizvodi slični siru (samo površinska obrada)
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)		samo proizvodi slični siru na bazi bjelančevina
E 251-252	Nitriti	150	(30)		samo mliječni proizvodi slični siru
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>			samo proizvodi slični siru (samo površinska obrada)
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)		samo proizvodi slični tučenom vrhnju
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)		samo topljeni proizvodi slični siru
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	30 000	(1) (4)		samo zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	50 000	(1) (4)		samo zamjene za vrhnje za napitke za automate
E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)		samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)		samo proizvodi slični vrhnju
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	20 000	(1)		samo zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000			samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	500			samo zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		samo zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1)	samo zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju; zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani proizvodi slični siru i proizvodi slični topljenom siru; zamjene za vrhnje (bjelila) za napitke
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
01.9	Jestivi kazeinati				
	E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 380	Triamonijev citrat	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Amonijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnezijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 525	Kalijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 526	Kalcijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 527	Amonijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 528	Magnezijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA				
02.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mlijecnu mast)				
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo masti
	E 160a	Karoten	<i>quantum satis</i>		samo masti
	E 160b(i)	Amnatto bixin	10		samo masti"
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu umaka, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu umaka, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	200		samo rafinirano maslinovo ulje, uključujući ulje komine masline
	E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplinski obradene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine masline) te svinjska mast, ribljje ulje, goveda i ovčja mast, te mast peradi"
	E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100	(41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplinski obradene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine masline), te svinjska mast, ribljje ulje, goveda i ovčja mast, te mast peradi
	E 322	Lecitiini	30 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 392	Ekstrakti ružmarina	30	(41) (46)	samo biljna ulja (osim djevičanskih i maslinovih ulja) i masti kod kojih je sadržaj polinezasičenih masnih kiselina veći od 15 % m/m, masenog udjela svih masnih kiselina, za uporabu u toplinski neobradenoj hrani
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo riblje ulje i ulje od algi; svinjska, goveda i ovčja mast, te mast peradi; masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplinski obradene hrane; ulja i masti za prženje, osim maslinovog ulja i ulja komine masline
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	10 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 472c	Esteri limunske kiselne mono- i diglicerida masnih	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu umaka, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		kiselina			
	E 900	Dimetil polisilosan	10		samo ulja i masti za prženje (1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom vrste voda-ulje				
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mlijeca mast				
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		osim maslaca od ovčjeg i kozjeg mlijeka
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo maslac od kiselog vrhnja
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo maslac od kiselog vrhnja (1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast i tekuće emulzije				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		
	"E 160b(i)	Annatto bixin	10		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti"
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo emulzije masti (osim maslaca) sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo emulzije masti sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (2)	samo mast za prženje"
	E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100		samo mast za prženje
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo mazive masti
	E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)	100		samo mazive masti, kako su definirani člankom 1. i Aneksom I, Pravilnika o mazivim mastima ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11), sa sadržajem masti od 41 % ili manje
	E 392	Ekstrati ružmarina	100	(41) (46)	samo mazive masti sa sadržajem masti manjim od 80 %
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		
	E 432-436	Polisorbati	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 476	Poliglycerol poliricinoleat	4 000		samo mazive masti kako su definirane u članku 75. stavku 1. točki (h) i članku 78. stavku 1. točki (f) te dijelu VII. i Dodatku II. Prilogu VII. Uredbi (EZ) br. 1308/2013 (*), sa sadržajem masti od najviše 41 % i slični proizvodi za mazanje sa sadržajem masti manjim od 10%; tekuće emulzije biljnog ulja namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču i sa sadržajem masti od najviše 70 %
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	10 000		samo emulzije masti za pečenje
	E 479b	Toplinski oksidirano sojino ulje u interakciji s mono i diglyceridima masnih kiselina	5 000		samo emulzije masti za prženje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	10 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)	
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje posuda za pečenje
	E 900	Dimetil polisilosan	10		samo ulja i masti za prženje
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa/arome, samo u skupini masti definirani u skupini B i C, Aneksa I, Pravilnika o mazivim mastima ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11) (1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
02.3	Biljno ulje u spreju za tave				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i	3 000	(1) (4)	samo emulzije u spreju na bazi vode za premazivanje limova za pečenje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		polifosfati			
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplinski obrađenih proizvoda
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje limova za pečenje
	E 943a	Butan	quantum satis		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
	E 943b	Izobutan	quantum satis		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
	E 944	Propan	quantum satis		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
03.	SMRZNUTI DESERTI				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	(75)	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	150	(25)	
	Skupina IV.	Polioli	quantum satis		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	"E 160b(ii)	Annatto norbixin	20"		
	E 160d	Likopen	40		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo sladoledi na bazi vode
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	3 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)	
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		samo pretpakirani vafli koje sadrže sladoled
	E 950	Acesulfam K	800		samo proizvodi sa smanjene energetse vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	320		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	26		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	800	(11)b (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštena količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(25): Količine svakoga od bojila E 122, i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
			(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (75): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 30 mg/kg		
04.	VOĆE I POVRCHE				
04.1	Nepreradeno voće i povrće				
04.1.1	Cijelo svježe voće i povrće				
	E 172	Željezni oksidi i hidroksidi	6		samo kao pojačivač kontrasta za označivanje citrusnog voća, dinja i šipka radi: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obveznih podataka koje zahtjeva zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	20		samo površinska obrada svježih agruma s korom"
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	10	(3)	samo stolno grožđe, svježi lići (mjereno na jestivim dijelovima) i borovnice (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo slatki kukuruz pakiran u vakuumu
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	50		samo površinska obrada citrusnog voća
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	10		samo za citrusno voće, dinje i šipak radi: – ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obveznih podataka koje zahtjeva nacionalno zakonodavstvo, – i/ili – dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	"E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu agruma, dinja, ananasa, banana, papaja, manga, avokada i šipaka"
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	samo svježe voće, površinska obrada
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, banana, manga, avokada i nara te kao sredstva za poliranje orašastog voća
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, bresaka i ananasa, te kao tvari za poliranje orašastog voća
	E 903	Karnauba vosak	200		samo površinska obrada citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, nara, manga, avokada i papaje te kao tvari za poliranje orašastog voća
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, šipka, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
	E 914	Oksidirani polietilenovski vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada citrusnog voća, dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo oguljeni krumpir
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo pulpa hrena
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					krumpir
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 401	Natrijev alginat	2 400	(82)	samo pretpakirano rashlađeno nepreradeno voće i povrće spremno za konzumaciju koje se prodaje krajnjem potrošaču
	E 501	Kalijev karbonat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano, rashlađeno, nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.
					(82): Može se upotrebljavati samo u kombinaciji s E 302 kao sredstvo za glaziranje i najvišom razinom od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrabbenom proizvodu
04.1.3	Smrznuto voće i povrće				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući gljive i bijele mahunarke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo smrznuti i duboko smrznuti krumpir
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.
04.2	Preradeno voće i povrće				
04.2.1	Suhu voće i povrće				
	Skupina I.	Aditivi			E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se konzumira kao takva
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmen	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 122	Azorubine, Karmozin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Klorofili i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo suho voće
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suhi kokos
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo preradeno povrće, uključujući mahunarke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo suhe gljive
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo suhi đumbir
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo suhe rajčice
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3)	samo bijelo povrće, suho
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo suho voće i orašasto voće u ljusci, osim suhih jabuka, krušaka, banana, marelica, bresaka, grožđa, šljive i smokava
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	600	(3)	samo suhe jabuke i kruške
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	1 000	(3)	samo suhe banane
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	2 000	(3)	samo suhe marelice, breskve, grožđe, šljive i smokve
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo suho voće, kao tvari za poliranje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133		
04.2.2		Voće i povrće u octu, ulju ili salamuri			
	Skupina I.	Aditivi			
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 122	Azorubine, Karmozin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Klorofil i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 140	Klorofil i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	2000	(1) (2)	samo povrće (osim maslina)
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	osim maslina i paprika u salamuri
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo paprike u salamuri
	E 579	Željezov glukonat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
	"E 585	Željezov laktat	150	(56)	samo gljiva <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije"
	E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 951	Aspartam	300		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	160	(52)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 955	Sukraloza	180		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo slatko-kiseli konzervirano voće i povrće
	E 961	Neotam	10		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	200	(11)a (49) (50)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 969	Advantam	3		Samo slatko-kiseli konzervisani proizvodi od voća i povrća
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (34): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 122, E 129, E 131, E 133 (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(56): Izraženo kao željezo			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
04.2.3	Voće i povrće u konzervama ili staklenkama				
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 122	Azorubine, Karmozin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Klorofili i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 102	Tartrazin	100		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
	E 133	Brilliant Blue FCF	20		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
	E 142	Zelena S	10		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
	E 127	<i>Erythrosine</i>	200		samo trešnje za koktele i kandirane trešnje
	E 127	<i>Erythrosine</i>	150		samo trešnje <i>bigarreaux</i> u sirupu i koktelima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući mahunarke i prerađene gljive
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	Samo na kriške narezani limuni u staklenkama
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo trešnje sorte <i>Whiteheart</i> u staklenkama; kukuruz šećerac pakiran u vakuumu
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kalijev acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Natrijev kalijev tartarat	<i>quantum satis</i>		
	E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)	250		samo mahunarke, zrnje mahunarki (leguminoze), gljive i artičoke
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tekućini
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tekućini
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tekućini
	E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Kositrov (II) klorid	25	(55)	samo bijele šparoge
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Željezov glukonat	150	(56)	samo masline koje su potamnjene zbog oksidacije
	"E 585	Željezov laktat	150	(56)	samo gljiva <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjene zbog oksidacije"
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	1 000	(51)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(52)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	32		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Soli aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133 (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (55): Izraženo kao kositar (56): Izraženo kao željezo
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda iz kategorije 5.4				
04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim komposta				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrano dopuštена u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo <i>mostarda di frutta</i>
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200		samo <i>mostarda di frutta</i>
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, osim proizvoda namijenjenih za proizvodnju pića na bazi voćnih sokova
	E 100	Kurkumin	50		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 104	Kvinolin žuta	30	(61)	samo <i>mostarda di frutta</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	35	(61)	samo <i>mostarda di frutta</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 122	Azorubine, Karmozin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	20	(61)	samo <i>mostarda di frutta</i>
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Klorofil i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 150a	Obični karamel	<i>quantum satis</i>		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 153	Biljni ugljen	<i>quantum satis</i>		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 160a	Karoten	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoten	<i>quantum satis</i>		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo surrogati riblje ikre na bazi algi
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal	100		samo surrogati riblje ikre na bazi algi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(C 30)			
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 171	Titanijev dioksid	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 172	Željezovi oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1000	(1) (2)	samo pripravci od voća i povrća, uključujući pripravke na bazi morskih algi, umake na bazi voća, aspik, osim pirea, <i>mousse</i> , komposta, salata i sličnih proizvoda, u konzervama ili staklenkama
	E 210-213	Benzoeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo pripravci od morskih algi, masline i pripravci na bazi maslina
	E 210-213	Benzoeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo kuhanja crvena cikla
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo pripravci na bazi maslina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo prerađeno bijelo povrće i gljive
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo rehidrirano suho voće i liči, <i>mostarda di frutta</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo pulpa hrena
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo voćni ekstrakt za želiranje, tekući pektin za prodaju krajnjem potrošaču
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo voćni pripravci
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za glaziranje proizvoda od povrća
	E 392	Ekstrakt ružmarina	200	(46)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	500	(1)	samo kokosovo mlijeko
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo <i>mostarda di frutta</i>
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njene natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	50	(52)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštena količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštena količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštenih količina navedene za Skupinu III			
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda iz kategorije 16				
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		samo voćni kompot, osim jabučnog komposta
	E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>		samo voćni kompot, osim jabučnog komposta
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi				
04.2.5.1	Ekstra džem, ekstra želei i pekmez sukladno posebnom propisu koji regulira predmetnu oblast				
	Skupina IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, <i>marmelades</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, <i>marmelades</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei, pekmez i marmelade od voća obrađenog sumpornim dioksidom
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrijevi malati	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(51)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	400	(52)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti, kao pojačivač arome
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatnoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštena količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštena količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(60): izraženi kao ekvivalenti steviola			
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zasladieni kesten - pire, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(31) (66)	osim kesten pirea
	E 140	Klorofili i klorofilini	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 142	Zelena S	100	(31)	osim kesten pirea
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	"E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	osim kesten-pire
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	osim kesten-pirea"
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim kesten pirea
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim kesten pirea
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi i namazi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi i namazi ili proizvodi i namazi bez šećera, mermelades"
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, mermelades
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfati	100	(3)	samo džemovi, želei i marmelade od sulfitiranog voća
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrijevi malati	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginska kiselina – alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantran guma	10 000	(32)	
	E 418	Gelan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Sorbitan monolaurat	25		samo žele marmelade
	E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	1 000	(51)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(52)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 955	Sukraloza	400		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo voćni želei, kao pojačivač okusa
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti, kao pojačivač okusa
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednosti
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (31): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 120, E 142, E 160d i E 161b (32): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418 (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova E 120 <i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin 1,5 mg/kg. Uporaba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena
					"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti."
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća				
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			osim <i>crème de pruneaux</i>
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 142	Zelena S	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	"E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	osim <i>crème de pruneaux</i> "
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>mermelades</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	samo marmelada
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>mermelades</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo <i>dulce de membrillo</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrijevi malati	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginska kiselina –	10 000	(32)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		alginati			
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
	E 418	Gelan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	500	(51)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(52)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviće na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo prouzročava smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviće na bazi suhog voća sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(31): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 120, E 142, E 160d i E 161b			
		(32): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		"(94): Kada se E 160b(i) (Anatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići."			
04.2.5.4	Maslaci i namazi od orašastog voća				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (41)	samo prerađeno orašasto voće"
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo masti u obliku namaza, osim maslaca
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
04.2.6 Preradeni proizvodi od krumpira					
Skupina I.	Aditivi				samo zrnca i pahuljice od suhog krumpira
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>			samo zrnca i pahuljice od sušenog krumpira
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>			samo zrnca i pahuljice od sušenog krumpira
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>			samo zrnca i pahuljice od sušenog krumpira
"E 160b(i)	Annatto bixin	10	(94)		samo granule i pahuljice od suhog krumpir
E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	(94)		samo granule i pahuljice od suhog krumpira"
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)		samo tijesto od krumpira i prepržene kriške krumpira
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3)		samo dehidrirani proizvodi od krumpira
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)		
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	25	(1)		samo dehidrirani krumpir
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)		uključujući preprženi smrznuti i duboko smrznuti krumpir
E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)		samo dehidrirani proizvodi od krumpira
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti."			
05.	KONDITORSKI PROIZVODI				
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
Skupina I.	Aditivi				samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 170	Kalcijev karbonat	70 000	*		
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>			
E 330	Limunska kiselina	5 000			
"E 330	Limunska kiselina	10 000			samo mlijječna čokolada"
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	5 000			
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>			samo kao tvari za poliranje
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>			
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>			samo kao tvari za poliranje
E 442	Amonijevi fosfatidi	10 000			
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 472c	Esteri limunske kiselina mono- i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000			
E 492	Sorbitan tristearat	10 000			
E 500-504	Karbonati	70 000	*		
E 524-528	Hidroksidi	70 000	*		
E 530	Magnezijev oksid	70 000	*		
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>			samo kao tvari za poliranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>			samo kao tvari za poliranje
E 903	Karnauba vosak	500			samo kao tvari za poliranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>			samo kao tvari za poliranje
E 950	Acesulfam K	500			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	500	(52)		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	800			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	50			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke	
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera	
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera	
	<p>* E 170, E 500-504, E 524-528 i E 530: 7 % suhe tvari, bez masti, izraženo kao kalijevi karbonati.</p> <p>(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama</p> <p>(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)</p> <p>(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951</p> <p>(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid</p> <p>(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola</p>					
05.2	Ostali konditorski proizvodi, uključujući mikrobombone za osvježenje daha					
	Skupina I.	Aditivi			Tvari navedena pod brojevima E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 i E 440 ne smiju se upotrebljavati u žele bombonima koji su u smislu ovog Pravilnika definirani kao žele bombon čvrste konzistencije u obliku polutvrđih bombona ili mini-kapsula namijenjenih za konzumaciju u jednemu zalogaju pritiškom na bombon ili mini-kapsulu iz koje se istisne u ust; E 410, E 412, E 415 E 417 ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira i koja bi se tada mogla rehidrirati pri gutanju. E 425 ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.	
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(72)		
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300	(25) (72)	osim kandiranoga voća i povrća	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200	(72)	samo kandirano voće i povrće	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo namazi za sendviće na bazi kakaa ili suhogoga voća, mlijeka ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa ili suhogoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo kristalizirano voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 104	Kvinolin žuta	30	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi orašastih plodova ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično dulji od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričesti i sl.	
	E 104	Kvinolin žuta	30	(61)	samo u kandiranom voću i povrću	
	E 104	Kvinolin žuta	300	(61)	samo tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi orašastih plodova ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično dulji od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričesti i sl.	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	35	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi orašastih plodova ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično dulji od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričesti i sl.	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	10	(61)	samo kandirano voće i povrće	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	50	(61)	samo tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi orašastih plodova ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično dulji od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričesti i sl.	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	20	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećereni konditorski proizvodi na bazi orašastih plodova ili kakaa, u	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					obliku badema ili hostije, obično dulji od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričesti i sl.
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	10	(61)	samo kandiranom voće i povrće
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	50	(61)	samo tradicionalni učećereni konditorski proizvodi na bazi orašastih plodova ili kakaa, u obliku badema ili hostje, obično dulji od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričesti i sl.
	E 160b(i)	Annatto bixin	30	(94)	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	25	(94)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda
	E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda
	E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	osim kandiranog, kristaliziranog ili glaziranog voća i povrće
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo kandirano, kristalizirano ili glazirano voće i povrće
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo kandirano, kristalizirano ili glazirano voće, povrće, andelika i kora agruma
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukognog sirupa (prijenos samo iz glukognog sirupa)
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo konditorski proizvodi od šećera, osim kandiranog voća
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo kandirano voće
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 442	Amonijevi fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 445	Glicerolski esteri smole drveta	320		Samo za otiskivanje na konditorskim proizvodima s tvrdom glazurom kojima se daje osobna nota i/ili se koriste u promotivne svrhe
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražja
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 476	Poliglycerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 520-523	Aluminijevi sulfati	200	(1) (38)	samo kandirane trešnje i višnje
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo površinska obrada
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje
	E 902	Kandelia vasak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao tvari za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao tvari za poliranje za konditorski proizvodi od šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogoga voća, smanjene

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)a	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitol	200 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitol	800 000		samo bomboni za žvakanje bez dodanog šećera
	E 964	Sirup poliglicitol	990 000		samo tvrdi bomboni bez dodanog šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	200		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	15		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	500	(51)	samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(52)	samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač arome
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup piloglicitol	600 000		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	350	(60)	samo slastice bez dodanog šećera samo tvrdi slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni i lizalice) samo mekani slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni koji se žvaču, žvakaće gume voćnog okusa i pjenasti proizvodi od šećera/sljezovi kolačići) samo sladić umanjene energetske vrijednosti samo nugat umanjene energetske vrijednosti samo marcipan umanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	2 500		samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera
	E 951	Aspartam	6 000		samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	3 000	(52)	samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera
	E 955	Sukraloza	2 400		samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	2 000	(60)	samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	200		samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	3		samo osvježivači dahu u obliku tabletica i jako aromatizirane pastile za grlo bez dodanoga šećera, kao pojačivač arome
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	2 500	(11)a (49) (50)	samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	60		samo osvježivači dahu u obliku tabletica bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	samo jako aromatizirane pastile za osvježavanje usne šupljine smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo snažno aromatizirane pastile za grlo bez dodanog šećera
	E 1204	Pululan	quantum satis		samo male tabletice za osvježavanje dahu u obliku listića
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg
					(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
					(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
					(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
					(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina
					(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid
					(25): Količine svakoga od bojila, E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l
					(38): Izraženo kao aluminijski oksid
					(60): Izraženi kao ekvivalentni stevioli
					(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III
					(72): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 70 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za osvježivači dahu u obliku tabletica iznosi 40 mg/kg.
					(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoraci.

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300	(25) (73)	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 104	Kvinolin žuta	30	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	300		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarna kiselina	2 000		
	E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakt ružmarina	200	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 416	Karaja guma	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 551	Silicijev dioksid	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 552	Kalcijev silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 553a	Magnezijev silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Cinkov acetat	1 000		
	E 900	Dimetil polisiloksan	100		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	1 200	(47)	samo kao tvari za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao tvari za poliranje
	E 927b	Karbamid	30 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 955	Sukraloza	1200	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 957	Taumatin	10	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 961	Neotam	3	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 969	Advantam	200		samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	5 500		samo bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	1 200	(52)	samo bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	3 000		samo bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	3 300	(60)	samo bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	250		samo bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	samo bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitolu	200 000		samo bez dodanog šećera
	E 969	Advantam	400		samo proizvodi bez dodanog šećera
	E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	quantum satis		
					(1): Additivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (12): Ako se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 i E 961 u žvakacim gumama upotrebljavaju u kombinaciji, najveća se dopuštena količina svakog additiva smanjuje razmjerno. (25): Količine svakoga od bojila E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (47): Najveća se dopuštena količina primjenjuje na sve uporabe na koje se odnosi ovaj Pravilnik, uključujući odredbe iz Aneksa III. (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (73): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 300 mg/kg
05.4	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća iz kategorije 4.2.4.				
	Skupina I.	Additivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	(73)	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500	(73)	samo ukrasi, premazi i umaci, osim nadjeva
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300	(25) (73)	samo nadjevi
	Skupina IV.	Poliooli	quantum satis		samo ukrasi, premazi i nadjevi bez dodanoga šećera
	Skupina IV.	Poliooli	quantum satis		samo umaci
	E 104	Kvinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi, premazi i umaci, osim nadjeva
	E 104	Kvinolin žuta	50	(61)	samo nadjevi
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	35	(61)	samo ukrasi, premazi i umaci, osim nadjeva
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	35	(61)	samo nadjevi
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo ukrasi, premazi i umaci, osim nadjeva
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo nadjevi
	E 160b(i)	Annatto bixin	80	(94)	samo ukrasi i premazi
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	samo ukrasi i premazi"
	E 160d	Likopen	30		osim crvenoga premaza tvrdih čokoladnih konditorskih proizvoda premazanih šećerom
	E 160d	Likopen	200		osim crvenoga premaza tvrdih čokoladnih konditorskih proizvoda premazanih šećerom
	E 173	Aluminij	quantum satis		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda od šećera za ukrašavanje kolača i peciva
	E 174	Srebro	quantum satis		samo ukras čokoladnih bombona
	E 175	Zlato	quantum satis		samo ukras čokoladnih bombona
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
	E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukognog sirupa (prijenos samo iz glukognog sirupa)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	40	(3)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
	E 220-228	Sumporni dioksid –	100	(3)	samo voćni nadjevi za peciva

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		sulfiti			
E 297	Fumarna kiselina	1 000			
E 297	Fumarna kiselina	2 500			samo nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)		
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)		samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	2 000	(1)		samo nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)		samo umaci
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500			
E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000			samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
E 416	Karaja guma	5 000			samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000	samo glasure		
E 427	Kasija guma	2 500			samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)		
E 442	Amonijevi fosfatidi	10 000			samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000			
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000			
E 476	Poliglycerol poliricinoleat	5 000			samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000			
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	30 000			samo tučeni preljevi za deserte, osim vrhnja
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)		
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)		
E 492	Sorbitan tristearat	10 000			samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	quantum satis			samo površinska obrada
E 900	Dimetil polisilosan	10			
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis			samo kao tvari za poliranje
E 902	Kandelila vosak	quantum satis			samo kao tvari za poliranje
E 903	Karnauba vosak	500			samo kao tvari za poliranje
E 903	Karnauba vosak	200			samo kao tvari za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 904	Šelak	quantum satis			samo kao tvari za poliranje
E 905	Mikrokristalni vosak	quantum satis			samo površinska obrada
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000			samo kao tvari za poliranje
E 950	Acesulfam K	1 000			samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000			samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklama kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)		samo aromatizirani šlag u spreju sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	300	(52)		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	1 000			samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	150			samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	65			samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	3			samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač arome
E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo konditorski proizvodi bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	500	(52)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	350		samo umaci
	E 951	Aspartam	350		samo umaci
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	160	(52)	samo umaci
	E 955	Sukraloza	450		samo umaci
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo umaci
	E 961	Neotam	12		samo umaci
	E 961	Neotam	25		samo umaci, kao pojačivač arome
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	samo umaci
	E 969	Advantam	4		samo umaci
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(25): Količine svakoga od bojila E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
		(73): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakovova iznosi 300 mg/kg			
		(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.			
6.		ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA			
06.1		Čitava ili lomljena zrna ili zrna u pahuljicama			
	E 220-228	Sumporni dioksid –	30	(3)	samo sago i biserni ječam

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
06.2		sulfiti			
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo riža
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
06.2.1	Brašno i drugi mlinski proizvodi i škrobovi				
06.2.2	Škrobovi				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	osim škrobova u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad, preradenoj hrani na bazi žitarica i dječjoj hrani
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
06.3	Žitne pahuljice za doručak				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo žitne pahuljice za doručak, osim ekstrudiranih i ekspandiranih žitnih pahuljica i/ili žitnih pahuljice s okusom voća
	Skupina IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>		samo žitne pahuljice za doručak ili proizvodi na bazi žitarica, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(53)	samo žitne pahuljice za doručak s okusom voća
	E 150c	Amonijev karamel	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitne pahuljice za doručak, ili žitne pahuljice za doručak s okusom voća
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitne pahuljice za doručak, ili žitne pahuljice za doručak s okusom voća
	"E 160b(ii)	Annatto norbixin	20		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitne pahuljice za doručak, ili žitne pahuljice za doručak s okusom voća"
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitne pahuljice za doručak, ili žitne pahuljice za doručak s okusom voća
	E 162	Cikla crvena, betanin	200	(53)	samo žitne pahuljice za doručak s okusom voća
	E 163	Antocianinii	200	(53)	samo žitne pahuljice za doručak s okusom voća
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo prethodno kuhanje žitarice"
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000		samo žitne pahuljice za doručak u obliku granula
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	1 200		samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i najmanje 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-	1 000	(11)b (49)	samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		acesulfama		(50)	od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo žitne pahuljice za doručak ili proizvodi na bazi žitarica smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo žitne pahuljice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti				
	(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid				
	(53): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
06.4	Tjestenina				
06.4.1	Svježa tjestenina				
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.2	Suha tjestenina				
	Skupina I.	Aditivi			samo tjestenina bez glutena i/ili tjestenina namijenjena hipoproteinskoj prehrani, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
06.4.3	Svježa prethodno termički obradena tjestenina				
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.4	Njoki od krumpira				
	Skupina I.	Aditivi			osim svježih rashlađenih njoka od krumpira
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1)	
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krumpira
	E 304	Esteri masnih kiselina ascorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krumpira
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krumpira
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krumpira
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krumpira
06.4.5	Nadjevi za punjenu tjesteninu (raviole i slično)				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	250	(41) (46)	samo u nadjevima za punjenu suhu tjesteninu
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(41): Izraženo na masnu osnovu				
	(46): Kao zbroj karnozola i karnozolne kiseline				
06.5	Rezanci				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
	"E 160b(i)	Annatto bixin	20	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	94"	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijev dihidrogen difosfat	2 000	(4) (81)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5 (81):Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveću razinu za E 338 – 452 "(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići."			
06.6	Tijesto				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500		samo tijesto za premaze
	E 104	Kvinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	55	(61)	
	E 160b(i)	Annatto bixin	50	(94)	samo tijesto za paniranje
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	50	(94)	samo tijesto za paniranje
	E 160d	Likopen	30		samo tijesto za premaze
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijev dihidrogen difosfat	12 000	(4) (81)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5 (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (81):Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveću razinu za E 338 – 452			
		"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići."			
06.7	Prethodno termički obradene ili preradene žitarice				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo polenta
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo Semmelknödelteig
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo prethodno kuhanje žitarice
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo riža za brzo kuhanje
	E 472a	Esteri octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo riža za brzo kuhanje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(2)	samo riža za brzo kuhanje
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
07.	PEKARSKI PROIZVODI				
07.1	Kruh i peciva				
	Skupina I.	Aditivi			osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kruh sa sladom
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo pretpakirani narezani kruh i raženi kruh, polupečen, pretpakirani pekarski proizvodi za prodaju na malo i kruh sa smanjenom energetskom vrijednosti za prodaju na malo"
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	3 000	(1) (6)	samo pretpakirani narezani kruh i raženi kruh

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000	(1) (6)	samo kruh smanjene energetske vrijednosti, polupečeni pretpakirani kruh, pretpakirana peciva, tortilje i <i>pitta</i> -kruh, pretpakirani <i>pølsebrod</i> , <i>boller i dansk flutes</i>
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000	(1) (6)	samo pretpakirani kruh
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo kruh sa sodom
	E 450	Difosfati	12 000	(4)	samo pretpakirana tijesta od kvasca koja se čuvaju u hladnjaku i koriste kao osnova za pripremu pizza, pita od jaja, voćnih pita i sličnih proizvoda
	E 450 (ix)	Magnezijev dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	samo tijesto za <i>pizza</i> (smrznuto ili rashladeno) i <i>tortilla</i>
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1)	osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 483	Stearil tartarat	4 000		osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5			
		(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom			
07.1.1	Kruh pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnoga brašna, vode, kvasca ili tvari za rahljenje, soli				
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kalijevi acetati	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472a	Esteri octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472f	Smjesa estera octene i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
07.1.2	Pain courant français: Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kalijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
07.2	Finji pekarski proizvodi				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200	(25) (76)	
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10"		
	E 160d	Likopen	25		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo s aktivnosti vode većom od 0,65
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suhi keksi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000	(1) (6)	samo pretpakirani fini pekarski proizvodi (uključujući konditorske proizvode s brašnom) s aktivnosti vode većom od 0,65
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo smjese za kolače*
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijev dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	2 000		
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	4 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)	
	E 541	Natrijev aluminijev fosfat, kiseli	400	(38)	samo biskvitni kolači napravljeni od segmenata u kontrastnim bojama koji su povezani džemom ili premašom od želea i obloženi aromatiziranom šećernom pastom (najveća dopuštena količina odnosi se samo na biskvitni dio kolača)
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premašanim čokoladom
	E 902	Kandelična vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premašanim čokoladom
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao tvari za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premašanim čokoladom
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premašanim čokoladom
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	800	(52)	samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	60		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 951	Aspartam	1 000		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	800	(52)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 955	Sukraloza	800		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 961	Neotam	60		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 969	Advantam	10		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 964	Sirup poliglicitol	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom					

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
			fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom (11): Najveće dopuštena količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (41): Izraženo na masnu osnovu (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (25): Količine svakoga od bojila E 122, i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l (38): Izraženo kao aluminij (46): Kad zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (76): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi. (81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveću razinu za E 338 – 452		
08.	MESO				
08.1		Svježe meso, isključujući mesne pripravke sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast			
	E 129	Allura Red AC	<i>quantum satis</i>		samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
	E 133	Brilliant Blue FCF	<i>quantum satis</i>		samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
	E 155	Smeđa HT	<i>quantum satis</i>		samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
08.2		Mesni pripravci sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast			
	E 100	Kurkumin	20		samo proizvodi vrste "merquez", salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste <i>merquez, salsa fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, čevapčići i pljeskavice</i>
	E 129	Allura Red AC	25		samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> (meso za pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; u tim proizvodima meso mora biti mljeveno na način da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
	E 150a-d	Karamel	<i>quantum satis</i>		samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste <i>merquez, salsa fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>
	E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; U tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišićno i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom. U tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišićno i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
	E 160c	Ekstrakt paprike	10		samo proizvodi vrste <i>merquez, salsa fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteci, soutzoukaki, kebab</i>
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi vrste "merquez", <i>salsa fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteci, soutzoukaki, kebab</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>breakfast sausages; burger meat</i> (meso za pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>salsa fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i>
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>lomo de cerdo adobado, pinsho moruno, caretta de cerdo adobada, castilla de cerdo adobada, Kasseler, Brate, Surfleisch, toorvorst, šašlokk, ahjurpaad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka i tatar wołowy (danie tatarskie) i golonka peklowana</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 261	Kalijev acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenoga mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva i soli
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo breakfast sausages: u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišići i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled; finska soljena božićna šunka, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom, Kasseler, Bräte, Surfleisch, tovorrost, šašlik, ahupraad, Bilá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobásá, Syrová klobásá i zamrznuti mesni ražnjići za rotirajuće okomito pečenje od ovčjeg, janječeg, telećeg i/ili govedeg mesa začinjenog tekućim začinima ili od mesa peradi, neovisno o tome je li začinjeno tekućim začinima ili ne, pri čemu se upotrebljava samo jedna vrsta mesa i/ili više njih, koje je narezano i/ili mljeveno i namijenjeno za pečenje od strane subjekta u poslovanju s hranom i koje potom konzumira krajnji potrošač"
	E 401	Natrijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 402	Kalijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 403	Amonijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 404	Kalcijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 407a	Preradena morska alga, euchema	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 410	Karuba guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo pripravci od mesa peradi, <i>mici, bifteci, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići i pljeskavice</i>
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasicama
	E 1414	Acetilirani diškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
	1442	Hidroksi propil diškrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojni; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (7): Najveća dopuštena količina koja se smije dodati tijekom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>cochineal, carminic acid, karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Uporaba drugih aluminijskih lakova nije dopušteno. (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoraci.			
08.3	Mesni proizvodi				
08.3.1	Toplinski neobrađeni mesni proizvodi				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	20		samo kobasicice
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	15		samo <i>sobrasada</i>
	E 120	Karminska kiselina, karmin	50		samo sljedeći tradicionalni soljeni specijaliteti od svinjskih iznutrica i govedine: <i>groat de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole i paleron de bœuf à la créole</i> . Ti se proizvodi konzumiraju nakon desalinizacije i kuhanja.
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasicice
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	200		samo kobasicica <i>chorizo/salchichon</i>
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(66)	samo <i>pasturmas</i>
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	50		samo kobasicica <i>chorizo/salchichon</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasicice
	E 160a	Karotenii	20		samo kobasicice
	E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	samo kobasicica <i>chorizo, salchichon, pasturmas i sobrasada</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	samo kobasica <i>chorizo, salchichon, pasturmas i sobrasada</i>
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasice
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
	E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo površinska obrada suhomesnatih proizvoda
	E 235	Natamicin	1	(8)	samo površinska obrada sušenih soljenih kobasica
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	
	E 251-252	Nitrati	150	(7)	
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirano meso
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo soljeni proizvodi i konzervirani proizvodi
	E 316	Natrijev izoaskorbat	500	(9)	samo soljeni proizvodi i konzervirani proizvodi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		površinska obrada kobasica
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (7): Najveća dopuštena količina koja se smije dodati tijekom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ . (8): mg/dm ² površine, nije prisutan na dubini od 5 mm (9): E 315 i E 316 odobreni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao eritorbinska kiselina (13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.
					(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići.
08.3.2	Toplinski obradeni mesni proizvodi				
	Skupina I.	Aditivi			osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Kurkumin	20		samo kobasice, paštete i terine
	E 120	<i>Cochineal, karminska kiselina, karmin</i>	100	(66)	samo kobasice, paštete i terine
	E 129	Allura Red AG	25		samo <i>luncheon meso</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasice, paštete i terine
	E 160a	Karoteni	20		samo kobasice, paštete i terine
	E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	samo kobasice, paštete, terine i <i>luncheon meat</i>
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	samo kobasice, paštete, terine i <i>luncheon meat</i>
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasice, paštete i terine
	E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice, paštete i terine
	E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo pašteta
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo aspik
	E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo površinska obrada suhomesnatih proizvoda
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo aspik (hladetina)
	E 235	Natamicin	1	(8)	samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
	E 243	Etil lauroil arginat	160		osim emulgiranih kobasica, dimljenih kobasica i jetrene paštete
	E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)	osim steriliziranih mesnih proizvoda (Fo > 3,00)
	E 249-250	Nitriti	100	(7) (58) (59)	samo sterilizirani mesni proizvodi (Fo > 3,00)

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo salamureni mesni proizvodi i konzervirani mesni proizvodi
	E 316	Natrijev izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni mesni proizvodi i konzervirani mesni proizvodi
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirano meso
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)	250		samo <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
	E 427	Kasijska guma	1 500		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1) (41)	osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(1)	samo mljeveni i na kocke narezani konzervirani mesni proizvodi
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasica
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač aromе, osim za <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5 (7): Najveća dopuštena količina koja se može dodati tijekom proizvodnje, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$ (8): mg/dm ³ (nije prisutan na dubini od 5 mm) (9): E 315 i E 316 odobreni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina (13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (58): Vrijednost F ₀ 3 odgovara zagrijavanju u trajanju od 3 minute na temperaturi od 121 °C (smanjenje bakterijskog opterećenja od milijardu spora u svakoj od 1 000 konzervi na jednu sporu u tisuću konzervi) (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim topinski obradjenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselim mediju (66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Uporaba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena. (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoraci.
08.3.3		Crijeva i ovici i ukrsi za meso			
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500	(78)	samo ukrsi i ovici, osim vanjskih jestivih ovoja <i>pasturmas</i>
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	<i>quantum satis</i>	(78)	samo jestiva crijeva
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 104	Kvinolin žuta	50	(61)	samo ukrsi i ovoji, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	35	(61)	samo ukrsi i ovoji, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 104	Kvinolin žuta	10	(62)	samo jestiva crijeva
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(78)	samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	55	(61)	samo ukrsi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 160b(i)	Annatto bixin	50	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	50	94	
	E 160d	Likopen	500		samo ukrsi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovitaka

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					<i>pasturmas</i>
	E 160d	Likopen	30		samo jestiva crijeva
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>		samo crijeva na bazi kolagena s aktivnosti vode većom od 0,6
	E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo želirani ovoji mesnih proizvoda (kuhanih, soljenih ili sušenih)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za poliranje mesa
	E 339	Natrijevi fosfati	12600	(4) (89)	samo u prirodnim crijevima za kobasice
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅ (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (62): Ukupna količina E 104 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (78): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 10 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena. (89): Prenesena količina u krajnjem proizvodu ne smije biti veća od 250 mg/kg (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoraci.
08.3.4	Tradicionalni salamurenii mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata				
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obradeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Wiltshire bacon</i> (slanina) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro soljenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire bacon</i> (slanina) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro soljenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>Wiltshire ham</i> (šunka) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro soljenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire ham</i> (šunka) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro soljenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Entremeeda, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro soljenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplinski obraden i ima visoki aktivitet vode
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Entremeeda, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro soljenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplinski obraden i ima visoki aktivitet vode
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>cured tongue</i> (sušeni jezik): mokro soljenje u trajanju od minimalno 4 dana i prokuhanje
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo <i>cured tongue</i> (sušeni jezik): mokro soljenje u trajanju od minimalno 4 dana i prokuhanje
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>kylmåsavustettu poronliha/kallrött renköt</i> : u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro soljenje Soljenje traje od 14 do 21 dan, nakon čega slijedi zrenje s hladnim dimljenjem u trajanju od 4 do 5 tjedana
	E 251-252	Nitrati	300	(7)	samo <i>kylmåsavustettu poronliha/kallrött renköt</i> : u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro soljenje. Soljenje traje od 14 do 21 dan, nakon čega slijedi zrenje s hladnim dimljenjem u trajanju od 4 do 5 tjedana
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>bacon</i> (slanina), <i>filet de bacon</i> i slični proizvodi: mokro soljenje u trajanju od 4 do 5 dana na temperaturi između 5 i 7 °C, zrenje koje obično traje 24 do 40 sati na temperaturi od 22 °C, po mogućnosti dimljenje u trajanju od 24 sata na temperaturi između 20 i 25 °C, te skladištenje u trajanju od 3 do 6 tjedana na temperaturi između 12 i 14 °C
	E 251-252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	samo <i>bacon</i> (slanina), <i>filet de bacon</i> i slični proizvodi: mokro soljenje u trajanju od 4 do 5 dana na temperaturi između 5 i 7 °C, zrenje koje obično traje 24 do 40 sati na temperaturi od 22 °C, po mogućnosti dimljenje u trajanju od 24 sata na temperaturi između 20 i 25 °C, te skladištenje u trajanju od 3 do 6 tjedana na temperaturi između 12 i 14 °C
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, nassgepökel</i> i slični proizvodi: vrijeme soljenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 2

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 251-252	Nitriti	250	(39)	dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje samo <i>rohschinken, nasgepökel</i> i slični proizvodi: vrijeme soljenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 2 dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
					(7): Najveća dopuštena količina koja se smije dodati tijekom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (39): Najveća preostala količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (40): Bez dodanih nitrita (59): Nitriti mogu biti prisutni u određenim toplinski obradenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselim mediju
8.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obradeni postupkom suhog salamurenja (postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrare, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>dry cured bacon</i> (sušena salamurena slanina) i slični proizvodi: suho soljenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>dry cured bacon</i> (sušena salamurena slanina) i slični proizvodi: suho soljenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>dry cured ham</i> (sušena salamurena šunka) i slični proizvodi: suho soljenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>dry cured ham</i> (sušena salamurena šunka) i slični proizvodi: suho soljenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i slični proizvodi: suho soljenje s vremenom stabilizacije od minimalno 10 dana i vremenom zrenja duljim od 45 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i slični proizvodi: suho soljenje u trajanju od 10 do 15 dana, nakon čega slijede stabilizacija u trajanju od 30 do 45 dana i zrenje u trajanju od minimalno 2 mjeseca; <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado i cecina</i> te slični proizvodi: suho soljenje s razdobljem stabilizacije od najmanje 10 dana i razdobljem zrenja dužim od 45 dana
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i slični proizvodi: suho soljenje u trajanju od 10 do 15 dana, nakon čega slijede stabilizacija u trajanju od 30 do 45 dana i zrenje u trajanju od minimalno 2 mjeseca
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (40) (59)	samo <i>jambon sec, jambon sel</i> i drugi slični suho soljeni proizvodi: suho soljenje u trajanju od 3 dana + 1 dan/kg, nakon čega slijede odležavanje u trajanju od 1 tjedan i stareњe/zrenje u trajanju od 45 dana do 18 mjeseci
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trockengepökel</i> i slični proizvodi: vrijeme soljenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trockengepökel</i> i slični proizvodi: vrijeme soljenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
					(39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (40): Bez dodanih nitrita (59): Nitriti mogu biti prisutni u određenim toplinski obradenim mesnim proizvodima zbog prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselim mediju
08.3.4.3	Ostali tradicionalni suhomesnati proizvodi (kombinirana uporaba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)				
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trocken-/nasgepökel</i> i slični proizvodi: kombinirana uporaba suhog i mokrog soljenja (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme soljenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trocken-/nasgepökel</i> i slični proizvodi: kombinirana uporaba suhog i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgavanje salamure, te potom nakon minimalno 2 dana kuhanje u kipućoj vodi do 3 sata
	E 251-252	Nitriti	10	(39) (59)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgavanje salamure, te potom nakon minimalno 2 dana kuhanje u kipućoj vodi do 3 sata
	E 251-252	Nitriti	300	(40) (7)	samo <i>rohwürste (salami i kantwurst)</i> : proizvod zrije minimalno 4 tjedna, a omjer vode i bjelančevina u proizvodu je manji od 1,7
	E 251-252	Nitriti	250	(40) (7) (59)	samo <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion</i> i slični proizvodi: proizvod zrije minimalno 30 dana

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 249-250	Nitriti	180	(7)	samo vysokina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikás i slični proizvodi: suhi se proizvod kuhna na temperaturi od 70 °C, nakon čega slijede sušenje i dimljenje u trajanju od 8 do 12 dana. Fermentirani se proizvod podvrgava postupku fermentacije u tri faze u trajanju od 14 do 30 dana, nakon čega slijedi dimljenje
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo saucissons sec i slični proizvodi: sirove fermentirane suhe kobasice bez dodanih nitrita. Proizvod fermentira na temperaturi između 18 i 22 °C ili nižoj temperaturi (10 do 12 °C), te potom stari/zrije 3 tjedna. Omjer vode i bjelančevina u proizvodu manji je od 1,7
					(7): Najveća dopuštena količina koja se smije dodati tijekom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (40): Bez dodanih nitrita (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplinski obradjenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrat u slabo kiselom mediju
09.	RIBA I RIBARSKI PROIZVODI				
09.1	Nepreradena riba i ribarski proizvodi				
09.1.1	Nepreradena riba				
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuta i duboko smrznuta nepreradena riba za namjene različite od zasladijanja
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba crvene kože
	E 316	Natrijev izoaskorbat	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba crvene kože
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti riblji fileti
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (9): E 315 i E 316 odobreni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina
09.1.2	Nepreradeni mekušci i rakovi				
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuti i duboko smrznuti nepreradeni rakovi, mekušci i glavonošci; za namjene različite od zasladijanja
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3) (10)	samo svježi, smrznuti i duboko smrznuti rakovi i glavonošci; rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kilogramu
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kilogramu
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kilogramu
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti mekušci i rakovi
	E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)	75		samo smrznuti i duboko smrznuti rakovi
	E 586	4-heksilrezorcinol	2	(90)	Samo svježi, smrznuti ili duboko smrznuti rakovi
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅ (10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima (90): Kao ostatak u mesu.
09.2	Preradena riba i ribarski proizvodi, uključujući mekušce i rakove				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrانu dopuštena u količini	<i>quantum satis</i>		samo surimi i slični proizvodi i nadomjesci lososa

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		<i>quantum satis</i>			
Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500	(84)	samo surimi i slični proizvodi i nadomjesci lososa	
E 100	Kurkumin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 102	Tartrazin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	200	(63)	samo u nadomjescima za losos od ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>	
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(35) (85)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	200	(63)	samo u nadomjescima za losos od ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>	
E 140	Klorofili i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 142	Zelena S	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 151	Briljant crna PN	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 153	Biljni ugljen	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 161b	Lutein	100	(35)	samo riblji pašteta i pašteta od rakova	
E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 171	Titanov dioksid	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova	
E 100	Kurkumin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 102	Tartrazin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 122	Azorubine, Karmoizin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 129	Allura Red AC	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 140	Klorofili i klorofilini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 142	Zelena S	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 151	Briljant crna PN	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 153	Biljni ugljen	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 155	Smeda HT	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 161b	Lutein	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 162	Cikla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 171	Titanov dioksid	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi	
E 100	Kurkumin	100	(37)	samo dimljena riba	
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba	
E 102	Tartrazin	100	(37)	samo dimljena riba	
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(37)	samo dimljena riba	
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba	
E 151	Briljant crna PN	100	(37)	samo dimljena riba	
E 153	Biljni ugljen	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba	
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba	
E 160b(i)	Annatto bixin	10	94	samo dimljena riba	
E 160b(ii)	Annatto bixin	30	94	samo surimi i slični proizvodi i nadomjesci lososa	
E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94	samo dimljena riba	
E 160b(ii)	Annatto norbixin	30	94	samo surimi i slični proizvodi i nadomjesci lososa	
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(37)	samo dimljena riba
	E 171	Titanov dioksid	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 172	Željezovi oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>	(37)	samo dimljena riba
	E 160d	Likopen	10		samo nadomjesci lososa
	E 160d	Likopen	30		samo pašteta od ribe i rakova, prethodno termički obrađeni rakovi, surimi, dimljena riba
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	aspik
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo soljena, sušena riba
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervirana riba i ribarski proizvodi, uključujući rukove, mukušce, surimi i paštetu od ribe/rakova; kuhanji rakovi i mukušci
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	6 000	(1) (2)	samo kuhanji Crangon crangon i Crangon vulgaris
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo termički obrađeni rakovi i mukušci
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1)(2)	samo kuhanje kozice u salamuri
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi i glavonošci
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	135	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kg
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	180	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo sušena, soljena riba vrste <i>Gadidae</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	270	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
	E 251-252	Nitriti	500		ukiseljena haringa (sled) i papalina
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
	E 316	Natrijev izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
	E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove s najviše 10 % udjela masti
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove s više od 10 % udjela masti
	E 450	Difosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
	E 451	Trifosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
	E 452	Polifosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
	E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 951	Aspartam	300		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	160		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 955	Sukraloza	120		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 969	Advantam	3		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	slatko-kiselje konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 961	Neotam	10		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	200	(11)a	samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mukušaca
	E 338-452	Fosforna kiselina –	1 000	(1) (4)	samo konzervirani proizvodi od rakova; surimi i slični

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		fosfati – di-, tri- i polifosfati			proizvodi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova, te u prerađenim smrznutim i duboko smrznutim mekušcima i rakovima
	E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)	75		samo riba, rakovi i mekušci u konzervama i staklenkama
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅ (9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao eritorbinska kiselina (10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (35): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e i E 161b (36): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e i E 161b (37): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (63): Ukupna količina E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (79): Najviše dopuštene razina primjenjuje se na zbroj E 450, E 451 i E452 koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji (84): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 4 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za nadomjestke lososa iznosi 5,5 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi. (85): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 2 mg/kg samo u ribljoj pašteti. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi. (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići.			
09.3		Riblja ikra			
	Skupina I.	Aditivi			samo prerađena riblja ikra
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim ikre jesetre (kavijara)
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300	(86)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 104	Kvinolin žuta	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 123	Amaranth	30	(68)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 160d	Likopen	30		osim ikre jesetre (kavijara)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervirana riba, uključujući proizvode od riblje ikre
	E 284	Borna kiselina	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 285	Natrijev tetraborat (boraks)	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
	E 316	Natrijev izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina (54): Izraženo kao borna kiselina (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (68): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 123 (<i>Amaranth</i>) iznosi 10 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena. (86): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 3 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za pasterizirane proizvode iznosi 50 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
10.		ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА			
10.1		Nepreradena јаја			
		Za ukrasno bojenje ljski jaja ili tiskanje (žigosanje) na njima, mogu se koristiti Bojila iz Aneksa II dijela B ovoga Pravilnika			
		(77): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi <i>quantum satis</i> ; sukladno članku 20. stavak (1) točka g) ovog Pravilnika.			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
10.2 Preradena jaja i proizvodi od jaja					
Bojila navedena u dijelu B točka 1ovog Aneksa mogu se koristiti za ukrasno bojenje ljski jaja (77)					
Skupina I.	Aditivi				
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo dehidrirani i koncentrirani smrznuti i duboko smrznuti proizvodi od jaja	
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	5 000	(1) (2)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)	
E 234	Nizin	6,25		samo pasterizirana tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)	
E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)		
E 475	Poliglycerolni esteri masnih kiselina	1 000			
E 520-523	Aluminijevi sulfati	30	(1) (38)	samo bjelanjak	
E 520	Aluminijev sulfat	25	(38)	samo bjelanjak	
E 553b	Talk	5 400		samo na površini neoguljenih obojenih tvrdo kuhanih jaja	
E 903	Karnauba vosak	3 600		samo na površini neoguljenih obojenih tvrdo kuhanih jaja	
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo na površini neoguljenih tvrdo kuhanih jaja	
E 1505	Trietil citrat	<i>quantum satis</i>		samo bjelanjak u prahu	
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji					
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina					
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅					
(38): Izraženo kao aluminijski					
(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline					
(77): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi <i>quantum satis</i> ; sukladno članku 20. stavku (1) točka g) ovog Pravilnika.					
11. ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STOLNA SLADILA					
11.1 Šećeri i sirupi, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast					
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfati	10	(3)	samo šećeri, osim glukoznog sirupa	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfati	20	(3)	samo glukozni sirup, dehidriran ili ne	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(4)	samo suha hrana u prahu	
E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražaja	
E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1)	samo suha hrana u prahu	
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji					
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.					
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅					
11.2 Ostali šećeri i sirupi					
Skupina I.	Aditivi				
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfati	40	(3)		
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfati	70	(3)	samo melase	
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.					
11.3 Med, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast					
11.4 Stolna sladila					
11.4.1 Stolna sladila u tekućem obliku					
Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>			
E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>			
E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>			
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijske soli	<i>quantum satis</i>			
E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijske soli	<i>quantum satis</i>			
E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>			
E 957	Taumatin	<i>quantum satis</i>			
E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>			
E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)		
E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>			
E 962	Sol aspartam-	<i>quantum satis</i>			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		acesulfama			
	E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	500	(1) (2)	samo ako je sadržaj vode veći od 75 %
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gelan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-laktон	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			

11.4.2**Stolna sladila u prahu**

Skupina IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	<i>quantum satis</i>		
E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	<i>quantum satis</i>		
E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
E 957	Taumatin	<i>quantum satis</i>		
E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
E 962	Soj aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
E 336	Kalijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 341	Kalcijevi fosfati	<i>quantum satis</i>		
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
E 418	Gelan guma	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 463	Hidroksipropil	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		celuloza			
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Umrežena natrijeva karboksi metil celuloza	50 000		
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000	(1)	
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natrijev glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kalijev glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalcijev glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polietilen glikol	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
11.4.3	Stolna sladila u tabletama				
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Tauratin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Sol aspartam-acesulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Umrežena natrijeva karboksi metil celuloza	50 000		
	E 470a	Natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Magnezijeve soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natrijev glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kalijev glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalcijev glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	<i>quantum satis</i>		
	E 641	L-leucin	50 000		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Poliitetilen glikol	<i>quantum satis</i>		
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
12.	SOLI, ZAČINI, JUHE, UMACI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA				
12.1	Soli i zamjene za soli				
12.1.1	Sol				
	E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnezijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 511	Magnezijev klorid	<i>quantum satis</i>		samo morska sol
	E 530	Magnezijev oksid	<i>quantum satis</i>		
	E 534	Željezov tartarat	110	(92)	
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	10 000		
	E 554	Natrijev aluminijev silikat	20 mg/kg prijenosa (<i>carry over</i>) u siru	(38)	samo za sol namijenjenu površinskoj obradi zrelog sira, iz kategorije 01.7.2
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(38): Izraženo kao aluminij			
		(57): Najveća dopuštena količina izražena je kao anhidridni kalijev ferocijanid			
		(92): Izraženo na suhoj tvari			
12.1.2	Zamjene za sol				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 534	Željezov tartarat	110	(92)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	20 000		
	E 620-625	Glutaminska kiselina – glutaminati	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(57): Najveća dopuštena količina izražena je kao anhidridni kalijev ferocijanid			
		(92): Izraženo na suhoj tvari.			
12.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima				
12.2.1	Začinsko bilje i začini				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo cimet (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		samo suhi proizvodi
	E 470a	Natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo suhi proizvodi
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
12.2.2	Dodaci jelima i mješavine začina				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojlila za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, <i>tandoori</i>
	Skupina III.	Bojlila s kombiniranim najvećim dopuštenim	500	(70)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, <i>tandoori</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		količinama			
	E 104	Kvinolin žuta	10	(62)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, <i>tandoori</i>
	E 160d	Likopen	50		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo dodaci jelima na bazi soka od citrusa
	E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	200	(1) (13)"	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	30 000	(1)	samo dodaci jelima
	E 620-625	Glutaminska kiselina – glutamati	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti			
		(41): Izraženo na masnu osnovu.			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(62): Ukupna količina E 104 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
		(70): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 120 mg/kg			
12.3	Ocat i razrijedjena octena kiselina (razrijedjena vodom na 4-30% vol.)				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	170	(3)	samo fermentirani ocat
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
12.4	Gorušica (senf)				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300		
	Skupina IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	35	(61)	
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	osim Dijon senfa
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo Dijon senf
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	320	(52)	
	E 955	Sukraloza	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(41): Izraženo na masnu osnovu (49): Najveće dopuštena količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola. (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
12.5	Juhe i mesne juhe				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	50		
	E 160b(i)	Annatto bixin	15	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94	
	E 160d	Likopen	20		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo tekuće juhe i mesne juhe (osim konzerviranih)
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirane juhe i mesne juhe
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 363	Jantarna kiselina	5 000		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		samo dehidrirane juhe i mesne juhe
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo juhe
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	2 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	110		samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	110	(52)	samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	45		samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 960	Steviol glikozidi	40	(60)	samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	5		samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Soli aspartam-acesulfama	110	(11)b (49) (50)	samo juhe smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	2		samo juhe smanjene energetske vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5 (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola. (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.			
12.6	Umaci				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim umaka na bazi rajčice
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500	(65)	uključujući umake s kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiselog povrća, relish, chutney i piccalilli; osim umaka na bazi rajčice
	Skupina IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 104	Kvinolin žuta	20	(64)	uključujući umake s kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, relish, chutney i piccalilli; osim umaka na bazi rajčice
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	30	(64)	samo u umacima s kiselim krastavcima i piccalilli
	E 160b(i)	Annatto bixin	30	94	uključujući ukiseljeno povrće, <i>relish, chutney i piccalilli</i> ; osim umaka na bazi rajčice
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	30	94	uključujući ukiseljeno povrće, <i>relish, chutney i piccalilli</i> ; osim umaka na bazi rajčice
	E 160d	Likopen	50		osim umaka na bazi rajčice
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo emulgirani umaci sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo emulgirani umaci sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgirani umaci sa sadržajem masti od 60 % ili više; neemulgirani umaci
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo emulgirani umaci sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgirani umaci sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo emulgirani umaci sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcijev dinatrijev EDTA)	75		samo emulgirani umaci
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	8 000		
	E 416	Karaja guma	10 000		samo emulgirani umaci
	E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo emulgirani umaci
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo emulgirani umaci"
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo emulgirani umaci
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	160	(52)	
	E 955	Sukraloza	450		
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	osim umaka od soje (fermentirani i nefermentirani)
	E 960	Steviol glikozidi	175	(60)	samo umak od soje (fermentirani i nefermentirani)
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/okusa
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(41): Izraženo na masnu osnovu				
	(49): Najveće dopuštena količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (64): Ukupna količina E 104 i E 110 i bojila iz Skupine III na smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (65): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 10 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
		(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.			
12.7	Salate i začinjeni namazi za sendviće				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfam K	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 951	Aspartam	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	160	(52)	samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 955	Sukraloza	140		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 961	Neotam	12		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 969	Advantam	4		samo <i>Feinkostsalat</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
12.8	Kvasac i proizvodi od kvasca				
	Skupina I.	Aditivi			
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>		samo suhi i pekarski kvasac
12.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda iz kategorije 1.8				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	100		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	20	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 160d	Likopen	30		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima, glavonoćima i siru na bazi bjelančevina"
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima i glavonoćima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfati	50	(3)	samo želatina
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napitci
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo biljni proteinski proizvodi, samo kao pojačivač arome/okusa
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
13.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke	
13.1	Hrana za dojenčad i malu djecu					
	UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE					
		Navedene najveće dopuštene količine za uporabu odnose se za gotovu hranu pripremljenu u skladu s uputama proizvođača E 325, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c i E 1450 upotrebljavaju se u skladu s dopuštenim količinama iz Aneksa Pravilnika o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12)				
13.1.1	Početna hrana za dojenčad, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast					
		Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)– mlječnu kiselinsku				
	E 270	Mlječna kiselina	quantum satis		samo L(+)–oblik	
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	10			
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	10	(16)		
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)		
	E 308	Gama-tokoferol	10	(16)		
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)		
	E 322	Lecitini	1 000	(14)		
	E 330	Limunska kiselina	quantum satis			
	E 331	Natrijevi citrati	2 000	(43)		
	E 332	Kalijevi citrati		(43)		
	E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4) (44)		
	E 339	Natrijevi fosfati	1 000	(4) (15)		
	E 340	Kalijevi fosfati		(4) (15)		
	E 412	Guar guma	1 000		samo ako tekući proizvod sadrži djelomično hidrolizirane bjelančevine	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)		
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u obliku praha	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline	
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline	
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
		(14): Ako se hrani doda više od jedne tvari E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina svake od tih tvari u toj hrani smanjuje se za taj razmjerни udio u kojem su zajedno prisutne druge tvari u toj hrani.				
		(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)				
		(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji				
		(43): E 331 i E 332 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)				
		(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)				
13.1.2	Prijelazna hrana za dojenčad, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast					
		Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)– mlječnu kiselinsku				
	E 270	Mlječna kiselina	quantum satis		samo L(+)–oblik	
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	10			
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	10	(16)		
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)		
	E 308	Gama-tokoferol	10	(16)		
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)		
	E 322	Lecitini	1 000	(14)		
	E 330	Limunska kiselina	quantum satis			
	E 331	Natrijevi citrati	2 000	(43)		
	E 332	Kalijevi citrati	quantum satis	(43)		
	E 338	Fosforna kiselina		(4) (44)		
	E 339	Natrijevi fosfati	1 000	(4) (15)		
	E 340	Kalijevi fosfati		(4) (15)		
	E 407	Karagenan	300	(17)		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	1 000	(17)		
	E 412	Guar guma	1 000	(17)		
	E 440	Pektini	5 000		samo kiselkasta prijelazna hrana za dojenčad	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u obliku praha
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(14): Ako se hrani doda više od jedne tvari E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina svake od tih tvari u toj hrani smanjuje se za taj razmerni udio u kojemu su zajedno prisutne druge tvari u toj hrani.			
		(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
		(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(17): Ako se hrani doda više od jedne tvari E 407, E 410 i E 412, najveća dopuštena količina svake od tih tvari u toj hrani smanjuje se za taj razmerni udio u kojemu su zajedno prisutne druge tvari u toj hrani			
		(43): E 331 i E 332 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
		(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
13.1.3	Preradena hrana na bazi žitarica, hrana za bebe, dojenčad i malu djecu, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 261	Kalijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 300	L-askorbinska kiselina	200	(18)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 301	Natrijev L-askorbat	200	(18)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 302	Kalcijev L-askorbat	200	(18)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 306	Mješavina tokoferola oboogaćena	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, prepečenac i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 322	Lecitini	10 000		samo keksi i prepečenac, preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, prepečenac i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 335	Natrijevi tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, prepečenac i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 336	Kalijevi tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, prepečenac i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 339	Natrijevi fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
	E 340	Kalijevi fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
	E 341	Kalcijevi fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
	E 341	Kalcijevi fosfati	1 000	(4)	samo u desertima na bazi voća
	E 354	Kalcijev tartarat	5 000	(42)	samo L(+) – oblik; samo keksi i prepečenac
	E 400	Alginska kiselina	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 401	Natrijev alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 402	Kalijev alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 404	Kalcijev alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 412	Guar guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 440	Pektin	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 410	Brašno sjemenke rogača	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 412	Guar guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 415	Ksantan guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 440	Pektin	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	samo keksi i prepečenac
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i prepečenac, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 472a	Esteri octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i prepečenac, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 472b	Esteri mlječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i prepečenac, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i prepečenac, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za rahljenje
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za rahljenje
	E 503	Amonijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za rahljenje
	E 507	Kloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 526	Kalcijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 551	Silicijev dioksid	2 000		samo suhe žitarice
	E 575	Glukono-delta-lakton	5 000	(42)	samo keksi i prepečenac
	E 920	L-cistein	1 000		samo keksi za dojenčad i malu djecu
	E 1404	Oksidirani škrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 1410	Monoškroben fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1412	Diškrobeni fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1413	Fosfatizirani diškrobeni fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1414	Acetilirani diškrobeni fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1420	Acetilirani škrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1422	Acetilirani diškrobeni adipat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1450	Natrijev oktenil jantarat škroba	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 300	Askorbinska kiselina	300	(18)	samo pića, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu na bazi voća i povrća
	E 301	Natrijev askorbat	300	(18)	samo pića, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu na bazi voća i povrća
	E 302	Kalcijev askorbat	300	(18)	samo pića, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu na bazi voća i povrća
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi na bazi voća s niskim sadržajem šećera
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(18): E 300, E 301 i E 302 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; količine su izražene kao askorbinska kiselina
					(19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
					(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
					(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
					(22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
					(23): E 400, E 401, E 402 i E 404 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
					(42): Kao ostatak
13.1.4	Ostala hrana za malu djecu				
					Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)– mlječešnu kiselinu
	E 270	Mlječešna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo L(+)– oblik
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	100	(19)	
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
	E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
	E 322	Lecitini	10 000	(14)	
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijevi citrati	2 000	(43)	
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>	(43)	
	E 338	Fosforna kiselina		(1) (4) (44)	
	E 339	Natrijevi fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kalijevi fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Karagenan	300		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(21)	
	E 412	Guar guma	10 000	(21)	
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	
	E 415	Ksantran guma	10 000	(21)	
	E 440	Pektini	5 000	(21)	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u obliku praha
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo u proizvodima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Amonijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 507	Kloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 525	Kalijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 1404	Oksidirani škrob	50 000		
	E 1410	Monoškrobeni fosfat	50 000		
	E 1412	Diškrobeni fosfat	50 000		
	E 1413	Fosfatizirani diškrobeni fosfat	50 000		
	E 1414	Acetilirani diškrobeni fosfat	50 000		
	E 1420	Acetilirani škrob	50 000		
	E 1422	Acetilirani diškronib adipat	50 000		
	E 1450	Natrijev oktenil jantarat škroba	50 000		
13.1.5	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 322, E 471, E 472c i E				
	(14): Ako se hrani doda više od jedne tvari E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina svake od tih tvari u toj hrani smanjuje se za taj razmerni udio u kojem su zajedno prisutne druge tvari u toj hrani.				
	(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)				
	(16): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji				
	(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji				
	(43): E 331 i E 332 su dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji i u skladu s graničnim vrijednostima određenima u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)				
	(44): U skladu s graničnim vrijednostima određenima u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe, za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)				
	Dijetna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Dijetna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe				
	Mogu se koristiti aditivi navedeni u kategoriji 13.1.1 i 13.1.2				
	E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100		
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Fosforna kiselina	1 000	(1) (4)	samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 339	Natrijevi fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Kalijevi fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Kalcijevi fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natrijev alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagođenim sastavom, koja je potrebna za poremećaju metabolizma i za hranjenje sondom
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja su intolerantna na kravljie mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastroezofagealnog refleksa
	E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tekućoj formuli koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 415	Ksantan guma	1 200		od rođenja nadalje za uporabu u proizvodima na bazi aminokiselin ili peptida koji su namijenjeni pacijentima s gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom bjelančevina ili urođenim poremećajima metabolizma
	E 440	Pektini	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih poremećaja
	E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za dijetetsko ublažavanje poremećaja metabolizma
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000		od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima bez bjelančevina
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500		samo ako se prodaje u obliku praha; od rođenja nadalje
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000		samo ako se prodaje u tekućem obliku; od rođenja nadalje
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za rahljenje
	E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za rahljenje
	E 507	Kloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo kao tvari za rahljenje
	E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 526	Kalcijev hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	20 000		samo u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
13.1.5.2	Dijetna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Primjenjuju se aditivi kategorije 13.1.3, osim E 270, E 333, E 341				
	E 401	Natrijev alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagođenim sastavom, koja je potrebna za poremećaje metabolizma i za hranjenje sondom
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja su intolerantna na kravljie mlijeko ili imaju urodene poremećaje metabolizma
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastroezofagealnog refliksa
	E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 415	Ksantan guma	1 200		od rođenja nadalje za uporabu u proizvodima na bazi aminokiseline ili peptida koji su namijenjeni pacijentima s gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom bjelančevina ili urođenim poremećajima metabolizma
	E 440	Pektini	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih poremećaja
	E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za dijetetsko ublažavanje poremećaja metabolizma
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000		od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima bez bjelančevina
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500		samo ako se prodaje u obliku praha; od rođenja nadalje
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000		samo ako se prodaje u tekućem obliku; od rođenja nadalje
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline
	E 1450	Natrijev oktenil jantarat škroba	2000		
13.2	Dijetna hrana za posebne medicinske potrebe, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	50	(88)	
	Skupina IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražea
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri	5 000	(1)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina, saharogliceridi			
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	1 000		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	200	(52)	
	E 955	Sukraloza	400		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	
	E 961	Neotam	32		
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	450	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	10		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
		(88): Najveća dopuštena količina za aluminij koji potječe od aluminijskih lakova <i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , karmin (E120) iznosi 3 mg/kg, samo u tekućim termički obradenim proizvodima. Drugi aluminijski lakovi nisu dopušteni.			
13.3	Dijetna hrana za smanjenje tjelesne težine namijenjena kao nadomjestak za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cijelodnevna prehrana ili njezin dio)				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	50		
	Skupina IV.	Poliolii	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoat	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglycerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	240	(52)	
	E 955	Sukraloza	320		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	
	E 961	Neotam	26		
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	450	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	8		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštena količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštena količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III
13.4	Hrana namijenjena osobama s intolerancijom na gluten, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditиве koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane				
	Skupina I.	Aditivi			uključujući suhu tjesteminu
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Skupina IV.	Poliolii	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
		Nadalje, dopušteni su svи odgovarajući aditivi u hrani koja sadrži gluten			
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
14.	NAPITCI				
14.1	Bezalkoholna pića				
14.1.1	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pripunjena stolna voda
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(48): Mineralne soli dodane stolnoj vodi radi podešavanja sastava ne smatraju se aditivima			
14.1.2	Voćni sokovi, koncentrirani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srođni proizvodi i sokovi od povrća sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Skupina I.	Aditivi			samo sokovi od povrća
	E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	500	(1) (2)	samo <i>Sod ... saft i sôdet ... saft</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo sok od grožđa, nefermentiran, za crkvenu obrednu uporabu
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo <i>Sod ... saft i sôdet ... saft</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	2 000	(3)	samo koncentrirani sok od grožđa za proizvodnju domaćeg vina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo sok od naranče, grejpfruta, jabuke i ananasa za opskrbu na veliko u ugostiteljskim objektima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3)	samo sok od limuna i limete
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	70	(3)	samo sok od grožđa, nefermentiran, za crkvenu obrednu uporabu
	E 296	Jabučna kiselina	3 000		samo sok od ananasa
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	3 000		
	E 336	Kalijevi tartarati	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
	E 900	Dimetil polisilosan	10		samo sok od ananasa i Šeđ ... saft i sođet ... saft
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
14.1.3	Voćni nektari, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast				
	Skupina I.	Aditivi			samo nektari od povrća, E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	300	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	250	(1) (2)	samo tradicionalni švedski voćni sirupi, najveća se dopuštena količina primjenjuje ako su upotrijebljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	150	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 270	Mliječna kiselina	5 000		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	5 000		
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
	E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi od agruma
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(60): izraženi kao ekvivalenti steviola			
14.1.4	Aromatizirana pića				
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne smiju se upotrebljavati E 968 ne smije se upotrebljavati osim ako je drugičije predviđeno u ovoj kategoriji hrane
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	100	(25) (74)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	20	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> <td>10</td> <td>(61)</td> <td>osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada</td>	10	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
	"E 160b(i)	Annatto bixin	20"		
	E 160d	Likopen	12		osim pića za razrjeđivanje
	E 200-202	Sorbinska kiselina –	300	(1) (2)	osim pića na bazi mlijeka

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		kalijev sorbat			
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	250	(1) (2)	najveća se dopuštena količina primjenjuje ako su upotrijebljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati
	E 210-213	Benzoeva kiselina – benzoati	150	(1) (2)	osim pića na bazi mlijeka
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	samo prijenos iz koncentrata u bezalkoholnim aromatiziranim pićima koja sadrže voćni sok
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bezalkoholna aromatizirana pića koja sadrže minimalno 235 g/l glukoznog sirupa
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3)	samo koncentrati na bazi voćnog soka, koji sadrže najmanje 2,5 % ječma (ječmene vode)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	samo drugi koncentrati na bazi voćnog soka ili drobljenog voća; <i>capilé, groselha</i>
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant prašci za pića na bazi voća
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	700	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pića za sportaše
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo pića za sportaše koja sadrže bjelančevine sirutke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo napitci s biljnim bjelančevinama
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo čokoladni napitci i pića od slada na bazi mlijeka
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	10 000	(1)	samo prašci za kućnu pripremu pića
	E 363	Jantarna kiselina	3 000		samo prašci za kućnu pripremu pića
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	300		
	E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinском kiselinom	1000		samo u energetskim napitcima i pićima koja sadrže voćni sok
	E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića
	E 444	Saharozna acetat izobutirat	300		samo mutna pića
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo mutna pića
	E 459	Beta-ciklodekstrin	500		samo aromatizirana instant pića u prahu
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo pića na bazi anisa, na bazi mlijeka, od kokosa i od badema
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo prašci za pripremu toplih napitaka
	E 481-482	Natrijev i kalcijev stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo prašci za pripremu toplih napitaka
	E 900	Dimetil polisilosan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	samo <i>gaseosa</i> smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, osim aromatiziranih napitaka na bazi mlijeka i mlječnih proizvoda
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo aromatizirani napici na bazi mlijeka i mlječnih proizvoda, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					šećera
	E 957	Taumatin	0,5		samo aromatizirana bezalkoholna pića na bazi vode, samo kao pojačivač arome/okusa
	E 960	Steviol glikozidi	80	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	2		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač arome/okusa
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 968	Eritritol	16 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera, samo kao pojačivač arome/okusa
	E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 999	Quillaja ekstrakt	200	(45)	
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (24): Uzlazna količina, ostaci nisu zamjetljivi (25): Količine svakoga bojila, E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l (45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (74): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg/kg.
14.1.5		Kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda			
14.1.5.1		Kava, ekstrakti kave			
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		samo zrna kave, kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelia vosak	quantum satis		samo zrna kave, kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo zrna kave, kao sredstvo za glaziranje
	E 904	Šelak	quantum satis		samo zrna kave, kao sredstvo za glaziranje
14.1.5.2		Ostalo			
	Skupina I.	Aditivi			osim nearomatiziranog pravog čaja; uključujući aromatiziranu instant-kavu; E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati u pićima
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoat	600	(1) (2)	samo tekući koncentrati čaja i tekući koncentrati biljnih i voćnih infuzija
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo tekući koncentrat čaja
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant-proizvodi za pripremu aromatiziranih čajeva i biljnih infuzija
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo pića na bazi kave za automate; instant-čajevi i instant-biljne infuzije
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	10 000	(1)	samo prašci za kućnu pripremu pića
	E 363	Jantarna kiselina	3 000		samo prašci za kućnu pripremu pića
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	1 000	(1)	samo konzervirana tekuća kava
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo prašci za pripremu toplih napitaka
	E 481-482	Natrijev i kalcijev stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo prašci za pripremu toplih napitaka
	E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)	samo tekući koncentrati čaja i tekući koncentrati biljnih i voćnih infuzija
	E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo kafa, čaj i biljne infuzije, umanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
	E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo aromatizirana instat-kava i aromatizirani instant-kapučino, umanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					šećera
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60) (93)	samo pića na bazi slada i s okusom čokolade/kapučina, umanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
					(1): Additivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola. (93): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na gotova pića (npr. u limenci) i njihove mješavine i koncentrate nakon pripreme i spremne za potrošnju.
14.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola				
14.2.1	Pivo i pića od slada				
	E 150 a,b,d	Obični karamel, alkalno sulfitni karamel i sulfitno-amonijski karamel	<i>quantum satis</i>		
	E 150c	Amonijev karamel	6 000		
	E 150c	Amonijev karamel	9 500		samo stolno pivo — Bière de table/Tafelbier/Table beer (s manje od 6 % ekstrakta slada); Brown Ale, porter (crno pivo), stout i old ale
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50		samo pivo sa sekundarnim alkoholnim vrenjem u bačvama
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	350		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 951	Aspartam	600		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	80	(52)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 955	Sukraloza	250		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 960	Steviol glikozidi	70	(60)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina sa manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					bruin"
	E 961	Neotam	20		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier" pivo s minimalnom kiselosti od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselosti od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 969	Advantam	6		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselosti od 30 miliekvivalenta izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
	E 950	Acesulfam K	25	(52)	samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	25		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	10		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	1		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	25	(11)b (49) (50)	samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	0,5		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		samo u pivima koja neće biti podvrнутa ni pasterizaciji ni sterilnoj filtraciji
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		samo piva smanjene energetske vrijednosti i piva s niskim udjelom alkohola
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
14.2.2	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino				
	Uporaba aditiva dopuštena je u skladu s posebnim propisima koji reguliraju oblast kakvoće vina				
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
	E 210-213	Benzoeve kiseline-benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo bezalkoholna pića
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo bezalkoholna pića
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (24): Uzlazna količina, ostaci nisu zamjetljivi
14.2.3	Jabučno vino i vino o krušaka				
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim <i>cidre bouché</i>
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200		osim <i>cidre bouché</i>
	E 104	Kvinolin žuta	25	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	10	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo <i>cidre bouché</i>
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		osim <i>cidre bouché</i>
	E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića"
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		osim <i>cidre bouché</i>
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	50		
	E 959	Neohesperidin DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
	E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	osim <i>cidre bouché</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi			
		(45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt			
		(64): Ukupna količina E 104 i E 110 i bojila iz Skupine III na smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
14.2.4	Voćno vino i mješavine vina s drugim proizvodima				
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Osim <i>wino owocowe markowe</i>
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim maksimalnom razinom	200		Osim <i>wino owocowe markowe</i>
	E 104	Kvinolin žuta	20	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	1	(61)	
	E 160d	Likopen	10		Osim <i>wino owocowe markowe</i>
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	260	(3)	samo smjese vina s drugim proizvodima
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo voćna vina i vina sa smanjenim udjelom alkohola i <i>wino owocowe markowe, wino owocowe wzmacnione, wino owocowe aromatyzowane, wino z soku winogronowego and aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kiselina	100		samo mješavine vina s drugim proizvodima i <i>wino z soku winogronowego i aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	"E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića"
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 1105	Lisozin	<i>quantum satis</i>		<i>samo vino z soku winogronowego i aromatyzowane wino z</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					soku winogronowego
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III		
14.2.5		Alkoholna pića od meda (medovača, medica)			
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(24)	
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi		
14.2.6		Jaka alkoholna pića, sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast			
	Skupina I.	Aditivi			osim <i>whiskyja</i> ili <i>whiskeyja</i> ; E 420, E421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati, osim u likerima
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića("Službeni glasnik BiH", broj 81/12) te jaka alkoholna pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, Geist (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrá</i>
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200	(87)	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2 Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, Geist (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrá</i>
	E 104	Kvinolin žuta	180	(61)	osim: jakih alkoholnih pića kako je određeno u članku 5. stavku 1. i naziva pod kojim se prodaje navedenih u stvcima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom Geist (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra</i>
	E 110	Sunset žuta , Narandasto žuta	100	(61)	osim: jakih alkoholnih pića kako je određeno u članku 5. stavku 1. i naziva pod kojim se prodaje navedenih u stvcima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom Geist (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra</i>
	E 123	Amaranth	30		osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, Geist (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrá</i>
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	170	(61)	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, Geist (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrá</i> . Whisky, whiskey može sadržavati samo E 150a
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim: voćnih jakih alkoholnih pića, jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se imena navodi naziv voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, Geist (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrá</i> . Whisky, whiskey može sadržavati samo E 150a
	E 160b(i)	Annatto bixin	10		samo likeri"
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo likeri
	E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo likeri
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo destilirana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	osim: whisky, whiskey
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	10 000		samo emulgirani likeri
	E 416	Karaja guma	10 000		samo likeri na bazi jaja
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo mutna jaka alkoholna pića
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	osim: whisky, whiskey
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		samo emulgirani likeri
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo emulgirani likeri
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz skupine III. Na smiju biti veća od najveće dopuštene količine navedene za skupinu III.			
		(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smije se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			

14.2.7 Aromatizirani proizvodi na bazi vina**14.2.7.1 Aromatizirana vina**

Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		
E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 101	Riboflavini	100	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 102	Tartrazin	100	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 104	Kvinolin žuta	50	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	50	(27)	samo <i>bitter vino</i>
E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	100	(26) (27) (87)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 123	Amaranth	100	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	50	(26) (27)	samo <i>americano, bitter vino</i>
E 129	Allura Red AC	100	(27)	samo <i>bitter vino</i>
E 123	Amaranth	30		samo <i>aperitivna vina</i>
E 163	Antocijanini	<i>quantum satis</i>		samo <i>americano</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220- 228	Sumporni dioksid - sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i	1 000	(1) (4)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		polifosfati			
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi (26): U <i>americanu</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji (27): U <i>bitter vinu</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III (87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
14.2.7.2		Aromatizirana pića na bazi vina			
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	E 100	Kurkumin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 101	Riboflavini	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 102	Tartrazin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 104	Kvinolin žuta	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 120	<i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmin	100	(28) (87)	samo <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 123	Amaranth	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 129	Allura Red AC	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim <i>sanangria, clarea, zurra</i>
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Sumpor dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi (28): U <i>bitter sodi</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III. (87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
14.2.7.3		Aromatizirani koktelni od vinskih proizvoda			
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Skupina II.	Bojila za hrane dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200	(87)	
	E 104	Kvinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	50	(61)	
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 220 -228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(24): Ulagana količina, ostaci nisu zamjetljivi.			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
		(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
14.2.8	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pićima i jaka alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%				
	Skupina I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Skupina II.	Bojila za hrانu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200	(87)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
	E 104	Kvinolin žuta	180	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	100	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 123	Amaranth	30		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	170	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %"
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe"
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	200	(3)	samo nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
	E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	20	(3)	samo u pićima od fermentiranog grožđanog mošta
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kiselina	100		samo nalewka na winie z soku winogronowego i aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego
	E 405	Propan-1,2-diol	100		samo u pićima od fermentiranog grožđanog mošta

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		alginat			
	E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića"
	E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo aromatizirana mutna alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo aromatizirana mutna alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo aromatizirana pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	80	(80)	samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na osnovi vode
	E 499	Biljni steroli bogati stigmaterolom	800	(80)	samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na osnovi vode
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)	samo smjese alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	250		
	E 959	Neohesperidin DC	30		
	E 960	Steviol glikozidi	150	(60)	
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
	E 1105	Lisozim (Lizozim)	quantum satis		samo nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
15.	15.1	GOTOVA SLANA ILI ZAČINJENA JELA I GRICKALICE (SNACK PROIZVODI)			
		Grickalice (snack proizvodi) na bazi krumpira, žitarica, brašna ili škroba			
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hrano dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	(71)	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	100	(71)	osim ekstrudiranih ili ekspandiranih začinjenih grickalica
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	200	(71)	samo ekstrudirane ili ekspandirane začnjene grickalice
	"E 160b(i)	Annatto bixin	20	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	94	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-202; E 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo grickalice na bazi žitarica i krumpira
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo grickalice (snack proizvodi) na bazi žitarica
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo grickalice na bazi žitarica i krumpira
	E 416	Karaja guma	5 000		samo grickalice na bazi žitarica i krumpira
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica i krumpira
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		samo kao tvari za poliranje
	E 902	Kandelia vosak	quantum satis		samo kao tvari za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao tvari za poliranje
	E 904	Šelak	quantum satis		samo kao tvari za poliranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/okusa
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	5		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(71): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakovica iznosi 30 mg/kg.			
		"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti."			
15.2	Preradeni orašasti plodovi				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini quantum satis			
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	100		samo začinjeni obloženi orašasti plodovi
	"E 160b(i)	Annatto bixin	10	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	samo premazano orašasto voće"
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo marinirani orašasti plodovi
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)"	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 416	Karaja guma	10 000		samo obloženi orašasti plodovi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao tvar za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvar za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao tvar za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao tvar za poliranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)b (49) (50)	
	E 962	Advantam	5		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		"(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići."			
16.	DESERTI, OSIM PROIZVODA IZ KATEGORIJA 1., 3. i 4				
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	150	(74)	
	Skupina IV.	Polioili	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Kvinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, narančasto žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	10	(61)	
	"E 160b(i)	Annatto bixin	15	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	7.5	94	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo <i>frugtgrød</i> , <i>rote Grütze</i> i <i>pasha</i>
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo <i>ostikaka</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; benzojeva kiselina – benzoati	300	(1) (2)	samo toplinski neobradeni mlječni deserti
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo <i>frugtgrød</i> i <i>rote Grütze</i>
	E 234	Nizin	3		samo pudinzi od griza i tapioke i slični proizvodi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000	(1) (6)	samo <i>Christmas pudding</i>
	E 297	Fumarna kiselina	4 000		samo deserti u obliku gela, deserti s voćnom aromom, suhe mješavine u prahu za deserte
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kiselina –	7 000	(1) (4)	samo mješavine smjese u prahu za deserte

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		fosfati – di-, tri- i polifosfati			
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	(1)	samo mješavine smjese u prahu za deserte
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	6 000	(1)	samo deserti u obliku gela
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	(1)	samo deserti s voćnom aromom
	E 363	Jantarna kiselina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasijska guma	2 500		samo za mlječne deserte i slične proizvode
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglycerolni esteri masnih kiselina	2 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitol	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom (11): Najveće dopuštena količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštenе količine navedene za Skupinu III (74): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg/kg. "(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići."			
17.	DODACI PREHRANI, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE POTKATEGORIJE				
		Navedene najveće dopuštene razine uporabe za bojila, poliole, sladila i E 200–213, E 338–452, E 405, E 416, E 432–436, E 459, E 468, E 473–475, E 491–495, E 551–553, E 901–904, E 961, E 1201–1204, E 1505 i E 1521 odnose se na dodatke prehrani spremne za potrošnju pripremljene u skladu s uputama proizvođača za uporabu. Faktor razrjeđivanja za dodatke prehrani koji se moraju razrjeđiti ili otopiti mora se dostaviti zajedno s uputama za uporabu."			
17.1	Dodaci prehrani u krutom obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu"	Skupina I.	Aditivi		E 410, E 412, E 415, E 417 i E 425 ne smiju se koristiti za

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					proizvodnju dehidriranih dodataka prehrani koji se moraju rehidrirati prilikom unosa
Skupina II.	Bojila u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Razdoblje primjene: do 31. srpnja 2014.
Skupina II.	Bojila u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014.
Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300			Razdoblje primjene: do 31. srpnja 2014.
Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300	(69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014.
Skupina IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>			
E 104	Kinolin žuta	35	(61)		Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
E 104	Kinolin žuta	35	(61) (69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014. Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 104	Kinolin žuta	10	(61)		Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
E 104	Kinolin žuta	10	(61) (69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014. Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 110	Sunset yellow FCF/Orange S S	10	(61)		Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
E 110	Sunset yellow FCF/Orange S S	10	(61) (69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014.
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	35	(61)		Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	35	(61) (69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014. Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)		Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61) (69)		Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014. Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 160d	Likopen	30			
E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)		Samo dodaci prehrani u suhom obliku koji sadržavaju pripravke vitamina A i kombinacija vitamina A i D, osim u obliku za žvakanje
E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)		
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, trii polifosfati	<i>quantum satis</i>			
E 392	Ekstrakti ružmarina	400	(46)		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000			
E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>			
E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>			
E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>			Samo dodaci prehrani u obliku tableta i dražea
E 468	Umrežena natrijeva karboksi metil celuloza	30 000			Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)		
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>	(1)		
E 551-559	Silicijev dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>			Razdoblje primjene: do 31. siječnja 2014.
E 551-553	Silicijev dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>			Razdoblje primjene: od 1. veljače 2014.
E 900	Dimetil polisilosan	10	(91)		Samo dodaci prehrani u obliku šumećih tableta
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>			
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>			
E 903	Karnauba vosak	200			
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>			
E 950	Acesulfam K	500			
E 950	Acesulfam K	2 000			Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 951	Aspartam	2 000			
E 951	Aspartam	5 500			Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	500	(51)		
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i	1 250	(51)		Samo dodaci prehrani za žvakanje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		Kalcijeve soli			
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	500	(52)	
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	1 200	(52)	Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 955	Sukraloza	800		
	E 955	Sukraloza	2400		Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 957	Taumatin	400		Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 959	Neohesperidin DC	400		Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	
	E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	185		Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 961	Neotam	2		Samo kao pojačivač arome, osim dodataka prehrani za žvakanje
	E 961	Neotam	2		Samo vitamini i/ili dodaci prehrani na bazi minerala za žvakanje, kao pojačivač arome
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 969	Advantam	20		
	E 969	Advantam	55		Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 1201	Polivinilpirolidon	quantum satis		Samo dodaci prehrani u obliku tableta i dražaja
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	quantum satis		Samo dodaci prehrani u obliku tableta i dražaja
	E 1203	Polivinil alkohol (PVA)	18 000		Samo dodaci prehrani u obliku kapsula i tableta
	E 1204	Pululan	quantum satis		Samo dodaci prehrani u obliku kapsula i tableta
	E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
	E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata	200 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
	E 1207	Anionski kopolimer metakrilata	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
	E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
	E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graftkopolimer	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
	E 1505	Trietil-citrat	3 500		Samo dodaci prehrani u obliku kapsula i tableta
	E 1521	Polietilen glikol	10 000		Samo dodaci prehrani u obliku kapsula i tableta"
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštena količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštena količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštenе količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III			
		(69): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 150 mg/kg			
		(91): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na otopljeni dodatak prehrani spremjan za uporabu ako je razrijeđen s 200 ml vode			
17.2		Dodaci prehrani u tekućem obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu"			
	Skupina I.	Aditivi			
	Skupina II.	Bojila u količini quantum satis	quantum satis		
	Skupina II.	Bojila u količini quantum satis	quantum satis		Razdoblje primjene: do 31. srpnja 2014.
	Skupina II.	Bojila u količini quantum satis	quantum satis	(69)	Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014. Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	Skupina III.	Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	100		
	Skupina IV.	Polioli	quantum satis		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 104	Kinolin žuta	10	(61)	Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
	E 104	Kinolin žuta	10	(61) (69)	Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014.
	E 110	Sunset yellow FCF/Orange S S	10	(61)	Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
	E 110	Sunset yellow FCF/Orange S S	10	(61) (69)	Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014.
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	Razdoblje primjene: od 1. siječnja 2014. do 31. srpnja 2014.
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61) (69)	Razdoblje primjene: od 1. kolovoza 2014.
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	Osim dodataka prehrani u obliku sirupa
	E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, trii polifosfati	quantum satis		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	quantum satis		
	E 432-436	Polisorbati	quantum satis		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina-saharogliceridi	quantum satis	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	quantum satis		
	E 491-495	Esteri sorbitana	quantum satis	(1)	
	E 551-559	Silicijev dioksid – silikati	quantum satis		Razdoblje primjene: do 31. siječnja 2014.
	E551-553	Silicijev dioksid – silikati	quantum satis		Razdoblje primjene: od 1. veljače 2014.
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 950	Acesulfam K	2 000		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 951	Aspartam	600		
	E 951	Aspartam	5 500		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	400	(51)	
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcijeve soli	1 250	(51)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	80	(52)	
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	1 200	(52)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 955	Sukraloza	240		
	E 955	Sukraloza	2 400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 957	Taumatin	400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 959	Neohesperidin DC	400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	
	E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	185		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 961	Neotam	2		Samo kao pojačivač aroma, osim dodataka prehrani u obliku si rupa
	E 961	Neotam	2		Samo vitaminini i/ili dodaci prehrani na bazi minerala u obliku si rupa, kao pojačivač aroma
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 969	Advantam	6		
	"E 969	Advantam	55		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji					
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina					
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama					
(49): Najveće dopuštene količine za uporabu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina uporabe sastavnica, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)					

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
			(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti uporabom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za uporabu izražene su kao slobodni imid (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i bojila iz Skupine III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Skupinu III		
18.		PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVATENA KATEGORIJAMA OD 1 DO 17, OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU			
	Skupina I.	Aditivi			

ANEKS III**POPIS ADITIVA UKLJUČUJUĆI NOSAČE ODOBRENE ZA UPORABU U ADITIVIMA, PREHRAMBENIM ENZIMIMA I AROMAMA, PREHRAMBENIM TVARIMA I UVJETI NIHOVUE UPORABE**

Definicije

1. "prehrambene tvari" u smislu ovoga Aneksa su vitamini, minerali i druge tvari koje se dodaju sa svrhom obogaćivanja, kao i tvari koje se dodaju zbog fiziološkog učinka propisane Pravilnikom o hrani obogaćenoj nutrijentima ("Službeni glasnik BiH", broj 72/11) i Pravilnika o hrani za posebne prehrambene potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 72/11).
2. "pripravak" za potrebe ovog Aneksa se smatraju mješavine koje se sastoje od jednog ili više aditiva, prehrambenih enzima i/ili prehrambenih tvari u koje su ugrađene tvari kao što su aditivi i/ili drugi sastojci zbog lakšeg skladištenja, prodaje, standardizacije, razrjeđenja ili otapanja.

**DIO 1
Nosači u aditivima**

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovom proizvodu (kao prenesena količina carry-over)(*)	Bojila, emulgatori, antioksidansi
E 422	Glicerol	quantum satis	svi aditivi
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tablica 7. iz Dijela 6.)		
E 405	Propan-1,2-diol alginat		
E 406	Agar		
E 407	Karagenan		
E 410	Brašno sjemenke rogača		
E 412	Guar guma		
E 413	Tragakant		
E 414	Guma arabika (akacija guma)		
E 415	Ksantan guma		
E 440	Pektini		
E 432 – E 436	Polisorbat (Tablica 4 iz Dijela 6)	quantum satis	tvari protiv pjenjenja
E 442	Amonijevi fosfatidi	quantum satis	antioksidansi
E 460	Celuloza	quantum satis	svi aditivi
E 461	Metil celuloza		
E 462	Etil celuloza		
E 463	Hidroksipropil celuloza		
E 464	Hidroksipropil metil celuloza		
E 465	Etil metil celuloza		
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, Celulozna guma		
E 322	Lecitini	quantum satis	bojila i antioksidansi topivi u mastima
E 432 – E 436	Polisorbat (Tablica 4 iz Dijela 6)		
E 470b	Magnezijeve soli masnih kiselina		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina		
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglicerida masnih kiselina		
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina		
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina		
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina		
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina		
E 491 – E 495	Sorbitan esteri (Tablica 5 iz Dijela 6)	quantum satis	bojila i tvari protiv pjenjenja
E 1404	Oksidirani škrob	quantum satis	svi aditivi
E 1410	Monoškrobni fosfat		

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 1412	Diškrobeni fosfat		
E 1413	Diškrobeni fosfat fosfatizirani		
E 1414	Diškrobeni fosfat acetilirani		
E 1420	Acetilirani škrob		
E 1422	Acetilirani diškrob adipat		
E 1440	Hidroksi propil škrob		
E 1442	Hidroksi propil diškrob fosfat		
E 1450	Natrijev oktenil jantarar škrob		
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob		
E 170	Kalcijev karbonat		
E 263	Kalcijev acetat		
E 331	Natrijevi citrati		
E 332	Kalijevi citrati		
E 341	Kalcijevi fosfati		
E 501	Kalijevi karbonati		
E 504	Magnezijevi karbonati		
E 508	Kalijev klorid		
E 509	Kalcijev klorid		
E 511	Magnezijev klorid		
E 514	Natrijevi sulfati		
E 515	Kalijevi sulfati		
E 516	Kalcijev sulfat		
E 517	Amonijev sulfat		
E 577	Kalijev glukonat		
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol		
E 1505 (*)	Trietil citrat		
E 1518 (*)	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 551	Silicijev dioksid	quantum satis	emulgatori i bojila
E 552	Kalcijev silikat	quantum satis	bojila
E553b	Talk	50 mg/kg u pripravku bojila	bojila
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	bojila
E 1200	Polidekstroza	quantum satis	svi aditivi
E 1201	Polivinilpirolidon	quantum satis	sladila
E 1202	Polivinilpolipirolidon	quantum satis	
E 322	Lecitini		
E 432 – E 436	Polisorbati		
E 470a	Natrijeva, kalijeva i kalcijeva sol masnih kiselina		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis	tvari za poliranje voća
E 491 – E 495	Sorbitan esteri		
E 570	Masne kiseline		
E 900	Dimetil poliksilosan		
E 1521	Polietilenglikol	quantum satis	sladila
E 425	Konjak	quantum satis	svi aditivi
E 459	Beta-ciklodekstrin	1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi aditivi
E 468	Umrežena Na-katboksimetil celuloza Umrežena celulozna guma	quantum satis	sladila
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza Enzimatski hidrolizirana celulozna guma	quantum satis	svi aditivi
E 555	Kalijev aluminijev silikat	90 % u odnosu na pigment	u E 171 titanijevom dioksidu i E 172 željeznim oksidima i hidroksidima

(*) Najveća dopuštena količina iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji s E 1505, E 1517 i E 1518). Za napitke, osim kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora.

DIO 2
Aditivi drugačiji od nosača u aditivima (*)

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina	Smjese aditiva kojima se aditiv može dodati
Tablica 1		quantum satis	sve smjese aditiva
E 200 – 202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat (dio 6. tablica 2.)	1 500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u smjesi, 15 mg/kg u gotovom proizvodu izraženo kao slobodna kiselina	smjese bojila
E 210	Benzoeva kiselina		
E 211	Natrijev benzoat		
E 212	Kalijev benzoat		
"E 200	Sorbinska kiselina	2 500 mg/kg u smjesi	tekuće smjese bojila za ukrasno bojenje ljuški jaja namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču"
E 220 – E 228	Sumporni dioksid – sulfiti (Tablica 3 iz Dijela 6)	100 mg/kg u smjesi i 2 mg/kg izraženo kao SO ₂ u gotovom proizvodu	smjese bojila (osim E163 antocijanina, E 150 b alkalno-sulfitnog karamela i E 150 d sulfitno-amonijačnog karamela) (**)
E 320	Butilirani hidrosianisol (BHA)	20 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji (izraženo na mast) u smjesi, 0,4 mg/kg u gotovom proizvodu (pojedinačno ili u kombinaciji)	emulgatori koji sadrže masne kiseline
E 321	Butilirani hidrokitoluen (BHT)		
E 338	Fosforna kiselina	40 000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese bojila E 163 Antocijanini
E 339	Natrijevi fosfati		
E 340	Kalijevi fosfati		

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina	Smjese aditiva kojima se aditiv može dodati
E 343	Magnezijevi fosfati		
E 450	Difosfati		
E 451	Trifosfati		
E 341	Kalcijevi fosfati	40 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅) 10 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅) 10 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese bojila i emulgatora smjese poliola smjese E 412 guar gume
E 392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg u smjesi, 5 mg/kg u gotovom proizvodu izraženo kao zbroj karnosolne kiseline i karnosola	smjese bojila
E 416	Karaja guma	50 000 mg/kg u smjesi, 1 mg/kg u gotovom proizvodu	smjese bojila
E 432 – E 436	Polisorbati	quantum satis	Pripravci bojila, pojačivača kontrasta, antioksidansi topljivi u masnoćama i sredstva za glaziranje voća
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	quantum satis	Pripravci bojila i antioksidansi topivi u masti
E 475	Poliglicerolni ester masnih kiselina	quantum satis	Pripravci bojila i antioksidansi topivi u masti
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	50 000 mg/kg u smjesi, 500 mg/kg u gotovoj hrani	kao emulgator u smjesama bojila koji se koriste u sljedećim proizvodima: Surimi i japanski riblji proizvodi (Kamaboko) (E 120 <i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmen). Mesni proizvodi, riblje paste i pripravci od voća koji se koriste u aromatiziranim mlijecnim proizvodima i desertima (E 163 Antocijanini, E 100 Kurkumin i E 120 <i>Cochineal</i> , karminska kiselina, karmen).
E 491 – 495	Sorbitan esteri (Tablica 5 iz Dijela 6)	quantum satis	smjese bojila, tvari protiv pjenjenja i tvari za glaziranje voća
E 551	Silicijev dioksid	50 000 mg/kg u smjesi 10 000 mg/kg u smjesi	smjese bojila u prahu E 508 kalijev klorid i smjese od E 412 guar gume
E 551	Silicijev dioksid	50 000 mg/kg u smjesi	smjese emulgatora u obliku praha
E 552	Kalcijev silikat		
E 551	Silicijev dioksid		
E 552	Kalcijev silikat		
E 553a	Magnezijev silikat		
E 553b	Talk		
E 551	Silicijev dioksid	5 000 mg/kg u pripravku	E 1209 polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 551	Silicijev dioksid	30 000 mg/kg u pripravku	suhu ekstrakti ružmarina u prahu (E 392)
E 551	Silicijev dioksid	10 000 mg/kg u smjesi	E 252 kalijev nitrat
"E 900	Dimetil poliksilošan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	Smjese bojila E 160a karoten, E 160b(i) annatto bixin, E 160b(ii) annatto norbixin, E 160c ekstrakt paprike, capsanthin, capsorubin, E 160d likopen i E 160e beta-apo-8'-karotenal "beta-apo-8'-karotenal"
E 903	Karnauba vosak	130 000 mg/kg u smjesi, 1200 mg/kg u gotovom proizvodu iz svih izvora	kao stabilizator u smjesama sladišta i/ili kiselina namijenjenih za uporabu u gumama za žvakanje
E 943a	Butan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese bojila skupine II, i skupine III., kako je definirano u dijelu C Priloga II. (samo za profesionalnu uporabu)
E 943b	Izobutan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese bojila skupine II, i skupine III., kako je definirano u dijelu C Priloga II. (samo za profesionalnu uporabu)
E 944	Propan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese bojila skupine II, i skupine III., kako je definirano u dijelu C Priloga II. (samo za profesionalnu uporabu)

(*) Osim enzima koji su odobreni kao aditivi.

(**) E 163 Antocijanini mogu sadržavati do 100 000 mg/kg sulfita. E 150b alkalno – sulfitni karamel i E 150d sulfitno-amonijačni karamel mogu sadržavati 2 000 mg/kg u skladu s kriterijima čistoće navedenih u Aneksu VI ovoga Pravilnika

Napomena: Opća pravila za uvjete uporabe aditiva iz Dijela 2

(1) Aditivi iz Tablice 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu "quantum satis", uključeni u Skupinu I, Aneksa II, Dijela C (1), kao aditivi (osim za svrhu nosača) mogu biti dodani u smjese aditiva u skladu s općim načelom quantum satis, osim ako nije drukčije određeno.

(2) Za fosfate i silikate najveće su dopuštene količine određene samo za smjese aditiva, a ne i za gotovo hranu.

(3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu aditiva i za gotovo hranu.

(4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za uporabu kao bojilo, sladišlo ili pojačivač arome.

DIO 3

Aditivi uključujući nosače u prehrambenim enzymima (*)

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzyma	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim napitaka	Najveća dopuštena količina u napitcima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 170	Kalcijev karbonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Da
E 200	Sorbinska kiselina	20 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kalijev sorbat				
E 210	Benzoeva kiselina	5 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	1,7 mg/kg 5 mg/kg u siru za koje se koristilo sirilo	0,85 mg/l 2,5 mg u napitcima na bazi sirutke za koje se koristilo sirilo	
E 211	Natrijev benzoat	12 000 mg/kg u sirulu			

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim napitaka	Najveća dopuštena količina u napitcima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 214	Etil p-hidroksibenzoat				
E 215	Natrijev etil p-hidroksibenzoat				
E 218	Metil p-hidroksibenzoat				
E 219	Natrijev metil p-hidroksibenzoat	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 220	Sumporni dioksid				
E 221	Natrijev sulfit	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao SO ₂)			
E 222	Natrijev hidrogen sulfit	5 000 mg/kg samo u prehrambenim enzimima za proizvodnju piva			
E 223	Natrijev metabisulfit	6 000 mg/kg samo za beta-amilazu ječma			
E 224	Kalijev metabisulfit	10 000 mg/kg samo za papain u krutom obliku	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Natrijev nitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	nije upotrebljava se	
E 260	Octena kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 261	Kalijevi acetati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 262	Natrijevi acetati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 263	Kalcijev acetat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 270	Mlijeca kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 281	Natrijev propionat	quantum satis	quantum satis	50 mg/l	
E 290	Uglijčni dioksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 296	Jabučna kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 301	Natrijev askorbat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 302	Kalcijev askorbat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 307	Alfa-tokoferol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 308	Gama-tokoferol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 309	Delta-tokoferol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 322	Lecitini	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 325	Natrijev laktat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 326	Kalijev laktat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 327	Kalcijev laktat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 330	Limunska kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 331	Natrijevi citrati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 332	Kalijevi citrati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 333	Kalcijevi citrati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 335	Natrijevi tartarati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 336	Kalijevi tartarati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 337	Natrijev kalijev tartarat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 350	Natrijevi malati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 338	Fosforna kiselina	10 000 mg/kg (izraženo kao P ₂ O ₅)	quantum satis	quantum satis	
E 339	Natrijevi fosfati				
E 340	Kalijevi fosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅)	quantum satis	quantum satis	da
E 341	Kalcijevi fosfati				
E 343	Magnezijevi fosfati				
E 351	Kalijev malat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 352	Kalcijevi malati	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 354	Kalcijev tartarat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 380	Triamonijski citrat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 400	Alginska kiselina	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 401	Natrijev alginat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 402	Kalijev alginat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 403	Amonijev alginat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 404	Kalcijev alginat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 406	Agar	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 407	Karagenan	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 410	Brašno sjemenke rogača	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 412	Guar guma	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 413	Tragakant	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 415	Ksantan guma	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 417	Tara guma	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 418	Gellan guma	quantum satis	quantum satis	quantum satis	

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim napitaka	Najveća dopuštena količina u napitcima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅)			
E 451	Trifosfati		<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 452	Polifosfati				
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Natrijeva, kalijeva i kalcijeva sol masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Magnezijeva sol masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 471	Mono- i diglyceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472b	Esteri mlječne kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472f	Smjesa estera octene i vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	da, samo kao nosač
E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 501	Kalijevi karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da, samo E 501 (i) kalijev karbonat
E 503	Amonijevi karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 504	Magnezijevi karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 507	Kloridna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 508	Kalijev klorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 509	Kalcijev klorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 511	Magnezijev klorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 513	Sulfatna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 514	Natrijevi sulfati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da, samo E 514 (i) natrijev sulfat
E 515	Kalijevi sulfati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 516	Kalcijev sulfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 517	Amonijev sulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	da
E 524	Natrijev hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Kalijev hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 526	Kalcijev hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 527	Amonijev hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 528	Magnezijev hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 529	Kalcijev oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 530	Magnezijev oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Silicijev dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 576	Natrijev glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Kalijev glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Kalcijev glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 920	L-Cistein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Helij	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim napitaka	Najveća dopuštena količina u napitcima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 941	Dušik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Dušikov oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da (samo kao nosač)
E 967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da (samo kao nosač)
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1404	Oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1410	Monoškrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1412	Diškrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1413	Diškrob fosfat fosfatizirani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1414	Diškrob fosfat acetilirani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1420	Acetilirani škrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1422	Acetilirani diškrob adipat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1440	Hidroksi propil škrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1442	Hidroksi propil diškrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	500 g/kg	(vidi fusnotu) (**)	(vidi fusnotu) (**)	da, samo kao nosač

(*) Uključujući enzime koji su dopušteni kao aditivi.

(**) Najveća dopuštena količina iz svih izvora u hrani je 3 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji s E 1505, E 1517 i E 1518). Za napitke, uz izuzetak kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora.

Napomena: Opća pravila za uvjete uporabe aditiva iz Dijela 3

(1) Aditivi iz Tablice 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu "quantum satis", uključeni u Skupinu I "Aneksa II" Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodani u prehrambene enzime u skladu s općim načelom "quantum satis", osim ako nije drukčije određeno.

(2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštena količina su određene samo za smjese prehrambenih enzima, a ne i za gotovu hranu.

(3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu prehrabnenog enzima i za gotov proizvod.

(4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za uporabu kao bojilo, sladilo ili pojačivač arome.

DIO 4 Aditivi uključujući nosače u prehrabnenim aromama

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
Tablica 1		sve arome	<i>quantum satis</i>
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol	sve arome	<i>quantum satis</i> za sve namjene osim zaslađivanja, ali ne kao pojačivač arome
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 200 – 202	Sorbinska kiselina i kalijev sorbat (dio 6. tablica 2.)		
E 210	Benzoeva kiselina	sve arome	1 500 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) u aromama
E 211	Natrijev benzoat		
E 212	Kalijev benzoat		
E 213	Kalcijev benzoat		
E 310	Propil galat	Eterična ulja	1 000 mg/kg (propil galat, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u eteričnim uljima
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)		
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	Arome osim eteričnih ulja	100 mg/kg (propil galat) 200 mg/kg (TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u aromama"
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati (Tablica 6 iz Dijela 6)	sve arome	40 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P_2O_5) u aromama
E 392	Ekstrakti ružmarina	sve arome	1 000 mg/kg (izraženo kao zbroj karnosolne kiseline i karnosola) u aromama
E 416	Karaja guma	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategorijama 03: Smrznuti deserti; 07.2: Mali fini pekarski proizvodi; 08.3: Mesni proizvodi, samo preradeno meso peradi; 09.2: Preradena riba i riblji proizvodi uključujući školjke i rukove, te u kategoriji 16: Deserti osim proizvoda obuhvaćenih kategorijama 1, 3 i 4.	500 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo aromatizirana pića koja ne sadrže voćne sokove i gazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove, i u kategoriji 14.2: Alkoholna pića, uključujući bezalkoholne nadomjestke i nadomjestke s niskim udjelom alkohola.	220 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.1:	300 mg/kg u gotovom proizvodu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
		Kakao i čokoladni proizvodi sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast, 05.2: Ostali slatkiši uključujući mikroslatkiše za osvještenje daha, 05.4: Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća obuhvaćenih kategorijom 4.2.4, i u kategoriji 06.3: Žitne pahuljice za doručak.	
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.7.5: Topljeni sir.	120 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.3: Žvakaca guma.	60 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.8: Mliječni analozi uključujući zamjene za vrhnje za napitke; 04.2.5: Džemovi, želei i marmelade te slični proizvodi; 04.2.5.4: Maslaci i namazi od orašastih plodova; 08.3: Mesni proizvodi; 12.5: Juhe i mesne juhe (temeljici); 14.1.5.2: Ostalo, samo instant kava i čaj te gotova jela na bazi žitarica.	240 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 10.2: Prerađena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatičnih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, same negazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove; 14.1.2: Voćni sokovi i sokovi od povrća, samo sokovi od povrća, i u kategoriji 12.6: Umaci, samo umaci od mesa i slatki umaci.	400 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 15: Gotova slana ili začinjena jela i grickalice.	440 mg/kg u gotovom proizvodu
E 425	Konjak	sve arome	<i>quantum satis</i>
E 432 – E 436	Polisorbati (Tablica 4 iz Dijela 6)	sve arome, osim tekuće arome dima i aroma na bazi začinskih oleorezina (**)	10 000 mg/kg u aromama
		prehrambeni proizvodi koji sadrže tekuću aromu dima i arome na bazi začinskih oleorezina	1 000 mg/kg u gotovoj hrani
E 459	Beta-ciklodekstrin	Kapsulirane arome u: – aromatiziranim čajevima i aromatiziranim instant pićima u prahu – aromatiziranim grickalicama	500 mg/l u gotovoj hrani 1 000 mg/kg u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenu po uputi proizvođača
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	Arome za bistra aromatizirana pića na bazi vode koje pripadaju kategoriji 14.1.4	15 000 mg/kg u aromama, 30 mg/l u gotovoj hrani
E 551	Silicijev dioksid	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 900	Dimetil polisiloksan	sve arome	10 mg/kg u aromama
E 901	Pčelinji vosak	arome u bezalkoholnim aromatiziranim pićima	200 mg/l u aromatiziranim pićima
E 1505	Trietil citrat	sve arome	3 000 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenoj prema uputama proizvođača; pojedinačno ili u kombinaciji. Za napitke uz izuzetak kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)		
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)		
E 1519	Benzilni alkohol	Arome za: – likere, aromatizirana vina, aromatizirana pića na bazi vina i aromatizirane koktele od vina – konditorski proizvodi uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	100 mg/l u gotovoj hrani 250 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenom prema uputi proizvođača

(1) Pravilo proporcionalnosti: kad se koriste kombinacije propil galata, TBHQ-a i BHA-e, pojedinačne razine moraju se razmjerno smanjiti."

(***) Oleorezini začina su odredene kao ekstrakti začina iz kojih je ispareno ekstrakciono otapalo, ostavljajući smjesu hlapivog ulja i smolastih tvari iz začina.

DIO 5**Prehrambeni aditivi u prehrambenim tvarima****Odjeljak A**

– Prehrambeni aditivi u prehrambenim tvarima osim prehrambenih tvari namijenjenih za uporabu u hrani za dojenčad i malu djecu navedenih u točki 13.1 Dijela E Aneks II ovoga Pravilnika:

E broj prehrambenog aditiva	Naziv prehrambenog aditiva	Najveća dopuštena količina	Prehrambena tvar kojoj se prehrambeni aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 170	Kalcijev karbonat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 261	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 290	Ugljični dioksid	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	

E broj prehrambenog aditiva	Naziv prehrambenog aditiva	Najveća dopuštena količina	Prehrambena tvar kojoj se prehrambeni aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 335	Natrijevi tartarati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 336	Kalijevi tartarati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 337	Natrijev kalijev tartarat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 338 – E 452	Fosforna kiselina– fosfati– di-, tri– i polifosfati (Tablica 6 iz Dijela 6)	40 000 mg/kg izraženo kao P ₂ O ₅ u smjesi nutrijenta	Sve prehrambene tvari	
E 350	Natrijevi malati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 351	Kalijev malat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 352	Kalcijevi malati	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 354	Kalcijev tartarat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 380	Triamonijev citrat	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	
E 392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg u smjesi beta-karotena i likopena, 5 mg/kg u konačnom proizvodu izraženo kao suma karnosolne kiseline i karnosola	u smjesamama beta-karotena i likopena	
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tablica 7 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 414	Guma arabika, (akacija guma)	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da, samo kao nosač
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da, samo kao nosač
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 432 – E 436	Polisorbati (Tablica 4 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i> samo u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E. U smjesama vitamina A i D, najveća dopuštena količina u gotovoj hrani je 2 mg/kg	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina A, D i E	da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 459	Beta-ciklodekstrin	100 000 mg/kg u smjesi i 1000 mg/kg u gotovoj hrani	Sve prehrambene tvari	da
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 470a	Natrijeva, kalijeva i kalcijeva sol masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 470b	Magnezijeva sol masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da
E 472a	Esteri octene kiseline mono i	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	da

E broj prehrambenog aditiva	Naziv prehrambenog aditiva	Najveća dopuštena količina	Prehrambena tvar kojoj se prehrambeni aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
	diglicerida masnih kiselina			
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	Sve prehrambene tvari	da
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	Sve prehrambene tvari	da
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	Sve prehrambene tvari	da
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	quantum satis	Sve prehrambene tvari	da
E 472f	Smjesa estera octene i vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	quantum satis	Sve prehrambene tvari	da
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	quantum satis 2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E u smjesama vitamina A i D	da
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	quantum satis 2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E u smjesama vitamina A i D	da
E 491 – E 495	Sorbitan esteri (Tablica 5 iz Dijela 6)	quantum satis 2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E u smjesama vitamina A i D	da
E 500	Natrijevi karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 501	Kalijevi karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 503	Amonijevi karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 504	Magnezijevi karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 507	Kloridna kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 508	Kalijev klorid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 509	Kalcijev klorid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 511	Magnezijev klorid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 513	Sulfatna kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	
E 514	Natrijevi sulfati	quantum satis	svi nutrijenti	
E 515	Kalijevi sulfati	quantum satis	svi nutrijenti	
E 516	Kalcijev sulfat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 524	Natrijev hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 525	Kalijev hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 526	Kalcijev hidrokid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 527	Amonijev hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 528	Magnezijev hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 529	Kalcijev oksid	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 530	Magnezijev oksid	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 551	Silicijev dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku (pojedinačno ili u kombinaciji)	u smjesama u praškastom obliku u svim nutrijentima	
E 552	Kalcijev silikat	10 000 mg/kg u smjesi (samo E 551)	u smjesama kalijevog klorida koji se koristi u zamjenama za sol	
E 554	Natrijev aluminijev silikat	15 000 mg/kg u smjesi	u smjesama vitamina topivih u mastima	
E 570	Masne kiseline	quantum satis	svi nutrijenti osim nutrijenata koji sadrže nezasićene masne kiseline	
E 574	Glukonska kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	
E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis	svi nutrijenti	
E 576	Natrijev glukonat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 577	Kalijev glukonat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 578	Kalcijev glukonat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	quantum satis	svi nutrijenti	
E 900	Dimetil polioksilosan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	u smjesama beta-karotena i likopena	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 938	Argon	quantum satis	svi nutrijenti	
E 939	Helij	quantum satis	svi nutrijenti	
E 941	Dušik	quantum satis	svi nutrijenti	
E 942	Dušikov oksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 948	Kisik	quantum satis	svi nutrijenti	
E 949	Vodik	quantum satis	svi nutrijenti	
E 953	Izomalt	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 965	Maltitol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 966	Laktitol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 967	Ksilitol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 968	Eritritol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 1103	Invertaza	quantum satis	svi nutrijenti	
E 1200	Polidekstroza	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 1404	Oksidirani škrob	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 1410	Monoškrob fosfat	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 1412	Diškrob fosfat	quantum satis	svi nutrijenti	da

E broj prehrambenog aditiva	Naziv prehrambenog aditiva	Najveća dopuštena količina	Prehrambena tvar kojoj se prehrambeni aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 1413	Fosfatirani diškrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1414	Acetilirani diškrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1420	Acetilirani škrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1422	Acetilirani diškrob adipat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1440	Hidroksi propil škrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1442	Hidroksi propil diškrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1452	Aluminijev oktenil jantarat škrob	35 000 mg/kg u gotovoj hrani	U dodacima prehrani kako je definirano posebnim propisom o dodacima prehrani, zbog njegove uporabe u vitaminskim preparatima u obliku kapsula	da
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	(*)	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 1520(*)	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovoj hrani (kao "carry over")	svi nutrijenti	da, samo kao nosač

(*) Najveća dopuštena količina za E 1518 i E 1520 iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji s E 1505 i E 1517). Za napitke, osim kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora.

Odjeljak B

– Aditivi dodani u prehrambene tvari namijenjene uporabi u hrani za dojenčad i malu djecu navedeni u točki 13.1 Dijela E Aneksa II:

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Prehrambena tvar kojoj se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 301	Natrijev askorbat	100 000 mg/kg u pripravku vitamina D i najviše 1 mg/l u konačnoj hrani nakon prijenosa	Pripravci vitamina D	Početna i prijelazna hrana za dojenčad sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
		Ukupni prijenos 75 mg/l	Preljevi hranjivih pripravaka koji sadrže višestruko nezasićene masne kiseline	hrana za dojenčad i malu djecu
E 304 (i)	Askorbil palmitat	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 306 E 307 E 308 E 309	Mješavina tokoferola obogaćena Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 322	Lecitini	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 331	Natrijevi citrati	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uvjeti uporabe koji su tamо navedeni	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 332	Kalijevi citrati	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uvjeti uporabe koji su tamо navedeni	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 333	Kalcijevi citrati	Ukupna prenesena količina (<i>carry over</i>) je 0,1 mg/kg izražena kao kalcij i u granicama sadržaja kalcija i omjera kalcija/fosfora kako je određeno za tu kategoriju hrane	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 341 (iii)	Trikalcijski fosfat	Najveća vrijednost prijenosa 150 mg/kg kao P ₂ O ₅ i u skladu s graničnim vrijednostima koje su za kalcij, fosfor i omjer kalcija i fosfora navedene u Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12)	Sve prehrambene tvari	Početna i prijelazna hrana za dojenčad sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
		Ne smije se premašiti najveća dopuštena količina od 1 000 mg/kg izražena kao P ₂ O ₅ iz svih izvora u konačnoj hrani navedenoj u točki 13.1.3. dijela E Aneksa II ovog Pravilnika	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 401	Natrijev alginat	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1.3 Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 402	Kalijev alginat	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Prehrambena tvar kojoj se aditiv može dodati	Kategorija hrane
		uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II		dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 404	Kalcijev alginat	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 414	Guma arabika (akacija guma)	150 000 mg/kg u smjesi prehrambenih tvari i 10 mg/kg kao prenesena količina (<i>carry over</i>) u gotovom proizvodu	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1.3 Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 421	Manitol	1 000 puta više nego vitamin B 12, 3 mg/kg ukupna prenesena količina (<i>carry over</i>)	kao nosač za vitamin B 12	hrana za dojenčad i malu djecu
E 440	Pektini	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	prijelazna hrana za dojenčad i preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	dijetska hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske namjene sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uvjeti uporabe koji su tamo navedeni	Sve prehrambene tvari	hrana za dojenčad i malu djecu
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1. Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	početna i prijelazna hrana za zdravu dojenčad i malu djecu
E 551	Silicijev dioksid	10 000 mg/kg u smjesama prehrambenih tvari	smjese prehrambenih tvari u prahu	hrana za dojenčad i malu djecu
E 1420	Acetilirani škrob	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1.3 Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	Prenesena količina (<i>carry-over</i>) 100 mg/kg prenesena količina (<i>carry-over</i>) 1 000 mg/kg	smjese vitamina smjese polinezasičenih masnih kiselina	hrana za dojenčad i malu djecu
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u točki 13.1.3 Dijela E Aneksa II	Sve prehrambene tvari	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu sukladno posebnim propisima koji reguliraju predmetnu oblast

Napomena: Opća pravila za uvjete uporabe prehrambenih aditiva iz Dijela 5

- (1) Aditivi iz Tablice 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu "quantum satis", uključeni u Skupinu I Aneksa II Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodani u prehrambene tvari u skladu s općim načelom "quantum satis", osim ako nije drukčije određeno.
- (2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštene količine su određene samo za smjese prehrambenih tvari, a ne i za gotovu hranu.
- (3) Za sve ostale aditive s odredenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine određene su i za smjese prehrambenih tvari i za gotovu hranu.
- (4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za uporabu kao bojilo, sladiло ili pojačivač arome.

DIO 6

Definicije grupe aditiva hrani za potrebe dijelova od 1. do 5.

Tablica 1:

E broj	Naziv
E 170	Kalcijev karbonat
E 260	Ocenata kiselina
E 261	Kalijevi acetati
E 262	Natrijevi acetati
E 263	Kalcijev acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 290	Ugljični dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina

E broj	Naziv
E 301	Natrijev askorbat
E 302	Kalcijev askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitini
E 325	Natrijev laktat
E 326	Kalijev laktat
E 327	Kalcijev laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrijevi citrati
E 332	Kalijevi citrati
E 333	Kalcijevi citrati
E 334	Vinska kiselina (L (+)-)
E 335	Natrijevi tartarati
E 336	Kalijevi tartarati
E 337	Natrijev kalijev tartarat
E 350	Natrijevi malati
E 351	Kalijev malat
E 352	Kalcijevi malati
E 354	Kalcijev tartarat
E 380	Triamonijski citrat
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijev alginat
E 402	Kalijev alginat
E 403	Amonijev alginat
E 404	Kalcijev alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma
E 410	Brašno sjemenke rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika, (akacia guma)
E 415	Ksantan guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 440	Pektini
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza
E 470a	Natrijeva, kalijeva i kalcijeva sol masnih kiselina
E 470b	Magnezijeva sol masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472c	Esteri mlječne kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estera octene i vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 500	Natrijevi karbonati
E 501	Kalijevi karbonati
E 503	Amonijevi karbonati
E 504	Magnezijevi karbonati
E 507	Kloridna kiselina
E 508	Kalijev klorid
E 509	Kalcijev klorid
E 511	Magnezijev klorid
E 513	Sulfatna kiselina
E 514	Natrijevi sulfati
E 515	Kalijevi sulfati
E 516	Kalcijev sulfat
E 524	Natrijev hidroksid
E 525	Kalijev hidroksid
E 526	Kalcijev hidroksid
E 527	Amonijev hidroksid
E 528	Magnezijev hidroksid
E 529	Kalcijev oksid

E broj	Naziv
E 530	Magnezijev oksid
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijev glukonat
E 577	Kalijev glukonat
E 578	Kalcijev glukonat
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol
E 938	Argon
E 939	Helij
E 941	Dušik
E 942	Dušikov oksid
E 948	Kisik
E 949	Vodik
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Oksidirani škrob
E 1410	Monoškrob fosfat
E 1412	Diškrob fosfat
E 1413	Diškrob fosfat fosfatizirani
E 1414	Diškrob fosfat acetilirani
E 1420	Acetilirani škrob
E 1422	Acetilirani diškrob adipat
E 1440	Hidroksi propil škrob
E 1442	Hidroksi propil diškrob fosfat
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob

Tablica 2: Sorbinska kiselina – kalijev sorbat

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijev sorbat

Tablica 3: Sumporni dioksid – sulfiti

E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrijev sulfit
E 222	Natrijev hidrogen sulfit
E 223	Natrijev metabisulfit
E 224	Kalijev metabisulfit
E 226	Kalcijev sulfit
E 227	Kalcijev hidrogen sulfit
E 228	Kalijev hidrogen sulfit

Tablica 4: Polisorbati

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

Tablica 5: Sorbitan esteri

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

Tablica 6: Fosforna kiselina – fosfati– di-, tri- i polifosfati

E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrijevi fosfati
E 340	Kalijevi fosfati
E 341	Kalcijevi fosfati
E 343	Magnezijevi fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

Tablica 7: Alginska kiselina – alginati

E broj	Naziv
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijev alginat
E 402	Kalijev alginat

E 403	Amonijev alginat
E 404	Kalcijev alginat
ANEKS IV	

POPIS PREHRAMBENIH BOJILA IZ ČLANKA 22. ZA KOJE TREBA NAVESTI DODATNE INFORMACIJE KOD OZNAČAVANJA HRANE

Hrana koja sadrži jedno ili više sljedećih prehrambenih bojila	Informacija
Sunset žuta (E 110)*	
Kvinolin žuta (E 104)*	
Karmoizin (E 122)*	
Alura crvena (E 129)*	
Tartrazin (E 102)*	
Ponceau 4R (E 124)*	"specifični naziv ili E broj bojila" može imati štetno djelovanje na aktivnost i pažnju djece

* S izuzetkom:

- a) Hrana u kojoj se bojila koriste za označavanje zdravstvene ispravnosti ili drugo označavanje mesnih proizvoda ili za žigosanje ili dekorativno bojanje ljski jaja i
b) Pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola.

ANEKS V**SPECIFIČNI KRITERIJI ČISTOĆE****A. BOJE****1) Opće specifikacije za aluminijske pigmente bojila***Napomena: Etilen oksid ne smije se koristiti za sterilizaciju aditiva***Definicija:**

Prehrambena bojila s aluminijem pripremaju se reakcijom prehrambenih bojila koja zadovoljavaju kriterije čistoće navedene u odgovarajućoj specifikaciji precipitacijom s aluminijem u vodenoj sredini. Aluminij je obično svježe pripremljen neosušen materijal dobiven reakcijom aluminijseva sulfata ili klorida s natrijevim ili kalcijevim karbonatom ili bikarbonatom ili amonijakom. Nakon stvaranja pigmenta (prehrambeno bojilo vezano za kovinu), proizvod se filtrira, ispirje vodom i suši. Ostalni aluminij može biti prisutan i u gotovom proizvodu. Najviše do 0,5 %

Najviše 0,5 % samo za E 127 eritrozin

Najviše 0,2 % (pri neutralnoj Ph vrijednosti)

Za odgovarajuća bojila primjenjuju se posebni kriteriji čistoće.

2) Specifični kriteriji čistoće**E 100 KURKUMIN****Sinonimi****Definicija**

CI Prirodna žuta 3, Turmerik žuta, kurkuma žuta, Diferoil metan
Kurkumin se dobiva ekstrakcijom u kurkume u otopini, tj. mljevenih korijena sojeva *Curcuma longa L.* Da bi se dobio koncentrirani prah Curcumina, ekstrakt se pročišćava kristalizacijom. Proizvod se uglavnom sastoji od Curcumina, tj. od sastojka bojila (1,7-bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion) i njegova dva dezmetoksi derivata u različitim omjerima. Mogu biti prisutne manje količine ulja i smole koje prirodno sadrži kurkuma.
Curcumin se također koristi kao pripravak bojila s aluminijem — pigment; sadržaj aluminija manji je od 30 %.
U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: etilacetat, aceton, ugljikov dioksid, diklorometan, n-butanol, metanol, etanol, heksan, propan-2-ol

*C.I. broj**EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Spektrometrija**Raspon topljivosti***Čistoća***Ostaci otapala*

I 1,7-Bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion
II 1-(4-Hidoksifenil)-7-(4-hidroksi-3-metoksifenil)-hepta-1,6-dien-3,5-dion

III 1,7-Bis(4-hidroksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion

I $C_{21}H_{20}O_6$

II $C_{20}H_{18}O_5$

III $C_{19}H_{16}O_4$

I. 368,39

II. 338,39

III. 308,39

Sadržaj najmanje 90 % ukupne tvari za bojenje

E_{1cm}^1 1 607 je ekstinkcija na apsorpcijskom maksimumu na oko 426 nm u etanolu

Narančasto žuti kristalni prah

Maksimum u etanolu na oko 426 nm

179 °C — 182 °C

Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

*Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Može se koristiti u obliku aluminijskog pigmenata***E 101 (i) RIBOFLAVIN****Sinonimi****Definicija***C.I. broj*

Laktoflavin

EINECS	201-507-1
Kemijsko ime	7,8-Dimetil-10-(D-ribo-2,3,4,5-tetrahidroksipentil)-benzo(g)pteridin-2,4(3H,10H)-dion 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloksazin
Kemijska formula	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆
Molekulska masa	376,37
Analiza	Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi E _{1cm} ^{1%} 328 na oko 444 nm u vodenoj otopini Žuti do narančasto žuti kristalni prah, s blagim mirisom
Opis	
Identifikacija	
<i>Spektrometrija</i>	Omjer A ₃₇₅ / A ₂₆₇ je između 0,31 i 0,33 Omjer A ₄₄₄ / A ₂₆₇ je između 0,36 i 0,39 Maksimum u vodi na oko 375 nm [α] _D ²⁰ između -115° i -140° u 0,05 N otopini natrijeva hidroksida
<i>Specifična rotacija</i>	Najviše 1,5 % (105 °C, 4 sata)
Čistoća	Najviše 0,1 %
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 100 mg/kg (izračunato kao anilin)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Primarni aromatski amini</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskog pigmenta</i>	
E 101 (ii) RIBOFLAVIN-5'-FOSFAT	
Sinonimi	Natrijev riboflavin-5'-fosfat
Definicija	Ove se specifikacije odnose na riboflavin 5'-fosfat zajedno s neznatnim količinama slobodnog riboflavina i riboflavin-difosfata.
<i>C.I. broj</i>	204-988-6
<i>EINECS</i>	Mononatrijev (2R,3R,4S)-5-(3')10-dihidro-7,8'-dimetil-2',4'-diokso-10'-benzo[y]pteridinil)-2,3,4-trihidroksipentil fosfat;
<i>Kemijsko ime</i>	mononatrijeva sol 5'-monofosfatnog estera riboflavina
<i>Kemijska formula</i>	Za dihidratni oblik: C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	Za bezvodni oblik: C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P
<i>Analiza</i>	514,36
Opis	Sadržaj najmanje 95 % ukupne tvari za bojenje izražen kao C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P × 2H ₂ O
Identifikacija	E _{1cm} ^{1%} 250 na oko 375 nm u vodenoj otopini
<i>Spektrometrija</i>	Žuti do narančasti kristalni higroskopni prah blaga mirisa
<i>Specifična rotacija</i>	Omjer A ₃₇₅ /A ₂₆₇ je između 0,30 i 0,34 Omjer A ₄₄₄ /A ₂₆₇ je između 0,35 i 0,40
Čistoća	(u vodenoj otopini)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Maksimum u vodi na oko 375 nm
<i>Sulfatni pepeo</i>	[α] _D ²⁰ između +38 ° i +42 ° u molarnoj otopini klorovodika
<i>Anorganski fosfat</i>	Najviše 8 % (100 °C, 5 h u vakuumu iznad P ₂ O ₅) za dihidratni oblik
<i>Bojila slična glavnom bojilu</i>	Najviše 25 %
<i>Primarni aromatski amini</i>	Najviše 1,0 % (izračunato kao PO ₄ na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Riboflavin (slobodni): najviše 6 %
<i>Olovo</i>	Riboflavin difosfat: najviše 6 %
<i>Živa</i>	Najviše do 70 mg/kg (izračunato kao anilin)
<i>Kadmij</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskog pigmenta</i>	Najviše 2 mg/kg
E 102 TARTRAZIN	Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Najviše 1 mg/kg
Definicija	CI Žuta za hranu 4
<i>C.I. broj</i>	Tartrazin se priprema iz 4-amino-benzensulfonske kiseline koja se diazotira pomoću klorovodične kiseline i natrijeva nitrita. Diaz spojevi potom se spajaju s 4,5-dihidro-5-okso-1-(4sulfop-henil)-1H- pirazol-3-karboksilnom kiselinom ili s metil esterom, etil esterom ili sa soli te karboksilne kiseline. Nastalo bojilo pročišćava se i izolira kao natrijeva sol. Tartrazine se u osnovi sastoji od trinatrijeva 5-hidroksi-1- (4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-karboksilata i bojila sličnih glavnog bojilu, zajedno s natrijevim kloridom i/ili natrijevim sulfatom kao glavnim nebojenim sastojcima.
<i>EINECS</i>	Tartrazin je natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli također su dozvoljene.
<i>Kemijsko ime</i>	19140
<i>Kemijska formula</i>	217-699-5
<i>Molekulska masa</i>	Trinatrijev-5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-karboksilat
<i>Analiza</i>	C ₁₆ H ₉ N ₄ Na ₃ O ₉ S ₂
Opis	534,37
<i>Izgled vodenе otopine</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje izračunato kao natrijeva sol
Identifikacija	E _{1cm} ^{1%} 530 na oko 426 nm u vodenoj otopini
<i>Spektrometrija</i>	Svjjetlonarančasti prah ili zrnca
Čistoća	Žuti
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Maksimum u vodi na oko 426 nm
<i>Prateće bojene tvari</i>	Najviše 0,2 %
<i>Organiski spojevi osim tvari za bojenje:</i>	Najviše 1,0 %

*4-hidrazinobenzen sulfonska kiselina
4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina
5-okso-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-karboksilna kiselina
4,4'-diamoaminodi (benzen sulfonska kiselina)
Tetrahidroksijantarna kiselina
Nesulfonirani primarni aromatski amini
Eterski ekstrakt
Arsen
Olovo
Živa
Kadmij
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta*

E 104 KVINOLIN ŽUTA

Sinonimi
Definicija

*C.I. broj
EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza*

Opis

Izgled vodene otopine

Identifikacija
Spektrometrija

Čistoća

*Tvar netopljiva u vodi
Prateće bojene tvari
Organiski spojevi osim tvari za bojenje:
2-metilkvinolin
2-metilkvinolin-sulfonska kiselina
Ftalna kiselina
2,6-dimetil kvinolin
2,6-dimetil kvinolin sulfonska kiselina
2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion
Nesulfonirani primarni aromatski amini
Tvar koja se ekstrahuje eterom
Arsen
Olovo
Živa
Kadmij
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta*

E 110 ZALAZAK SUNCA ŽUTA FCF

Sinonimi
Definicija

*C.I. broj
EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza*

Opis

Izgled vodene otopine

Identifikacija
Spektrometrija

Čistoća

*Tvar netopljiva u vodi
Prateće bojene tvari
1-(fenilazo)-2-naftalenol (Sudan I)
Organiski spojevi osim tvari boje:*

Ukupno najviše 0,5 %

Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)
Najviše 0,2 % pri neutralnoj pH vrijednosti
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

CI Žuta 13 za hranu

Kvinolin žuta nastaje sulfonacijom 2-(2-kinolil)indan-1,3-diona ili smjese koja sadržava oko dvije trećine 2-(2-kinolil)indan-1,3-diona i jednu trećinu 2-(2-(6-metilkinolil))indan-1,3-diona. Kvinolin žuta u osnovi se sastoji od smjese natrijevih soli disulfita, monosulfita i trisulfita s 2-(2-kinolil)indan-1,3-dionom i bojila sličnih glavnom bojilu zajedno s natrijevim kloridom i/ili natrijevim sulfatom kao glavnim bezbojnim sastojcima.

Kvinolin žuta se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli također su dozvoljene.

47005

305-897-5

Dinatrijeve soli disulfonata 2-(2-kvinolil)indan-1,3-diona (osnovni sastojak)

$C_{18}H_9N Na_2O_8S_2$ (osnovni sastojak)

477,38 (osnovni sastojak)

Sadržaj najmanje 70 % ukupne tvari za bojenje izražen kao natrijeva sol

Kvinolin žuta mora imati sljedeći sastav:

Ukupni sadržaj tvari za bojenje:

— najmanje 80 % mora biti dinatrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-disulfit
— najviše 15 % mora biti natrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-monosulfit
— najviše 7,0 % mora biti trinatrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-trisulfit

$E_{1cm}^1 865$ (osnovni sastojak) na oko 411 nm u vodenoj otopini octene kiseline

Žuti prah ili zrnca

Žuti

Maksimum u vodenoj otopini octene kiseline pri pH 5 na oko 411 nm

Najviše 0,2 %

Najviše 4,0 %

Ukupno najviše 0,5 %

Najviše 4 mg/kg

Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)

Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

CI Žuta 3 za hranu, Narančasto žuta S

Zalak sunca žuta FCF u osnovi se sastoji od dinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfita i bojila sličnih glavnom bojilu s natrijevim kloridom i/ili natrijevim sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima. Zalak sunca žuta FCF dobiva se diazotizacijom 4-aminobenzen-sulfonitne kiseline pomoću klorovodične kiseline i natrijeva nitrita ili sumporne kiseline i natrijeva nitrita. Diaz spoj spaja se sa 6-hidroksi-2-naftalen-sulfitnom kiselinom. Boja se izolira kao natrijeva sol i suši.

Zalak sunca žuta FCF se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli su također dozvoljene.

15985

220-491-7

Dinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat

$C_{16}H_{10}N_2Na_2O_7S_2$

452,37

Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje izražen kao natrijeva sol

$E_{1cm}^1 555$ na oko 485 nm u vodenoj otopini pri pH 7

Narančasto-crveni prah ili zrnca

Narančasta

Maksimum u vodi na oko 485 nm pri pH 7

Najviše 0,2 %

Najviše 5 %

Najviše 0,5 mg/kg

<p><i>4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina 3-hidroksinajftalen-2,7-disulfonska kiselina</i></p> <p><i>6-hidroksinajftalen-2-sulfonska kiselina 7-hidroksinajftalen-1,3-disulfonska kiselina</i></p> <p><i>4,4' -diaoaminodi(benzen sulfonska kiselina)</i></p> <p><i>6,6'-oksidi(najftalen-2-sulfonska kiselina)</i></p> <p><i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i></p> <p><i>Tvar koja se ekstrahuje eterom</i></p> <p><i>Arsen</i></p> <p><i>Olovo</i></p> <p><i>Živa</i></p> <p><i>Kadmij</i></p> <p><i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i></p> <p>"E 120 KARMINSKA KISELINA, KARMIN</p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>C.I.broj</i></p> <p><i>EINECS</i></p> <p><i>Kemijsko ime</i></p> <p><i>Kemijska formula</i></p> <p><i>Molekulska masa</i></p> <p><i>Sadržaj</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Spektrometrijska analiza</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Ostaci otapala</i></p> <p><i>Ukupan pepeo</i></p> <p><i>Protein (N × 6,25)</i></p> <p><i>4-aminokarminska kiselina</i></p> <p><i>Tvar netopljiva u razrijeđenom amonijaku</i></p> <p><i>Arsen</i></p> <p><i>Olovo</i></p> <p><i>Živa</i></p> <p><i>Kadmij</i></p> <p>Mikrobiološki kriteriji</p> <p><i>Salmonela spp.</i></p> <p><i>Može se koristiti u obliku aluminijeva pigmenta."</i></p> <p>E 122 AZORUBIN, KARMOIZIN</p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>C.I. broj</i></p> <p><i>EINECS</i></p> <p><i>Kemijsko ime</i></p>	<p>Ukupno najviše 0,5 %</p> <p>Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin) Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>CI Natural Red 4 Karminska kiselina dobiva se iz vodenih, vodeno-alkoholnih ili alkoholnih ekstrakata iz Cochineala, koji se sastoji od sušenih tijela ženskog insekta Dactylopis coccus Costa. Karmin je aluminijski pigment karminske kiseline kod kojeg su aluminij i karminska kiselina vezani u molarnom omjeru 1: 2. Bojilo je karminska kiselina. Mogu biti prisutne i manje količine njegove aminirane forme 4-aminokarminske kiseline. U komercijalnim proizvodima bojilo karminska kiselina može biti prisutno u kombinaciji s kationima amonija, kalcija, kalija ili natrija, pojedinačno ili u kombinaciji, a ti kationi mogu biti prisutni i u prekomernim koncentracijama. Komercijalni proizvodi mogu sadržavati i bjelančevinaste ostatke insekta od kojega je kiselina proizvedena.</p> <p>75470 Karminska kiselina: 215-023-3; karmini: 215-724-4 7-β-D-glukopiranozil-3,5,6,8-tetrahidroksi-1-metil-9,10-dioksoantracen-2-karboksilna kiselina (karminska kiselina); karmin je hidrirani aluminijev kelat te kiseline C₂₂H₂₀O₁₃ (karminska kiselina) 492,39 (karminska kiselina) Sadržava najmanje 90 % karminske kiseline; najmanje 50 % karminske kiseline u kelatima.</p> <p>Crvena do tamnocrvena, prhka, krutina ili prah.</p> <p>Karminska kiselina: Maksimum u vodenoj otopini amonijaka pri oko 518 nm Maksimum u razrijeđenoj otopini klorovodične kiseline pri oko 494 nm E 1%/1 cm 139 najviše oko 494 nm u razrijeđenoj klorovodičnoj kiselini 4-aminokarminska kiselina: Maksimum u vodenoj otopini amonijaka pri 535 nm. Maksimum u razrijeđenoj otopini klorovodične kiseline pri 530 nm E 1%/1 cm 260 najviše oko 535 nm u vodenoj otopini amonijaka, pH 9,5 U komercijalnim proizvodima karminska kiselina može se razlikovati od njezina amina testom HPLC</p> <p>Etanol: najviše 150 mg/kg Metanol: najviše 50 mg/kg</p> <p>Karminska kiselina: najviše 5 % Karmin: najviše 12 %</p> <p>Karminska kiselina: najviše 2,2 % Karmin: najviše 25 %</p> <p>Najviše 3 % u odnosu na karminsку kiselinu</p> <p>Karmin: Najviše 1 %</p> <p>Najviše 1 mg/kg Najviše 1,5 mg/kg Najviše 0,5 mg/kg Najviše 0,1 mg/kg</p> <p>Odsutna u 10 g</p> <p>CI Crvena 3 za hranu Azorubin se u osnovi sastoji od dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-1-sulfonata i prateće bojene tvari zajedno s natrijev kloridom i/ili natrijev sulfatom kao osnovni nebojeni sastojci. Azorubin se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli također su dozvoljene.</p> <p>14720 222-657-4 Dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-1-sulfonat</p>
---	---

Kemijska formula <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	<chem>C20H12N2Na2O7S2</chem> 502,44 Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje, izražen kao natrijeva sol $E_{1cm}^{1\%}$ 510 na oko 516 nm u vodenoj otopini Crveni do bordo prah ili zrnca Crveni
	Maksimum u vodi na oko 516 nm
Opis <i>Izgled vodene otopine</i> Identifikacija <i>Spektrometrija</i> Čistota <i>Tvar netopljiva u vodi</i> <i>Prateće bojene tvari</i> <i>Organiski spojevi osim tvari boje:</i> 4-aminonapthalen-1-sulfonska kiselina 4-hidroksinapthalen-1-sulfonska kiselina Nesulfonirani primarni aromatski amini Tvar koja se ekstrahuje eterom Arsen Olovo Živa Kadmij <i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i>	Najviše 0,2 % Najviše 1 %
	Ukupno najviše 0,5 %
E 123 AMARANT Sinonimi Definicija	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin) Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	CI Crvena 9 za hranu Amarant se većinom sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonata i bojila sličnih glavnom bojilu, uz natrijev klorid i/ili natrijev sulfat kao osnovne nebojane sastojke. Amarant nastaje spajanjem 4-amino-1-naftalensulfonske kiseline s 3-hidroksi-2,7-naftalendisulfonskom kiselinom. Amarant se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli također su dozvoljene. 16185 213-022-2 Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonat <chem>C20H11N2Na3O10S3</chem> 604,48 Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje, izračunato kao natrijeva sol $E_{1cm}^{1\%}$ 440 na oko 520 nm u vodenoj otopini Crveno-smeđi prah ili zrnca Crveni
Opis <i>Izgled vodene otopine</i> Identifikacija <i>Spektrometrija</i> Čistota <i>Tvar netopljiva u vodi</i> <i>Prateće bojene tvari</i> <i>Organiski spojevi osim tvari za bojenje:</i> 4-aminonapthalen-1-sulfonska kiselina 3-hidroksinapthalen-2,7-disulfonska kiselina 6-hidroksinapthalen-2-sulfonska kiselina 7-hidroksinapthalen-1,3-disulfonska kiselina 7-hidroksinapthalen-1,3,6-trisulfonska kiselina Nesulfonirani primarni aromatski amini Tvar koja se ekstrahuje eterom Arsen Olovo Živa Kadmij <i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i>	Maksimum u vodi na oko 520 nm Najviše 0,2 % Najviše 3,0 %
	Ukupno najviše 0,5 %
E 124 PONCEAU 4R, KOKINEAL CRVENA A Sinonimi Definicija	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin) Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	CI Crvena 7 za hranu, Novi Kokin Ponceau 4R u osnovi se sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonata i bojila sličnih glavnom bojilu, uz natrijev klorid i/ili natrijev sulfat kao osnovne nebojane sastojke. Ponceau 4R proizvodi se spajanjem diazotizirane naftonske kiseline na G kiselinu (2-naftol-6,8-disulfitna kiselina) i pretvaranjem produkta spajanja u trinatrijevu sol. Ponceau 4R se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli također su dozvoljene 16255 220-036-2 Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonat <chem>C20H11N2Na3O10S3</chem> 604,48 Sadržaj najmanje 80 % ukupne tvari za bojenje, izraženo kao natrijeva sol $E_{1cm}^{1\%}$ 430 na oko 505 nm u vodenoj otopini Crvenkasti prah ili zrnca Crveni
Opis <i>Izgled vodene otopine</i> Identifikacija <i>Spektrometrija</i> Čistota <i>Tvar netopljiva u vodi</i> <i>Prateće bojene tvari</i> <i>Organiski spojevi osim tvari boje:</i>	Maksimum u vodi na oko 505 nm Najviše 0,2 % Najviše 1,0 %

<p><i>4-aminonafalene-1-sulfonska kiselina 7-hidroksinafalen-1,3-disulfonska kiselina 3-hidroksinafalen-2,7-disulfonska kiselina 6-hidroksinafalen-2-sulfonska kiselina 7-hidroksinafalen-1,3-6-trisulfonska kiselina Nesulfonizirani primarni aromatski amini Tvar koja se ekstrahuje eterom Arsen Olovo Živa Kadmij <i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i></i></p> <p>E 127 ERITROZIN</p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>C.I. broj EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p><i>Izgled vodene otopine Identifikacija Spektrometrija Čistota</i></p> <p><i>Anorganski jodidi Tvar netopljiva u vodi Prateće bojene tvari (osim fluoresceina) Fluorescein Organici spojevi osim tvari za bojenje: Tri-jodoresorcinol 2-(2,4-dihidroksi-3,5-diodobenzoil) benzenska kiselina Tvar koja se ekstrahuje eterom Arsen Olovo Živa Kadmij <i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i></i></p> <p>E 129 ALURA CRVENA AC</p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>C.I.broj EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p><i>Izgled vodene otopine Identifikacija Spektrometrija Čistota</i></p> <p><i>Tvar netopljiva u vodi Prateće bojene tvari Organici spojevi osim tvari za bojenje: 6-hidroksi-2-naftalen sulfonska kiselina, natrijeva sol 4-amino-5-metoksi-2-metilbenzen sulfonska kiselina dinatrijeva sol 6,6-oksibis (2-naftalen sulfonska kiselina) Nesulfonizirani primarni aromatski amini Tvar koja se ekstrahuje eterom Arsen Olovo Živa Kadmij <i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i></i></p>	<p>Ukupno najviše 0,5 %</p> <p>Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin) Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>CI Crvena 14 za hranu Eritrozin se većinom sastoji od dinatrijeva 2-(2,4,5,7-tetrajod-3- oksido-6-oksokantan-9-il)-benzoat-monohidrata i bojila sličnih glavnom bojilu, uz vodu, natrijev klorid i ili natrijev sulfat kao glavne nebojene sastojke. Eritrozin nastaje jodiranjem fluorosceina, produkta kondenzacije rezorcinola i ftalnog anhidrida. Eritrozin je natrijeva sol. Dopusene su i kalcijeva i kalijeva sol. 45430 240-474-8 Dinatrijev 2-(2,4,5,7-tetrajod-3-oksido-6-oksokantan-9-il)benzoat monohidrat $C_{20}H_{14}I_4Na_2O_5 \times H_2O$ 897,88 Sadržaj najmanje 87 % ukupne tvari za bojenje, izraženo kao bezvodna natrijeva sol $E_{1cm}^{1\%}$ 1 100 na oko 526 nm u vodenoj otopini pri pH 7 Crveni prah ili zrnca. Crveni</p> <p>Maksimum u vodi na oko 526 nm pri pH 7</p> <p>Najviše 0,1 % (izraženo kao natrijev jodid) Najviše 0,2 % Najviše 4,0 % Najviše 20 mg/kg</p> <p>Najviše 0,2 % Najviše 0,2 %</p> <p>Iz otopine sa pH od 7 do 8, najviše do 0,2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>CI Crvena 17 za hranu Allura Red AC u osnovi se sastoji od dinatrijeva 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonata i bojila sličnih glavnom bojilu, uz natrijev klorid i ili natrijev sulfat kao osnovne nebojene sastojke. Allura Red AC nastaje spajanjem diazotizirane 5-amino-4-metoksi-2-toluensulfonske kiseline sa 6-hidroksi-2-naftalen sulfonskom kiselinom. Alura crvena AC se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli su također dozvoljene. 16035 247-368-0 Dinatrijev 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonat $C_{18}H_{14}N_2Na_2O_8S_2$ 496,42 Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari boje, izračunato kao natrijeva sol $E_{1cm}^{1\%}$ 540 na oko 504 nm u vodenoj otopini pri pH 7 Tammocrveni prah ili zrnca Crveni</p> <p>Maksimum u vodi na oko 504 nm</p> <p>Najviše 0,2 % Najviše 3,0 %</p> <p>Najviše 0,3 %</p> <p>Najviše 0,2 %</p> <p>Najviše 1,0 %</p> <p>Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin) Iz otopine sa pH 7, najviše do 0,2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
--	--

E 131 PATENT PLAVA V**Sinonimi****Definicija***C.I. broj**EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis***Izgled vodene otopine***Identifikacija***Spektrometrija***Čistoća***Tvar netopljiva u vodi**Prateće bojene tvari**Organiski spojevi osim tvari boje:**3-hidroksibenzaldehid**3-hidroksibenzenska kiselina**3-hidroksi-4-sulfobenzenska kiselina**N,N-dietilamino benzen sulfonska kiselina**Leuko baza**Nesulfonizirani primarni aromatski amini**Tvar koja se ekstrahuje eterom**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta***E 132 INDIGOTIN, INDIGO KARMIN****Sinonimi****Definicija***C.I. broj**EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis***Izgled vodene otopine***Identifikacija***Spektrometrija***Čistoća***Tvar netopljiva u vodi**Prateće bojene tvari**Organiski spojevi osim tvari za bojenje:**Isatin-5-sulfonska kiselina**5-sulfoantranilna kiselina**Antranilna kiselina**Nesulfonizirani primarni aromatski amini**Tvar koja se ekstrahuje eterom**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta***E 133 BRILJANT PLAVA FCF****Sinonimi****Definicija***C.I. broj**EINECS*

CI Plava 5 za hranu

Patent plava V sastoji se u osnovi od kalcijeve ili natrijeve soli [4-(α -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)-2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonijeva hidroksida i prateće bojene tvari, uz natrijev klorid i/ili natrijev sulfat i/ili kalcijev sulfat kao osnovnim nebojenim sastojcima.

Kaličeva sol također je dozvoljena.

42051

222-573-8

Kalcijeva ili natrijeva sol [4-(α -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietil-amonijeva hidroksidaKaličeva sol: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Ca_{1/2}$ Natrijeva sol: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Na$

Kaličeva sol: 579,72

Natrijeva sol: 582,67

Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje, izraženo kao natrijeva sol

 E_{1cm}^1 2 000 na oko 638 nm u vodenoj otopini pri pH 5

Tamno plavi prah ili zrnca

Plavi

Maksimum u vodi na 638 nm pri pH 5

Najviše 0,2 %

Najviše 2,0 %

Ukupno najviše 0,5 %

Najviše 4,0 %

Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)

Iz otopine kod pH 5 najviše 0,2 %

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

CI Plava 1 za hranu

Indigotin se većinom sastoji od smjese dinatrijeva 3,3'-diokso-2,2'-biindoliden-5,5'-disulfonata i dinatrijeva 3,3'-dioksi-2,2'-biindoliden-5,7'-disulfonata te bojila sličnih glavnom bojilu, uz natrijev klorid i/ili natrijev sulfat kao osnovne nebojene sastojke.

Indigotin je natrijeva sol. Dopuštene su i kalcijeva i kaličeva sol.

Indigotin se dobiva sulfonacijom indiga. To se postiže zagrijavanjem indiga (ili paste indiga) u prisutnosti sumporne kiseline. Boja se izolira i podvrgava postupcima pročišćavanja.

73015

212-728-8

Dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,5'-disulfonat

 $C_{16}H_8N_2Na_2O_8S_2$

466,36

Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje, izražen kao natrijeva sol; dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonat: Najviše 18%

 E_{1cm}^1 480 na oko 610 nm u vodenoj otopini

Tamno plavi prah ili zrnca

Plava

Maksimum u vodi na oko 610 nm

Najviše 0,2 %

Osim dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonata: Najviše 1,0 %

Ukupno najviše 0,5 %

Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)

Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

CI Plava 2 za hranu

Briljant plava FCF sastoji se u osnovi od dinatrijev α -(4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) tolen-2-sulfonata i njegovih izomera i subsidiarnih tvari boje zajedno s natrijev kloridom i/ili natrijev sulfatom kao osnovnim nebojenim sastojcima.

Briljant plava FCF se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kaličeve soli također su dozvoljene.

42090

223-339-8

Kemijsko ime	Dinatrijev α -(4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino)cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonat
Kemijska formula	$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$
Molekulska masa	792,84
Analiza	Sadržaj najmanje 85 % ukupne tvari za bojenje, izraženo kao natrijeva sol E_{1cm}^1 1 630 na oko 630 nm u vodenoj otopini Crveno-plavi prah ili zrnca Plavi
Opis	Maksimum u vodi na oko 630 nm
<i>Izgled vodene otopine</i>	Najviše 0,2 %
Identifikacija	Najviše 6,0 %
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Najviše 1,5 %
Čistota	Najviše 0,3 %
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 5,0 %
<i>Prateće bojene tvari</i>	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)
<i>Organiski spojevi osim tvari boje:</i>	Najviše 0,2 % pri pH 7
<i>Zbroj 2-, 3- i 4-formil benzen sulfonskih kiselina</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>3-((etil)4-sulfifenil) amino metil benzen sulfonska kiselina</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Leuko baza</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Tvar koja se ekstrahuje eterom</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i>	
E 140 (i) KLOROFILI	
Sinonimi	CI Prirodna zelena 3, Magnezijev klorofil, Magnezijev Feofitin
Definicija	Klorofili se dobivaju ekstrakcijom iz otopine prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, luceke i koprive. Tijekom naknadnog odvajanja otapala, prirodno prisutni koordinirani magnezij može biti kompletno ili djelomično odvojen od klorofila dajući odgovarajuće feofitine. Osnovne tvari za bojenje su feofitini i magnezij klorofili. Ekstrahirani produkt, od kojeg je odvojeno otapalo, sadržava i druge pigmente kao što su karotenoidi kao i ulja, masti i voskovi koji potiču iz izvornog materijala. Samo se sljedeća otapala mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, diklorometan, ugljikov dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>C.I. broj</i>	75810
<i>EINECS</i>	Klorofil: 215-800-7, klorofil a: 207-536-6, klorofil b: 208-272-4
<i>Kemijsko ime</i>	Osnovne tvari za bojenje su: Fitil ($13^3R,17S,18S$)-3-(8-etyl-13 ² -metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta [at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin a), ili kao kompleks magenzija (Klorofil a) Fitil ($13^3R,17S,18S$)-3-(8-etyl-7-formil-13 ² -metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin b), ili kao kompleks magenzija (Klorofil b) Klorofil a (kompleks magenzija): $C_{55}H_{72}MgN_4O_8$ Klorofil a: $C_{55}H_{74}N_4O_5$ Klorofil b (kompleks magenzija): $C_{55}H_{70}MgN_4O_6$ Klorofil b: $C_{55}H_{72}N_4O_6$ Klorofil a (kompleks magenzija): 893,51 Klorofil a: 871,22 Klorofil b (kompleks magenzija): 907,49 Klorofil b: 885,20
<i>Kemijska formula</i>	Ukupni sadržaj svih klorofila i njihovih kompleksa magnezija je najmanje 10 % E_{1cm}^1 700 na oko 409 nm u kloroformu Voštana čvrsta tvar boje od maslinasto zelene do tamno zelene ovisno od sadržaja koordiniranog magnezija
<i>Molekulska masa</i>	Maksimum u kloroformu na oko 409 nm
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	
Čistota	
<i>Ostaci otapala</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan
<i>Arsen</i>	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
E 140 (ii) KLOROFILINI	
Sinonimi	CI Prirodno zelena 5, natrijev klorofilin, kalijev klorofilin
Definicija	Alkalne soli klorofilina dobivaju se saponifikacijom ekstrakta iz otapala prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, luceke i koprive. Saponifikacijom se odstranjuju metilne i fitolne ester skupine te može doći i do djelomičnog otvaranja ciklopentenil prstena. Kisele skupine se neutraliziraju stvarajući kalijeve i/ili natrijeve soli. Samو se sljedeća otapala mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, diklorometan, ugljikov dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>C.I. broj</i>	75815
<i>EINECS</i>	287-483-3
<i>Kemijsko ime</i>	Osnovne tvari za bojenje u njihovim kiselim oblicima su:

<i>Kemijska formula</i>	— 3-(10-karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (klorofilin a) i — 3-(10-karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (klorofilin b)
<i>Molekulska masa</i>	Ovisno o stupnju hidrolize, prsten ciklopentenila može biti otvoren što rezultira stvaranjem treće karboksil funkcije. Kompleksi magnezija također mogu biti prisutni. Klorofilin a (kiseli oblik): $C_{34}H_{34}N_4O_5$ Klorofilin b (kiseli oblik): $C_{34}H_{32}N_4O_6$
<i>Analiza</i>	Klorofilin a: 578,68 Klorofilin b: 592,66 I jedna i druga može biti uvećana za 18 daltona ako je otvoren ciklopentenilski prsten. Ukupni sadržaj klorofilina je najmanje 95 % uzorka sušenog 1 sat na oko 100 °C. $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 700 na oko 405 nm u vodenoj otopini pri pH 9 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 140 na oko 653 nm u vodenoj otopini pri pH 9 Tamno zeleni do plavi/crni prah
Opis	
Identifikacija	<i>Spektrometrijska analiza</i>
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 9 na oko 405 nm i na oko 653 nm
<i>Arsen</i>	Aceton
<i>Olovo</i>	Metil etil keton
<i>Živa</i>	Metanol
<i>Kadmij</i>	Etanol
E 141 (i) BAKRENI KOMPLEKSI KLOROFILA	Propan-2-ol
Sinonimi	Heksan
Definicija	Diklorometan: Najviše 10 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 10 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
<i>C.I. broj</i>	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	CI Prirodna zelena 3, bakar klorofil, bakar feofitin
<i>Molekulska masa</i>	Bakar klorofili se dobivaju dodavanjem soli bakra tvari koja se dobije ekstrakcijom iz otapala prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, lucherke, i koprive. Produkt, od kojeg je odstranjeno otapalo, sadrži i druge pigmente kao što su karotenoidi kao i masnoće i voskovi koji potječu iz izvornog materijala. Osnovne tvari za bojenje su bakar feofitini. Samo se sljedeća otapala mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, diklorometan, ugljikov dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>Analiza</i>	75810 Bakar klorofil a: 239-830-5; Bakar klorofil b: 246-020-5
Opis	Bakar kloril (II) [Fitil ($13^2R,17S,18S$)-3-(8-etil-13 2 -metoksikarbonil- 2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13 1 -13 2 -17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar klorofil a) Bakar (II) [Fitil ($13^2R,17S,18S$)-3-(8-etil-7-formil-132-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13 1 -13 2 -17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar klorofil b)
Identifikacija	Bakar klorofil a: $C_{55}H_{72}CuN_4O_5$ Bakar klorofil b: $C_{55}H_{70}CuN_4O_6$
Čistoća	Bakar klorofil a: 932,75 Bakar klorofil b: 946,73
<i>Ostaci otapala</i>	Ukupni sadržaj bakar klorofila je najmanje 10 %. $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 540 na oko 422 nm u kloroformu $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 300 na oko 652 nm u kloroformu
<i>Arsen</i>	Voštana čvrsta tvar boje od plavo zelene do tamno zelene ovisno o sadržaju izvornog materijala
<i>Olovo</i>	Maksimum u kloroformu na oko 422 nm i na oko 652 nm
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Ioni bakra</i>	
<i>Ukupni bakar</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 141 (ii) BAKRENI KOMPLIKSI KLOROFILINA	
Sinonimi	
Definicija	Natrijev bakar klorofilin, Kalijev bakar klorofilin, CI Prirodno zelena 5
<i>C.I. broj</i>	Alkalne soli bakar klorofilina dobivaju se dodavanjem bakra produktu dobivenom saponifikacijom ekstrakta iz otapala prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, lucherke i koprive; saponifikacijom se odstranjuju metil i fitol ester skupine a može doći i do djelomičnog otvaranja ciklopentenil prstena. Nakon dodavanja bakra u prečišćene klorofiline, kisele skupine se neutraliziraju stvarajući kalijeve i/ili natrijeve soli.
<i>EINECS</i>	Samo se sljedeća otapala mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, diklorometan, ugljikov dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>Kemijsko ime</i>	75815
	Osnovne tvari za bojenje u njihovim kiselim oblicima su 3-(10-Karboksilato-4-etil-1,3,5,8-

Kemijska formula	tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il) propionat, kompleks bakra (Bakar klorofilin a) i 3-(10-Karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il) propionat, kompleks bakra (Bakar klorofilin b)
Molekulska masa	Bakar klorofilin a (kiseli oblik): C ₃₄ H ₃₂ CuN ₄ O ₅ Bakar klorofilin b (kiseli oblik): C ₃₄ H ₃₀ CuN ₄ O ₆
Analiza	Bakar klorofilin a: 640,20 Bakar klorofilin b: 654,18
Opis	I jedna i druga može biti uvećana za 18 daltona ako je otvoren ciklopentenilski prsten. Ukupni sadržaj klorofilina je najmanje 95 % od uzorka sušenog 1 sat na 100 °C. E _{1cm} ^{1%} 565 na oko 405 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5 E _{1cm} ^{1%} 145 na oko 630 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5
Identifikacija	Tamno zeleni do plavo/crni prah
Spektrometrijska analiza	Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5 na oko 405 nm i na 630 nm
Čistoća	
Ostaci otapala	
Arsen	Aceton
Olovo	Metil etil keton
Živa	Metanol
Kadmij	Etanol
Ioni bakra	Propan-2-ol
Ukupni bakar	Heksan
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta	Diklorometan: Najviše 10 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 200 mg/kg Najviše 8,0 % od ukupnih bakar klorofilina
E 142 ZELENA S	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
Sinonimi	CI Zelena 4 za hranu, Briljantno zelena BS
Definicija	Zelena S sastoji se u osnovi od natrijev N-[4-(dimetilamino) fenil] 2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)metilen]-2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmetanaminij i subsidiarnih tvari za bojenje zajedno s natrijevim kloridom i/ili natrijevim sulfatom kao osnovni neobojeni sastojci. Zelena S se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli su također dozvoljene.
C.I. broj	44090
EINECS	221-409-2
Kemijsko ime	Natrijev N-[4-[(4-(dimetilamino)fenil)(2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)-metilen]2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmetanaminij: Natrijev 5-[4-dimetilamino-α-(4-dimetiliminocikloheksa-2,5-dieniliden) benzil]-6-hidroksi-7-sulfonatonafalten-2-sulfonat (alternativno kemijsko ime). C ₂₇ H ₂₅ N ₂ NaO ₃ S ₂ 576,63
Kemijska formula	Sadržaj najmanje 80 % ukupne tvari za bojenje izraženo kao natrijeva sol
Molekulska masa	E _{1cm} ^{1%} 1 720 na oko 632 nm u vodenoj otopini
Analiza	Tamno plavi ili tamno zeleni prah ili zrnca Plavi ili zeleni
Opis	Maksimum u vodi na oko 632 nm
Identifikacija	Najviše 0,2 %
Spektrometrijska analiza	Najviše 1,0 %
Čistoća	
Tvar netopljiva u vodi	Najviše do 0,1 %
Prateće bojene tvari	Najviše 0,1 %
Organски spojevi osim tvari boje:	Najviše 0,2 %
4,4'-bis(dimetilamino)-benzhidril alkohol	Najviše 5,0 %
4,4'-bis(dimetilamino)-benzofenon	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)
3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina	Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima
Leuko baza	Najviše 3 mg/kg
Nesulfonizirani primarni aromatski amini	Najviše 2 mg/kg
Tvar koja se ekstrahuje eterom	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	
Živa	
Kadmij	
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta	
E 150a OBIČNI KARAMEL	Kaustični karamel
Sinonimi	Obični karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživa nutritivna sladila za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, npr. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, i dekstroza). Da bi se pospiješila karamelizeacija, mogu se koristiti kiseline, alkali i soli, uz izuzetak amonijevih spojeva i sulfita.
Definicija	
C.I. broj	232-435-9
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Tamno smeđe do crne tekućine ili čvrste tvari
Identifikacija	
Čistoća	
Boja vezana DEAE celulozom	Najviše 50 %

Boja vezana fosforil celulozom	Najviše 50 %
Intenzitet boje ⁽¹⁾	0,01—0,12
Ukupni dušik	Najviše 0,1 %
Ukupno sumpora	Najviše 0,2 %
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

(¹) Intenzitet boje je definiran kao absorbancija 0,1 % (w/v) otopine čvrstih tvari karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

E 150b KAUSTIČNO SULFITNI KARAMEL

Definicija

C.I. broj	
EINECS	232-435-9
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	

Opis

Identifikacija

Čistoća

Boja vezana DEAE celulozom	Najviše od 50 %
Intenzitet boje ⁽¹⁾	0,05—0,13
Ukupni dušik	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
Sumporni dioksid	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
Ukupni sumpor	0,3—3,5 % ⁽²⁾
Sumpor vezan DEAE celulozom	Više od 40 %
Absorbancijski omjer boje vezane DEAE celulozom	19—34
Apsorbancijski omjer (A _{280/560})	Veći od 50
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

(¹) Intenzitet boje je definiran kao apsorbancija 0,1 % (w/v) otopine čvrstih tvari karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

(²) Izraženo na bazi ekvivalentne boje tj. izraženo kao proizvod intenziteta boje od 0,1 jedinice apsorbancije.

E 150c AMONIJEV KARAMEL

Sinonimi

Definicija

C.I. broj	
EINECS	232-435-9
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	

Opis

Identifikacija

Čistoća

Boja vezana DEAE celulozom	Najviše 50 %
Boja vezana fosforil celulozom	Više od 50 %
Intenzitet boje ⁽¹⁾	0,08—0,36
Amonijev dušik	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
4-metilimidazol	Najviše 200 mg/kg ⁽²⁾
2-acetil-4-tetrahidroksi-butilimidazol	Najviše 10 mg/kg ⁽²⁾
Ukupni sumpor	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
Ukupni dušik	0,7—3,3 % ⁽²⁾
Absorbancijski omjer boje vezane fosforil celulozom	13—35
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

(¹) Intenzitet boje je definiran kao absorbancija 0,1 % (w/v) otopine čvrstih tvari karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

(²) Izraženo na bazi ekvivalentne boje tj. izraženo kao proizvod intenziteta boje od 0,1 jedinice apsorbancije.

E 150d AMONIJAČNI SULFITNI KARAMEL

Sinonimi

Definicija

C.I. broj	
EINECS	232-435-9
Kemijsko ime	

Intenzitet boje ⁽¹⁾	Najviše 50 %
Ukupni dušik	Najviše 0,1 %
Ukupno sumpora	Najviše 0,2 %
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

(¹) Intenzitet boje je definiran kao absorbancija 0,1 % (w/v) otopine čvrstih tvari karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

Kaustični sulfitni karamel se priprema kontroliranom toplinskom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživa nutritivna sladila za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i ili njihovih polimera, tj. sirupi glukoze, saharoza, i ili invertni sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja sulfita (sulfitna kiselina, kalijev sulfit, kalijev bisulfit, natrijev sulfit i natrijev bisulfit); ne upotrebljavaju se amonijeva jedinjenja.

Tamno smeđe do crne tekućine ili čvrste tvari

C.I. broj	
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	

Amonijev karamel se priprema kontroliranom toplinskom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživa nutritivna sladila za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharoza, i ili invertni sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja amonija (amonijev hidroksid, amonijev karbonat, amonijev hidrogen karbonat i amonijev fosfat); ne upotrebljavaju se sulfitna jedinjenja.

Tamno smeđe do crne tekućine ili čvrste tvari

Intenzitet boje ⁽¹⁾	Najviše 50 %
Amonijev dušik	0,08—0,36
4-metilimidazol	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
2-acetil-4-tetrahidroksi-butilimidazol	Najviše 200 mg/kg ⁽²⁾
Ukupni sumpor	Najviše 10 mg/kg ⁽²⁾
Ukupni dušik	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
Absorbancijski omjer boje vezane fosforil celulozom	0,7—3,3 % ⁽²⁾
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

(¹) Intenzitet boje je definiran kao absorbancija 0,1 % (w/v) otopine čvrstih tvari karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

(²) Izraženo na bazi ekvivalentne boje tj. izraženo kao proizvod intenziteta boje od 0,1 jedinice apsorbancije.

Amonijačni sulfitni karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživa nutritivna sladila za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i ili njihovi polimери, tj. sirupi glukoze, saharoza, i ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja amonijaka i sulfita (sulfitna kiselina, kalijev sulfit, kalijev bisulfit, natrijev sulfit, natrijev bisulfit, amonij hidroksid, amonij karbonat, amonij hidrogen karbonat, amonij fosfat, amonij sulfat, amonij sulfit i amonij hidrogen sulfit).

C.I. broj	
EINECS	232-435-9
Kemijsko ime	

<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tekućine ili čvrste tvari
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Više od 50 %
<i>Intenzitet boje⁽¹⁾</i>	0,10—0,60
<i>Amonijev dušik</i>	Najviše 0,6 % ⁽²⁾
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
<i>4-metilimidazol</i>	Najviše 250 mg/kg ⁽²⁾
<i>Ukupni dušik</i>	0,3—1,7 % ⁽²⁾
<i>Ukupno sumpora</i>	0,8—2,5 % ⁽²⁾
<i>Omjer dušika/sumpor alkoholnog taloga</i>	0,7—2,7
<i>Absorbancijski omjer alkoholnog taloga⁽³⁾</i>	8—14
<i>Absorbancijski omjer (A_{280/560})</i>	Najviše 50
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
(¹) Intenzitet boje definira se kao absorbancija 0,1 %-tne otopine karamel-boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.	
(²) Izražen na bazi ekvivalenta obojenosti tj. prema intenzitetu boje produkta od 0,1 apsorbancijske jedinice od 0,1 apsorbancijske jedinice.	
(³) Omjer apsorbancije u alkoholnom talogu definira se kao apsorbancija u talogu pri 280 nm podijeljena s apsorbancijom pri 560 nm (kiveta od 1 cm)	

E 151 BRILJANT CRNA PN**Sinonimi****Definicija***C.I. broj*
EINECS
*Kemijsko ime**Kemijska formula*
Molekulska masa
*Analiza***Opis***Izgled vodene otopine***Identifikacija***Spektrometrijska analiza***Čistoća***Tvar netopljiva u vodi*
Prateće bojene tvari
Organksi spojevi osim tvari za bojenje:
 4-acetamido-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina
 4-amino-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina
 8-aminonaftalen-2-sulfonska kiselina
 4,4'-diazoaminodi-(benzensulfonska kiselina)
Nesulfonizirani primarni aromatski amini
Tvar koja se ekstrahuje eterom
Arsen
Olovo
Živa
Kadmij
*Može se koristiti u obliku aluminijskog pigmenta***E 152 BILJNI UGLJEN****Sinonimi****Definicija***C.I. broj*
EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza
*Gubitak pri sušenju***Opis****Identifikacija**
Topljivost

<i>CI Crna 1 za hranu</i>	
Briljant crna PN većinom se sastoji od tetranatrijev-4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphthilazo] naftalen-1,7-disulfonata i bojila sličnih glavnog bojila uz natrijev klorid i/ili natrijev sulfat kao osnovne neobojene sastojke	
Briljant crna PN se opisuje kao natrijeva sol. Dozvoljene su i kalcijeva i kalijeva sol.	
28440	
219-746-5	
Tetranatrijev 4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphthilazo] naftalen-1,7-disulfonat	
C ₂₈ H ₁₇ N ₃ Na ₄ O ₁₄ S ₄	
867,69	
Sadržaj najmanje 80 % ukupne tvari za bojenje izražen kao natrijeva sol E _{12m} ^{1%} 530 na oko 570 nm u otopini	
Crni prah ili zrnca	
Crno-plavkast	
Maksimum u vodi na oko 570 nm	
Najviše 0,2 %	
Najviše 4 % (izraženo na osnovu sastava boje)	
Ukupno najviše 0,8 %	
Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)	
Najviše 0,2 % pri neutralnim uvjetima	
Najviše 3 mg/kg	
Najviše 2 mg/kg	
Najviše 1 mg/kg	
Najviše 1 mg/kg	

Biljna crna
 Biljni ugljen dobiva se karbonizacijom biljnog materijala poput drva, ostataka celuloze, treseta, kokosa i drugih ljušaka. Na taj način proizvedeni ugljen melje se valjkastim mlincem, iz čega nastaje visokoaktivni ugljen u prahu koji se odvaja centrifugalnim odvajajućem prašine, ciklonom. Fine frakcije iz ciklona pročišćavaju se ispiranjem solnom kiselinom, neutraliziraju se i potom suše. Proizvod koji nastane poznat je pod nazivom biljni ugljen. Proizvodi veće snage bojenja proizvode se iz finih frakcija daljnjom obradom ciklonom ili dodatnim mljevenjem, nakon čega slijedi ispiranje kiselinom, neutralizacija i sušenje. U osnovi se sastoji od fino raspršena ugljika. Može sadržavati manje količine dušika, vodika i kisika. Nakon pripreme produkt može apsorbirati nešto vlage.

77266
 231-153-3
 Ugljik
 C
 12,01
 Sadržaj najmanje 95 % ugljika izražen na bezvodnoj osnovi bez pepela
 Najviše 12 % (120 °C, 4 sata)
 Crni prah, bez mirisa

Netopljiv u vodi i organskim otapalima

Sagorijevanje	Kod zagrijavanja do usijanja gori polagano bez plamena
Čistoća	
<i>Pepeo (Ukupno)</i>	Najviše 4,0 % (temperatura plamišta: 625 °C)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Policiklični aromatski ugljikovodici</i>	Manji od 50 µg/kg benzo(a)pirena u ekstraktu dobivenom ekstrakcijom 1 g produkta s 10 g čistog cikloheksana u kontinuiranoj ekstrakciji.
<i>Tvar topljiva u alkalnim otopinama</i>	Filtrat dobiven vrenjem 2 g uzorka sa 20 ml N natrijev hidroksida bit će bezbojan
E 155 SMEĐA HT	
Sinonimi	CI Smeda 3 za hrان
Definicija	Smeda HT u osnovi se sastoji od dinatrijeva 4,4-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo) di (naftalen-1-sulfonata) i prateće bojene tvari zajedno s natrijevim kloridom i ili sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima. Smeda HT se opisuje kao natrijeva sol. Kalcijeve i kalijeve soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	20285
<i>EINECS</i>	224-924-0
<i>Kemijsko ime</i>	Dinatrijev 4,4'-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo)di (naftalen-1-sulfonat)
<i>Kemijska formula</i>	$C_{27}H_{18}N_4Na_2O_9S_2$
<i>Molekulska masa</i>	652,57
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 70 % ukupne tvari za bojenje izraženo kao natrijeva sol. $E_{1cm}^{1\%}$ 403 na oko 460 nm u vodenoj otopini pri pH 7 Crveno-smeđi prah ili zrnca
Opis	Smedi
<i>Izgled vodene otopine</i>	Maksimum u vodi pri pH 7 na oko 460 nm
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Najviše 0,2 % Najviše 10 % (TLC metoda)
Čistoća	Najviše 0,7 % Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin) Najviše 0,2 % u otopini sa pH 7 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	
<i>Prateće bojene tvari</i>	
<i>Organksi spojevi osim tvari boje:</i>	
<i>4-aminonaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	
<i>Tvar koja se ekstrahuje eterom</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i>	
E 160 a (i) BETA - KAROTEN	
Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Ove specifikacije odnose se na sve transizomere beta-karotena uz manje količine drugih karotenoida. Razrijeteni i stabilizirani preparati mogu imati različite omjere cisizomera i transizomera.
<i>C.I. broj</i>	40800
<i>EINECS</i>	230-636-6
<i>Kemijsko ime</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten
<i>Kemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}$
<i>Molekulska masa</i>	536,88
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupnih tvari za bojenje (izraženo kao beta-karoten) $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 na približno 453 nm do 456 nm u cikloheksanu Crveni do smeđekasto crveni kristali ili kristalni prah
Opis	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Najviše 0,1 % Kartenoidi, osim beta-karotena: najviše 3,0 % ukupne tvari za bojenje Najviše 2 mg/kg
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	
<i>Prateće bojene tvari</i>	
<i>Olovo</i>	
E 160 a (ii) BILJNI KAROTENI	
Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Biljni karoteni dobivaju se ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora, jestivog dijela biljke, mrkve, bijelog ulja trave, alfafle (lucerne) i koprive. Osnovne tvari za bojenje karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Mogu biti prisutni i alfa, gama-karoten i drugi pigmenti. Osim pigmenta boja, ova tvar može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: aceton, metil-etyl-keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan (¹), dikolorometan i ugljikov dioksid.
<i>C.I. broj</i>	75130
<i>EINECS</i>	230-636-6
<i>Kemijsko ime</i>	Beta-karoten: $C_{40}H_{56}$
<i>Kemijska formula</i>	Beta-karoten: 536,88
<i>Molekulska masa</i>	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 5 %. Za proekte koji se dobivaju ekstrakcijom biljnih ulja: najmanje 0,2 % u jestivim mastima. $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 na približno 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Opis	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 470 nm do 486 nm
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	aceton, Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	

<i>Olovo</i>	metyl-etyl-keton, metanol, propan-2-ol, heksan, etanol, Diklorometana najviše 10 mg/kg Najviše 2 mg/kg	kombinaciji:
(¹) Najviše 0,05% benzena v/v.		
E 160 a (iii) BETA-KAROTEN IZ Blakeslea trispora		
Sinonimi	Ci Food Orange 5	
Definicija	Nastaje fermentacijom uz miješanu kulturu dvaju prirodnih sojeva spolno suprotnih naboja (+) i (-) gljive Blakeslea trispora. Beta- karoten se ekstrahira iz biomase etil-acetatom ili izobutil-acetatom te zatim propan-2-olom i nakon toga se kristalizira. Kristali se sastoje uglavnom od trans beta-karotena. Zbog prirodnog procesa nastajanja, otprilike 3 % produkta čine miješani karotenoidi, što je specifično za proizvod.	
<i>C.I. broj</i>	40800	
<i>EINECS</i>	230-636-6	
<i>Kemijsko ime</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten	
<i>Kemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}$	
<i>Molekulska masa</i>	536,88	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 % ukupne tvari za bojenje (izraženo kao beta- karoten) $E_{1cm}^1 2\ 500$ na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu Crveni do smeđkasto crveni kristali ili tamno crveno-ljubičasti kristali ili kristalni prah (boja varira ovisno o otapalu korištenom za ekstrakciju i uvjetima kristalizacije)	
Opis	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm	
Identifikacija	Etilacetat i etanol najviše 0,8 % pojedinačno ili u kombinaciji;	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Izobutil acetat: najviše 1,0 %;	
Čistoća	Propan-2-ol: najviše 0,1 %	
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 0,2 %	
<i>Sulfatni ostatak</i>	Kartenoidi osim beta-karotena: najviše 3,0 % ukupne tvari za bojenje	
<i>Prateće bojene tvari</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Olovo</i>		
Mikrobiologija		
<i>Pljesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu	
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 kolonija po gramu	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g	
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g	
E 160 a (iv) ALGAL KAROTENI		
Sinonimi	Ci Food Orange 5	
Definicija	Miješani karoteni mogu se dobiti i iz prirodnih sojeva algi <i>Dunaliella salina</i> . Beta-karoten se ekstrahira esencijalnim uljima. Priprema se 20 do 30 %-tina suspenzija u jestivom ulju. Omjer transizomera i cisizomera kreće se u rasponu od 50/50 do 71/29. Osnovne tvari za bojenje su karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Alfa-karoten, lutein, zeaksantin i beta-kriptoksanthin takođe mogu biti prisutni. Osim pigmenata boja, ova tvar može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu.	
<i>C.I. broj</i>	75130	
<i>EINECS</i>		
<i>Kemijsko ime</i>	Beta-karoten: $C_{40}H_{56}$	
<i>Kemijska formula</i>	Beta-karoten: 536,88	
<i>Molekulska masa</i>	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 20 %	
<i>Analiza</i>	$E_{1cm}^1 2\ 500$ na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu	
Opis	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 474 nm do 486 nm	
Identifikacija	Najviše 0,3 %	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Najviše 2 mg/kg	
Čistoća		
<i>Prirodni tokoferoli u jestivom ulju</i>		
<i>Olovo</i>		
E 160 b i. ANNATTO BIXIN		
I. BIXIN DOBIVEN EKSTRAKCIJOM OTAPALIMA		
Sinonimi	Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Ci Natural Orange 4	
Definicija	Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima dobiva se ekstrakcijom vanjske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) s pomoću jednog ili više od sljedećih otapala prehrambene kvalitete: aceton, metanol, heksan, etanol, izopropil alkohol, etil acetat, alkalni alkohol ili superkritični ugljikov dioksid. Dobiveni pripravak može se zakiseliti, nakon čega slijedi uklanjanje otapala, sušenje i mljevenje.	
<i>C.I. broj</i>		
<i>EINECS</i>		
<i>Kemijsko ime</i>	Bixin: metil (9-cis)-hidrogen-6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat	
<i>Kemijska formula</i>	$C_{25}H_{30}O_4$	
<i>Molekularna masa</i>	394,5	

Analiza	Najmanje 85 % tvari za bojenje (izraženo kao bixin) $E^{1\%}_{1 \text{ cm}} 3090$ pri oko 487 nm u tetrahidrofurantu i acetolu	
Opis Identifikacija <i>Topljivost</i> <i>Spektrometrijska analiza</i>	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje Netopljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu Uzorak u acetolu pokazuje maksimume apsorpcije na oko 425, 457 i 487 nm	
Čistoća <i>Norbixin:</i>	Najviše 5 % ukupne tvari za bojenje	
<i>Ostatna otapala</i>	Aceton: najviše 30 mg/kg Metanol: najviše 50 mg/kg Heksan:najviše 25 mg/kg	
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i>	Etanol: Izopropilni alkohol: Etil-acetat: najviše 2 mg/kg najviše 1 mg/kg najviše 1 mg/kg najviše 0,5 mg/kg	najviše 50mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

II. BIXIN DOBIVEN S POMOĆU VODENE OTOPINE

Sinonimi
Definicija

Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Bixin dobiven s pomoću vodene otopine dobiva se ekstrakcijom vanjske ljske sjemenki annatto drveta (*Bixa orellana L.*) abrazijom sjemenki u prisutnosti hladne, blago lužnate vode. Pripravak se zakiseljava u svrhu precipitacije bixina koji se potom filtrira, suši i melje.

Bixin dobiven s pomoću vodene otopine sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je *cis*-bixin, a sporedna tvar za bojenje je *trans*-bixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije bixina.

*C.I. broj**EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekularna masa**Analiza*

75120

230-248-7

cis-Bixin: metil (9-cis)-hidrogen-6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat

cis-Bixin: $C_{25}H_{30}O_4$

394,5

Najmanje 25 % tvari za bojenje (izraženo kao bixin)

 $E^{1\%}_{1 \text{ cm}} 3090$ pri oko 487 nm u tetrahidrofurantu i acetolu**Opis****Identifikacija***Topljivost**Spektrometrijska analiza*

Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje

Netopljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu

Uzorak u acetolu pokazuje maksimume apsorpcije na oko 425, 457 i 487 nm

Čistoća*Norbixin:**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij*

najviše 7 % ukupne tvari za bojenje

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 0,5 mg/kg

E 160 b ii. ANNATTO NORBIXIN

I. NORBIXIN DOBIVEN EKSTRAKCIJOM OTAPALIMA

Sinonimi**Definicija**

Annatto C, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4

Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima dobiva se iz vanjske ljske sjemenki annatto drveta (*Bixa orellana L.*) ispiranjem s pomoću jednog ili više od sljedećih otapala prehrambene kvalitete: aceton, metanol, heksan, etanol, izopropilni alkohol, etil acetat, alkalni alkohol ili superkritični ugljikov dioksid, nakon čega slijedi uklanjanje otapala, kristalizacija i sušenje. Tako dobivenom prahu dodaje se lužina, koja se onda zagrijava radi hidrolize tvari za bojenje, a potom ohladi. Vodenu otopinu se filtrira i zakiseljava u svrhu precipitacije norbixina. Precipitat se filtrira, ispira, suši i melje, kako bi se dobio zrnati prah.

Norbixin dobiven ekstrakcijom otapalima sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je *cis*-norbixin, a sporedna tvar za bojenje je *trans*-norbixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije norbixina.

75120

208-810-8

cis-Norbixin: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendiočna kiselina

dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat dinatrijeva sol cis-Norbixina: dinatrijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat

*C.I. broj**EINECS**Kemijsko ime*

<i>Kemijska formula</i>	cis-Norbixin: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ dikalijeva sol cis-Norbixina: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ dinatrijeva sol cis-norbixina: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄ 380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Molekularna masa</i>	
<i>Analiza</i>	Najmanje 85 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin) $E^{1\%}_{1\text{ cm}} 2870$ pri oko 482 nm u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljav u etanolu
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm
Čistoća	
<i>Ostatna otapala</i>	Aceton:najviše 30 mg/kg Metanol:najviše 50 mg/kg Heksan:najviše 25 mg/kg
	Etanol: Izopropilni alkohol: Etil-acetat: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,5mg/kg

II. NORBIXIN DOBIVEN S POMOĆU LUŽINE, PRECIPITIRAN S POMOĆU KISELINE

Sinonimi	Annatto F, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Norbixin dobiven s pomoću lužine (precipitiran s pomoću kiseline) dobiva se ekstrakcijom vanjske ljuške sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) s pomoću lužine. Norbixin se dobiva hidrolizom bixina u vreloj lužnatoj otopini i potom se zakiseljava u svrhu precipitacije norbixin-a. Precipitat se filtrira, ispirje, suši i melje kako bi se dobio zrnati prah.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>EINECS</i>	208-810-8
<i>Kemijsko ime</i>	cis-Norbixin: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioična kiselina dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat dinatrijeva sol cis-Norbixina: dinatrijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat
<i>Kemijska formula</i>	cis-Norbixin: <chem>C24H28O4</chem> dikalijeva sol cis-Norbixina: <chem>C24H26K2O4</chem> dinatrijeva sol cis-norbixina: <chem>C24H26Na2O4</chem>
<i>Molekularna masa</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Analiza</i>	Najmanje 35 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin) $E^{1\%}_{1\text{ cm}} 2870$ pri oko 482 nm u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljav u etanolu
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,5 mg/kg

III. NORBIXIN DOBIVEN S POMOĆU LUŽINE, BEZ PRECIPITACIJE S POMOĆU KISELINE

Sinonimi	Annatto G, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Norbixin dobiven s pomoću lužine (bez precipitacije s pomoću kiseline) dobiva se ekstrakcijom vanjske ljuške sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) s pomoću lužine. Norbixin se dobiva hidrolizom bixina u vreloj lužnatoj otopini. Precipitat se filtrira, ispirje, suši i melje kako bi se dobio zrnati prah. Ekstrakti sadržavaju uglavnom kalijevu ili natrijevu sol norbixina kao glavnu tvar za bojenje.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>EINECS</i>	208-810-8
<i>Kemijsko ime</i>	cis-Norbixin: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioična kiselina dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat dinatrijeva sol cis-Norbixina: dinatrijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat
<i>Kemijska formula</i>	cis-Norbixin: <chem>C24H28O4</chem> dikalijeva sol cis-Norbixina: <chem>C24H26K2O4</chem> dinatrijeva sol cis-norbixina: <chem>C24H26Na2O4</chem>
<i>Molekularna masa</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Analiza</i>	Najmanje 15 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin) $E^{1\%}_{1\text{ cm}} 2870$ pri oko 482 nm u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje

Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljav u etanolu
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijjeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,5 mg/kg
E 160c EKSTRAKT PAPRIKE, KAPSANTIN, KAPSORUBIN	
Sinonimi	Paprika oleoresin
Definicija	Ekstrakt paprike dobiva se ekstrakcijom otapalima iz prirodnih vrsta paprike, koji se sastoje od mljevenih čahura ploda, sa ili bez sjemena, od <i>Capsicum annuum L.</i> , i sadrži osnovne tvari boje ovog začina. Osnovne tvari boje su kapsantin i kapsorubin. Poznato je da su takoder prisutne i razne vrste drugih obojenih sastojaka. Samo se sljedeća otapala mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, aceton, heksan, diklorometan, etil acetat, propanol-2-ol i ugljikov dioksid.
<i>C.I. broj</i>	Kapsantin: 207-364-1, Kapsorubin: 207-425-2
<i>EINECS</i>	Kapsantin: (3R, 3'S, 5'R)-3,3'-dihidroksi-β,k-karoten-6-on
<i>Kemijsko ime</i>	Kapsorubin: (3S, 3'S, 5R, 5R')-3,3'-dihidroksi-k,k-karoten-6,6'-dion
<i>Kemijska formula</i>	Kapsantin: <chem>C40H56O3</chem> Kapsorubin: <chem>C40H56O4</chem>
<i>Molekulska masa</i>	Kapsantin: 584,85 Kapsorubin: 600,85
<i>Analiza</i>	Ekstrakt paprike: Sadržaj najmanje 7,0 % karotinoida Kapsantin / Kapsorubin: Najmanje 30 % ukupnih karotinoida $E_{1cm}^{1\%}$ 2 100 na oko 462 nm u acetonu Tarnocrvena viskozna tekućina
Opis	Maksimum u acetonu na oko 462 nm Nastaje tamno plava boja dodatkom jedne kapi sumporne kiseline u jednu kap uzorka koji je u 2-3 kapi kloroformu
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	
<i>Obojena reakcija</i>	
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Etil acetat, Metanol, Etanol, Aceton, Heksan, Propan-2-ol: Diklorometan: Najviše 10 mg/kg Najviše 250 mg/kg
<i>Kapsaicin</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 160d LIKOPEN	
(i) SINTETSKI LIKOPEN	
Sinonimi	Likopen dobiven kemijskom sintezom
Definicija	Sintetski likopen smjesa je geometričnih izomera likopena i proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se ubičajeno koriste u proizvodnji drugih karotenoida korištenih u hrani. Sintetski likopen uglavnom se sastoji od all-trans-likopena zajedno s 5-cis-likopenom i manjim količinama njihovih izomera. Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni uporabi u hrani priređeni su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili topljivom u vodi.
<i>C.I. broj</i>	75125
<i>EINECS</i>	207-949-1
<i>Kemijsko ime</i>	Ψ,Ψ' -karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)- 2,6,10,14,19,23,27,31-oktaketil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriaconta-tridecaene
<i>Kemijska formula</i>	<chem>C40H56</chem> 536,85
<i>Molekulska masa</i>	Najmanje 96 % ukupnih likopena (najmanje 70 % all-trans-likopena)
<i>Analiza</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ na 465 do 475 nm u heksanu (za 100 % cistog all-trans-likopena) je 3 450 Crveni kristalni prah
Opis	Otopina u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm Boja otopine uzorka u acetonu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 %-tne otopine natrijeva nitrita i 1N sumporne kiseline
Identifikacija	Netopljiv u vodi, lako topljav u kloroformu Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
<i>Topljivost</i>	
<i>Svojstva 1 %-tne otopine u kloroformu</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg)
<i>Apo-12'-likopenal</i>	Najviše 0,15 %
<i>Trifenil fosfin oksid</i>	Najviše 0,01 %

<i>Ostaci otapala</i>	Metanol: najviše 200 mg/kg Heksan, Propan-2-ol: Najviše 10 mg/kg svaki Diklorometan: Najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima) Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Natural Yellow 27
(ii) LIKOPEN IZ CRVENIH RAJČICA	Likopen se dobiva ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora crvene rajčice (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.) uz naknadno uklanjanje otapala. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: ugljikov dioksid, etil-acetat, aceton, propan-2-ol, metanol, etanol, heksan. Glavna je tvar za bojenje rajčice likopen, a mogu biti prisutne i manje količine drugih karotenoidnih pigmenata. Osim pigmenata boje, produkt može sadržavati ulja, masti, vosak i sastojke arome koji se prirodno nalaze u rajčicama.
<i>C.I. broj</i> <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i>	75125 207-949-1 Ψ,Ψ -karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)- 2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridecaene
<i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	$C_{40}H_{56}$ 536,85 E_{1cm}^1 na 465-475 nm u heksanu (za 100 % čistog all-trans-likopena) je 3 450 Sadržaj najmanje 5 % ukupne tvari za bojenje Tammocrvena viskozna tekućina
Opis Identifikacija <i>Spektrometrija</i>	Maksimum u heksanu na oko 472 nm
Čistoća	Etilacetat, Metanol, Etanol, Aceton, Heksan, Propan-2-ol
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 1 % Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg
(iii) LIKOPEN IZ GLJIVE BLAKESLEA TRISPORA	Natural Yellow 27
Sinonimi Definicija	Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> ekstrahira se iz biomase gljive i pročišćava kristalizacijom i filtracijom. Uglavnom se sastoji od all-trans-likopena. Također sadržava manje količine drugih karotenoida. Propan-2-ol i izobutil acetat jedina su otapala korištena u proizvodnji. Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni uporabi u hrani formulirani su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili topljivom u vodi.
<i>C.I. broj</i> <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i>	75125 207-949-1 Ψ,Ψ -karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)- 2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridecaene
<i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	$C_{40}H_{56}$ 536,85 Najmanje 95 % ukupnih likopena i najmanje 90 % all-trans-likopena svih sastojaka za bojenje E_{1cm}^1 na 465-475 nm u heksanu (za 100 % čistog all-trans-likopena) je ekstinkcija 3 450 Crveni kristalni prah
Opis Identifikacija <i>Spektrometrija</i> <i>Test na karotenoide</i>	Otopina u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm Boja otopine uzorka u acetolu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 % -te otopine natrijeva nitrita i 1N sumporne kiseline Netopljiv u vodi, lako topljiv u kloroformu Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
Čistoća	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg) Najviše 5 % Propan-2-ol: najviše 0,1 % Izobutil acetat: najviše 1,0 % Diklorometan: najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima) Najviše 0,3 % Najviše 1 mg/kg
<i>Sulfatni pepeo</i> <i>Olovo</i>	
E 160e BETA-APO-8'-KAROTENAL (C30)	CI Food Orange 6
Sinonimi Definicija	Ove se specifikacije uglavnom odnose na all-transizomere β -apo-8'-carotena zajedno s manjim količinama drugih karotenoida. Razrijedeni i stabilizirani oblici pripremaju se od β -apo-8'-carotena koji zadovoljavaju ove specifikacije te uključuju otopine ili suspenzije β -apo-8'-carotena u jestivim mastima ili uljima, emulzijama i prahovima topljivim u vodi. Ovi pripravci mogu imati različite udjele cisizomera i transizomera.
<i>C.I. broj</i> <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	40820 214-171-6 β -apo-8'-karotenal, Trans- β -apo-8'karoten-aldehid $C_{30}H_{40}O$ 416,65 Najmanje 96 % ukupne tvari za bojenje E_{1cm}^1 2 640 at 460—462 nm u cikloheksanu

Opis	Tamno ljubičasti kristali s metalnim sjajem ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 460 do 462 nm
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene tvari</i>	Karotenoidi pored β -apo-8'-karotenala: Najviše 3,0 % ukupne tvari za bojenje
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 161b LUTEIN	
Sinonimi	Mješani karotenoidi, ksantofili
Definicija	Lutein se dobiva ekstrakcijom otapalima iz prirodnih loza jestivih plodova i biljaka, trave, luterke (alfalfa) i <i>tagetes erecta</i> . Osnovna se tvar za bojenje sastoji od karotenoida koje najvećim dijelom čine lutein i njegovi esteri masnih kiselina. Mogu biti prisutne i različite količine karotena. Lutein može sadržavati masnoće, ulja i voskove koji se prirodno nalaze u biljnog materijalu. Samo se sljedeća otapala mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, acetон, metil etil keton i ugljikov dioksid.
<i>C.I. broj</i>	204-840-0
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	3,3'-dihidroksi-d-karoten
<i>Kemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	568,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj ukupne tvari boje: Najmanje 4 % izračunato kao lutein $E_{1cm}^{1\%}$ 2 550 na oko 445 nm u kloroformu/etanolu (10 + 90) ili u heksanu/etanolu/acetonu (80 + 10 + 10)
Opis	Tamna, žuto-smeđa tekućina
Identifikacija	Maksimum u kloroformu/etanolu (1 : 9) na oko 445 nm
<i>Spektrometrijska analiza</i>	
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan:
	Najviše 3 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 161g KANTAKSANTIN	
Sinonimi	CI Food Orange 8
Definicija	Ove specifikacije se odnose na predominantno isključivi transizomer kantaksantina zajedno sa neznatnim količinama drugih karotenoida. Razblaženi i stabilizirani oblici se dobivaju iz kantaksantina koji je u skladu s ovim specifikacijama i uključuje otopine ili suspenzije kantaksantina u jestivim masnoćama ili uljima, emulzije i prašak dispergovan u vodi. Te priprave mogu imati različite odnose cis/trans izomera.
<i>C.I. broj</i>	40850
<i>EINECS</i>	208-187-2
<i>Kemijsko ime</i>	β -karoten-4,4'-dion, kantaksantin, 4,4'-diokso- β -karoten
<i>Kemijska formula</i>	$C_{40}H_{52}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	564,86
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupne tvari za bojenje (izraženo kao kantaksantin) $E_{1cm}^{1\%}$ 2200
Opis	Tamno ljubičasti kristali ili kristalni prah
Identifikacija	Maksimum u kloroformu na oko 485 nm Maksimum u cikloheksanu na 468–472 nm Maksimum u petrol eteru na 464–467 nm
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene tvari</i>	Karotenoidi osim kantaksantina: Najviše 5,0 % ukupne tvari za bojenje
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 162 CIKLA CRVENA, BETANIN	
Sinonimi	Cikla crvena
Definicija	Cikla crvena se dobiva iz korijena prirodnih loza cikle (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rubra</i>) cijedenjem smravljenih cikle kao iscijedeni sok ili vodenom ekstrakcijom ribane cikle a zatim obogaćivanjem aktivne osnovne tvari. Boja se sastoji od različitih pigmenata od kojih svi pripadaju betalain klasi. Osnovna tvar za bojenje se sastoji od betacianina (crveni) gdje na betanin odlazi 75–95 %. Moguća je prisutnost manjih količina betaksantina (žute boje) i produkta razgradnje betalaina (svijetlosmeđe boje). Osim pigmenata boja, sok ili ekstrakt se sastoji od šećera, soli, i/ili proteina koji se prirodno nalaze u cikli. Otopina može biti koncentrirana i neki produkti mogu biti rafinirani da bi se odstranila većina šećera, soli i proteina.
<i>C.I. broj</i>	

EINECS	231-628-5
<i>Kemijsko ime</i>	(S-(R',R')-4-(2-(2-Karboksi-5(β-D-glukopiranosiloksi)-2,3-dihidro-6-hidroksi-1H-indol-1-il)etenil)-2,3-dihidro-2,6-piridin-dikarboksilna kiselina; 1-(2-(2,6-dikarboksi-1,2,3,4-tetrahidro-4-piridiliden) etiliden)-5-β-D-glukopiranosiloksi)-6-hidroksiindolijev-2-karboksilat
<i>Kemijska formula</i>	Betanin: C ₂₄ H ₂₆ N ₂ O ₁₃
<i>Molekulska masa</i>	550,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj crvene boje (izraženo kao betanin) je najmanje 0,4 % E _{1cm} ¹ 120 na oko 535 nm u vodenoj otopini pri pH 5 Crvena ili tamno crvena tekućina, kaša, prah ili čvrsta tvar
Opis	
Identifikacija	<i>Spektrometrijska analiza</i>
Čistoća	Maksimum u vodi pri pH 5 na oko 535 nm
<i>Nitrat</i>	Najviše 2 g nitratnih aniona/g crvene boje (kako je izraženo u analizi).
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 163 ANTOCIJANINI	
Definicija	Antocijanini se dobivaju maceracijom ili ekstrakcijom pomoću sulfite vode, zakiseljene vode, ugljikovog dioksida, metanola ili etanola iz prirodnih izvora povrća i jestivog voća, uz naknadnu koncentraciju i/ili pročišćavanje, prema potrebi. Nastali se proizvod može pretvoriti u prah industrijskim postupkom sušenja. Antocijanini sadržavaju uobičajene sastojke izvornog materijala, odnosno antocijane, organske kiseline, tanine, šećere, minerale itd., ali ne nužno u istim omjerima kao u izvornim materijalima. Kao posljedica postupka maceracije, može biti prisutan etanol. Tvar za bojenje je antocijan. Proizvodi se stavljuju na tržiste u skladu s njihovim intenzitetom boje utvrđenim analizom. Sadržaj boje ne izražava se korištenjem kvantitativnih jedinica.
<i>C.I. broj</i>	208-438-6 (cianidin); 205-125-6 (peonidin); 208-437-0 (delfnidin); 211-403-8 (malvidin); 205-127-7 (pelargonidin) i 215-849-4 (petunidin)
<i>EINECS</i>	3,3',4',5,7-Pentahidroksi-flavilijev klorid (cianidin)
<i>Kemijsko ime</i>	3,4',5,7-Tetrahidroksi-3'-metoksiflavilijev klorid (peonidin)
<i>Kemijska formula</i>	3,4',5,7-Tetrahidroksi-3',5'-dimetoksiflavilijev klorid (malvidin)
<i>Molekulska masa</i>	3,5,7-Trihidroksi-2-(3,4,5-trihidroksifenil)-1-benzopirilijev klorid (delfnidin)
<i>Analiza</i>	3,3',4',5,7-Pentahidroksi-5'-metoksiflavilijev klorid (petunidin)
Opis	3,5,7-Trihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-1-benzopirilijev klorid (pelargonidin)
Identifikacija	Cianidin: C ₁₅ H ₁₁ O ₆ Cl Peonidin: C ₁₆ H ₁₃ O ₅ Cl Malvidin: C ₁₇ H ₁₅ O ₇ Cl Delfnidin: C ₁₅ H ₁₁ O ₇ Cl Petunidin: C ₁₆ H ₁₃ O ₇ Cl Pelargonidin: C ₁₅ H ₁₁ O ₅ Cl Cijanidin: 322,6 Peonidin: 336,7 Malvidin: 366,7 Delfnidin: 340,6 Petunidin: 352,7 Pelargonidin: 306,7
<i>C.I. broj</i>	E _{1cm} ¹ 300 za čisti pigment na 515-535 nm pri pH 3,0 Ljubičasto-crvena tekućina, prah ili kaša, blagog karakterističnog mirisa
<i>EINECS</i>	Maksimum u metanolu s 0,01 % koncentriranog HCl
<i>Kemijsko ime</i>	Cijanidin: 535 nm Peonidin: 532 nm Malvidin: 542 nm Delfnidin: 546 nm Petunidin: 543 nm Pelargonidin: 530 nm
Čistoća	Metanol: najviše 50 mg/kg, Etanol: najviše 200 mg/kg Najviše 1 000 mg/kg po čistom pigmentu
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
<i>Sumpor dioksid</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i>	
E 170 KALCIJEV KARBONAT	CI pigment White 18, kreda
Sinonimi	Kalcijev karbonat je proizvod koji se dobiva iz mljevenog vapnenca ili taloženjem kalcijevih iona s ionima karbonata.
Definicija	77220 Kalcijev karbonat: 207-439-9 Vapnenac: 215-279-6 Kalcijev karbonat CaCO ₃ 100,1 Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristalni ili amorfni, bezmirisni prah, bez okusa
Opis	
Identifikacija	

Čistoća	Gubitak pri sušenju Tvari netopljive u kiselini Magnezijeve i alkalne soli Fluorid Antimon (kao Sb) Bakar (kao Cu) Krom (kao Cr) Cink (kao Zn) Barij (kao Ba) Arsen Olovo Kadmij	Gotovo netopljiv u vodi i alkoholu. Topi se uz pjenušanje u razrijedenoj octenoj kiselini, razrijedenoj klorovodoničnoj kiselini i razrijedenoj nitratnoj kiselini, i dobivene otopine, nakon kuhanja, daju pozitivan test na kalcij. Najviše 2,0 % (200 °C, 4 h) Najviše 0,2 % Najviše do 1. % Najviše 50 mg/kg Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše 3 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 171 TITANIJEV DIOKSID		CI Pigment White 6
Sinonimi		Titanijev dioksid u osnovi se sastoji od cistog anataza i/ili rutilnog titanijeva dioksida koji može biti obložen manjim količinama aluminijeva oksida i/ili silicijeva oksida radi poboljšanja tehnoloških obilježja produkta. Strukture anataze pigmentnog titanijeva dioksida mogu nastati samo sulfatnim postupkom koji stvara veliku količinu sumporne kiseline kao nusprodukt. Strukture rutila titanijeva oksida obično nastaju kloridnim postupkom. Neke strukture rutila titanijeva oksida nastaju korištenjem liskuna (također poznat kao aluminijev silikat) kao obrasca za formiranje osnovne pločaste strukture. Površina liskuna obložena je titanijevim dioksidom primjenom posebnog patentiranog postupka. Rutil titanijeva dioksida u pločastom obliku nastaje podvrgavanjem sedefastog pigmenta liskuna obloženog titanijevim dioksidom (rutil) ekstrakcijskom otapanju u kiselini nakon čega slijedi ekstrakcijsko otapanje u lužini. Tijekom tog postupka uklanja se sav liskun, a rezultantni je proizvod pločasti oblik rutila titanijeva dioksida.
Definicija		77891 236-675-5 Titanijev dioksid TiO ₂ 79,88 Sadržaj najmanje 99 % na bazi bez prisustva alumine i silike Bijeli do nezнатно obojeni prah
Opis		Netopljiv u vodi i organskim otapalima. Sporo se topi u fluorovodičnoj kiselini i u vrućoj koncentriranoj sumpornoj kiselini.
Identifikacija		Najviše 0,5 % (105 °C, 3 sata) Najviše 1,0 % na temelju nehlapljivih tvari (800 °C) Ukupno najviše 2,0 % Najviše 0,5 % na bazi bez prisustva alumine i silike i dodatno, za proekte koji sadrže aluminu i/ili siliku, najviše do 1,5 % na bazi produkta koji se daje na tržiste. Najviše 0,5 % Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl Najviše 2 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl Najviše 10 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
Čistoća	Gubitak pri sušenju Gubitak pri spaljivanju Aluminijev oksid i/ili silicijev dioksid Tvar topljiva u 0,5 N HCl Tvar topljiva u vodi Kadmij Antimon Arsen Olovo Živa	Željezov oksid žuti: CI Žuti pigment 42 i 43 Željezov oksid crveni: CI Crveni pigment 101 i 102 Željezov oksid crni: CI Crni pigment 11 Željezovi oksidi i željezovi hidroksidi se proizvode sintetički i sastoje se u osnovi od bezvodnih i/ili hidriranih željezovih oksida. Raspon boja uključuje žute, crvene, smeđe i crne. Željezovi oksidi prehrabljene kvalitete se primarno razlikuju od tehničkih vrsta na osnovu srazmjerne malih razina kontaminacije drugim metalima. To se postiže selekcijom i kontrolom izvora željeza i/ili stupnjem kemijskog prečišćavanja u toku procesa proizvodnje. Željezov oksid žuti: 77492 Željezov oksid crveni: 77491 Željezo oksid crni: 77499 Željezov oksid žuti: 257-098-5 Željezov oksid crveni: 215-168-2 Željezov oksid crni: 235-442-5 Željezov oksid žuti: hidrirani željezov oksid, hidrirani željezov (III) oksid Željezov oksid crveni: bezvodni željezov oksid, bezvodni željezov (III) oksid Željezov oksid crni: ferosil željezov oksid, željezov (II, III) oksid Željezov oksid žuti: FeO(OH) \times H ₂ O Željezov oksid crveni: Fe ₂ O ₃ Željezov oksid crni: FeO.Fe ₂ O ₃ 88,85: FeO(OH) 159,70: Fe ₂ O ₃ 231,55: FeO.Fe ₂ O ₃ Žuti: najmanje 60 %, Crveni i crni: najmanje 68 % ukupno željezo, izraženo kao željezo Prah; žute, crvene, smeđe ili crne boje
E 172 ŽELJEZOVI OKSIDI I ŽELJEZOVI HIDROOKSIDI		Netopljni u vodi i u organski otapalima. Topljni u koncentriranim mineralnim kiselinama
Sinonimi		
Definicija		
C.I. broj		
EINECS		
Kemijsko ime		
Kemijska formula		
Molekulska masa		
Analiza		
Opis		
Identifikacija		
Topljinost		

Čistoća

Tvar topljiva u vodi	Najviše 1,0 % pri potpunom otapanju
Arsen	Najviše 3 mg/kg pri potpunom otapanju
Kadmij	Najviše 1 mg/kg pri potpunom otapanju
Krom	Najviše 100 mg/kg pri potpunom otapanju
Bakar	Najviše 50 mg/kg pri potpunom otapanju
Olovo	Najviše 10 mg/kg pri potpunom otapanju
Živa	Najviše 1 mg/kg pri potpunom otapanju
Nikal	Najviše 200 mg/kg pri potpunom otapanju
Cink	Najviše 100 mg/kg pri potpunom otapanju

E 173 ALUMINIJ**Sinonimi**
Definicija

C.I. broj	CI Metalni pigment,
EINECS	Aluminijev prah se sastoji od sitno razdijeljenih čestica aluminija. Usitnjavanje se može i ne mora odvijati u prisutnosti jestivih biljnih ulja i ili masnih kiselina koje se koriste kao prehrambeni aditivi. U njemu nema drugih tvari osim jestivih biljnih ulja i ili masnih kiselina koje se koriste kao prehrambeni aditivi.
Kemijsko ime	77000
Kemijska formula	231-072-3
Atomska masa	Aluminij
Analiza	Al
	26,98

Opis**Identifikacija**

Topljivost	Netopljiv u vodi i organskim otapalima. Topljiv u razrijedenoj klorovodoničnoj kiselini.
Test na aluminiј	Uzorak otopljen u razrijedenoj klorovodičnoj kiselini pozitivan

Čistoća

Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (105 °C, do konstantne težine)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 10 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

E 174 SREBRO**Sinonimi****Definicija**

C.I. broj	Argentum
EINECS	77820
Kemijsko ime	231-131-3
Kemijska formula	Srebro
Atomska masa	Ag
Analiza	107,87

Opis**Identifikacija****Čistoća**

	Netopljiv u vodi i organskim otapalima. Topljiv u razrijedenoj klorovodoničnoj kiselini.
	Uzorak otopljen u razrijedenoj klorovodičnoj kiselini pozitivan

E 175 ZLATO**Sinonimi****Definicija**

C.I. broj	Metalni pigment 3, Aurum
EINECS	77480
Kemijsko ime	231-165-9
Kemijska formula	Zlato
Atomska masa	Au
Analiza	197,0

Opis**Identifikacija****Čistoća**

Srebro	Najviše 7 %, nakon potpunog otapanja
Bakar	Najviše 4 %, nakon potpunog otapanja

E 180 LITOLRUBIN BK**Sinonimi****Definicija**

C.I. broj	CI Crveni pigment 57, Rubinpigment, Karmin 6B
EINECS	Lithol rubin BK sastoji se u osnovi od kalcijeva 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalenkarboksilata i prateće bojene tvari zajedno s vodom, kalcijevim kloridom i ili kalcijevim sulfatom kao osnovne neobojene tvari.
Kemijsko ime	15850:1
Kemijska formula	226-109-5
Molekulska masa	Kalcijev 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalen-karboksilat
Analiza	$C_{18}H_{12}CaN_2O_8S$
	424,45
	Sadržaj ukupne tvari za bojenje najmanje 90 %
	$E_{1cm}^{1\%}$ 200 na oko 442 nm u dimetilformamidu
	Crveni prah
	Maksimum u dimetilformamidu na oko 442 nm
	Najviše 0,5 %
	Najviše 0,2 %
	Najviše 0,4 %
	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)

<p><i>Tvar koja se ekstrahuje eterom</i></p> <p>Arsen</p> <p>Olovo</p> <p>Živa</p> <p>Kadmij</p> <p><i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i></p>		<p>Iz otopine s pH 7, najviše 0,2 %</p> <p>Najviše 3 mg/kg</p> <p>Najviše 2 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p>
E 200 SORBINSKA KISELINA		
Sinonimi		203-768-7
Definicija		Sorbinska kiselina , trans, trans-2,4-heksadienska kiselina
EINECS		C ₆ H ₈ O ₂
Kemijsko ime		112,12
Kemijska formula		Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Molekulska masa		Bezbojne iglice ili bijeli slobodno kretajući prah, s blagim karakterističnim mirisom koji ne mijenja boju
Analiza		nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C
Opis		
Identifikacija		
Interval topljivosti		Između 133 °C i 135 °C, nakon četiri sata sušenja vakuumom u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Spektrometrijska analiza		Otopina propan-2-ola (1 u 4 000 000) pokazuje maksimum absorbancije pri 254 ± 2 nm
Test za dvostrukе veze		Pozitivan
Topljivost		Lagano topljiv u vodi, topljiv u etanolu
Čistoća		
Sadržaj vode		Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo		Najviše 0,2 %
Aldehidi		Najviše 0,1 % (kao formaldehid)
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 2 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 202 KALIJEV SORBAT		
Sinonimi		246-376-1
Definicija		Kalijev sorbat
EINECS		Kalijev (E,E)-2,4-heksadienoat
Kemijsko ime		Kalijeva sol trans, trans 2,4-heksadienske kiseline
		C ₆ H ₈ O ₂ K
Kemijska formula		150,22
Molekulska masa		Sadržaj od najmanje 99 % na suhoj bazi
Analiza		Bijeli kristalni prah koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C
Opis		
Identifikacija		
Raspon tališta sorbinske kiseline		Talište sorbinske kiseline izolirane zakiseljavanjem bez prekristalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Test za kalij		Pozitivan
Test na dvostrukе veze		Pozitivan
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 1,0 % (105 °C, 3 sata)
Kiselost ili lužnatost		Najviše oko 1,0 % (kao sorbinska kiselina ili K ₂ CO ₃)
Aldehidi		Najviše 0,1 %, izraženo kao formaldehid
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 2 mg/kg
Živa		Najviše do 1 mg/kg
E 203 KALCIJEV SORBAT		
Sinonimi		231-321-6
Definicija		Kalcijev sorbat: Kalcijeve soli <i>trans, trans</i> -2,4-heksadienske kiseline
EINECS		C ₁₂ H ₁₄ O ₄ Ca
Kemijsko ime		262,32
Kemijska formula		Sadržaj najmanje 98 % na suhoj osnovi
Molekulska masa		Fini bijeli kristalni prah koji ne mijenja boju nakon 90 minuta zagrijavanja na 105 °C.
Analiza		
Opis		
Identifikacija		
Raspon tališta za sorbinsku kiselinu		Talište sorbinske kiseline izolirane zakiseljavanjem bez prekristalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Test na kalcij		Pozitivan
Test na dvostrukе veze		Pozitivan
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 2,0 %, utvrđeno na temelju četiri sata sušenja vakuumom u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Aldehidi		Najviše 0,1 % (kao formaldehid)
Fluorid		Najviše 10 mg/kg
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 2 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 210 BENZOJEVA KISELINA		
Sinonimi		200-618-2
Definicija		Benzojeva kiselina
EINECS		Benzojevokarboksilna kiselina
Kemijsko ime		Fenilkarboksilna kiselina
		C ₇ H ₆ O ₂
Kemijska formula		

Opis	Molekulska masa <i>Analiza</i>	122,12 Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	<i>Raspon tališta</i> <i>Test sublimacije</i> <i>Test na benzoat</i> <i>pH</i>	121,5 °C do 123,5 °C Pozytivan Pozytivan Oko 4 (vodena otopina)
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Klorirani organski spojevi</i> <i>Lako oksidirajuće tvari</i>	Najviše 0,5 % (tri sata sušenja nad sumpornom kiselinom) Najviše 0,05 % Najviše 0,07 % izraženo kao klorid što odgovara 0,3 % izraženo kao monoklorobenzojeva kiselina Dodati 1,5 ml sumporne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do točke vrenja i dodati 0,1 N KMnO ₄ kap po kap, dok se ružičasta boja ne zadrži 30 sekundi. Otopiti 1 g uzorka, izvaganog s točnošću do miligrama, u zagrijanoj otopini, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do ružičaste boje koja se zadržava 15 sekundi. Utrošak ne bi trebao biti veći od 0,5 ml. Hladna otopina 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-ne sumporne kiseline ne smije biti intenzivnije obojana od referentne tekućine koja sadrži 0,2 ml kobalt klorida TSC ⁽¹⁾ , 0,3 ml željezova klorida TSC ⁽²⁾ , 0,1 ml bakar sulfata TSC ⁽³⁾ i 4,4 ml vode
<i>Lako karbonizirajuće tvari</i>	<i>Policiklične kiseline</i>	Kod frakcijskog zakiseljavanja neutralizirane otopine benzojeve kiseline, prvi talog ne smije imati talište različito od tališta benzojeve kiseline
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>		Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
⁽¹⁾ Kobalt klorid TSC: otopiti oko 65 g kobalt klorida CoCl ₂ × 6H ₂ O u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da bi se dobio ukupan obujam od 1 litre. Staviti točno 5 ml te otopine u bocu okruglog dna koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 5 ml 3 %-tnog vodikova peroksida i potom 15 ml 20 %-ne otopine natrijeva hidroksida. Neka vrije 10 minuta, zatim neka se ohladi, dodati 2 g kalijeva jodida i 20 ml 25 %-ne sumporne kiseline. Nakon što se talog potpuno otopi, titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS. 1 ml natrijeva tiosulfata (0,1 N) odgovara 23,80 mg CoCl ₂ × 6H ₂ O. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da otopina sadržava 59,5 mg CoCl ₂ × 6H ₂ O po ml.		
⁽²⁾ Željezov klorid TSC: otopiti oko 55 g željezova klorida u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da biste dobili ukupan obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu okruglog dna, koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 15 ml vode i 3 g kalijeva jodida; ostaviti smjesu da stoji 15 minuta. Razrijediti sa 100 ml vode, a onda titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS. 1 ml natrijeva sulfata (0,1 N) odgovara 27,03 mg FeCl ₃ × 6H ₂ O. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da otopina sadržava 45,0 mg FeCl ₃ × 6H ₂ O po ml.		
⁽³⁾ Bakrov sulfat TSC: otopiti otprilike 65 g bakrova sulfata CuSO ₄ × 5H ₂ O u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da bi se dobio ukupni obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu okruglog dna koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 40 ml vode, 4 ml octene kiseline i 3 g kalijeva jodida. Titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS ⁽⁴⁾ . 1 ml natrijeva sulfata (0,1 N) odgovara 24,07 mg CuSO ₄ × 5H ₂ O. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da otopina sadržava 62,4 mg CuSO ₄ × 5H ₂ O po ml.		
⁽⁴⁾ Škrob TS: usitnitи 0,5 g škroba (krumpirova škroba, kukuruzna škroba ili topljiva škroba) s 5 ml vode; dobivenoj pasti dodati dostatnu količinu vode da bi se dobio ukupni obujam od 100 ml, uz neprestano miješanje. Neka vrije nekoliko minuta, zatim neka se ohladi te filtrira. Škrob mora biti svježe pripremljen.		
E 211 NATRIJEV BENZOAT		
Sinonimi		
Definicija		
<i>EINECS</i>		208-534-8
<i>Kemijsko ime</i>		Natrijev benzoat
<i>Kemijska formula</i>		Natrijeva sol benzenkarboksilne kiseline
<i>Molekulska masa</i>		Natrijeva sol fenilkarboksilne kiseline
<i>Analiza</i>		C ₇ H ₅ O ₂ Na
Opis		144,11
Identifikacija		Najmanje 99 % C ₇ H ₅ O ₂ Na, nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Topljivost</i>		Bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah ili zrnca
<i>Raspon tališta za benzojevu kiselinu</i>		
<i>Test na benzoat</i>		Lako topljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu
<i>Test na natrijev</i>		Raspon tališta za benzojevu kiselinu izoliranu zakiseljavanjem i ne rekristaliziranu: 121,5 °C do 123,5 °C, nakon sušenja u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Pozitivan
<i>Lako oksidirajuće tvari</i>		Pozitivan
<i>Policiklične kiseline</i>		
<i>Klorinirani organski spojevi</i>		Najviše 1,5 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Stupanj kiselosti ili lužnostati</i>		Dodati 1,5 ml sumporne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do točke vrenja i dodati 0,1 N KMnO ₄ kap po kap, dok se ne dobije ružičasta boja postojana 30 sekundi. Otopiti 1 g uzorka, izvaganog s točnošću do miligrama, u zagrijanoj otopini, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do postizanja ružičaste boje postojane 15 sekundi. Utrošak ne bi trebao biti veći od 0,5 ml.
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>		Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutralizirane) otopine natrijeva benzoata, prvi talog ne smije imati talište različito od tališta benzojeve kiseline.
⁽¹⁾ Najviše 0,06 % izraženo kao klorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monoklorobenzojeva kiselina Neutralizacija 1 g natrijeva benzoata, u prisustvu fenoltaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl		
⁽²⁾ Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg		
E 212 KALIJEV BENZOAT		
Sinonimi		
Definicija		
<i>EINECS</i>		209-481-3
<i>Kemijsko ime</i>		Kalijev benzoat
<i>Kemijska formula</i>		Kalijeva sol benzenkarboksilne kiseline
<i>Molekulska masa</i>		Kalijeva sol fenilkarboksilne kiseline
<i>Analiza</i>		C ₇ H ₅ KO ₂ ×3H ₂ O
		214,27
		Sadržaj od najmanje 99 % C ₇ H ₅ O ₂ K nakon sušenja na 105 °C do konstantne mase

Opis	Bijeli kristalni prah
Identifikacija	<p>Raspon tališta za benzojevu kiselinu</p> <p>Test na benzoat</p> <p>Test na kalcij</p>
Čistoća	<p>Gubitak pri sušenju</p> <p>Klorirani organski spojevi</p> <p>Lako oksidirajuće tvari</p> <p>Lako karbonizirajuće tvari</p> <p>Policiklične kiseline</p> <p>Stupanj kiselosti ili lužnatosti</p> <p>Arsen</p> <p>Olovo</p> <p>Živa</p>
E 213 KALCIJEV BENZOAT	
Sinonimi	Monokalcijev benzoat
Definicija	218-235-4
EINECS	Kalcijev benzoat
Kemijsko ime	Kalcijev dibenzoat
Kemijska formula	Bezvodni: $C_{14}H_{10}O_4Ca$
Molekulska masa	Monohidrat: $C_{14}H_{10}O_4Ca \times H_2O$
Analiza	Trihidrat: $C_{14}H_{10}O_4Ca \times 3H_2O$
Opis	Bezvodni: 282,31
Identifikacija	Monohidrat: 300,32
Raspon tališta za benzojevu kiselinu	Trihidrat: 336,36
Test na benzoat	Sadržaj od najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C
Test na kalcij	Bijeli ili bezbojni kristali, ili bijeli prah
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 17,5 % određeno sušenjem na 105 °C do konstantne mase
Tvar netopljiva u vodi	Najviše 0,3 %
Klorirani organski spojevi	Najviše 0,06 % izraženo kao klorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monoklorobenzojeva kiselina
Lako oksidirajuće tvari	Dodati 1,5 ml sumporne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do točke vrenja i dodati 0,1 N KMnO ₄ kap po kap, dok se ne dobije ružičasta boja postojana 30 sekundi. Otopiti 1 g uzorka, izvaganog s točnošću do miligrama, u zagrijanoj otopini, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do postizanja ružičaste boje postojane 15 sekundi. Utrošak ne bi trebao biti veći od 0,5 ml
Lako karbonizirajuće tvari	Hiđadna otopina 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sumporne kiseline ne smije biti intenzivnije obojana od referentne tekućine koja sadrži 0,2 ml kobalt klorida TSC, 0,3 ml željezova klorida TSC, 0,1 ml bakrova sulfata TSC i 4,4 ml vode
Policiklične kiseline	Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutralizirane) otopine kalcijeva benzoata, prvi talog ne smije imati talište različito od tališta benzojeve kiseline
Stupanj kiselosti ili lužnatosti	Neutralizacija 1 g kalcijeva benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl
Fluorid	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	
E 214 ETIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Sinonimi	Etilparaben Etil p-oksibenzoat
Definicija	204-399-4
EINECS	Etil-p-hidroksibenzoat
Kemijsko ime	Etilni ester p-hidroksibenzojeve kiseline
Kemijska formula	$C_9H_{10}O_3$
Molekulska masa	166,8
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C
Opis	Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
Raspon tališta za p-hidroksibenzoat	115 °C to 118 °C
Test na p-hidroksibenzoat	Talište p-hidroksibenzojeve kiseline izolirane zakiseljavanjem i ne rekristalizirane: 213 °C do 217 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Test na alkohol	Pozitivan
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C
Sulfatni pepeo	Najviše 0,05 %

E 215 NATRIJEV ETIL p-HIDROKSIBENZOAT	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina Arsen Olovo Živa
Definicija	252-487-6 Natrijev etil <i>p</i> -hidroksibenzoat
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev spoj etilestera <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline <chem>C9H9O3Na</chem> 188,8
<i>Kemijska formula</i>	Sadržaj etilnog estera <i>p</i> -hidroksienzojeve kiseline od najmanje 83 % na bezvodnoj osnovi
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli, kristalni higroskopni prah
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	115 °C do 118 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sa sumpornom kiselinom Talište <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C Pozitivan 9,9 - i 10,3 (0,1 % vodene otopine)
<i>Raspon tališta</i>	Najviše 5 %, određen sušenjem u vakuumu u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
<i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	37 do 39 %
<i>Test na natrij</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>pH</i>	Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Čistota	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	
<i>Sulfatni pepeo</i>	
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
E 218 METIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Sinonimi	Metilparaben Metil- <i>p</i> -oksibenzozat
Definicija	243-171-5 Metil- <i>p</i> -hidroksibenzoat
<i>EINECS</i>	Metilni ester <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina <chem>C8H8O3</chem> 152,15
<i>Kemijsko ime</i>	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 80 °C
<i>Kemijska formula</i>	Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	125 °C do 128 °C Talište <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C nakon dva sata sušenja na 80 °C
<i>Raspon tališta</i>	Najviše 0,5 %, nakon dva sata sušenja na 80 °C
<i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	Najviše 0,05 %
Čistota	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Gubitak pri sušenju</i>	
<i>Sulfatni pepeo</i>	
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
E 219 NATRIJEV METIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	Natrijev metil <i>p</i> -hidroksibenzoat Natrijev spoj metilestera <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline <chem>C8H9O3Na</chem> 174,15
<i>Kemijsko ime</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Kemijska formula</i>	Bijeli higroskopni prah
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	Bijeli talog nastao zakiseljavanjem sa klorovodoničnom kiselinom 10 %-tnog (w/v) vodene otopine natrijev derivata metil <i>p</i> -hidroksibenzoata (koristeći lakmus papir kao indikator) koji, nakon pranja s vodom i dva sata sušenja na 80 °C, ima talište između 125 °C i 128°C Pozitivan 9,7 – 10,3 (0,1 %-tna otopina u vodi bez ugljikovog dioksid-a)
<i>Raspon tališta</i>	
<i>Test na natrij</i>	
<i>pH</i>	
Čistota	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda) 40 % do 44,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Sulfatni pepeo</i>	
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
220 SUMPOR DIOKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-195-2 Sumpor dioksid
<i>Kemijsko ime</i>	Anhidrid sumporne kiseline <chem>SO2</chem>
<i>Kemijska formula</i>	

Opis	Molekulska masa
	Analiza
Identifikacija	64,07
<i>Test na sumporne tvari</i>	Sadržaj od najmanje 99 %
Čistoća	Bezbojni, nezapaljivi plin snažna, oštra i zagušljiva mirisa
<i>Sadržaj vode</i>	Pozitivan
<i>Neisparljivi ostaci</i>	Najviše 0,05 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sumpor trioksid</i>	Najviše 0,01 %
<i>Selen</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ostali plinovi koji nisu uobičajeno sadržani u zraku</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Bez tragova
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
E 221 NATRIJEV SULFIT	
Definicija	
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev sulfit (bezvodni ili heptahidrat)
<i>EINECS</i>	231-821-4
<i>Kemijska formula</i>	Bezvodni: Na_2SO_3
<i>Molekulska masa</i>	Heptahidrat: $\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$
<i>Analiza</i>	Bezvodni: 126,04
	Heptahidrat: 252,16
Opis	Bezvodni: Najmanje 95 % Na_2SO_3 i najmanje 48 % SO_2
Identifikacija	Heptahidrat: Najmanje 48 % Na_2SO_3 i najmanje 24 % SO_2
<i>Test na sulfit</i>	Bijeli kristalni prah ili bezbojni kristali
<i>Test na natrij</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Tiosulfat</i>	Pozitivan
<i>Željezo</i>	Pozitivan
<i>Selen</i>	8,5 – 11,5 (bezvodni: 10 %-tina otopina; heptahidrat: 20 %-tina otopina)
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 % na temelju sadržaja SO_2
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg na temelju sadržaja SO_2
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg na temelju sadržaja SO_2
	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
E 222 NATRIJEV HIDROGENSULFIT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-921-4
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev bisulfit
<i>Kemijska formula</i>	Natrijev hidrogensulfit
<i>Molekulska masa</i>	NaHSO_3 u vodenoj otopini
<i>Analiza</i>	104,06
Opis	Najmanje 32 % (m/m) NaHSO_3
Identifikacija	Bistra, bezbojna do žuta otopina
<i>Test na sulfit</i>	
<i>Test na natrij</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Željezo</i>	Pozitivan
<i>Selen</i>	Pozitivan
<i>Arsen</i>	2,5 – 5,5 (10 %-tne vodene otopine)
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg na temelju sadržaja SO_2
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg na temelju sadržaja SO_2
	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
E 223 NATRIJEV METABISULFIT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	Pirosulfit
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev pirosulfit
<i>Kemijska formula</i>	231-673-0
<i>Molekulska masa</i>	Natrijev disulfit
<i>Analiza</i>	Dinatrijev pentaoksidisulfat
Opis	$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$
Identifikacija	190,11
<i>Test na sulfat</i>	Sadržaj od najmanje 95 % $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ i najmanje 64 % SO_2
<i>Test na natrij</i>	Bijeli kristali ili kristalni prah
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Tiosulfat</i>	Pozitivan
<i>Željezo</i>	Pozitivan
<i>Selen</i>	4,0 – 5,5 (10 % vodene otopine)
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 % na temelju sadržaja SO_2
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg na temelju sadržaja SO_2
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg na temelju sadržaja SO_2
	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg

E 224 KALIJEV METABISULFIT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na sulfit**Test na kalij***Čistoća***Tiosulfat**Željezo**Selen**Arsen**Olovo**Živa*

Kalihev pirosulfit

240-795-3

Kalihev disulfit

Kalihev pentaoksodisulfat

K2S2O5

222,33

Sadržaj od najmanje 90 % K2S2O5 i najmanje 51,8 % SO2, dok se ostatak gotovo u potpunosti sastoji od kalihevog sulfata

Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah

Pozitivan

Pozitivan

E 226 KALCIJEV SULFIT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na sulfit**Test na kalcij***Čistoća***Željezo**Selen**Arsen**Olovo**Živa*

218-235-4

Kalcijev sulfit

CaSO3·2H2O

156,17

Sadržaj od najmanje 95 % CaSO3·2H2O i najmanje 39 % SO2

Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah

Pozitivan

Pozitivan

E 227 KALCIJEV HIDROGENSULFIT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na sulfit**Test na kalcij***Čistoća***Željezo**Selen**Arsen**Olovo**Živa*

237-423-7

Kalcijev bisulfit

Kalcijev hidrogensulfit

Ca(HSO3)2

202,22

6 do 8 % (w/v) sumpornog dioksida 2,5 do 3,5 % (w/v) kalcijevog dioksida što odgovara 10 do 14 % (w/v) kalcijevog bisulfita [Ca(HSO3)2]

Bistra zeleno-žuta vodena otopina s karakterističnim mirisom sumpornog dioksida

Pozitivan

Pozitivan

E 228 KALIJEV HIDROGENSULFIT**Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na sulfit**Test na kalij***Čistoća***Željezo**Selen**Arsen**Olovo**Živa*

231-870-1

Kalihev bisulfit

Kalihev hidrogensulfit

KHSO3 u vodenoj otopini

120,17

Sadržaj od najmanje 280 g KHSO3 po litru (ili 150 g SO2 po litru)

Bistra bezbojna vodena otopina

Pozitivan

Pozitivan

E 234 NIZIN**Sinonimi**

Definicija	Nizin je sastavljen od više vrlo sličnih polipeptida kao produkt <i>Lactococcus lactis</i> , <i>podvrsta lactis</i> . 215-807-5
EINECS	C ₁₄₃ H ₂₃₀ N ₄₂ O ₃₇ S ₇ 3 354,12
Kemijsko ime	Koncentrat nizina sadrži najmanje 900 jedinica po mg u smjesi nemasnih čvrstih mlijecnih tvari i minimalni sadržaj natrijevog klorida od 50 %
Kemijska formula	Bijeli prah
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	Najviše 3 % nakon sušenja do konstantne mase na 102 °C do 103 °C Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 235 NATAMICIN	
Sinonimi	Pimaricin
Definicija	Natamicin je fungicid polienske makrolidne skupine a dobiva se od vrste <i>Streptomyces natalensis</i> i drugih odgovarajućih vrsta 231-683-5
EINECS	Steroizomer 22-(3-amin-3,6-dideoksi-β-d-manopiranosiloksi)-1,3,26-trihidroksi-12-metil-10-okso-6,11,28-trioksatriciklo [22.3.1.0 ^{3,7}]oktakoza-8,14,16,18,20-pentaen-25-karboksilne kiseline. C ₃₃ H ₄₇ O ₁₃ N 665,74
Kemijsko ime	Sadržaj od najmanje 95 % na bezvodnoj osnovi
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Reakcija boje	Ako se na nekoliko kristala natamicina na staklenoj pločici doda kap: - koncentrirane klorovodonične kiseline, nastaje plava boja, - koncentrirane fosforne kiseline, nastaje zelena boja, koja prelazi u bijedo crvenu nakon nekoliko minuta
Spektrometrijska analiza	0,0005 %-tna w/v otopina u 1 %-tnoj otopini metanolno octene kiseline ima apsorpcijske maksimume na oko 290 nm, 303 nm i 318 nm, tupi pik na oko 280 nm i pokazuje minimume na oko 250 nm, 295,5 nm i 311 nm 5,5 do 7,5 (1 %-tna w/v otopina u prethodno neutraliziranoj smjesi 20 dijelova dimetilformamida i 80 dijelova vode) [α] _D ²⁰ + 250° do + 295° (1 %-tna w/v otopina u ledenoj octenoj kiselini, na 20 °C i računano na suhu tvar)
pH	
Specifična rotacija	
Čistoća	Najviše 8 % (iznad P ₂ O ₅ , u vakuumu na 60 °C do konstantne mase) Najviše 0,5 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Gubitak pri sušenju	
Sulfatni pepeo	
Arsen	
Olovo	
Živa	
Mikrobiologija	
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 100 kolonija po gramu
E 239 HEKSAMETILEN TETRAMIN	
Sinonimi	Heksamin Metenamin
Definicija	202-905-8 1,3,5,7-Tetraazatriciklo [3.3.1.1 ^{3,7}]-dekan, heksametilentetramin C ₆ H ₁₂ N ₄ 140,19
EINECS	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Test na formaldehid	Pozitivan
Test na amonijak	Pozitivan
Točka sublimacije	Približno 260 °C
Čistoća	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 105 °C u vakuumu iznad P ₂ O ₅ Najviše 0,05 % Najviše 0,005 % izraženi kao SO ₄ Najviše 0,005 % izraženi kao Cl Ne detektuju se Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Gubitak pri sušenju	
Sulfatni pepeo	
Sulfati	
Kloridi	
Amonijačne soli	
Arsen	
Olovo	
Živa	
E 242 DIMETIL DIKARBONAT	
Sinonimi	DMDC Dimetil pirouglijik
Definicija	224-859-8 Dimetil dikarbonat Pirokarbonatno kiselinski dimetil ester C ₄ H ₆ O ₅ 134,09
EINECS	Sadržaj najmanje 99,8 %
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Razgradnja	Nakon otapanja pozitivni testovi na CO ₂ i metanol
Talište	17 °C
Vrelište	172 °C uz raspadanje

<i>Gustoća, kod 20 °C</i>	Približno 1,25 g/cm ³
<i>Infracrveni spektar</i>	Maksimumi pri 1 156 i 1 832 cm ⁻¹
Čistoća	
<i>Dimetil karbonat</i>	Najviše 0,2 %
<i>Klor, ukupni</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 243 ETIL LAUROIL ARGINAT	
Sinonimi	etil ester laurinskog arginata; etil ester lauramid arginina; etil- $\text{N}\alpha$ -lauroil-L-arginat×HCl;
Definicija	LAE; Etil lauroil arginat je sintetiziran esterifikacijom arginina s etanolom, za kojom slijedi reakcija estera s lauroil kloridom, u vodenom mediju pri kontroliranoj temperaturi između 10 i 15°C i s pH vrijednošću između 6,7 i 6,9. Nastali etil lauroil arginat dobiva se kao hidrokloridna sol, koja se filtrira i suši.
<i>EINECS</i>	434-630-6
<i>Kemijsko ime</i>	etil- $\text{N}\alpha$ -dodekanoil-L-arginat×HCl
<i>Kemijska formula</i>	C ₂₀ H ₄₄ N ₄ O ₅ Cl
<i>Molekulska masa</i>	421,02
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 85 % i najviše 95 %
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	lako topljiv u vodi, etanolu, propilen glikolu i glicerolu
<i>Na-Lauroil-L-arginin</i>	Najviše 3 %
<i>Laurinska kiselina</i>	Najviše 5 %
<i>Etil laurat</i>	Najviše 3 %
<i>L-Arginin×HCl</i>	Najviše 1 %
<i>Etil arginat×2HCl</i>	Najviše 1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 249 KALIJEV NITRIT	
Sinonimi	
Definicija	231-832-4
<i>EINECS</i>	Kalijev nitrit
<i>Kemijsko ime</i>	KNO ₂
<i>Kemijska formula</i>	85,11
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 95 % na bezvodnoj osnovi (¹)
<i>Analiza</i>	Bijela do blagožuta topljiva zrnca
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan 6,0 – 9,0 (5 %-tina otopina)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3 % nakon četiri sata sušenja nad silika gelom
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
(¹) Nitrit se smije prodavati samo u smjesi sa solju ili zamjenom za sol.	
E 250 NATRIJEV NITRIT	
Sinonimi	
Definicija	231-555-9
<i>EINECS</i>	Natrijev nitrit
<i>Kemijsko ime</i>	NaNO ₂
<i>Kemijska formula</i>	69,00
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi (¹)
<i>Analiza</i>	Bijeli kristalni prah ili žučkaste grudice
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan
<i>Test na nitrit</i>	
<i>Test na natrij</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon četiri sata sušenja iznad silikagela
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
(¹) Nitrit se smije prodavati samo u smjesi sa solju ili zamjenom za sol.	
E 251 NATRIJEV NITRAT	
(i) KRUTI NATRIJEV NITRAT	
Sinonimi	Čileanska salitra cubic ili soda nitrat
Definicija	231-554-3
<i>EINECS</i>	Natrijev nitrat
<i>Kemijsko ime</i>	NaNO ₃
<i>Kemijska formula</i>	85,00
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	

Opis	Bijeli kristalni, blago hidroskopni prah
Identifikacija	
Test na nitrat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
pH	5,5 – 8,3 (5 %-tna otopina)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
Nitriti	Najviše 30 mg/kg izraženo kao NaNO ₂
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
(ii) TEKUĆI NATRIJEV NITRAT	
Sinonimi	
Definicija	Tekući natrijev nitrat je vodena otopina natrijev nitrata kao izravan rezultat kemijske reakcije između natrijevog hidroksida i dušične kiseline u stehiometrijskim količinama, bez naknadne kristalizacije. Standardizirani oblici pripravljeni od tekućeg natrijevog nitrata koji ispunjavaju ove specifikacije može sadržavati nitratnu kiselinu više od dopuštene, ako je to jasno navedeno ili označeno.
EINECS	231-554-3
Kemijsko ime	Natrijev nitrat
Kemijska formula	NaNO ₃
Molekulska masa	85,00
Analiza	Sadržaj između 33,5 % i 40,0 % NaNO ₃
Opis	Bistra bezbojna tekućina
Identifikacija	
Test na nitrat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
pH	1,5 – 3,5
Čistoća	
Slobodna dušična kiselina	Najviše 0,01 %
Nitriti	Najviše 10 mg/kg izraženo kao NaNO ₂
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 0,3 mg/kg
<i>Ova specifikacija se odnosi na 35 %-tnu vodenu otopinu.</i>	
E 252 KALIJEV NITRAT	
Sinonimi	Čilska salitra cubic ili soda nitrat
Definicija	
EINECS	231-818-8
Kemijsko ime	Kalijev nitrat
Kemijska formula	KNO ₃
Molekulska masa	101,11
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili prozirne prizme slana oštra okusa koji hlađenjem postaje vlažan
Identifikacija	
Test na nitrat	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
pH	4,5 – 8,5 (5 %-tna otopina)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 1 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
Nitriti	Najviše 20 mg/kg izraženo kao KNO ₂
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 260 OCTENA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	
EINECS	200-580-7
Kemijsko ime	Octena kiselina Etanska kiselina
Kemijska formula	C ₂ H ₄ O ₂
Molekulska masa	60,05
Analiza	Sadržaj najmanje 99,8 %
Opis	Bistra, bezbojna tekućina oštra karakteristična mirisa
Identifikacija	
Vrelište	118 °C kod 760 mm Hg
Specifična masa	Oko 1,049
Test na acetat	Otopina 1 dio u tri dijela daje pozitivnu reakciju na acetat
Točka prelaska u kruti oblik	Najmanje 14,5°C
Čistoća	
Neisparljivi ostatak	Najviše 100 mg/kg
Mravlja kiselina, formijati i druge	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
oksidirajuće tvari	
Lako oksidirajuće tvari	Otopiti 2 ml uzorka u posudi sa staklenim zatvaračem u 10 ml vode i dodati 0,1 ml 0,1 N kalijeve permanganata. Ružičasta boja ne prelazi u smeđu u roku od 30 minuta.
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 261 i. KALIJEV ACETAT	
Sinonimi	

Definicija	
EINECS	204-822-2
Kemijsko ime	Kalijev acetat
Kemijska formula	C ₂ H ₃ O ₂ K
Molekulska masa	98,14
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni, topljivi kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili slaba mirisa na octenu kiselinu
Identifikacija	
pH	7,5 – 9,0 (5 %-tne vodene otopine)
Test na acetat	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 8 % nakon dva sata sušenja na 150 °C
Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće tvari	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 261 ii. KALIJEV DIACETAT

Sinonimi	
Definicija	Kalijev diacetat je molekularni spoj kalijevog acetata i octene kiseline
EINECS	224-217-7
Kemijsko ime	Kalijev hidrogen diacetat
Kemijske formula	C ₄ H ₇ KO ₄
Molekulska masa	158,2
Analiza	Sadržaj od 36-38 % slobodne octene kiseline i od 61-64 % kalijevog acetata
Opis	Bijeli kristali
Identifikacija	
pH	4,5-5 (10 %-tne vodena otopina)
Test na acetat	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
Čistoća	
Udio vode	Najviše 1 % (Karl Fisher metoda)
Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće tvari	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 262 i. NATRIJEV ACETAT

Sinonimi	
Definicija	Natrijev diacetat je molekularni spoj natrijev acetata i acetatne kiseline
EINECS	204-823-8
Kemijsko ime	Natrijev acetat
Kemijska formula	C ₂ H ₃ NaO ₂ × nH ₂ O (n = 0 ili 3)
Molekulska masa	Bezvodni: 82,03 Trihidrat: 136,08
Analiza	Sadržaj (i za bezvodni i trihidratni oblik) od najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi Bezvodni: Bijeli, bezmirisni, granularni, higroskopni prah Trihidrat: Bezbojni, transparentni kristali ili granularni kristalni prah, bez mirisa ili sa slabim mirisom acetata. Kristalizira se na topлом, suhom zraku
Opis	
Identifikacija	
pH	8,0 – 9,5 (1 %-tne vodene otopine)
Test na acetat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Bezvodni: Najviše 2 % (120 °C, 4 sata) Trihidrat: Između 36 i 42 % (120 °C, 4 sata)
Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće tvari	Najviše do 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 262 (ii) NATRIJEV DIACETAT

Sinonimi	
Definicija	Natrijev diacetat je molekularni spoj natrijev acetata i acetatne kiseline
EINECS	204-814-9
Kemijsko ime	Natrijev hidrogen diacetat
Kemijska formula	C ₄ H ₇ NaO ₄ × nH ₂ O (n = 0 ili 3)
Molekulska masa	142,09 (bezvodni)
Analiza	Sadržaj 39 - 41 % slobodne octene kiseline i 58 - 60 % natrijev acetata Bijela, higroskopna kristalna tvar mirisom na octenu kiselinu
Opis	
Identifikacija	
pH	4,5 – 5,0 (10 %-tne vodene otopine)
Test na acetat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan

Čistoća <i>Sadržaj vode</i> <i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće tvari</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda) Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 263 KALCIJEV ACETAT	
Sinonimi	
Definicija	200-540-9 Kalcijev acetat Bezvodni: $C_4H_6O_4Ca$ Monohidrat: $C_4H_6O_4Ca \times H_2O$ Bezvodni: 158,17 Monohidrat: 176,18
Analiza	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi Bezvodni kalcijev acetat je bijela, higroskopna, krupna, kristalna tvar malo gorkog okusa. Može biti prisutan blagi miris acetatne kiseline. Monohidrat može biti u obliku iglica, granula ili praha.
Opis	
Identifikacija	
<i>pH</i>	6,0 – 9,0 (10 %-tne vodene otopine)
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
Čistoća	Najviše 11 % nakon sušenja (155 °C do konstantne težine, za monohidrat) Najviše 0,3 % Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 270 MLJEČNA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Sastoji se od smjese mlječne kiseline ($C_3H_6O_3$) i laktata mlječne kiseline ($C_6H_{10}O_5$). Dobiva se mlječnom fermentacijom šećera ili se priprema sintetski. Mlječna je kiselina higroskopna i, kada se koncentriра uz vrenje, kondenzira tvoreći laktat mlječne kiseline koji nakon razrjeđivanja i zagrijavanja hidrolizira u mlječnu kiselinu.
<i>EINECS</i>	200-018-0
<i>Kemijsko ime</i>	Mlječna kiselina 2-Hidroksipropionska kiselina 1-Hidroksietan-1-karboksilna kiselina
<i>Kemijska formula</i>	$C_3H_6O_3$
<i>Molekulska masa</i>	90,08
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 76 % Bezbojna ili žučkasta tekućina ili čvrsta masa skoro bez mirisa,
Opis	Pozitivan
Identifikacija	
<i>Test na laktat</i>	
Čistoća	Najviše 0,1 % Najviše 0,2 % Najviše 0,25 % Najviše 10 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
<i>Napomena:</i> Ova specifikacija se odnosi na 80 %-tnu vodenu otopinu; za blaže vodene otopine, potrebno je izračunati vrijednosti koje odgovaraju njihovom sadržaju mlječne kiseline.	
E 280 PROPIONSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	201-176-3 Propionska kiselina Propanska kiselina $C_3H_6O_2$ 74,08 Sadržaj najmanje 99,5 %
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bezbojna ili blago žučkasta, uljana tekućina blago oštra mirisa
Identifikacija	
<i>Talište</i>	– 22 °C
<i>Raspon destilacije</i>	138,5 °C do 142,5 °C
Čistoća	Najviše 0,01 % nakon sušenja na 140 °C do konstantne težine Najviše 0,1 % izraženo kao formaldehid Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 281 NATRIJEV PROPIONAT	
Sinonimi	
Definicija	205-290-4
<i>EINECS</i>	

Opis Identifikacija <i>Test na propionat</i> <i>Test na natrij</i> <i>pH</i>	Natrijev propionat Natrijev propanoat <chem>C3H5O2Na</chem> 96,06 Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C Bijeli kristalni hidroskopni prah, ili fini bijeli prah
	Pozitivan Pozitivan 7,5 – 10,5 (10 %-tina vodena otopina)
	Najviše 4 % određeno sušenjem dva sata na 105°C Najviše 0,1 % Najviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	E 282 KALCIJEV PROPIONAT
	Sinonimi
	Definicija
	<i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
	223-795-8 Kalcijev propionate <chem>C4H10O4Ca</chem> 186,22 Sadržaj najmanje 99 %, nakon dva sata sušenja na 105 °C Bijeli kristalni prah
	Pozitivan Pozitivan 6,0 – 9,0 (10 %-tina vodena otopina)
	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Tvari netopljive u vodi</i> <i>Željezo</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>
Opis Identifikacija <i>Test na propionat</i> <i>Test na kalcij</i> <i>pH</i>	Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C Najviše 0,3 % Najviše 50 mg/kg Najviše 20 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	E 283 KALIJEV PROPIONAT
	Sinonimi
	Definicija
	<i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
	206-323-5 Kalijev propionat Kalijev propanoat <chem>C3H5KO2</chem> 112,17 Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C Bijeli kristalni prah
	Pozitivan Pozitivan
	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Tvari netopljive u vodi</i> <i>Željezo</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>
	Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C Najviše 0,1 % Najviše 30 mg/kg Najviše 10 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	E 284 BORNA KISELINA
Opis Identifikacija <i>Test na propionat</i> <i>Test na kalij</i>	Sinonimi
	Definicija
	<i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijski formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
	Boratna kiselina Ortoborna kiselina Borofaks
	233-139-2
	<chem>H3BO3</chem> 61,84 Sadržaj najmanje 99,5 %
	Bezbojni, bezmirisni, transparentni kristali ili bijela zrnca ili prah; neznatno masan na dodir; u prirodi se javlja kao mineral sasolit
	Na približno 171 °C Gori lijepim zelenim plamenom 3,8 – 4,8 (3,3 %-tina vodena otopina)
	Čistoća <i>Peroksidi</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>
	Nema pojave nikakve boje kod dodatka otopine KI Najviše 1 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg

E 285 NATRIJEV TETRABORAT (BORAKS)

Sinonimi	Natrijev borat
Definicija	
EINECS	215-540-4
Kemijsko ime	Natrijev tetraborat
Kemijska formula	Natrijev biborat
Molekulska masa	Natrijev piroborat
Opis	Bezvodni tetraborat
Identifikacija	
Raspon tališta	Na ₂ B ₄ O ₇
Čistoća	Na ₂ B ₄ O ₇ × 10H ₂ O
Peroksid	201,27
Arsen	Prah ili pločice nalik staklu koje postaju mutne nakon izlaganja zraku; sporo topljiv u vodi
Olovo	Između 171 °C i 175 °C uz razgradnju
Živa	Nema pojave nikakve boje kod dodatka otopine KI
Analiza	Najviše 1 mg/kg
Opis	Najviše 5 mg/kg
Identifikacija	Najviše 1 mg/kg

E 290 UGLJIKOV DIOKSID

Sinonimi	Plin ugljične kiseljne Suhu led (čvrsti oblik) ugljikov anhidrid
Definicija	
EINECS	204-696-9
Kemijsko ime	Ugljični dioksid
Kemijska formula	CO ₂
Molekulska masa	44,01
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % v/v na plinovitoj osnovi
Opis	Bezbojni plin pri normalnim uvjetima blag oštar miris. Industrijski ugljični dioksid prevozi se i koristi u cilindrima ili velikim spremnicima u tekućem stanju pod tlakom ili u komprimiranim tvrdim blokovima "suhog leda". Tvrdi oblici (suhu led) obično kao veziva sadržavaju dodane supstancije, poput propilen glikola ili mineralnog ulja.
Identifikacija	Kada se CO ₂ uvodi u otopinu barij hidroksida, nastaje bijeli talog koji se otapa uz pjenušanje u razrijedenoj octenoj kiselini
Stvaranje taloga	
Čistoća	Kada se 915 ml plina uvodi u obliku mjeđurića u 50 ml svježe prokuhanе vode, voda se ne smije zakiseliti jače nego kad se u 50 ml svježe prokuhanе vode doda 1 ml solne kiseljne (0,01 N), uz metiloranž kao indikator.
Kiselost	Kada se 915 ml plina uvodi u obliku mjeđurića u 25 ml amonijačne otopine srebrnog nitrata uz dodatak 3 ml amonijaka, otopina se ne smije zamutiti ili počrniti.
Reducirajuće tvari, hidrogen fosfid i sulfid	Najviše 10 µl/l
Ugljikov monoksid	Najviše 5 mg/kg
Sadržaj ulja	

E 296 JABUĆNA KISELINA

Sinonimi	Jabučna kiselina
Definicija	
EINECS	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
Kemijsko ime	Hidroksibutandionska kiselina, hidroksijantarna kiselina
Kemijska formula	C ₄ H ₆ O ₅
Molekulska masa	134,09
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili zrnca
Identifikacija	
Raspon tališta	Između 127 °C i 132 °C
Test na malat	Pozitivan
Čistoća	
Sulfatni pepeo	Najviše 0,1 %
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Maleinska kiselina	Najviše 0,05 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 297 FUMARNA KISELINA

Sinonimi	
Definicija	
EINECS	203-743-0
Kemijsko ime	Trans-butendionska kiselina, trans-1,2-etilen-dikarboksilna kiselina
Kemijska formula	C ₄ H ₄ O ₄
Molekulska masa	116,07
Analiza	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili zrnca
Identifikacija	
Raspon tališta	286 °C - 302 °C (zatvoreni kapilar, brzo zagrijavanje)
Test na dvostrukе veze	Pozitivan
Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
pH	3,0 – 3,2 (0,05 % -tна otopina na 25 °C)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (120 °C, 4 sata)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,1 %
Maleinska kiselina	Najviše 0,1 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg

E 300 ASKORBINSKA KISELINA, L-ASKORBINSKA KISELINA	Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	L-kisilo-askorbinska kiselina; L(+)-askorbinska kiselina
Definicija	200-066-2 L-askorbinska kiselina Askorbinska kiselina 2,3-Didehidro-L-treo-hekseno-1,4-lakton 3-Keto-L-gulofuranolakton <chem>C6H8O6</chem> 176,13 Askorbinska kiselina, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % <chem>C6H8O6</chem>
Kemijska formula	Bijeli do blijedožuti kristalni prah bez mirisa
Molekulska masa	Između 189 °C i 193 °C uz razgradnju
Analiza	
Opis	
Raspon tališta	
Identifikacija	
<i>Test na askorbinsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 2,4 i 2,8 (2 %-tna vodena otopina)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 20,5° i + 21,5° (10 %-tna m/v vodena otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,4 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 301 NATRIJEV ASKORBAT	
Sinonimi	Natrijev L-askorbat; Mononatrijeva sol L-aksorbinske kiseline
Definicija	205-126-1 Natrijev askorbat Natrijev L-askorbat 2,3-Didehidro-L-treo-hekseno-1,4-lakton natrijev enolat 3-Keto-L-gulofuranolakton natrijev enolat <chem>C6H7O6Na</chem> 198,11 Natrijev askorbat, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sumpornom kiselinom, sadrži najmanje 99 % <chem>C6H7O6Na</chem>
Kemijska formula	Bijeli ili gotovo bijeli, bezmirisni kristal koji tamni pri izlaganju na svjetlost
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na askorbat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,5 i 8,0 (10 %-tna vodena otopina)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 103 ° i + 106 ° (10 %-tna w/v vodena otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 302 KALCIJEV ASKORBAT	
Sinonimi	Kalcijev askorbat dihidrat
Definicija	227-261-5 Kalcijev askorbat dihidrat Kalcijeva sol 2,3-didehidro-L-treo-hekseno-1,4-lakton dihidrat <chem>C12H14O12Ca x 2H2O</chem> 426,35 Sadržaj od najmanje 98 % na suhu tvar Bijeli do blago bijeli sivkasto-žuti kristalni prah bez mirisa
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na askorbat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 7,5 (10 %-tna vodena otopina)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 95 ° i + 97 ° (5 % w/v vodena otopina)
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Isparljiva tvar</i>	Najviše 0,3 % određeno sušenjem 24 sata na sobnoj temperaturi u eksikatoru koji sadrži sumpornu kiselinu ili fosforpentoksid
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 304 (i) ASKORBIL PALMITAT	
Sinonimi	L- askorbil palmitat
Definicija	205-305-4 Askorbil palmitat L-askorbil palmitat 2,3-didehidro-L- <i>threo</i> -hekseno-1,4-lakton-6-palmitat 6-palmitoil-3-keto-L-gulofuranolakton <chem>C22H38O7</chem>
Kemijska formula	

Opis Identifikacija <i>Raspon tališta</i> <i>Specifična rotacija</i> Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	414,55 Sadržaj najmanje 98 % na suhoj bazi Bijeli ili žućkastobijeli prah mirisa po limunu Između 107 °C i 117 °C [α] _D ²⁰ između + 21 ° i + 24 ° (5 %-tna w/v u otopini metanola)
	Najviše 2,0 % nakon jedan sat u vakuumskoj sušnici na 56 °C i 60 °C Najviše 0,1 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	E 304 (ii) ASKORBIL STEARAT
	Sinonimi
	<i>EINECS</i>
	<i>Kemijsko ime</i>
	246-944-9 Askorbil stearat L-askorbil stearat 2,3-didehidro-L-treo-hekseno-1,4-laktон-6-stearat 6-stearoil-3-keto-L-gulofuranolaktone <chem>C24H32O7</chem> 442,6 Sadržaj od najmanje 98 %
	<i>Kemijska formula</i>
	<i>Molekulska masa</i>
	<i>Analiza</i>
Opis Identifikacija <i>Talište</i> Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	246-944-9 Askorbil stearat L-askorbil stearat 2,3-didehidro-L-treo-hekseno-1,4-lakton-6-stearat 6-stearoil-3-keto-L-gulofuranolaktone <chem>C24H32O7</chem> 442,6 Sadržaj od najmanje 98 %
	Najviše 2,0 % nakon jedan sat sušenja u vakuumskoj sušnici na 56 - 60 °C Najviše 0,1 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	E 306 EKSTRAKT BOGAT TOKOFEROLIMA
	Sinonimi
	Definicija
	Produkt dobiven vakuumskom parnom destilacijom jestivih proizvoda biljnog ulja, koji se sastoje od koncentriranih tokoferola i tokotrienola. Sadrži tokoferole kao što su d- α -, d- β -, d- γ - i d- δ -tokoferoli
	430,71 (d- α -tokoferol) Sadržaj najmanje 34 % ukupnih tokoferola Smećkastocrveno do crveno, bistro, viskozno ulje, blagog, karakterističnog mirisa i okusa. U mikrokristalnoj formi može doći do malog razdvajanja sastojaka nalik na vosak.
	<i>EINECS</i>
	<i>Kemijsko ime</i>
	<i>Kemijska formula</i>
Opis Identifikacija <i>Odgovarajućom metodom plinsko-tekuciinske kromatografije</i> <i>Specifična rotacija</i> <i>Topljivost</i> Čistoća <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	430,71 (d- α -tokoferol) Sadržaj najmanje 34 % ukupnih tokoferola Smećkastocrveno do crveno, bistro, viskozno ulje, blagog, karakterističnog mirisa i okusa. U mikrokristalnoj formi može doći do malog razdvajanja sastojaka nalik na vosak.
	[α] _D ²⁰ najviše do + 20 ° Netopljiv u vodi. Topljiv u etanolu. Mješiv u eteru
	Najviše 0,1 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	E 307 ALFA-TOKOFEROL
	Sinonimi
	Definicija
	DL- α -tokoferol; (all rac)- α -tokoferol
	233-466-0 DL-5,7,8-Trimetiltokol DL-2,5,7,8-tetrametil-2-(4',8',12'-trimetiltridecil)-6-kromanol <chem>C29H50O2</chem> 430,71 Sadržaj od najmanje 96 %
	Bistro viskozno ulje, svjetložute do jantarnе boje, oksidira i tamni na zraku i svjetlu, gotovo bez mirisa.
	Netopljiv u vodi, potpuno topljiv u etanolu, mješa se s eterom U čistom etanolu maksimum apsorpcije je na oko 292 nm [α] _D ²⁵ 0° ± 0,05 ° (1 u 10 otopina u kloroformu)
Čistoća <i>Indeks refrakcije</i> <i>Specifična apsorpcija u etanolu</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Olovo</i>	[n] _D ²⁰ 1,503 – 1,507 E_{cm}^1 % (292 nm) 71-76 (0,01 g u 200 ml čistog etanola) Najviše 0,1 % Najviše 2 mg/kg
	E 308 GAMA-TOKOFEROL
	Sinonimi
	Definicija
	dl- γ -Tokoferol
	231-523-4 2,7,8-trimetil-2-(4',8',12'-trimetiltridecil)-6-kromanol <chem>C28H48O2</chem>

Molekulska masa	416,69
Analiza	Sadržaj od najmanje 97 %
Opis	Bistro, viskozno, blijedožuto ulje koje oksidira i tamni pri izlaganju zraku ili svjetlu.
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum apsorpcije u čistom etanolu na oko 298 nm i 257nm
Čistoća	
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	E_{1cm}^1 (298 nm) između 91 i 97
<i>Indeks refrakcije</i>	E_{1cm}^1 (257 nm) između 5,0 i 8,0
<i>Sulfatni pepeo</i>	$[n]_D^{20}$ 1,503 – 1,507
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Škodljivi mikroorganizmi</i>	Najviše 1 mg/kg

E 309 DELTA-TOKOFEROL

Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	204-299-0
<i>Kemijsko ime</i>	2,8-trimetil-2-(4',8',12'-trimetiltridecil)-6-kromanol
<i>Kemijska formula</i>	C ₂₇ H ₄₆ O ₂
<i>Molekulska masa</i>	402,7
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97 %
Opis	Bistro, viskozno, blijedožuto ili narančasto ulje koje oksidira i tamni pri izlaganju zraku ili svjetlu.
Identifikacija	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum apsorpcije u čistom etanolu na oko 298 nm i 257 nm
Čistoća	
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}¹ u etanolu</i>	E_{1cm}^1 (298 nm) između 89 i 95
<i>Indeks refrakcije</i>	E_{1cm}^1 (257 nm) između 3,0 i 6,0
<i>Sulfatni pepeo</i>	$[n]_D^{20}$ 1,500 – 1,504
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Škodljivi mikroorganizmi</i>	Najviše 1 mg/kg

E 310 PROPIL GALAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	204-498-2
<i>Kemijsko ime</i>	Propil galat
<i>Kemijska formula</i>	Propil ester galne kiseline
<i>Molekulska masa</i>	n-propilni ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline
<i>Analiza</i>	C ₁₀ H ₁₂ O ₅
Opis	212,20
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Bijela do kremastobijela, kristalna, bezmirisna čvrsta tvar
<i>Raspon tališta</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Malo topljiv u vodi, potpuno topljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-diolu
<i>Sulfatni pepeo</i>	Između 146 °C i 150 °C nakon 4 sata sušenja na 110 °C
<i>Slobodna kiselina</i>	
<i>Klorirani organski spojevi</i>	Najviše 0,5 % (110 °C, 4 sata)
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
<i>Olovo</i>	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
<i>Živa</i>	E_{1cm}^1 (275 nm) ne manje od 485 i najviše 520
<i>Škodljivi mikroorganizmi</i>	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg

E 311 OKTIL GALAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	213-853-0
<i>Kemijsko ime</i>	Oktil galat
<i>Kemijska formula</i>	Oktil ester galne kiseline
<i>Molekulska masa</i>	n-oktil ester 3,4,5-trihidroksibenzenske kiseline
<i>Analiza</i>	C ₁₅ H ₂₂ O ₅
Opis	282,34
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C
<i>Topljivost</i>	Bijela do kremastobijela bezmirisna čvrsta tvar
<i>Raspon tališta</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Netopljiv u vodi, potpuno topljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-diolu
<i>Sulfatni pepeo</i>	Između 99 °C i 102 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C
<i>Slobodna kiselina</i>	
<i>Klorirani organski spojevi</i>	Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati)
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	Najviše 0,05 %
<i>Arsen</i>	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
<i>Olovo</i>	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
<i>Živa</i>	E_{1cm}^1 (275 nm) ne manje od 375 i najviše 390
<i>Škodljivi mikroorganizmi</i>	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg

E 312 DODECIL GALAT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost**Raspon tališta***Čistota***Gubitak pri sušenju**Sulfatni pepeo**Slobodna kiselina**Klorirani organski spojevi**Specifična apsorpcija u etanolu**Arsen**Olovo**Živa*

Lauril galat

214-620-6

Dodecil galat

n-dodecil (ili lauril) ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline

Dodecilni ester galne kiseline

 $C_{10}H_{30}O_5$

338,45

Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C

Bijela do kremastobijela bezmirisna čvrsta tvar

Netopljiv u vodi, potpuno topljiv u etanolu i eteru

Između 95 °C i 98 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C

Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati)

Najviše 0,05 %

Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)

Najviše 100 mg/kg (kao Cl)

 E_{1cm}^{1cm} (275 nm) ne manje od 300 i najviše 325

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 315 ERITORBNA KISELINA**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Raspon tališta**Test na askorbinsku kiselinu/reakcija boje**Specifična rotacija***Čistota***Gubitak pri sušenju**Sulfatni pepeo**Oksalat**Olovo*

Izoaskorbinska kiselina

D-araboaskorbinska kiselina

201-928-0

D-Eritro-heks-2-enska kiselina γ -lakton

Izoaskorbinska kiselina

D-izoaskorbinska kiselina

 $C_6H_8O_6$

176,13

Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi

Bijela do blago žuta kristalna čvrsta tvar koja postupno tamni pri izlaganju zraku ili svjetlosti

Oko 164 °C do 172 °C uz razgradnju

Pozitivan

 $[\alpha]_D^{25}$ 10 % (w/v) vodene otopine između – 16,5 ° do – 18,0°

Najviše 0,4 % nakon 3 sata sušenja pod smanjenim tlakom na silika gelu

Najviše 0,3 %

Otopini 1g u 10 ml vode dodati 2 kapi ledene octene kiseline i 5 ml 10 %-tne otopine kalcijev acetatata. Otopina treba ostati bistra

Najviše 2 mg/kg

E 316 NATRIJEV IZOASKORBAT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost**Test na askorbinsku kiselinu/ reakcija boje**Test na natrij**pH**Specifična rotacija***Čistota***Gubitak pri sušenju**Oksalat**Arsen**Olovo**Živa*

Natrijev eritrobac

228-973-9

Natrijev izoaskorbat

Natrijev D-izoaskorbinska kiselina

Natrijeva sol 2,3-didehidro-D-eritro-heksono-1,4-lakton

3-keto-D-gulofurano-lakton natrijev enolat monohidrat

 $C_6H_7O_6Na \times H_2O$

216,13

Sadržaj od najmanje 98 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu u eksikatoru iznad sumporne kiseline izraženo kao monohidrat

Bijela kristalna tvar

Potpuno topljiv u vodi, vrlo malo topljiv u etanolu

Pozitivan

Pozitivan

5,5 do 8,0 (10 %-tne vodene otopine)

 $[\alpha]_D^{25}$ 10 % (w/v) vodene otopine između +95° i +98°

Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline

Otopini 1g u 10 ml vode dodati 2 kapi ledene octene kiseline i 5 ml 10 %-tne otopine kalcijeva acetata. Otopina treba ostati bistra

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 319 TERCIJARNI-BUTIL HIDROKINON (TBHQ)**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula*

TBHQ

217-752-2

Tert-butil-1,4-benzendiol

2-(1,1-Dimetiletil)-1,4-benzendiol

 $C_{10}H_{14}O_2$

Opis	Molekulska masa Analiza	166,22 Sadržaj od najmanje 99 % C ₁₀ H ₁₄ O ₂ Bijela kristalna tvar s karakterističnim mirisom
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>	Praktično netopljiv u vodi,topljiv u etanolu	
<i>Talište</i>	Najmanje 126,5°C	
<i>Fenoli</i>	Otopiti oko 5 mg uzorka u 10 ml metanola i dodati 10,5 ml otopine dimetilamina (1 u 4). Dobiva se crvena do ružičasta boja.	
Čistoća		
<i>Tercijarni-butil-p-benzokinon</i>	Najviše 0,2 %	
<i>2,5-Di-tercijarni-butilhidrokinon</i>	Najviše 0,2 %	
<i>Hidroksikinon</i>	Najviše 0,1 %	
<i>Toluen</i>	Najviše 25 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
E 320 BUTILIRANI HIDROKSIANISOL (BHA)		
Sinonimi	BHA	
Definicija	246-563-8 3-Tercijarni-butil-4-hidroksianisol Smjesa 2-tercijarno-butil-4-hidroksianisola i 3-tercijarni-butil-4-hidroksianisola	
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₁ H ₁₆ O ₂	
<i>Molekulska masa</i>	180,25	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % C ₁₁ H ₁₆ O ₂ i ne manje od 85 % 3-tercijarni-butil-4-hidroksianisol izomera	
Opis	Bijeli ili blago žučkasti kristali ili voštana čvrsta tvar blagog aromatskog mirisa	
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi, potpuno topljiv u etanolu	
<i>Raspon tališta</i>	Između 48 °C i 63 °C	
<i>Reakcija boje</i>	Pozitivan test na fenolne skupine	
Čistoća		
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 % nakon kalciniranja na 800 ± 25 °C	
<i>Fenolna nečistoće</i>	Najviše 0,5 %	
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}^{1%}</i>	E _{1cm} ^{1%} (290 nm) ne manje od 190 i ne više od 210	
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}^{2%}</i>	E _{1cm} ^{2%} (228 nm) ne manje od 326 i ne više od 345	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
E 321 BUTILIRANI HIDROKSITOLUEN (BHT)		
Sinonimi	BHT	
Definicija	204-881-4 2,6-Ditercijarni-butil-p-kresol 4-Metil-2,6-tercijarnibutilfenol	
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₃ H ₂₄ O	
<i>Molekulska masa</i>	220,36	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 %	
Opis	Bijeli kristali ili listići, bez mirisa ili karakterističnog slabog aromatskog mirisa	
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi i propan-1,2-diolu. Potpuno topljiv u etanolu	
<i>Talište</i>	Na 70 °C	
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Apsorpcija u rasponu od 230 do 320 nm, na sloju od 2 cm u 1 od 100 000 otopine bezvodnog etanola pokazuje svoj maksimum samo na 278 nm	
Čistoća		
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,005 %	
<i>Fenolne nečistoće</i>	Najviše 0,5 %	
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	E _{1cm} ^{1%} (278 nm) ne manje od 81 i ne više od 88	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
E 322 LECITINI		
Sinonimi	Fosfatidi, Fosfolipidi	
Definicija	Lecitini su smjese ili frakcije fosfatida dobiveni fizikalnim postupkom iz životinjskih ili biljnih prehrabrenih proizvoda; oni također uključuju hidrolizirane proizvode dobivene uporabom neskodljivih i odgovarajućih enzima. Finalni proizvod ne smije pokazivati nikakve tragove rezidualne enzimske aktivnosti. Lecitini mogu biti blago izbijeljeni u vodenom mediju pomoću vodikovog peroksida. Ta oksidacija ne smije kemijski modificirati lecitinske fosfatide.	
<i>EINECS</i>	232-307-2	
<i>Kemijsko ime</i>		
<i>Kemijska formula</i>		
<i>Molekulska masa</i>		
<i>Analiza</i>		
Opis		
Identifikacija		
<i>Testi na holin</i>	Pozitivan	
<i>Test na fosfor</i>	Pozitivan	
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan	
<i>Test na hidrolizirani lecitin</i>	U času od 800 ml dodati 500 ml vode (30°C - 35°C). Zatim polako dodati 50 ml uzorka uz konstantno miješanje. Hidrolizirani lecitin daje homogenu emulziju. Nehidrolizirani lecitin daje posebnu masu od oko 50 g.	

Čistoća

Gubitak pri sušenju
Tvar netopljiva u toluenu
Kiselinski broj

Peroksidni broj
Arsen
Olovo
Živa

Najviše 2,0 % određeno sušenjem na 105 °C 1 h
Najviše 0,3 %
Lecitini: najviše do 35 mg kalijeva hidroksida po gramu
Hidrolizirani lecitini: najviše do 45 mg kalijeva hidroksida po gramu
Jednako ili manje od 10
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

E 325 NATRIJEV LAKTAT**Sinonimi****Definicija**

EINECS
Kemijsko ime

Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

200-772-0
Natrijev laktat
Natrijev 2-hidroksipropanoat
C₃H₅NaO₃
112,06 (bezvodni)
Sadržaj najmanje 57 % i najviše 66 %

Opis**Identifikacija**

Test na laktat
Test na natrij
pH

Pozitivan
Pozitivan
6,5 do 7,5 (20 %-tina vodena otopina)

Čistoća

Kiselost
Arsen
Olovo
Živa

Najviše 0,5 % nakon sušenja, izraženo kao mlijeca kiselina
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

Reducirajuće tvari

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tnu vodenu otopinu

E 326 KALIJEV LAKTAT**Sinonimi****Definicija**

EINECS

Kemijsko ime

Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

213-631-3
Kalijev laktat
Kalijev 2-hidroksipropanoat
C₃H₅O₃K
128,17 (bezvodni)
Sadržaj najmanje 57 % i najviše 66 %

Opis**Identifikacija**

Spaljivanje
Reakcija boje

Spaliti otopinu kalijevog laktata do pepela. Pepeo je lužnat, i dolazi do pjenušanja kada se doda kiselina
Prelići 2 ml otopine kalijevog laktata na 5 ml otopine 1 u 100 katehola u sumpornoj kiselini. Tamno crvena boja nastaje na zoni kontakta

Test na kalij
Test na laktat

Pozitivan
Pozitivan

Čistoća

Arsen
Olovo
Živa

Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg
Otopiti 1 g otopine kalijevog laktata u 20 ml vode, dodati 3 kapi fenolftaleina TS i titrirati sa 0,1 N natrijev hidroksidom. Utrošak ne bi trebao biti veći od 0,2 ml.

Reducirajuće tvari

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tnu vodenu otopinu

E 327 KALCIJEV LAKTAT**Definicija**

EINECS

Kemijsko ime

Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

212-406-7
Kalcijev dilaktat
Kalcijev dilaktat hidrat
Kalcijeva sol 2-hidroksipropanočne kiseline
(C₃H₅O₂)₂Ca × nH₂O (n = 0 - 5)
218,22 (bezvodni)
Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi

Opis**Identifikacija**

Test na laktat
Test na kalcij
Topljivost
pH

Pozitivan
Pozitivan
Topljiv u vodi i praktično netopljiv u etanolu
Između 6,0 i 8,0 (5 %-tina otopina)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

bezvodni: najviše 3,0 % (120 °C, 4 sata)
s 1 molekulom vode: najviše 8,0 % (120 °C, 4 sata)
s 3 molekule vode: najviše 20,0 % (120 °C, 4 sata)
s 4,5 molekule vode: najviše 27,0 % (120 °C, 4 sata)

Kiselost
Fluorid
Arsen
Olovo
Živa

Najviše 0,5 % suhe tvari izraženo kao mlijeca kiselina
Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg
Nema redukcije Fehling-ove otopine

E 330 LIMUNSKA KISELINA**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost***Čistoća***Sadržaj vode**Sulfatni pepeo**Arsen**Olovo**Živa**Oksalati**Tvari koje se lako karboniziraju*

Limunska kiselina dobiva se iz soka limuna ili ananasa, fermentacijom ugljikohidratnih otopina ili drugih odgovarajućih medija pomoću *Candida spp.* ili netoksičnog vrsta *Aspergillus niger*.

201-069-1

Limunska kiselina

2-Hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilna kiselina

 β -Hidroksitrikarbaltina kiselina(a) $C_6H_8O_7$ (bezvodni)(b) $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ (monohidrat)

(a) 192,13 (bezvodni)

(b) 210,15 (monohidrat)

Limunska kiselina može biti bezvodna ili može sadržati 1 molekulu vode. Limunska kiselina sadrži najmanje 99,5 % $C_6H_8O_7$, izraženo na bezvodnoj osnovi

Limunska kiselina je bijeli ili bezbojni, bezmirisni, kristal, jakog kiselog okusa. Monohidrat je efluoroscentan na suhom zraku

Veoma topljav u vodi, potpuno topljav u etanolu, topljav u eteru

Bezvodna limunska kiselina sadržava najviše do 0,5 % vode; limunska kiselina monohidrat sadržava najviše do 8,8 % vode (Karl Fischer metoda)

Najviše 0,05 % nakon kalciniranja na $800 \pm 25 ^\circ C$

Najviše 1 mg/kg

Najviše 0,5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 100 mg/kg, izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

Zagrijavati 1 g uzorka u prahu s 10 ml minimalno 98 % sumporne kiseline u vodenoj kupelji jedan sat na $90 ^\circ C$ u tami. Ne smije se razviti tamnija od svjetlosmeđe boje (odgovarajući fluid K).

E 331 (i) MONONATRIJEV CITRAT**Sinonimi****Definicija***EINES**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na citrat**Test na natrij**pH***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Oksalati**Arsen**Olovo**Živa*

Monobazični natrijev citrat

242-734-6

Mononatrijev citrat

Mononatrijeva sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline

(a) $C_6H_7O_7Na$ (bezvodni)(b) $C_6H_7O_7Na \cdot H_2O$ (monohidrat)

(a) 214,11 (bezvodni)

(b) 232,23 (monohidrat)

Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj bazi

Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali

Pozytivan

Pozytivan

Izmedu 3,5 i 3,8 (1 %-tne vodene otopine)

Bezvodni: najviše 1,0 % ($140 ^\circ C$, 0,5 sata)Monohidrat: najviše 8,8 % ($180 ^\circ C$, 4 sata)

Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 331 (ii) DINATRIJEV CITRAT**Sinonimi****Definicija***EINES**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na citrat**Test na natrij**pH***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Oksalati**Arsen**Olovo**Živa*

Dibazični natrijev citrat

205-623-3

Dinatrijev citrat

Dinatrijeva sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline

Dinatrijeva sol citratne kiseline sa 1,5 molekulom vode

 $C_6H_6O_7Na_2 \cdot 1,5H_2O$

263,11

Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj bazi

Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali

Pozytivan

Pozytivan

Izmedu 4,9 i 5,2 (1 %-tne vodene otopine)

Najviše 13,0 % sušenjem 4 sata na $180 ^\circ C$

Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 331 (iii) TRINATRIJEV CITRAT**Sinonimi****Definicija***EINES**Kemijsko ime**Kemijska formula*

Tribazični natrijev citrat

200-675-3

Trinatrijev citrat

Trinatrijeva sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline

Trinatrijeva sol limunske kiseline, u bezvodnom, dihidratnom ili pentahidratnom obliku

Bezvodni: $C_6H_5O_7Na_3$

Molekulska masa	Hidrirani: $C_6H_5O_7Na_3 \times nH_2O$ ($n = 2$ ili 5) 258,07 (bezvodni) 294,10 (hidrirani $n = 2$) 348,16 (hidrirani $n = 5$) Najmanje do 99 % na bezvodnoj osnovi Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
Analiza	Pozitivan Pozitivan Između 7,5 i 9,0 (5 %-tne vodene otopine)
Opis	
Identifikacija	Positivan Test na citrat Test na natrij <i>pH</i>
Čistoća	Gubitak pri sušenju — bezvodni: najviše do 1,0 % (180 °C, 18 sati) — dihidrat: 10,0 do 13,0 % (180 °C, 18 sati) — pentahidrat: najviše do 30,3 % (180 °C, 4 sati)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 332 (i) MONOKALIJEV CITRAT	
Sinonimi	Monobazični kalijev citrat
Definicija	212-753-4 Monokalijev citrat Monokalijeva sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline Bezvodna monokalijeva sol limunske kiseline $C_6H_5O_7K$ 230,21 Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bijeli, higroskopni, zrnati prah ili prozirni kristal
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Test na citrat Test na kalijev <i>pH</i>
Čistoća	Gubitak pri sušenju Oksalati Arsen Olovo Živa Najviše 1,0 % (180 °C, 4 sata) Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 332 (ii) TRIKALIJEV CITRAT	
Sinonimi	Tribazični kalijev citrat
Definicija	212-755-5 Trikalijev citrat Trikalijeva sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline Monohidratna trikalijeva sol limunske kiseline $C_6H_5O_7K_3 \times H_2O$ 324,42 Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bijeli, higroskopni, zrnati prah ili transparentni kristali
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Test na citrat Test na kalij <i>pH</i>
Čistoća	Gubitak pri sušenju Oksalati Arsen Olovo Živa Najviše 6,0 % (180 °C, 4 sata) Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 333 (i) MONOKALCIJEV CITRAT	
Sinonimi	Monobazični kalcijev citrat
Definicija	
EINECS	Monokalcijev citrat
Kemijsko ime	Monokalcijeva sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline Monohidratna monokalcijeva sol limunske kiseline $(C_6H_7O_7)_2Ca \times H_2O$ 440,32 Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi Fini bijeli prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Test na citrat Test na kalcij <i>pH</i>
Čistoća	Gubitak pri sušenju Oksalati Fluorid Arsen Najviše 7,0 % (180 °C, 4 sata) Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg

E 333 (ii) DIKALCIJEV CITRAT Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> Kemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija <i>Test na citrat</i> <i>Test na kalcij</i> Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Oksalati</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Aluminij</i> <i>Karbonati</i>	Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu) Otapanje 1g kalcijevog citrata u 10 ml 2 N klorovodončne kiseline ne smije se oslobođiti više od nekoliko izoliranih mjeđuhričica
	Dibazični kalcijev citrat
	Dikalcijski citrat Dikalcijska sol 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline Trihidratna dikalcijeva sol limunske kiseline $(C_6H_7O_7)_2Ca_2 \times 3H_2O$ 530,42 Najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi Fini bijeli prah
	Pozitivan Pozitivan
	Najviše 20,0 % (180 °C, 4 sata) Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu) Otapanje 1g kalcijevog citrata u 10 ml 2 N klorovodončne kiseline ne smije se oslobođiti više od nekoliko izoliranih mjeđuhričica
E 333 (iii) TRIKALCIJEV CITRAT Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> Kemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija <i>Test na citrat</i> <i>Test na kalcij</i> Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Oksalati</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Aluminij</i> <i>Karbonati</i>	Tribazični kalcijev citrat
	212-391-7 Trikalcijski citrat Trikalcijska sol 2-hidroksi-1,2,3-propanetrikarboksilne kiseline Tetrahidratna trikalcijska sol citratne kiseline $(C_6H_7O_7)_3Ca_3 \cdot 4H_2O$ 570,51 Najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi Fini bijeli prah
	Pozitivan Pozitivan
	Najviše 14,0 % (180 °C, 4 sata) Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu) Otapanje 1g kalcijevog citrata u 10 ml 2 N klorovodončne kiseline ne smije se oslobođiti više od nekoliko izoliranih mjeđuhričica
	E 334 L(+)- VINSKA KISELINA, VINSKA KISELINA Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> Kemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija <i>Raspon tališta</i> <i>Test na tartarat</i> <i>Specifična rotacija</i> Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Oksalati</i>
E 335 (i) MONONATRIJEV TARTARAT Sinonimi Definicija	Najviše 0,5 % (na P_2O_5 , 3 sata) Najviše 1 000 mg/kg (nakon spaljivanja na 800 ± 25 °C) Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
	Mononatrijeva sol L(+)- vinske kiseline

EINECS	Mononatrijeva sol L-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Kemijsko ime</i>	Monohidratna mononatrijeva sol L-(+)-vinske kiseline
<i>Kemijska formula</i>	$C_4H_5O_6Na \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	194,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Prozirni bezbojni kristali
Identifikacija	Pozitivan
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 335 (ii) DINATRIJEV TARTARAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	212-773-3
<i>Kemijsko ime</i>	Dinatrijev L-tartarat
<i>Kemijska formula</i>	Dinatrijev (+)-tartarat
<i>Molekulska masa</i>	Dinatrijev (+)-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Analiza</i>	Dihidratna dinatrijeva sol L-(+)-tartaratne kiseline
<i>C4H4O6Na2 × 2H2O</i>	$C_4H_4O_6Na_2 \times 2H_2O$
<i>pH</i>	230,8
Čistoća	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Prozirni bezbojni kristali
<i>Oksalati</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
E 336 (i) MONOKALIJEV TARTARAT	
Sinonimi	Monobazični kalijev tartarat
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	Bezvodna monokalijeva sol L-(+)-vinske kiseline
<i>Molekulska masa</i>	Monokalijeva sol L-2,3-dihidroksibutandioinske kiseline
<i>Analiza</i>	$C_4H_5O_6K$
<i>pH</i>	188,16
Čistoća	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bijeli kristalni ili granulirani prah
<i>Oksalati</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
E 336 (ii) DIKALIJEV TARTARAT	
Sinonimi	Dibazični kalijev tartarat
Definicija	
<i>EINECS</i>	213-067-8
<i>Kemijsko ime</i>	Dikalijeva sol L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
<i>Kemijska formula</i>	Dikalijeva sol s pola molekule vode L-(+)-vinske kiseline
<i>Molekulska masa</i>	$C_4H_4O_6K_2 \times \frac{1}{2}H_2O$
<i>Analiza</i>	235,2
Čistoća	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bijeli kristalni ili zrnati prah
<i>Oksalati</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	

E 337 KALIJEV NATRIJEV TARTARAT	
Sinonimi	Kalijev natrijev L-(+)-tartarat Rochelleova sol Seignetteova sol
Definicija	Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
<i>EINECS</i>	206-156-8
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijeva natrijeva sol L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
<i>Kemijska formula</i>	$\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6\text{KNa} \times 4\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	282,23
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Testi na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	1 gram je topljiv u 1 ml vode, netopljiv u etanolu
<i>Raspontališta</i>	Između 70 i 80 °C
<i>pH</i>	Između 6,5 i 8,5 (1 %-tna vodena otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 26,0 % i najmanje od 21,0 % (150 °C, 3 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 338 FOSFORNA KISELINA	
Sinonimi	Ortofosforna kiselina Monofosforna kiselina
Definicija	231-633-2
<i>EINECS</i>	Fosforna kiselina
<i>Kemijsko ime</i>	H_3PO_4
<i>Kemijska formula</i>	98,00
<i>Molekulska masa</i>	Fosforna kiselina se komercijalno nudi kao vodena otopina različitih koncentracija. Sadržaj od najmanje 67,0 % i najviše do 85,7 %.
<i>Analiza</i>	Bistra, bezbojna, viskozna tekućina
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Isparljive kiseline</i>	Najviše 10 mg/kg (kao octena kiselina)
<i>Kloridi</i>	Najviše 200 mg/kg (izraženo kao klor)
<i>Nitrati</i>	Najviše 5 mg/kg (kao NaNO_3)
<i>Sulfati</i>	Najviše 1 500 mg/kg (kao CaSO_4)
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 75 %-tnu vodenu otopinu.	
E 339 (i) MONONATRIJEV FOSFAT	
Sinonimi	Mononatrijev monofosfat Kiseli mononatrijev monofosfat Mononatrijev ortofosfat Monobazični natrijev fosfat Natrijev dihidrogen monofosfat
Definicija	231-449-2
<i>EINECS</i>	Natrijev dihidrogen monofosfat
<i>Kemijsko ime</i>	Bezvodni: NaH_2PO_4
<i>Kemijska formula</i>	Monohidrat: $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	Dihidrat: $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$
<i>Analiza</i>	Bezvodni: 119,98 Monohidrat: 138,00 Dihidrat: 156,01 Nakon jedan sat sušenja na 60 °C a zatim 4 sata na 105 °C, sadržava najmanje 97 % NaH_2PO_4 Sadržaj P_2O_5 između 58,0 % i 60,0 % na bezvodnoj osnovi Bijeli prah, kristali ili zrnca, topljiv na zraku, bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu ili eteru
<i>pH</i>	Između 4,1 i 5,0 (1 %-tna vodena otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodna sol gubi najviše do 2,0 %, monohidrat najviše do 15,0 %, i dihidrat najviše do 25 % kada se suši jedan sat na 60 °C, a zatim 4 sata na 105 °C
<i>Tvari netopljive u vodi</i>	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)

E 339 (ii) DINATRIJEV FOSFAT	
Sinonimi	Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Definicija	Dinatrijev monofosfat Sekundarni natrijev fosfat Dinatrijev ortofosfat
<i>EINECS</i>	231-448-7
<i>Kemijsko ime</i>	Dinatrijev hidrogen monofosfat
<i>Kemijska formula</i>	Dinatrijev hidrogen ortofosfat
<i>Bezvodni:</i> Na_2HPO_4	
<i>Hidrat:</i> $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$ (n = 2, 7 ili 12)	
<i>141,98 (bezvodni)</i>	
<i>Nakon 3 sata суšenja na 40 °C a potom 5 sati na 105 °C, sadržava najmanje 98 % Na_2HPO_4</i>	
<i>Sadržaj P_2O_5 između 49 % i 51 % na bezvodnoj osnovi</i>	
<i>Bezvodni dinatrijev hidrogen fosfat je bijeli, higroskopni, bezmirisni prah. Hidrirani oblici koji se javljaju uključuju dihidrat: bijela kristalna, bezmirisna tvar; heptahidrat: bijeli, bezmirisni, efluorescentni kristali ili zrnati prah; i dodekahidrat: bijeli, efluorescentni, bezmirisni prah ili kristali</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 8,4 i 9,6 (1 %-tne vodene otopine)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Nakon 3 sata суšenja na 40 °C a zatim 5 sati na 105 °C, gubitci u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 5,0 %, dihidrat najviše do 22,0 %, heptahidrat najviše do 50,0 %, dodekahidrat najviše do 61,0 %
<i>Tvari netopljive u vodi</i>	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 339 (iii) TRINATRIJEV FOSFAT	
Sinonimi	Natrijev fosfat Tribazični natrijev fosfat Trinatrijev ortofosfat
Definicija	Trinatrijev fosfat se dobiva iz vodene otopine i kristalizira u oblik anhidrida s 1/2, 1, 6, 8 ili 12 H_2O . Dodekahidrat se uvijek kristalizira u vodenoj otopini s viškom natrijevog hidroksida. On sadržava 1/4 molekule NaOH
<i>EINECS</i>	231-509-8
<i>Kemijsko ime</i>	Trinatrijev monofosfat
<i>Kemijska formula</i>	Trinatrijev fosfat
<i>Bezvodni:</i> Na_3PO_4	Trinatrijev ortofosfat
<i>Hidrirani:</i> $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$ (n = 1/2, 1, 6, 8, ili 12)	
<i>163,94 (bezvodni)</i>	
<i>Bezvodni i hidrirani oblici natrijevog fosfat, osim dodekahidrata, sadržavaju najmanje 97,0 % Na_3PO_4 izračunano na temelju suhe tvari. Natrijev fosfat dodekahidrat sadržava najmanje 92,0 % Na_3PO_4 izračunano na temelju ostatka nakon spaljivanja.</i>	
<i>Sadržaj P_2O_5 između 40,5 % i 43,5 % na bezvodnoj osnovi</i>	
<i>Bijeli kristali, zrnca ili kristalni prah bez mirisa</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Potpuno topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 11,5 i 12,5 (1 %-tne vodene otopine)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Nakon dva sata sušenja na 120 °C a potom spaljivanja 30 minuta na oko 800 °C, gubitci u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 2,0 %, monohidrat najviše do 11,0 %, dodekahidrat između 45,0 % i 58,0 %
<i>Tvari netopljive u vodi</i>	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 340 (i) MONOKALIJEV FOSFAT	
Sinonimi	Monobazični kalijev fosfat Monokalijev monofosfat Kalijev ortofosfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-913-4
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijev dihidrogen fosfat
<i>Kemijska formula</i>	Monokalijev dihidrogen ortofosfat
<i>Molekulska masa</i>	Monokalijev dihidrogen monofosfat
<i>Analiza</i>	KH_2PO_4
<i>136,09</i>	
<i>Sadržaj najmanje 98,0 % nakon sušenja 4 sata na 105 °C</i>	
<i>Sadržaj P_2O_5 između 51,0 % i 53,0 % na bezvodnoj osnovi</i>	
<i>Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijela zrnca ili kristalni prah</i>	
Opis	

Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Potpuno topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu Između 4,2 i 4,8 (1 %-tne vodene otopine)
Čistoća	Gubitak pri sušenju Tvari netopljive u vodi Fluorid Arsen Kadmij Olovo Živa
E 340 (ii) DIKALIJEV FOSFAT	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata) Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Dikalijev monofosfat Sekundarni kalijev fosfat Dikalijev kiseli fosfat Dikalijev ortofosfat Dibazični kalijev fosfat
Definicija	231-834-5 Dikalijev hidrogen monofosfat Dikalijev hidrogen fosfat Dikalijev hidrogen ortofosfat <chem>K2HPO4</chem> 174,18 Sadržaj najmanje 98 % nakon 4 sata sušenja na 105°C Sadržaj P ₂ O ₅ između 40,3 % i 41,5 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni ili bijeli zrnati prah, kristali ili mase; higroskopna tvar topljiva na zraku
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu Između 8,7 i 9,4 (1 %-tne vodene otopine)
Čistoća	Gubitak pri sušenju Tvari netopljive u vodi Fluorid Arsen Kadmij Olovo Živa
E 340 (iii) TRIKALIJEV FOSFAT	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata) Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Kalijev fosfat Tribazični kalijev fosfat Trikalijev ortofosfat
Definicija	231-907-1 Trikalijev monofosfat Trikalijev fosfat Trikalijev ortofosfat Bezvodni: <chem>K3PO4</chem> Hidrirani: <chem>K3PO4 · nH2O</chem> (n = 1 ili 3) 212,27 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 97 %, na temelju ostatka nakon spaljivanja, sadržaj P ₂ O ₅ između 30,5 % i 34,0 % na temelju ostatka nakon spaljivanja Bezbojni ili bijeli, bezmirisni higroskopni kristali ili zrnca. Hidrirani oblici koji se javljaju su monohidrat i trihidrat
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu Između 11,5 i 12,3 (1 %-tne vodene otopine)
Čistoća	Gubitak pri spaljivanju Tvari netopljive u vodi Fluorid Arsen Kadmij Olovo Živa
E 341 (i) MONOKALCIJEV FOSFAT	Bezvodni: najviše 3,0 %; hidrirani: najviše 23,0 % utvrđeno nakon jedan sat sušenja na 105 °C i 30 minuta spaljivanja na oko 800 °C ± 25 °C Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Monobazični kalcijev fosfat Monokalcijev ortofosfat
Definicija	231-837-1 Kalcijev dihidrogen fosfat Bezvodni: <chem>Ca(H2PO4)2</chem> Monohidrat: <chem>Ca(H2PO4)2 · H2O</chem> 234,05 (bezvodni)
Molekulska masa	

Analiza	252,08 (monohidrat) Sadržaj najmanje 95 % na suhoj osnovi Sadržaj P_2O_5 između 55,5 % i 61,1 % na bezvodnoj osnovi Zrnati prah ili bijeli kristali ili zrnca topljiva na zraku
Opis	Pozitivan
Identifikacija	Pozitivan Između 23,0 % i 27,5 % (anhidrid) Između 19,0 % i 24,8 % (monohidrat)
Čistota	Anhidrid: najviše 14 % nakon 4 sata sušenja na 105 °C Monohidrat: najviše 17,5 % nakon 4 sata na 105 °C Anhidrid: najviše 17,5 % nakon 30 minuta spaljivanja na 800 °C ± 25 °C Monohidrat: najviše 25,0 % nakon 1 sat sušenja na 105 °C, a zatim spaljivanjem 30 minuta na 800 °C ± 25 °C Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 70 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)
E 341 (ii) DIKALCIJEV FOSFAT	
Sinonimi	Dibazični kalcijev fosfat Dikalcijski ortofosfat
Definicija	231-826-1 Kalcijev monohidrogen fosfat Kalcijev hidrogen ortofosfat Secundarni kalcijev fosfat Bezvodni: $CaHPO_4$ Dihidrat: $CaHPO_4 \times 2H_2O$ 136,06 (anhidrid) 172,09 (dihidrat)
<i>EINECS</i>	Dikalcijski ortofosfat, nakon sušenja 3 sata na 200 °C, sadržava najmanje 98 % i najviše ekvivalenta 102 % $CaHPO_4$
<i>Kemijsko ime</i>	Sadržaj P_2O_5 između 50,0 % i 52,5 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristali ili zrnca, zrnati prah ili prah
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	Pozitivan Pozitivan Umjereno topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu
Opis	Najviše 8,5 % (anhidrid), ili 26,5 % (dihidrat) nakon 30 minuta spaljivanja na 800 °C ± 25 °C Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 100 mg/kg za anhidridni oblik i najviše 80 mg/kg za dihidratni oblik (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu). Najviše 200 mg/kg za anhidridni oblik i dihidratni oblik (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu). Navedeno vrijedi od 1. travnja 2015.
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	
<i>Test na fosfat</i>	
<i>Topljivosti</i>	
Čistota	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Kalcijev fosfat, tribazični
<i>Fluorid</i>	Kalcijev ortofosfat
<i>Arsen</i>	Pentakalcijev hidroksi monofosfat
<i>Kadmij</i>	Kalcijev hidroksiapatit
<i>Olovo</i>	Trikalcijski hidroksi monofosfat
<i>Živa</i>	Trikalcijski hidroksi monofosfat
<i>Aluminij</i>	$Ca_5(PO_4)_3 \times OH$ ili $Ca_5(PO_4)_2 \cdot 5H_2O$
E 341 (iii) TRIKALCIJEV FOSFAT	
Sinonimi	Sadržaj najmanje 90 % na temelju ostatka nakon spaljivanja, sadržaj P_2O_5 između 38,5 % i 48,0 % na bezvodnoj osnovi Bijeli, bezmirisni prah koji je stabilan na zraku
Definicija	Kalcijev fosfat, tribazični Kalcijev ortofosfat Pentakalcijev hidroksi monofosfat Trikalcijski hidroksi monofosfat Trikalcijski hidroksi monofosfat $Ca_5(PO_4)_3 \times OH$ ili $Ca_5(PO_4)_2 \cdot 5H_2O$
<i>EINECS</i>	235-330-6 (Pentakalcijev hidroksi monofosfat)
<i>Kemijsko ime</i>	231-840-8 (Kalcijev ortofosfat)
Kemijska formula	Pentakalcijev hidroksi monofosfat
Molekulska masa	Trikalcijski hidroksi monofosfat
Analiza	$Ca_5(PO_4)_3 \times OH$ ili $Ca_5(PO_4)_2 \cdot 5H_2O$
Opis	Sadržaj najmanje 90 % na temelju ostatka nakon spaljivanja, sadržaj P_2O_5 između 38,5 % i 48,0 % na bezvodnoj osnovi Bijeli, bezmirisni prah koji je stabilan na zraku
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Praktično netopljiv u vodi; netopljiv u etanolu, topljiv u razrijedenoj klorovodičnoj i dušičnoj kiselini
<i>Test na kalcij</i>	Najviše 8 % nakon pola sata spaljivanja na 800 °C ± 25 °C,
<i>Test na fosfat</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Topljivost</i>	Najviše 1 mg/kg
Čistota	Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Fluorid</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	

E 343(i) MONOMAGNEZIJ FOSFAT Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis Identifikacija <i>Test na magnezij</i> <i>Test na fosfat</i> <i>Sadržaj MgO</i> Čistoća <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Kadmij</i> <i>Živa</i>	<p>Najviše 150 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu). Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu). Navedeno vrijedi od 1. travnja 2015.</p> <p>Magnezijev dihidrogenfosfat Magnezijev fosfat, monobazični Monomagnezijev ortofosfat</p> <p>236-004-6 Monomagnezijev dihidrogenmonofosfat Mg(H₂PO₄)₂ × nH₂O (gdje je n = 0 do 4) 218,30 (bezvodni) Najmanje 51,0 % nakon spaljivanja izraženo kao P₂O₅ na temelju ostataka nakon spaljivanja (800 °C ± 25 °C, 30 minuta)</p> <p>Bijeli, bezmirisni, kristalni prah, slabo topljav u vodi</p> <p>Pozitivan Pozitivan Najmanje 21,5 % nakon spaljivanja ili bezvodnoj osnovi (105 °C, 4 sata)</p> <p>Najviše 10 mg/kg (kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 343(ii) DIMAGNEZIJEV FOSFAT Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis Identifikacija <i>Test na magnezij</i> <i>Test na fosfat</i> <i>Sadržaj MgO</i> Čistoća <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Kadmij</i> <i>Živa</i>	<p>Magnezijev hidrogenfosfat Magnezijev fosfat, dibazični Dimagnezijev ortofosfat Sekundarni magnezijev fosfat</p> <p>231-823-5 Dimagnezijev monohidrogenmonofosfat MgHPO₄ × nH₂O (gdje je n = 0 - 3) 120,30 (bezvodni) Najmanje 96 % nakon 30 minuta spaljivanja na 800 °C ± 25 °C</p> <p>Bijeli, bezmirisni, kristalni prah, slabo topljav u vodi</p> <p>Pozitivan Pozitivan Najmanje 33,0 % na bezvodnoj osnovi (105 °C, 4 sata)</p> <p>Najviše 10 mg/kg (kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 350 (i) NATRIJEV MALAT Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis Identifikacija <i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i> <i>Test na natrij</i> <i>Formiranje azo boje</i> <i>Topljivost</i> Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Lužnatost</i> <i>Fumarna kiselina</i> <i>Maleinska kiselina</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	<p>Natrijeva sol jabučne kiseline</p> <p>Dinatrijev DL-malat, dinatrijeva sol hidroksibutandionske kiseline Hemihidrat: C₄H₆Na₂O₅ × ½H₂O Trihidrat: C₄H₄Na₂O₅ × 3H₂O Hemihidrat: 187,05 Trihidrat: 232,10 Sadržaj od najmanje 98,0 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristalni prah ili grudice</p> <p>Pozitivan Pozitivan Pozitivno Lako topljav u vodi</p> <p>Hemihidrat: najviše do 7,0 % (130 °C, 4 sata) Trihidrat: 20,5 % - 23,5 % (130 °C, 4 sata) Najviše 0,2 % kao Na₂CO₃ Najviše 1,0 % Najviše 0,05 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 350 (ii) NATRIJEV HIDROGEN MALAT Sinonimi Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis	<p>Mononatrijeva sol DL-jabučne kiseline</p> <p>Mononatrijev DL-malat, mononatrijev 2-DL-hidroksi sukcinat C₄H₅NaO₅ 156,07 Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi Bijeli prah</p>

Identifikacija	
Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
Formiranje azo boje	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2,0 % (110 °C, 3 sata)
Jabučna kiselina	Najviše 0,05 %
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 351 KALIJEV MALAT	
Sinonimi	Kalijeva sol jabučne kiseline
Definicija	
EINECS	
Kemijsko ime	Dikalijev DL-malat, kalijeva sol hidroksibutandionske kiseline
Kemijska formula	C ₄ H ₄ K ₂ O ₅
Molekulska masa	210,27
Analiza	Sadržaj od najmanje 59,5 %
Opis	Bezbojna ili gotovo bezbojna vodena otopina
Identifikacija	
Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Formiranje azo boje	Pozitivno
Čistoća	
Lužnatost	Najviše 0,2 % kao K ₂ CO ₃
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Jabučna kiselina	Najviše 0,05 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 352 (i) KALCIJEV MALAT	
Sinonimi	Kalcijeva sol jabučne kiseline
Definicija	
EINECS	
Kemijsko ime	Kalcij DL-malat, kalcij- α -hidroksisukcinat, kalcijeva sol hidroksibutandionske kiseline
Kemijska formula	C ₄ H ₅ CaO ₅
Molekulska masa	172,14
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
Test na malat	Pozitivan
Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Formiranje azo boje	Pozitivno
Topljivost	Slabo topljiv u vodi
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2 % (100 °C, 3 sata)
Lužnatost	Najviše 0,2 % kao CaCO ₃
Jabučna kiselina	Najviše 0,05 %
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 352 (ii) KALCIJEV HIDROGEN MALAT	
Sinonimi	Monokalcijeva sol DL-jabučne kiseline
Definicija	
EINECS	
Kemijsko ime	Monokalcijev DL-malat, monokalcijev 2-DL-hidroksisukcinat
Kemijska formula	(C ₄ H ₅ O ₅) ₂ Ca
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Formiranje azo boje	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2,0 % (110 °C, 3 sata)
Jabučna kiselina	Najviše 0,05 %
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 353 METAVINSKA KISELINA	
Sinonimi	Divinska kiselina
Definicija	
EINECS	
Kemijsko ime	Metavinska kiselina

Kemijska formula	C ₄ H ₆ O ₆
Molekulска masa	Najmanje 99,5 %
Analiza	Kristal ili prah bijele ili žućkaste boje. Brzo se topi; blaga mirisa po karamelu.
Opis	Lako topljiv u vodi i etanolu.
Identifikacija	Staviti uzorak od 1 do 10 mg ove tvari u epruvetu s 2 ml koncentrirane sumporne kiseline i 2 kapi sulfo-resorcinol reagensa. Pri zagrijavanju do 150 °C, pojavljuje se intenzivna ljubičasta boja.
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Ziva</i>	Najviše 1 mg/kg
E 354 KALCIJ TARTARAT	
Sinonimi	L-Kalcij tartarat
Definicija	
<i>EINECS</i>	Kalcij L(+)-2,3-dihidroksibutandioatdihidrat
<i>Kemijsko ime</i>	C ₄ H ₄ CaO ₆ × 2H ₂ O
<i>Kemijska formula</i>	224,18
<i>Molekulска masa</i>	Najmanje 98,0 %
<i>Analiza</i>	Finii kristalni prah bijele ili gotovo bijele boje
Opis	Slabo topljiv u vodi. Topljivost približno 0,01 g/100 ml vode (20 °C). Umjereno topljiv u etanolu. Slabo topljiv u dietil eteru. Topljiv u kiselinama.
Identifikacija	[α] _D ²⁰ +7,0° do +7,4° (0,1 % u 1N HCl otopini)
<i>Topljivost</i>	Između 6,0 i 9,0 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Sulfati</i>	Najviše 1 g/kg (kao H ₂ SO ₄)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Ziva</i>	Najviše 1 mg/kg
E 355 ADIPINSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	204-673-3
<i>Kemijsko ime</i>	Heksandionska kiselina, 1,4-butandikarboksilna kiselina
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₀ O ₄
<i>Molekulска masa</i>	146,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,6 %
Opis	Bijeli bezmirisni kristali ili kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Raspon tališta</i>	151,5-154,0 °C
<i>Topljivost</i>	Slabo topljiv u vodi. Lako topljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Voda</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Ziva</i>	Najviše 1 mg/kg
E 356 NATRIJEV ADIPAT	
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-293-5
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev adipat
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₈ Na ₂ O ₄
<i>Molekulска masa</i>	190,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % (na bezvodnoj osnovi)
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Raspon tališta</i>	151 °C-152 °C (za adipinsku kiselinu)
<i>Topljivost</i>	Oko 50 g/100 ml vode (20 °C)
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Ziva</i>	Najviše 1 mg/kg
E 357 KALIJEV ADIPAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	242-838-1
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijev adipat
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₈ K ₂ O ₄
<i>Molekulска masa</i>	222,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % (na bezvodnoj osnovi)
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Raspon tališta</i>	151 °C-152 °C (za adipinsku kiselinu)
<i>Topljivost</i>	Oko 60 g/100 ml vode (20 °C)
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan

Čistoća	Najviše 3 % (Karl Fischer)
<i>Voda</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	
E 363 JANTARNA KISELINA	
Definicija	
<i>EINECS</i>	203-740-4
<i>Kemijsko ime</i>	Dihidroksibutanska dikiselina
<i>Kemijska formula</i>	C ₄ H ₈ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	118,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli bezmirisni kristali
Identifikacija	
<i>Raspon tališta</i>	Između 185,0 °C i 190,0 °C
Čistoća	
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,025 % (800 °C, 15 min)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 380 TRIAMONIJEV CITRAT	
Sinonimi	Tribazični amonijev citrat
Definicija	
<i>EINECS</i>	222-394-5
<i>Kemijsko ime</i>	Triamonijska sol 2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilna kiselina
<i>Kemijska formula</i>	C ₄ H ₁₁ N ₃ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	243,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 %
Opis	Bijeli do gotovo bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na amonjak</i>	Pozitivan
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi
Čistoća	
<i>Oksalat</i>	Najviše 0,04 % (kao oksalna kiselina)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 385 KALCIJEV DINATRIJEV ETILENDIAMIN TETRAACETAT	
Sinonimi	Kalcijev dinatrijev EDTA Kalcijev dinatrijev edetat
Definicija	
<i>EINECS</i>	200-529-9
<i>Kemijsko ime</i>	N,N'-1,2-Etandiibis [N-(karboksimetil)-glicinat] [(4-O,O',O ^N ,O ^N)kalcjijat(2)-dinatrij;
<i>Kemijska formula</i>	Kalcijev dinatrijev etilendiamintetra acetat
<i>Molekulska masa</i>	Kalcijev dinatrijev (etilendinitriilo)tetra acetat
<i>Analiza</i>	C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ × 2H ₂ O 410,31
Opis	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Bijele, bezmirisna kristalna zrnca ili bijeli do gotovo bijeli prah, malo hidroskopan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Kelatna aktivnost na metalne ione pozitivna</i>	Pozitivna
<i>pH</i>	Između 6,5 i 7,5 (1 %-tne vodene otopine)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	5 do 13 % (Karl Fischer metoda)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 392 ESKTRAKTI RUŽMARINA	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	Ekstrakt lista ružmarina (antioksidans)
<i>Kemijsko ime</i>	Eskrakti ružmarina sadržavaju nekoliko sastojaka koji dokazano pokazuju antioksidacijske učinke. Ti sastojci uglavnom pripadaju razredima fenolnih kiselina, flavonoida, diterpenoida. Osim antioksidacijskih sastojaka, ekstrakti mogu sadržavati i triterpene i materijal izdvojiv u organskim otapalima koji je točno definiran u sljedećoj specifikaciji.
Opis	283-291-9 Eksrakt ružmarina (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Identifikacija	Antioksidans eksrakta lista ružmarina dobiva se ekstrakcijom listova biljke <i>Rosmarinus officinalis</i> pomoću otapala odobrenog za uporabu u hrani. Eksrakti se potom mogu dezodorirati ili dekorinizirati. Eksrakti se mogu standardizirati.
<i>Referentni antioksidacijski sastojci: fenolni diterpeni</i>	Karnosolska kiselina (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) i karnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) (koji sadržavaju najmanje 90 % ukupnih fenolnih diterpena)
<i>Referentne ključne isparljive tvari</i>	Borneol, bornil acetat, kamfor, 1,8-cineol, verbenon
<i>Gustoća</i>	> 0,25 g/ml
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi
Čistoća	

Gubitak pri sušenju	< 5 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
1 — Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonom	
Opis	Ekstrakti ružmarina dobivaju se iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonom, filtracijom, pročišćavanjem i hlapljenjem u otapalu, nakon čega slijedi sušenje i prosijavanje radi dobivanja sitna praha ili tekućine.
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih spojeva</i>	≥ 10 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Omjer antioksidanata i isparljivih spojeva</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih hlapljivih tvari)* (* kao postotak ukupnih hlapljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Aceton: najviše 500 mg/kg
2 — Ekstrakti ružmarina dobiveni ekstrakcijom osušenih listova ružmarina pomoću superkritičnog ugljičnog dioksida.	
Opis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina izdvojeni pomoću superkritičnog ugljičnog dioksida uz malu količinu etanola kao katalizatora.
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih spojeva</i>	≥ 13 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Omjer antioksidanata i hlapljivih tvari</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih hlapljivih tvari)* (* kao postotak ukupnih hlapljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Etanol: najviše 2 %
3 — Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina.	
Opis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog etanolskog ekstrakta ružmarina. Ekstrakti se mogu dodatno pročistiti, na primjer obradom aktivnim ugljenom i/ili molekularnom destilacijom. Ekstrakti se mogu objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja</i>	≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih hlapljivih tvari)* (* kao postotak ukupnih hlapljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Etanol: najviše 500 mg/kg
4 — Eskstrakti ružmarina dekolorizirani i dezodorirani, dobiveni ekstrakcijom u dva koraka pomoću heksana i etanola.	
Opis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina podvrgnutog ekstrakciji u heksanu. Ekstrakti se mogu dodatno pročistiti, na primjer obradom aktivnim ugljenom i/ili molekularnom destilacijom. Mogu se objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih spojeva</i>	≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Omjer antioksidansa i isparljivih tvari</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih hlapljivih tvari)* (* kao postotak ukupnih hlapljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Heksan: najviše 25 mg/kg Etanol: najviše 500 mg/kg
E 400 ALGINSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Linearni glikuronoglikan koji se sastoji uglavnom od β -(1-4) vezanih jedinica D-manuronske kiseline i α -(1-4) vezanih jedinica L-guluronske kiseline u obliku piranskog prstena. Hidrofilni koloidni ugljikohidrat ekstrahuje se razrijetenom lužinom iz različitih vrsta sredih morskih algi prirodnoj podrjetla (<i>Phaeophyceae</i>)
EINECS	232-680-1
Kemijsko ime	
Kemijska formula	$(C_6H_8O_6)_n$
Molekulska masa	10 000 - 600 000 (tipičan prosjek)
Analiza	Prinos alginske kiseline, računano na suhu tvar, nije manji od 20 % i nije veći od 23 % izraženo preko ugljičnog dioksida (CO_2), što odgovara najmanje 91 %, a najviše 104,5 % alginske kiseline $(C_6H_8O_6)_n$ (izračunano na temelju ekvivalentne mase 200)
Opis	Alginska kiselina javlja se u vlaknastim, krupno zrnatim, zrnastoj, zrnatim oblicima ili u prahu. Bijela je do žučkasto smeđa i gotovo bezmirisna
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Netopljava u vodi i organskim otapalima, polagano topljava u otopinama natrijev karbonata, natrijev hidroksida i trinatrijev fosfata
<i>Test taloženja kalcijev klorida</i>	U 0,5 %-tnu otopinu uzorka u 1M otopine natrijeva hidroksida, doda se jedna petina njegova volumena 2,5 %-tne otopine kalcijeva klorida. Nastaje voluminozni, želatinasti talog. Ovim pokusom razlikujemo alginsku kiselinu od akacija gume, natrijeve karboksimetilne celuloze, karboksimetilnog škroba, karagenana, želatine, gatija gume, karaja gume, gume rogačeve koštice, metil celuloze i tragakant gume
<i>Test taloženja amonijeva sulfata</i>	U 0,5 %-tnu otopinu uzorka u 1M otopini natrijeva hidroksida, dodati jednu polovinu njegova volumena zasićene otopine amonijevog sulfata. Ne nastaje nikakav talog. Ovim pokusom razlikujemo alginsku kiselinu od agar-a, natrijeve karboksimetilne celuloze, karagenana, de-esterificiranog pektina, želatine, gume rogačeve koštice, metil celuloze i škroba.
<i>Reakcija boje</i>	Uz protresanje otopiti 0,01 g uzorka (što je potpunije moguće) s 0,15 ml 0,1 N natrijeva hidroksida i dodati 1 ml kisele otopine željezovog sulfata. U roku od 5 minuta nastaje višnja crvena boja koja konačno postane tamnoljubičasta
<i>pH</i>	Između 2,0 i 3,5 (3 % - tna suspenzija)

Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 8 % na bezvodnoj osnovi
<i>Natrijev hidroksid (1 M otopina)</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>netopljive tvari</i>	
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	
<i>Ukupni broj živih mikroorganizama</i>	Najviše do 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše do 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 401 NATRIJEV ALGINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijeva sol alginske kiseline
<i>Kemijska formula</i>	(C ₆ H ₇ NaO ₆) _n
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Analiza</i>	Prinos, na temelju suhe tvari, najmanje 18 % i najviše 21 % izraženo preko ugljikovog dioksida koji odgovara najmanje 90,8 % i najviše 106,0 % natrijeva alginata (na temelju ekvivalentne mase 222) Bijeli do žučkasti vlaknasti ili zrnati prah, gotovo bez mirisa.
Opis	
Identifikacija	
<i>Test za natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	
<i>Ukupni broj živih mikroorganizama</i>	Najviše do 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše do 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 402 KALIJEV ALGINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijeva sol alginske kiseline
<i>Kemijska formula</i>	(C ₆ H ₇ KO ₆) _n
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Analiza</i>	Prinos, na temelju suhe tvari, najmanje 16,5 % i najviše 19,5 % izraženo preko ugljikovog dioksida koji odgovara najmanje 89,2 % i najviše 105,5 % kalijeva alginata (na temelju ekvivalentne mase 238) Bijeli do žučkasti vlaknasti ili zrnati prah, gotovo bez mirisa.
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	
<i>Ukupni broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 403 AMONIJEV ALGINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Amonijeva sol alginske kiseline
<i>Kemijska formula</i>	(C ₆ H ₇ NO ₆) _n
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Analiza</i>	Prinos, na temelju suhe tvari, najmanje 18 % i najviše 21 % izraženo preko ugljikovog dioksida koji odgovara najmanje 88,7 % i najviše 103,6 % amonijeva alginata (na temelju ekvivalentne mase 217) Bijeli do žučkasti vlaknasti ili zrnati prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na amonijak</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan

Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 7 % na sušenoj bazi
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutne u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutne u 10 g
E 404 KALCIJEV ALGINAT	
Sinonimi	Kalcijeva sol alginata
Definicija	
<i>EINECS</i>	Kalcijeva sol alginske kiseline
<i>Kemijsko ime</i>	(C ₆ H ₇ Ca _{1,2} O ₆)n
<i>Kemijska formula</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Molekulska masa</i>	Prinos, na temelju suhe tvari, najmanje 18 % i najviše 21 % izraženo preko ugljikovog dioksida koji odgovara najmanje 89,6 % i najviše 104,5 % kalcijeva alginata (na temelju ekvivalentne mase 219)
<i>Analiza</i>	Bijeli do žučkasti vlaknasti ili zrnati prah, gotovo bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginisku kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 405 PROPAN-1,2-DIOL ALGINAT	
Sinonimi	Hidroksipropil alginat 1,2-propandioli ester alginske kiseline Propilenglikol alginat
Definicija	
<i>EINECS</i>	Propan-1,2-diolni ester alginske kiseline; varira u sastavu sukladno stupnjem esterifikacije i postotkom slobodnih i neutraliziranih karboksilnih skupina u molekuli
<i>Kemijsko ime</i>	(C ₉ H ₁₄ O ₇)n (esterificiran)
<i>Kemijska formula</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Molekulska masa</i>	Prinos, na temelju suhe tvari, najmanje 16 % i najviše 20 % izraženo preko ugljikovog dioksida (CO ₂)
<i>Analiza</i>	Bijeli do žučkastosmedni vlaknasti ili zrnati prah, gotovo bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na 1,2-propandiol</i>	Pozitivan (nakon hidrolize)
<i>Test na alginisku kiselinu</i>	Pozitivan (nakon hidrolize)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 20 % (105 °C, 4 sata)
<i>Ukupni sadržaj propan-1,2-diola</i>	Najmanje 15 % i najviše 45 %
<i>Sadržaj slobodnog propan-1,2-diola</i>	Najviše 15 %
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše do 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše do 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 406 AGAR	
Sinonimi	Geloza kentonska, bengalska, cejlonska, kineska ili japanska želatină; Layor Carang
Definicija	
<i>EINECS</i>	Agar je hidrofilni koloidni polisaharid koji se uglavnom sastoji od jedinica galaktoze s pravilnom izmjenom L i D oblika izomera. Te su heksoze naizmjence spojene s alfa-1,3 i beta-1,4 vezama u kopolimeru. Na približno svakih deset D-galaktopiranoznih jedinica jedna od hidroksilnih skupina esterificirana je sumpornom kiselinom koja je neutralizirana kalcijem, magnezijem, kalijem ili natrijem. Dobiva se ekstrakcijom iz određenih prirodnih vrsta morskih algi iz obitelji <i>Gelidiaceae</i> i <i>Sphaerococcaceae</i> i srodnih crvenih algi iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> .
<i>Kemijsko ime</i>	232-658-1

Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	<p>Koncentracija početka želiranja ne bi smjela biti veća od 0,25 %</p> <p>Agar je bez mirisa ili blaga, karakteristična mirisa. Nemljeveni agar obično se pojavljuje u snopovima tankih, membranskih i slijepljenih vrpci ili u izrezanim, ljuškastim ili zrnatim oblicima. Može biti svijetle žučkasto-narančaste boje, žučkasto-sive boje do blijedožute boje ili može biti bezbojan. Kada je vlažan, čvrst je, a krak kada je suh. Smrvljeni je agar bijele do žuto-bijele ili blijedožute boje. Kada se proučava u vodi pod mikroskopom, prah agar-a izgleda prozirnije. U klorovodičnoj otopini smrvljeni agar izgleda prozirniji nego u vodi, više ili manje zrnato, prugasto, uglatko i ponekad sadržava stanice diatoma. Jačina gela može se standardizirati dodavanjem dekstroze i maltodekstrina ili saharoze.</p>
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u hladnoj vodi;topljiv u kipućoj vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 22 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše do 6,5 % na bezvodnoj osnovi određeno na 550°C
<i>Pepeo netopljiv u kiselini (netopljiv u približno 3N klorovodičnoj kiselini)</i>	Najviše do 0,5 % određeno na 550 °C na bezvodnoj osnovi
<i>Netopljiva tvar (nakon miješanja 10 minuta u vrućoj vodi)</i>	Najviše do 1,0 %
<i>Škrob</i>	Ne može se detektirati sljedećom metodom: u otopinu uzorka koncentracije 1 prema 10, doda se nekoliko kapi otopine joda. Ne nastaje plava boja
<i>Želatina i ostali proteini</i>	Otopiti otprilike 1 g agar-a u 100 ml kipuće vode i ostaviti da se ohladi na otprilike 50 °C. U 5 ml otopine dodati 5 ml otopine trinitrofenola (1 g bezvodnog trinitrofenol/100 ml vruće vode). Nema pojave zamućenja u roku od 10 minuta
<i>Apsorpcija vode</i>	U mjerni cilindar od 100 ml staviti 5 g agar-a, napuniti vodom do oznake, promiješati i ostaviti 24 sata na 25 °C. Sadržaj cilindra izlije se kroz navlaženu staklenu vunu tako da voda istječe u drugi 100 militarski mjeri cilindar. Dobije se najviše do 75 ml vode.
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 5 g
E 407 KARAGENAN	
Sinonimi	Komerčijalni proizvodi se prodaju pod različitim nazivima kao što su: —Gelozna tvar irske mahovine —Euheuman (od <i>Eucheuma</i> spp.) —Iridophikan (od <i>Iridaea</i> spp.) —Hipnean (od <i>Hypnea</i> spp.) —Furcelaran ili danski agar (od <i>Furcellaria fastigiata</i>) —Karagenan (od <i>Chondrus</i> i <i>Gigartina</i> spp.)
Definicija	Karagenan se dobiva ekstrakcijom pomoću vode ili razrijeđenih vodenih lužina iz prirodnih vrsta morskih algi <i>Gigartinaceae</i> , <i>Solieraceae</i> , <i>Hypnaceae</i> i <i>Furcellariaceae</i> , obitelji vrste <i>Rhodophyceae</i> (crvenih morskih algi). Karagenan se uglavnom sastoji od kalijevih, natrijevih, magnezijevih i kalcijevih soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Te su heksoze naizmjenice spojene veze α-1,3 i β-1,4 u kopolimeru. Prevladavajući polisaharidi u karagenanu označeni su kao kappa, iota i lambda, ovisno o broju sulfata po ponavljajućoj jedinici (npr. 1, 2, 3 sulfat). Između kappa i iota postoji kontinuum u unutrašnjem sastavu koje se razlikuju po broju sulfata po ponavljajućoj jedinici između 1 i 2. Tijekom postupka ne smije se koristiti ni jedan drugi organski precipitant osim metanol-a, etanol-a i propan-2-ola. Riječ karagenan rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer. Može biti prisutan formaldehid kao slučajna nečistoća do maksimalno 5 mg/kg.
<i>EINECS</i>	232-524-2
<i>Kemijsko ime</i>	Sulfatni esteri poligalaktoze
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	Žučkasti do bezbojni, grubi do sitni prah, gotovo bez mirisa
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na anhidrogalaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vrućoj vodi; netopljiv u alkoholu za 1,5 %-tnu otopinu
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 0,1 % metanol-a, etanol-a, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Viskoznost</i>	Najmanje 5 mPa.s (1,5 %-tna otopina na 75 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfati</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 % na suhoj osnovi (kao SO ₄)
<i>Pepeo</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 % utvrđeno na suhoj osnovi na 550 °C
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % na suhoj osnovi (netopljiv u 10 %-tnoj klorovodičnoj kiselini)
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 2 % na suhoj osnovi (netopljiv u 1 %-tnoj v/v sumpornoj kiselini)
<i>Karagenan male molekulske mase (frakcije molekulske mase ispod 50 kDa)</i>	Najviše 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg

E 407a PRERAĐENA MORSKA ALGA EUHEUMA	
Sinonimi	PES (skraćenica za prerađene morske alge eucheuma) PES dobiven iz vrste <i>Euchema cotonii</i> uglavnom se naziva kappa PES i PES iz <i>Euchema spinosum iota</i> PES.
Definicija	Prerađena morska alga euchema dobiva se obradom s alkalnom vodom alkaliziranim lužinom (KOH) na visokoj temperaturi, morskih algi <i>Euchema cotonii</i> i <i>Eucema spinosum</i> iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> (crvene morske alge) nakon čega se ispirje svježom vodom radi uklanjanja nečistoća i sušenja da bi se dobio produkt. Daljnje se pročišćavanje može postignuti pranjem alkoholom. Dopošteni alkoholi za pranje ograničeni su na metanol, etanol ili propan-2-ol. Produkt se uglavnom sastoji od kalijevih, natrijevih, magnezijevih i kalcijevih soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Prisutno je i do 15 % algal celuloze. Izraz pročišćena morska alga euchema rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer. Može biti prisutan formaldehid do maksimalno 5 mg/kg.
Opis	Žućkast do bebojan, grub do sitan prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na anhidrogalaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	U vodi stvara mutnu viskoznu suspenziju. 1,5 %-tna otopina netopljiva u etanolu
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Viskoznost</i>	Najmanje 5 mPa.s (1,5 %-tne otopine na 75 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfat</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 % na suhoj osnovi (kao SO ₄)
<i>Pepeo</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 % utvrđeno na suhoj osnovi na 550 °C
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % na suhoj osnovi (netopljiv u 10 %-tnoj klorovodičnoj kiselini)
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najmanje 8 % i najviše 15 % na suhoj osnovi (netopljiva u 1 %-tnoj v/v sumpornoj kiselini)
<i>Karagenan male molekulske mase (frakcije molekulske mase ispod 50 kDa)</i>	Najviše 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvaci i pljesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 410 GUMA IZ SJEMENA ROGAČA	
Sinonimi	Guma rogačeve mahune
Definicija	Algaroba guma
	Guma rogačeve mahune je brašno endosperma sjemena prirodne vrste rogačeva drveta <i>Cerationia siliqua</i> (L.) Taub. (obitelj Leguminosae). Uglavnom se sastoji od hidrokoloidnog polisaharida visoke molekulske mase sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica međusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se kemijski može opisati kao galaktomanan
<i>EINECS</i>	232-541-5
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	50 000-3 000 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj galaktomanana najmanje 75 %
Opis	Bijeli do žućkastobijeli prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na manozu</i>	Pozitivan
<i>Mikroskopsko ispitivanje</i>	Na staklenu pločicu staviti malo smrvljena uzorka u vodenu otopinu koja sadržava 0,5 % joda i 1 % kalijeva jodida i pregledati pod mikroskopom. Guma rogačeve kostice ima dugacko rastegnute cjevaste stanice, odvojene ili lagano razmaknute. Njezin je smeđi sadržaj mnogo nepravilnjeg oblika nego kod guar gume. Guar guma ima okrugle do kruškolike stanice koje se medusobno dodiruju. Sadržaj stanica je žute do smeđe boje.
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vrućoj vodi, netopljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše 1,2 % utvrđeno na 800 °C
<i>Protein (N × 6,25)</i>	Najviše 7 %
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 4 %
<i>Škrob</i>	Ne može se detektirati sljedećom metodom: u 1 prema 10 otopinu uzorka dodati nekoliko kapi otopine joda. Ne nastaje plava boja.
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Etanol i propan-2-ol</i>	Najviše 1 %, pojedinačno ili u kombinaciji
E 412 GUAR GUMA	
Sinonimi	Guma cijamopsis
Definicija	Guar guma endosperm je sjemena prirodne vrste biljke guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (obitelj Leguminosae). Uglavnom se sastoji od hidrokoloidnog polisaharida visoke molekulske mase, sastavljena od

	galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica medusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se kemijski može opisati kao galaktomanan. Guma se može djelomično hidrolizirati toplinskom obradom, blagom kiselinom ili lužnjatom oksidacijskom obradom radi prilagodbe viskoznosti. 232-536-0
EINECS	50 000-8 000 000
Kemijsko ime	Sadržaj galaktomanana najmanje 75 %
Kemijska formula	Bijeli do žućkastobijeli prah, gotovo bez mirisa
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na manozu</i>	Topljiv u hladnoj vodi
<i>Topljivost</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše 5,5 % utvrđeno na 800 °C
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 7 %
<i>Protein</i>	Najviše 10 % (faktor N × 6,25)
<i>Škrob</i>	Ne može se detektirati sljedećom metodom: u 1 prema 10 otopinu uzorka doda se nekoliko kapi otopine joda. (Ne nastaje plava boja)
<i>Organksi peroksići</i>	Najviše 0,7 meq uzorka aktivnog kisika/kg
<i>Furfural</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Pentaklorofenol</i>	Najviše 0,01 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 413 TRAGAKANT	
Sinonimi	Tragakant guma
Definicija	Tragakant
	Tragakant je osušena izlučevina dobivena iz stabljika i grana prirodne vrste <i>Astragalus gummifer Labillardiere</i> i drugih azijskih vrsta <i>Astragalus</i> (obitelj <i>Leguminosae</i>). Sastoje se uglavnom od polisaharida visoke molekulske mase (galaktoarabana i kiselih polisaharida) iz kojih se hidrolizom dobivaju galakturonska kiselina, galaktoza, arabinoza, ksiloza i fukoza. Također mogu biti prisutne manje količine ramnoze i glukoze (derivati iz škroba i/ili celuloze u tragovima)
EINECS	232-252-5
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	Približno 800 000
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Nemljevena tragant guma javlja se u obliku plosnatih, vlaknastih, ravnih ili zaobljenih fragmenata ili kao spiralno zakrivljeni dijelovi debljine 0,5-2,5 mm i do 3 cm duljine. Boja joj je bijela do svijetlo žuta ali neki dijelovi mogu imati crvenu nijansu. Dijelovi su rožnate teksture, s kratkim prijelomom. Bez mirisa je i otopine su bez okusa i bljuvate. Smrvljeni tragakant je bijele do svijetlo žute ili ružičastosmeđe (svijetla boja kože) boje.
<i>Test na karaja gumu</i>	1 g uzorka u 50 ml vode nabubri i poprimi oblik gлатke, krute, opalescentne sluzi; netopljiv u etanolu i ne nabubri u 60 %-tnom (w/v) vodenom etanolu
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Negativan. Kuhati 1 g s 20 ml vode dok ne nastane sluz. Dodati 5 ml klorovodične kiseline i ponovno kuhati smjesu 5 minuta. Postojana ružičasta ili crvena boja nije se razvila.
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 16 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 4 %
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 0,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
E 414 AKACIJA GUMA	
Sinonimi	Guma arabika
Definicija	Akacija guma je osušena izlučevina dobivena iz stabljika i grana prirodnih vrsta <i>Acacia senegal</i> (L) Willdenow ili srodnih Akacija vrsta (obitelj <i>Leguminosae</i>). Sastoje se uglavnom od polisaharida velike molekulske mase i njihovih kalcijevih, magnezijevih i kalijevih soli, iz kojih hidrolizom dobivamo arabinuzu, galaktozu, ramnozu i glukuronsku kiselinu.
EINECS	232-519-5
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	Približno 350 000
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Nemljevena akacijeva guma javlja se u obliku bijelih ili žućkastobijelih sferoidnih kapljica različitih veličina ili kutnih fragmenata, a ponekad su pomiješani i tamniji fragmenti. Također se može pronaći i u obliku bijelih do žućkastobijelih pahuljica, zrna, praha ili materijala osušena raspršivanjem.
<i>Čistoća</i>	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 17 % (105 °C, 5 sati) za zrnati oblik i najviše 10 % (105 °C, 4 sata) za materijal osušen raspršivanjem

<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 4 %
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 0,5 %
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 1 %
<i>Škrob ili dekstrin</i>	Skuhati otopinu gume 1/50 i ohladiti. U 5 ml dodati 1 kap otopine joda. Ne nastaje ni plavkasta ni crvenkasta boja
<i>Tanin</i>	U 10 ml otopine koncentracije 1/50, dodati oko 0,1 ml otopine željezovog klorida (9 g FeCl ₃ ·6H ₂ O otopljen u 100 ml vode). Ne nastaje crno obojenje niti crni talog
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Produkti hidrolize</i>	Manoza, ksiloza i galakturonska kiselina nisu prisutni (utvrđeno kromatografijom)
<i>Mikrobiologija</i>	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
E 415 KSANTAN GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Ksantan guma je polisaharid visoke molekulske mase dobivena fermentacijom ugljikohidrata s čistom kulturom prirodnih vrsta <i>Xanthomonas campestris</i> ; produkt fermentacije čisti se etanolom ili propan-2-olom, suši i melje. Sadržava D-glukozu i D-manozu kao dominantne heksosne jedinice, uz D-glukuronsku i piruvinsku kiselinu; guma se priprema kao natrijeva, kalijeva ili kalcijeva sol. Njezine otopine su neutralne.
<i>EINECS</i>	234-394-2
<i>Kemijsko ime</i>	Približno 1 000 000
<i>Kemijska formula</i>	Prinosi, na suhoj tvari, najmanje 4,2 % i najviše 5 % izraženo kao CO ₂ što odgovara između 91 % i 108 % ksantan gume.
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Prah krem boje
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 2,5 sata)
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 16 % na bezvodnoj osnovi utvrđeno na 650 °C nakon 4 sata sušenja na 105 °C
<i>Piruvinska kiselina</i>	Najmanje 1,5 %
<i>Dušik</i>	Najviše 1,5 %
<i>Etanol i propan-2-ol</i>	Najviše 500 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Xanthomonas campestris</i>	Nema živih stanica u 1 g
E 416 KARAJA-GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Karaja guma osušena je izlučevina iz stabljika i grana prirodnih vrsta <i>Sterculia urens</i> Roxburgh i drugih vrsta <i>Sterculia</i> (obitelj Sterculiaceae) ili iz <i>Cochlospermum gossypium</i> A.P. De Candolle ili drugih vrsta <i>Cochlospermum</i> (obitelj Bixaceae). Sastoji se uglavnom od acetiliranih polisaharida visoke molekulske mase, iz kojih hidrolizom dobivamo galaktozu, ramozu i galakturonsku kiselinu, uz neznatne količine glukuronske kiseline
<i>EINECS</i>	232-539-4
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	
<i>Bubrene u otopini etanola</i>	Netopljiva u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Karaja guma nabubri u 60 %-tnom etanolu u čemu se razlikuje od ostalih guma
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 20 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 8 %
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 1 %
<i>Isparljiva kiselina</i>	Najviše 3 %
<i>Škrob</i>	Najmanje 10 % (kao octena kiselina)
<i>Arsen</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g

E 417 TARA GUMA**Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost**Stvaranje gela***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Pepeo**Tvar netopljiva u kiselini**Protein**Škrob**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij***E 418 GELAN GUMA****Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Dušik**Propan-2-ol**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Mikrobiologija**Ukupan broj živih mikroorganizama**Kvasci i pljesni**Escherichia coli**Salmonella spp.***E 420 (i) — SORBITOL****Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis**

Izgled vodene otopine

Identifikacija*Topljivost**Raspon tališta**Sorbitol monobenziliden derivat***Čistoća***Sadržaj vode**Vodljivost**Reducirajući šećeri**Ukupni šećeri**Nikal*

Tara guma se dobiva mljevenjem endosperma sjemena prirodnih vrsta *Caesalpinia spinosa* (obitelj *Leguminosae*). Uglavnom se sastoji od polisaharida visoke molekulske mase sastavljenih najviše od galaktomana. Osnovni sastojak se sastoji od linearog lanca (1-4)- β -D-manopiranoznih jedinica s α -D-galaktopiranoznim jedinicama povezanim (1-6) vezama. Omjer manoze u odnosu na galaktozu u tara gumi je 3:1. (U gumi rogačeve koštice ovaj omjer je 4:1 a u guar gumi 2:1)

254-409-6

Bijeli do bijelo-žuti prah gotovo bez mirisa

Topljiva u vodi, netopljiva u etanolu

Vodenoj otopini uzorka dodati male količine natrijeva borata. Stvara se gel.

Najviše 15 %

Najviše 1,5 %

Najviše 2 %

Najviše 3,5 % (faktor N x 5,7)

Ne može se utvrditi

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Gellan guma polisaharidna je guma visoke molekulske mase koja se dobiva fermentacijom čiste kulture ugljikohidrata s prirodnim vrstama *Pseudomonas elodea*, a nakon fermentacije čisti se propan-2-olom ili etanolom, suši i melje. Polisaharid visoke molekulske mase primarno se sastoji od ponavljajućih jedinica tetrasaharida jedne jedinice ramnoze, jedne glukuronske kiseline, i dvije glukoze, i substituirane sa acil (gliceril i acetil) skupinama kao O-glikosidno vezanim esterima. Glukuronska kiselina se neutralizira do smjese kalijevih, natrijevih, kalcijevih, i magnezijevih soli

275-117-5

Približno 500 000

Prinos, na temelju suhe tvari, najmanji 3,3 % i ne viši od 6,8 % izraženo kao CO₂

Sivkastobijeli prah

Topljiv u vodi, stvara viskoznu otopinu.

Netopljiva u etanolu

Najviše 15 % nakon sušenja (105 °C, 2,5 sata)

Najviše 3 %

Najviše 750 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 10 000 kolonija po gramu

Najviše 400 kolonija po gramu

Negativna u 5 g

Negativna u 10 g

D-glucitol, D-sorbitol
Sorbitol se dobiva hidrogenacijom D-glukoze. Uglavnom se sastoji od D-sorbitola. Prema razini D-glukoze, dio produktaka koji nije D-sorbitol sastoji se od srodnih tvari poput manitolu, iditolu, malitolu.

200-061-5

D-glucitol

C₆H₁₄O₆

182.2

Sadržaj od najmanje 97 % ukupnih glicitola i najmanje 91 % D-sorbitola na temelju suhe tvari (glicitoli su spojevi strukturne formule CH₂OH-(CHOH)_n-CH₂OH, gdje je 'n' cijeli broj)

Bijeli higroskopni kristalni prah, pahljice ili zrnca

Otopina je bistra

Lako topljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu

88 do 102 °C

Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml klorovodične kiseline. Miješati i protresati u mehaničkoj miješalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, otopiti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadržava 1 g natrijev bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, isprati s 5 ml smjese metanola i vode (1:2) i osušiti na zraku. Ovakvo dobiveni kristali imaju talište između 173 i 179 °C

Najviše 1,5 % (Karl Fischer metoda)

Najviše 20 μS/cm (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C

Najviše 0,3 % izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari

Najviše 1 % izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari

Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari

E 420 (ii) — SORBITOL SIRUP Sinonimi Definicija	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
	D-glucitol sirup Sorbitol sirup dobiven hidrogenizacijom sirupa glukoze, sadržava D-sorbitol, D-manitol i hidrogenizirane saharide. Dio produkta koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogeniziranih oligosaharida formiranih hidrogenizacijom sirupa glukoze kao sirovina (u tom slučaju sirup je nekristalizujući) ili manitola. Mogu biti prisutne male količine glicitola, gdje je $n \leq 4$ (glicitoli su spojevi strukturne formule $\text{CH}_2\text{OH}-(\text{CHOH})n-\text{CH}_2\text{OH}$, gdje je ' n ' cijeli broj). 270-337-8
	Sadržava najmanje 69 % ukupne čvrste tvari i najmanje 50 % D-sorbitola na bezvodnoj osnovi Bistra i bezbojna vodena otopina
	Može se miješati s vodom, glicerolom i propan-1,2-diolom U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml klorovodične kiseline. Miješati i protresati u mehaničkoj mješalici do pojave kristala. Filtrirati pomoću sukcije, otopiti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadržava 1 g natrijeva bikarbonata, filtrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati s 5 ml smjese metanola i vode (1:2) i osušiti na zraku. Ovako dobiveni kristali imaju talište između 173 i 179 °C
	Čistoća <i>Sadržaj vode</i> Najviše 31 % (Karl Fischer metoda) <i>Vodljivost</i> Najviše 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C <i>Reducirajući šećeri</i> Najviše 0,3 % izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari <i>Nikal</i> Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari <i>Arsen</i> Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari <i>Olovo</i> Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
	E 421 i. MANITOL DOBIJEN HIDROGENACIJOM 1. Manitol Sinonimi Definicija
	D-manitol Proizveden katalitičnom hidrogenacijom otopina ugljikohidrata koji sadržavaju glukozu i/ili fruktozu. Proizvod sadržava najmanje 96 % manitola. Dio proizvoda koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola (najviše 2 %), maltitola (najviše 2 %) i izomalta (1,1 GPM (1-O- alfa-D-glukopiranozil-D-manitol dehidrat): najviše 2 % i 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopiranozil-D-sorbitol): najviše 2 %). Nespecifične nečistoće ne smiju predstavljati više od 0,1 % svaka. 200-711-8 D-manitol $\text{C}_6\text{H}_{14}\text{O}_6$ 182,2 Sadržaj najmanje 96,0 % i najviše 102 % D-manitola na bazi suhe tvari Bijeli, kristalni prah bez mirisa
	Čistoća <i>Sadržaj vode</i> Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda) <i>Vodljivost</i> Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C <i>Reducirajući šećeri</i> Najviše 0,3 % (kao glukoza) <i>Ukupni šećeri</i> Najviše 1 % (kao glukoza) <i>Nikal</i> Najviše 2 mg/kg <i>Olovo</i> Najviše 1 mg/kg
	ii. Manitol proizведен fermentacijom Sinonimi Definicija
	D-manitol Dobiven diskontinuiranom fermentacijom pod aerobnim uvjetima uz uporabu standardnog soja kvasca <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> . Dio produkta koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola, maltitola i izomalta. 200-711-8 D-manitol $\text{C}_6\text{H}_{14}\text{O}_6$ 182,2 Najmanje 99 % na bazi suhe tvari Bijeli, kristalni prah bez mirisa
	Čistoća <i>Arabitol</i> Najviše 0,3 % <i>Sadržaj vode</i> Najviše 0,5 % (metoda Karl Ficherova) <i>Vodljivost</i> Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C <i>Reducirajući šećeri</i> Najviše 0,3 % (kao glukoza)

Ukupni šećeri	Najviše 1 % (kao glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Aerobne mezofilne bakterije</i>	Najviše 1 000 kolonija po gramu
<i>Koliiformi</i>	Odstutne u 10 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odutsuta u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Odutsuta u 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odutsuta u 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Odutsuta u 10 g
<i>Plijesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
E 422 GLICEROL	
Sinonimi	Glicerin
Definicija	200-289-5
<i>EINECS</i>	1,2,3-propantriol
<i>Kemijsko ime</i>	Glicerol
<i>Kemijska formula</i>	Trihidroksipropan
<i>Molekulska masa</i>	C ₃ H ₈ O ₃
<i>Analiza</i>	92,10
Opis	Sadržaj od najmanje 98 % glicerola na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Bistra, bezbojna higroskopna sirupasta tekućina s blagim karakterističnim mirisom, koji nije ni jak ni neugodan
<i>Stvaranje akroleina pri zagrijavanju</i>	Zagrijati u epruveti nekoliko kapi uzorka s oko 0,5 g kalijeva bisulfata. Razvijaju se karakteristične oštре pare akroleina
<i>Specifična masa (25/25 °C)</i>	Najmanje 1,257
<i>Indeks refrakcije</i>	[n] _D ²⁰ Između 1,471 i 1,474
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,01 % utvrđeno na 800 ± 25 °C
<i>Butantrioli</i>	Najviše 0,2 %
<i>Akrolein, glukoza i amonijevi spojevi</i>	Zagrijati smjesu 5 ml glicerola i 5 ml otopine kalijeva hidroksida (1:10) na 60 °C u trajanju od 5 minuta. Smjesa niti postaje žuta niti ima miris amonijaka
<i>Masne kiseline i esteri</i>	Najviše 0,1 % izračunato kao butirna kiselina
<i>Klorirani spojevi</i>	Najviše 30 mg/kg (kao klor)
<i>3-monokloropropan-1,2-diol (3-MCPD)</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 423 GUMA ARABIKA MODIFICIRANA OKTENILSUKCINSKOM KISELINOM	
Sinonimi	Guma arabika hidrogen oktenil butandioat; Guma arabika hidrogen oktenilsukcinat; Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom; Akacijeva guma modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
Definicija	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom dobiva se esterifikacijom gume arabike (<i>Acacia seyal</i>) ili gume arabike (<i>Acacia senegal</i>) u vodenoj otopini s najviše 3 % anhidrida oktenilsukcinske kiseline. Slijedi sušenje raspršivanjem.
<i>EINECS</i>	Frakcija i.: 3,105 g/mol
<i>Kemijsko ime</i>	Frakcija ii.: 1,106 g/mol
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Prosječna molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Prljavobijeli do svjetlosmedi sipki prah
Opis	Najviše 30 mPa.s
Identifikacija	Tvori pahljasti talog u otopini olovnog subacetata (TS)
<i>Viskoznost 5 %-ne otopine na 25 °C</i>	Lako topljiv u vodi; netopljiv u etanolu
<i>Reakcija taloženja</i>	3,5 do 6,5
<i>Topljivost</i>	
<i>pH za 5 %-nu vodenu otopinu</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Stepanj esterifikacije</i>	Najviše 0,6 %
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 10 % (530 °C)
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 0,5 %
<i>Tvari netopljive u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Test na škrob ili dekstrin</i>	Zagrijavati do vrenja vodenu otopinu uzorka 1:50, dodati 0,1 ml ispitne otopine joda (TS). Ne pojavljuje se plavkasta ili crvenkasta boja.
<i>Test na gume s taninom</i>	U 10 ml vodenе otopine uzorka 1:50 dodati 0,1 ml ispitne otopine željezova klorida (TS). Ne pojavljuje se crnkasta boja ili crmkasti talog.
<i>Ostatak oktenilsukcinske kiseline</i>	Najviše 0,3 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Mikrobiološki kriterij</i>	
<i>Salmonella spp.</i>	Nema u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 1 g
E 425(i) KONJAKOVA GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Konjakova guma hidrokoloid, topljiv u vodi koji se dobiva vodenom ekstrakcijom iz konjakova brašna. Konjakovo

		brašno je neprečišćena sirovina iz korijena višegodišnje biljke <i>Amorphophallus konjac</i> . Osnovni sastojak konjakove gume je polisaharid glukomanan koji je topljiv u vodi i visoke molekulske mase, a sastoji se od jedinica <i>D</i> -manoze i <i>D</i> -glukoze u molarnom omjeru 1,6 : 1,0, povezanih $\beta(1\rightarrow 4)$ -glikozidnim vezama. Kraće strane lanaca vezane su $\beta(1\rightarrow 3)$ -glikozidnim vezama, a acetilne skupine pojavljuju se na svakih 9 do 19 šećernih jedinica.
EINECS		
Kemijsko ime		Osnovni sastojak, glukomanan, ima prosječnu molekulsku masu od 200 000 do 2 000 000.
Kemijska formula		Najmanje 75 % ugljikohidrata
Molekulska masa		Bijeli do krem do svijetli žučkasosmedi prah
Analiza		Dispergira se u vrućoj i hladnoj vodi tvoreći vrlo viskoznu otopinu s pH između 4,0 i 7,0. U epruvetu s 1 %-tnom otopinom uzorka doda se 5 ml 4 %-tne otopine natrijeva borata i snažno protrese. Nastaje gel. Pripremi se 2 %-tna otopina uzorka, grije 30 minuta u kipućoj vodenoj kupelji uz stalno miješanje, a nakon toga se dobivena otopina ohladi na sobnu temperaturu. Na svaki gram uzeta uzorka za pripremanje 30 g 2 %-tne otopine na sobnoj temperaturi doda se po 1 ml 10 %-tne otopine kalijeva karbonata. Smjesa se zagrije na vodenoj kupelji na 85 °C i grije 2 sata bez miješanja. U tim uvjetima nastaje termostabilan gel.
Opis		
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>		
<i>Formiranje gela</i>		
<i>Formiranje termostabilnog gela</i>		
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 12 % (105 °C, 5 sati)
<i>Škrob</i>		Najviše 3 %
<i>Protein</i>		Najviše 3 % ($N \times 5,7$)
<i>Viskoznost (1 %-tna otopina)</i>		Najmanje 3 $\text{kgm}^{-1}\text{s}^{-1}$ na 25 °C
<i>Materijal topljiv u eteru</i>		Najviše 0,1 %
<i>Ukupni pepeo</i>		Najviše 5,0 % (800 °C, 3 do 4sata)
<i>Arsen</i>		Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>		Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija		
<i>Salmonella spp.</i>		Nema u 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>		Nema u 5 g
E 425(ii) KONJAKOV GLUKOMANAN		
Sinonimi		
Definicija		Konjakov glukomanan je hidrokoloid, topljiv u vodi koji se dobiva iz konjakova brašna ispiranjem vodenom- etanolnom otopinom. Konjakovo brašno je neprečišćena sirovina dobivena iz korijena višegodišnje biljke <i>Amorphophallus konjac</i> . Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je topljiv u vodi i visoke molekulske mase, a sastoji se od jedinica <i>D</i> -manoze i <i>D</i> -glukoze u molarnom omjeru 1,6:1,0, povezanih $\beta(1\rightarrow 4)$ -glikozidnim vezama s lancima od 50 do 60 jedinica. Acetilna skupina pojavljuje se na svakih 19 šećernih jedinica. 500 000 do 2 000 000
Molekulska masa		Ukupna hranljiva vlakna: najmanje 95 % na temelju suhe tvari
Analiza		Bijele do smeđkaste fine čestice, slobodno tekući i bezmirisni prah
Opis		Dispergira se u vrućoj ili hladnoj vodi tvoreći vrlo viskoznu otopinu s pH između 5,0 i 7,0. Topljivost se povećava grijenjem i mehaničkim miješanjem. Pripremi se 2 %-tna otopina uzorka, grije 30 minuta u kipućoj vodenoj kupelji uz stalno miješanje, a nakon toga se dobivena otopina ohladi na sobnu temperaturu. Na svaki gram uzeta uzorka za pripremanje 30 g 2 %-tne otopine na sobnoj temperaturi doda se po 1 ml 10 %-tne otopine kalijeva karbonata. Smjesa se zagrije na vodenoj kupelji na 85 °C i grije 2 sata bez miješanja. U tim uvjetima nastaje termostabilan gel.
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>		
<i>Formiranje termostabilnog gela</i>		
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 8 % (105 °C, 3 sata)
<i>Škrob</i>		Najviše 1 %
<i>Viskoznost (1 %-tna otopina)</i>		Najmanje 20 $\text{kgm}^{-1}\text{s}^{-1}$ na 25 °C
<i>Protein</i>		Najviše 1,5 % ($N \times 5,7$)
<i>Materijal topljiv u eteru</i>		Utvrdjivanje dušika Kjeldahlovom metodom. Postotak dušika u uzorku pomnožen s 5,7 daje postotak proteina u uzorku.
<i>Sulfit (kao SO_2)</i>		Najviše 0,5 %
<i>Klorid</i>		Najviše 4 mg/kg
<i>50 % materijal topljiv u alkoholu</i>		Najviše 0,02 %
<i>Ukupni pepeo</i>		Najviše 2,0 % materijala
<i>Olovo</i>		Najviše 2,0 % (800 °C, 3 do 4 sata)
Mikrobiologija		Najviše 1 mg/kg
<i>Salmonella spp.</i>		Nema u 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>		Nema u 5 g
E 426 HEMICELULOZA IZ SOJE		
Sinonimi		Hemiceluloza iz soje je pročišćen polisaharid topljiv u vodi dobiven iz prirodnih sojinih vlakana ekstrakcijom pomoću vruće vode. Ne smiju se koristiti drugi organski precipitanti osim etanola.
Definicija		
EINECS		
Kemijsko ime		Polisaharidi soje topljni u vodi
Kemijska formula		Vlakna soje topliva u vodi
Molekulska masa		
Analiza		
Opis		
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>		Sadržava najmanje 74 % ugljikohidrata
<i>pH</i>		Vrlo sipki bijeli prah ili žučkasti prah
Čistoća		Topljiv u vrućoj i hladnoj vodi bez formiranja gela $5,5 \pm 1,5$ (1 %-tna otopina)
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 7 % (105 °C, 4 sata)
<i>Protein</i>		Najviše 14 %

<i>Viskoznost</i>	Najviše 200 mPa.s (10 %-tina otopina)
<i>Ukupno pepela</i>	Najviše 9,5 % (600 °C, 4 sata)
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Etanol</i>	Najviše 2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 3000 kolonija po gramu
<i>Kvasac i plijesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 10 g

E 427 KASIJA GUMA

Sinonimi
Definicija

Analiza
Opis

Identifikacija
Topljivost
Stvaranje gela boratom

Stvaranje gela ksantan gumom

Viskoznost

Čistoća
Tvari netopljive u kiselini
pH
Sirova mast
Protein
Ukupno pepela
Gubitak pri sušenju
Ukupni antrakinoni
Ostaci otapala
Olovo
Mikrobiologija
Ukupan broj živih mikroorganizama
Kvasac i plijesni
Salmonella spp.
Escherichia Coli

Kasija guma mljeveni je pročišćeni endosperm sjemenki *Cassia tora* i *Cassia obtusifoli* (*Leguminosae*) koji sadržava manje od 0,05 % *Cassia occidentalis*. Uglavnom se sastoji od polisaharida visoke molekulske mase koji su uglavnom načinjeni od linearne lanca 1,4-β-D-manopiranoznih jedinica povezanih s 1,6-α-galaktopiranoznim jedinicama. Omjer manoze i galaktoze je oko 5:1. Sjemenke se tijekom proizvodnje ljušte i iz njih se toplinsko-mehaničkom obradom uklanjuju klice, nakon čega slijedi mljevenje i prosijavanje endosperma. Mljeveni endosperm dodatno se pročišćava ekstrakcijom propan-2-olom.

Najmanje 75 % galaktomana

Blijedožuti do sivkastobijeli prah bez mirisa

Netopljiv u etanolu. Dobro dispergira u hladnoj vodi stvarajući koloidnu otopinu.

Vodenoj disperziji uzorka dodati dostatnu količinu testne otopine (TS) natrijeva borata da bi se pH dignuo iznad 9; nastaje gel.

Izvagati 1,5 g uzorka i 1,5 g ksantan gume i pomiješati ih. Ovu smjesu dodati (uz brzo miješanje) u 300 ml vode na 80 °C u času zapremnine 400 ml. Miješati dok se smjesa ne otopi i nastaviti mijesati dodatnih 30 minuta nakon otopanja (održavati temperaturu iznad 60 °C tijekom postupka miješanja). Prestati mijesati i ostaviti smjesu da se ohladi na sobnoj temperaturi barem 2 sata.

Čvrst, visokoelastičan gel nastaje nakon što temperatura padne ispod 40 °C, no takav gel ne nastaje u 1 %-tnoj kontrolnoj otopini kasija gume ili same ksantan gume pripremljene na sličan način.

Manje od 500 mPa.s (25 °C, 2 sata, 1 %-tina otopina), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 200 000 – 300 000 Da

Najviše 2,0 %
5,5-8 (1 %-tina vodenog otopina)
Najviše 1 %
Najviše 7 %
Najviše 1,2 %
Najviše 12 % (5 sati, 105 °C)
Najviše 0,5 mg/kg (granica otkrivanja)
Najviše 750 mg/kg Propanol-2-ol
Najviše 1 mg/kg

Najviše 5 000 jedinica koje tvore kolonije po gramu
Najviše 100 jedinica koje tvore kolonije po gramu
Nema u 25 g
Nema u 1 g

E 431 POLIOKSIELILEN (40) STEARAT

Sinonimi

Definicija

EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis
Identifikacija
Topljivost
Raspon želiranja
Infracrveni spektar

Čistoća

Sadržaj vode
Kiselinski broj
Saponifikacijski broj
Hidroksilni broj
1,4-dioksan
Etilen oksid
Etilen glikoli (mono- i di-)
Arsen
Olovo
Živa
Kadmij

Polioksil (40) stearat
polioksietilen (40) monostearat
Smjesa monoestera i diestera jestivih komercijalnih stearinskih kiselina i miješanih polioksietilen diola (prosječnom duljinom polimera od oko 40 oksietenskih jedinica) zajedno sa slobodnim poliolima

Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Listići krem boje ili voštana kruta tvar na 25 °C s blagim mirisom

Topljiv u vodi, etanolu, metanolu i etil acetatu. Netopljiv u mineralnom ulju.
39 — 44 °C
Karakterističan za djelomično masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola

Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
Najviše 1
Najmanje 25 i najviše 35
Najmanje 27 i najviše 40
Najviše 5 mg/kg
Najviše 0,2 mg/kg
Najviše 0,25 %
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

E 432 POLIOKSIELILEN SORBITAN MONOLAUTRAT (POLISORBAT 20)

Sinonimi

Definicija

Polisorbat 20
Polioksietilen (20) sorbitan monolaurat
Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njegovih monohidrida i dianhidrida s jestivom komercijalnom laurinskom

	kiselinom i kondenziranom s približno 20 mola etilen-oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 70 % oksitetilenskih skupina, što je ekvivalentno najmanje 97,3 % polioksieten (20) sorbitan monolaurata na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Limun do tamno žuto obojena uljana tekućina na 25 °C sa blagim karakterističnim mirisom
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i dioksanu.
<i>Infracrveni spektar</i>	Netopljiv u mineralnom ulju i petrol eteru
Čistoća	Karakterističan za djelomično masni kiselinski ester polioskietiliranog poliola
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 40 i najviše 50
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 96 i najviše 108
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 433 POLIOKSIELEN SORBITAN MONOOLEAT (POLISORBAT 80)	
Sinonimi	Polisorbat 80
Definicija	Polioksielen (20) sorbitan monooleat
	Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njihovih monohidrida i dianhidrida s jestivom komercijalnom oleinskom kiselinom i kondenziranom s približno 20 mola etilen-oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
	Sadržaj od najmanje 65 % oksitetilenskih skupina, što je ekvivalentno najmanje 96,5 % polioksielen-(20)-sorbitan-monooleata na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljna tekućina boje limuna do boje jantara, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	Topljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i tolenu. Netopljiv u mineralnom ulju i petrol eteru
<i>Topljivost</i>	Karakterističan za djelomični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
<i>Infracrveni spektar</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 45 i najviše 55
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 65 i najviše 80
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 434 POLIOKSIELEN SORBITAN MONOPALMITAT (POLISORBAT 40)	
Sinonimi	Polisorbat 40
Definicija	Polioksielen (20) sorbitan monopalmitat
	Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njihovih monohidrida i dianhidrida s jestivom komercijalnom palmitinskom kiselinom i kondenziranom s približno 20 mola etilen-oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
	Sadržaj od najmanje 66 % oksitetilenskih skupina, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksielen-(20)-sorbitan-monopalmitata na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljna tekućina ili polugel boje limuna do narančaste, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	Topljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i acetonu. Netopljiv u mineralnom ulju
<i>Topljivost</i>	Karakterističan za djelomično masni kiselinski ester polioskietilenskog poliola
<i>Infracrveni spektar</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 41 i najviše 52
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 90 i najviše 107
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 435 POLIOKSIELEN SORBITAN MONOSTEARAT (POLISORBAT 60)	
Sinonimi	Polisorbat 60

Definicija	Polioksietilen-(20)-sorbitan-monostearat Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njihovih monohidrida i dianhidrida s jestivom komercijalnom stearinskom kiselinom i kondenziranom s približno 20 mola etilen-oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	Sadržaj od najmanje 65 % oksetilenskih skupina, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksietilen-(20)-sorbitan-monostearata na bezvodnoj osnovi Na 25 °C uljna tekućina ili polugel boje limuna do narančaste, slaba karakteristična mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, etil acetatu i toluenu. Netopljiv u mineralnom ulju i bilnjim uljima
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelomično masni kiselinski ester polioskietilenskog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 45 i najviše 55
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 81 i najviše 96
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 436 POLIOKSIEТИLEN SORBITAN TRISTEARAT (POLISORBAT 65)	
Sinonimi	Polisorbat 65
Definicija	Polioksietilen-(20)-sorbitan-tristearat Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njihovih monohidrida i dianhidrida s jestivom komercijalnom stearinskom kiselinom i kondenziranom s približno 20 mola etilen-oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	Sadržaj od najmanje 46 % oksetilenskih skupina, što je ekvivalentno najmanje 96 % polioksietilen-(20)-sorbitan-tristearata na bezvodnoj osnovi Na 25 °C žučkasto-smeđa kruta tvar slaba karakteristična mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Dispergira se u vodi. Topljiv u mineralnom ulju, bilnjim uljima, petrol eteru, acetonu, eteru, dioksanu, etanolu i metanolu 29 — 33 °C
<i>Raspon želiranja</i>	
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelomično masno kiselinski ester polioskilitiranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 88 i najviše 98
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 40 i najviše 60
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 440 (i) PEKTIN	
Definicija	Pektin se uglavnom sastoji od djelomičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih i kalcijevih soli. Dobiva se ekstrakcijom u vodenom mediju prirodnih vrsta odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom agruma ili jabuka. Ne smije se koristiti nikakvo organsko sredstvo za taloženje osim metanola, etanola i propan-2-ola. 232-553-0
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	Sadržaj od najmanje 65 % galakturonske kiseline na temelju suhe tvari bez pepela nakon pranja kiselinom i alkoholom. Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, stvara koloidnu, opalescentnu otopinu. Netopljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 2 sata)
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % (netopljiv u približno 3N klorovodičnoj kiselini)
<i>Sumporni dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg na bezvodnoj osnovi
<i>Sadržaj dušika</i>	Najviše 1,0 % nakon pranja kiselinom i etanolom
<i>Ukupno netopljivih tvari</i>	Najviše 3 %,
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 1 % slobodnog metanola, etanola i propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji, na temelju bez hlapljivih tvari
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 440 (ii) AMIDIRANI PEKTIN	
Sinonimi	
Definicija	Amidirani pektin uglavnom se sastoji od djelomičnih metil estera i amida poligalakturonske kiseline i njihovih amonijevih, natrijevih, kalijevih i kalcijevih soli. Dobiva se ekstrakcijom u vodenom mediju iz prirodnih vrsta odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom agruma ili jabuka te postupkom s amonijakom u alkalnim uvjetima. Ne smije se koristiti nikakvo organsko sredstvo za taloženje osim metanola, etanola i propan-2-ola.
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 2 sata)
<i>Pepeo netopljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % (netopljiv u približno 3N klorovodičnoj kiselini)
<i>Stupanj amidiranja</i>	Najviše 25 % od ukupnih karboksilnih skupina
<i>Ostaci sumpornog diokksida</i>	Najviše 50 mg/kg na bezvodnoj osnovi
<i>Sadržaj dušika</i>	Najviše 2,5 % nakon pranja kiselinom i etanolom
<i>Ukupno netopljivih tvari</i>	Najviše 3%
<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 1 % metanola, etanola i propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji, na bazi bez isparljive tvari
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 442 AMONIJEVI FOSFATIDI	
Sinonimi	Amonijeve soli fosfatidne kiseline, miješane amonijeve soli fosforiliranih glicerida
Definicija	Smjesa amonijevih spojeva fosfatidnih kiselina dobivenih iz jestivih masti i ulja. Jedna ili dvije ili tri gliceridne jedinice mogu biti vezane na fosfor. Dva fosforna estera mogu također biti međusobno povezana kao fosfatidili fosfatidi.
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Masna polukruta tvar do uljna tekućina
Čistoća	
<i>Test na glicerol</i>	Topljiv u mastima.
<i>Test na masne kiseline</i>	Netopljivi u vodi.
<i>Test na fosfat</i>	Djelomično topljiv u etanolu i u acetonu
<i>Tvar netopljiva u petrol eteru</i>	Pozitivan
<i>Arsen</i>	Pozitivan
<i>Olovo</i>	Pozitivan
<i>Živa</i>	Pozitivan
<i>Kadmij</i>	Najviše 2,5 %
E 444 SAHAROZA ACETAT IZOBUTIRAT	
Sinonimi	SAIB
Definicija	Saharoza-acetat-izobutirat je smjesa reakcijskih proizvoda dobivenih esterifikacijom jestive saharoze s anhidridom octene kiseline i izobutirnog anhidrida, a zatim destilacijom. Smjesa sadržava sve moguće kombinacije estera s molarnim omjerom acetata i butirata oko 2:6
EINECS	204-771-6
Kemijsko ime	Saharoza diacetat heksaizobutirat
Kemijska formula	C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
Molekulska masa	832-856 (približno), C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉ : 846,9
Analiza	Sadržaj najmanje 98,8 % i najviše 101,9 % C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
Opis	Bistra tekućina bijedožute boje bez taloga, blaga mirisa
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi. Topljiv u većini organskih otapala
<i>Indeks refrakcije</i>	[n] _D ⁴⁰ : 1,4492 – 1,4504
<i>Specifična masa</i>	[d] _D ²⁵ : 1,141 – 1,151
Čistoća	
<i>Triacetin</i>	Najviše 0,1 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 0,2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 524 i najviše 540
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 445 GLICEROLNI ESTERI SMOLA DRVETA	
Sinonimi	Ester guma
Definicija	Kompleksna smjesa triglycerolnih i diglycerolnih estera smolarnih kiselina iz smole drveta. Smola se dobiva

	<p>EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</p> <p>Opis Identifikacija <i>Topljivost</i> <i>Infracrveni spektar</i></p> <p>Čistoća <i>Specifična masa otopine</i> <i>Raspon omeđivanja metodom prstena i kuglice</i> <i>Kiselinski broj</i> <i>Hidroksilni broj</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i> <i>Test odsutnosti smole talovog ulja (test na sumpor)</i></p>	<p>ekstrakcijom iz starih borovih panjeva te čišćenjem rafinacijskim postupkom tekućina-tekućina. Ove specifikacije ne uključuju tvari dobivene iz gumenе smole te iscjedak živilih borovih stabala, kao i tvari dobivene iz smole talovog ulja, nusprodukt u preradi pulpe (papira) (Kraft). Končani produkt sastoji se od približno 90 % smolarnih kiselina i 10 % neutralnih (nekiselih sastojaka). Kisela smolarna frakcija kompleksna je smjesa izomernih diterpenoidnih monokarboksilnih kiselina empirijske molekularne formule $C_{20}H_{30}O_2$, uglavnom abijetska kiselina. Tvar se čisti parnim guljenjem ili protustrujnom parnom destilacijom.</p> <p>TVRDA, ŽUTA DO SVIJETLOSMEĐE OBOJENA KRUTA TVAR</p> <p>NETOPLJIVI U VODI, TOPLJIVI U ACETONU SVOJSTVA SMJESE</p> <p>[d]²⁰₂₅ najmanje 0,935 određeno u 50 %-tnoj otopini u d-limonenu (97 %, točka vrenja 175,5-176 °C, d²⁰₄: 0,84) IZMEĐU 82 °C I 90 °C</p> <p>Najmanje 3 i najviše 9 Najmanje 15 i najviše 45 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Kada se organski spojevi koji sadržavaju sumpor zagriju u prisutnosti natrijeva formijata, sumpor se pretvara u hidrogen sulfid koji se lako prepozna uporabom olovnog acetatnog papira. Pozitivan test ukazuje na uporabu smole talovog ulja umjesto smole drveta</p>
E 450 (i) DINATRIJEV DIFOSFAT		
Sinonimi		Dinatrijev dihidrogen difosfat Dinatrijev dihidrogen pirofosfat Kiseli natrijev pirofosfat Dinatrijev pirofosfat
Definicija		231-835-0 Dinatrijev dihidrogen difosfat $Na_2H_2P_2O_7$ 221,94 Sadržaj od najmanje 95 % dinatrijev difosfata Sadržaj P_2O_5 najmanje 63,0 % i najviše 64,5 % Bijeli prah ili zrnca
Opis		Pozitivan Pozitivan Topljiv u vodi IZMEDU 3,7 I 5,0 (1 %-tna otopina)
Identifikacija		Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata) Najviše 1 % Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 200 mg/kg
Čistoća		
E 450 (ii) TRINATRIJEV DIFOSFAT		
Sinonimi		Trinatrijev pirofosfat; trinatrijev monohidrogen difosfat; trinatrijev monohidrogen pirofosfat; trinatrijev difosfat
Definicija		238-735-6 Monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ Bezvodni: $Na_3HP_2O_7$ Monohidrat: 261,95 Bezvodni: 243,93 Sadržaj od najmanje 95 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P_2O_5 najmanje 57 % i najviše do 59 % Bijeli prah ili zrnca, javlja se u bezvodnom ili monohidratnom obliku
Opis		Pozitivan Pozitivan Topljiv u vodi IZMEDU 6,7 I 7,5 (1 %-tna otopina)
Identifikacija		Najviše 4,5 % na temelju bezvodnog spoja (450 – 550 °C) Najviše 11,5 % na temelju monohidratnog spoja Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata) za anhidrid Najviše 1,0 % (105 °C, 4 sata) za monohidrat Najviše 0,2 % Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg
Čistoća		

Kadmij	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 450 (iii) TETRANATRIJEV DIFOSFAT	
Sinonimi	Tetranatrijev pirofosfat; tetranatrijev difosfat; tetranatrijev fosfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-767-1
<i>Kemijsko ime</i>	Tetranatrijev difosfat
<i>Kemijska formula</i>	Bezvodni: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ Dekahidrat: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times 10\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 265,94 Dekahidrat: 446,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ na ostatak nakon spaljivanja Sadržaj P_2O_5 najmanje 52,5 % i najviše 54,0 % Bezbojni ili bijeli kristali, ili bijeli kristalni ili zrnati prah. Dekahidrat se lagano osipa na suhom zraku
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 9,8 i 10,8 (1 %-tina otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,5 % za bezvodnu sol, najmanje 38 % i najviše 42 % za dekahidrat, u oba slučaja određeno nakon sušenja 4 sata na 105 °C, a zatim spaljivanja 30 minuta na 550 °C
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (v) TETRAKALIJEV DIFOSFAT	
Sinonimi	Tetrakalijev pirofosfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	230-785-7
<i>Kemijsko ime</i>	Tetrakalijev difosfat
<i>Kemijska formula</i>	$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$
<i>Molekulska masa</i>	330,34 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % (800 °C za 30 minuta) Sadržaj P_2O_5 najmanje 42,0 % i najviše do 43,7 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni kristali ili bijeli, vrlo higroskopni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, netopljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 10,0 i 10,8 (1 %-tina otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 2 % nakon sušenja 4 sata na 105 °C a zatim spaljivanjem 30 minuta na 550 °C
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (vi) DIKALCIJEV DIFOSFAT	
Sinonimi	Kalcijev pirofosfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	232-221-5
<i>Kemijsko ime</i>	Dikalcijev difosfat
<i>Kemijska formula</i>	Dikalcijev pirofosfat
<i>Molekulska masa</i>	$\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$
<i>Analiza</i>	254,12 Sadržaj od najmanje 96 % Sadržaj P_2O_5 najmanje 55 % i najviše 56 % Fini, bijeli prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi. Topljiv u razrijeđenoj klorovodičnoj i dušičnoj kiselini
<i>pH</i>	Između 5,5 i 7,0 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 1,5 % na 800 °C ± 25 °C, 30 minuta
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (vii) KALCIJEV DIHIDROGEN DIFOSFAT	
Sinonimi	Kiseli kalcijev pirofosfat

Definicija	Monokalcijev dihidrogen pirofosfat
<i>EINECS</i>	238-933-2
<i>Kemijsko ime</i>	Kalcijev dihidrogen difosfat
<i>Kemijska formula</i>	$\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$
<i>Molekulska masa</i>	215,97
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 90 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P_2O_5 najmanje 61 % i najviše 66 %
Opis	Bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 0,4 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 200 mg/kg
E 450 (ix) MAGNEZIJEV DIHIDROGEN DIFOSFAT	
Sinonimi	Kiseli magnezijev pirofosfat, monomagnezijev dihidrogen pirofosfat, magnezijev difosfat, magnezijev pirofosfat
Definicija	Magnezijev dihidrogen difosfat je kisela magnezijeva sol difosforne kiseline. Proizvodi se polaganim dodavanjem vodene disperzije magnezijeva hidroksida u fosfornu kiselinu dok se ne postigne molarni omjer 1: 2 između Mg i P. Tijekom reakcije temperatura se zadržava ispod 60 °C. Reakcijskoj smjesi dodaje se oko 0,1 % vodikova peroksida i suspenzija se zatim zagrijava i melje
<i>EINECS</i>	244-016-8
<i>Kemijsko ime</i>	Mono magnezijev dihidrogen difosfat
<i>Kemijska formula</i>	$\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$
<i>Molekulska masa</i>	200,25
<i>Analiza</i>	Sadržaj P_2O_5 najmanje 68,0 % i najviše 70,5 % izraženo kao P_2O_5 Sadržaj MgO najmanje 18,0 % i najviše 20,5 % izraženo kao MgO
Opis	Bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Lagano topljav u vodi, praktično netopljav u etanolu
<i>Veličina čestice</i>	Prosječna veličina čestice varira između 10 i 50 µm
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 12 % (800 °C, 30 minuta)
<i>Fluorid</i>	Najviše 20 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Aluminij</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 451 (i) PENTANATRIJEV TRIFOSFAT	
Sinonimi	Pantanatrijev tripolifosfat Natrijev tripolifosfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-838-7
<i>Kemijsko ime</i>	Pantanatrijev trifosfat
<i>Kemijska formula</i>	$\text{Na}_5\text{O}_{10}\text{P}_3 \times n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ili 6)
<i>Molekulska masa</i>	367,86
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 85,0 % (bezvodni) ili 65,0 % (heksahidrat) Sadržaj P_2O_5 najmanje 56 % i najviše 59 % (bezvodni) ili najmanje 43 % i najviše 45 % (heksahidrat)
Opis	Bijela, slabo hidroskopna zrnca ili prah
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Lako topljav u vodi. Netopljav u etanolu
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 9,1 i 10,2 (1 %-tna otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: Najviše 0,7 % (105 °C, jedan sat) Heksahidrat: Najviše 23,5 % (60 °C, jedan sat, a zatim sušenjem na 105°C, 4 sata) Najviše 0,1 %
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 1 %
<i>Viši polifosfati</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Fluorid</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 451 (ii) PENTAKALIJEV TRIFOSFAT	
Sinonimi	Pentakalijev tripolifosfat Kalijev trifosfat Kalijev tripolifosfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	237-574-9
<i>Kemijsko ime</i>	Pentakalijev trifosfat

Opis	Pentakalijev tripolifosfat K ₅ O ₁₀ P ₃ 448,42 Sadržaj od najmanje 85 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 46,5 % i najviše 48 % Bijeli, vrlo higroskopan prah ili zrnca
Čistoća	Lako topljiv u vodi Pozitivan Pozitivan Između 9,2 i 10,5 (1 %-tna otopina)
Gubitak pri spaljivanju	Najviše 0,4 % (nakon sušenja na 105 °C, 4 sata, a zatim spaljivanjem na 550 °C, 30 minuta)
Tvar netopljiva u vodi	Najviše 2 %
Fluorid	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 452 (i) NATRIJEV POLIFOSFAT	
1. TOPLJIVI POLIFOSFAT	
Sinonimi	Natrijev heksametafosfat Natrijev tetrapolifosfat Grahamova sol Natrijev polifosfat, staklasti Natrijev polimetafosfat Natrijev metafosfat
Definicija	Topljivi natrijevi polifosfati dobivaju se fuzijom, nakon kojeg slijedi hlađenje natrijevih ortofosfata. Ovi spojevi čine skupinu koja se sastoji od nekoliko amorfnih, u vodi topljivih polifosfata sastavljenih od linearnih lanaca metafosfatnih jedinica, (NaPO ₃) _x pri čemu je x ≥ 2, na čijim se krajevima nalaze skupine Na ₂ PO ₄ . Ove se tvari uglavnom identificiraju prema omjeru Na ₂ O/P ₂ O ₅ ili sadržaju P ₂ O ₅ . Omjeri Na ₂ O/P ₂ O ₅ variraju od oko 1,3 za natrijev tetrapolifosfat, pri čemu x iznosi približno 4; do oko 1,1 za grahamovu sol, koja se obično naziva natrijev heksametafosfat, pri čemu je x = 13 do 18; i do oko 1,0 za natrijeve polifosphate veće molekulske mase, pri čemu je x = 20 do 100 ili više. pH njihovih otopina varira od 3,0 do 9,0
EINECS	272-808-3
Kemijsko ime	Natrijev polifosfat
Kemijska formula	Heterogene smjese natrijevih soli linearne kondenzirane polifosfatne kiselina opće formule H _(n+2) P _n O _(3n+1) pri čemu 'n' nije manji od 2. (102) _n
Molekulska masa	Sadržava najmanje 60 % P ₂ O ₅ i najviše do 71 % na temelju ostatka nakon spaljivanja
Analiza	Bebojne ili bijele prozirne pločice, zrnca, ili prah
Opis	Lako topljiv u vodi Pozitivan Pozitivan Između 3,0 i 9,0 (1 %-tna otopina)
Čistoća	Najviše 1 % Najviše 0,1 % Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
2. NETOPLJIVI POLIFOSFATI	
Sinonimi	Netopljivi natrijev metafosfat Maddrellova sol Netopljivi natrijev polifosfat, IMP
Definicija	Netopljivi natrijev metafosfat je natrijev polifosfat visoke molekularne mase sastavljen od dva duga metafosfatna lanca (NaPO ₃) _x , koji se spiralno, u suprotnome smjeru, ovijaju oko zajedničke osi. Omjer Na ₂ O/P ₂ O ₅ otprilike je 1,0. pH vodene otopine 1 u 3 približno je 6,5.
EINECS	272-808-3
Kemijsko ime	Natrijev polifosfat
Kemijska formula	Heterogene smjese natrijevih soli linearne kondenzirane polifosforne kiselina opće formule H _(n+2) P _n O _(3n+1) gdje 'n' nije manji od 2 (102) _n
Molekulska masa	Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 68,7 % i najviše 70,0 %
Analiza	Bijeli kristalni prah
Opis	Netopljiv u vodi, topljiv u mineralnim kiselinama i otopinama kalijevog i amonijevog (ali ne i natrijevog) klorida
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Oko 6,5 (1 u 3 suspenzije u vodi)
Topljivost	
Test na natrij	
Test na fosfat	
pH	
Čistoća	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Fluorid	

E 452 (ii) KALIJEV POLIFOSFAT	<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i></p> <p><i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Topljivost</i> <i>Test na kalij</i> <i>Test na fosfat</i> <i>pH</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri spaljivanju</i> <i>Ciklični fosfat</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Kadmij</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>Kalijev metafosfat Kalijev polimetafosfat Kurrolova sol</p> <p>232-212-6 Kalijev polifosfat (KPO_3)_n Heterogene smjese kalijevih soli linearno kondenziranih polifosfornih kiselina opće formule $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2 (118)_n Sadržaj P_2O_5 najmanje 53,5 % i najviše 61,5 % na temelju ostatka nakon spaljivanja</p> <p>Fini bijeli prah ili kristali ili bezbojne staklaste pločice</p> <p>1 g se otapi u 100 ml otopine natrijeva acetata u omjeru 1: 25</p> <p>Pozitivan pozitivan Najviše 7,8 (1 %-tna suspenzija)</p> <p>Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta) Najviše 8 % na osnovu sadržaja P_2O_5 Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 452(iii) NATRIJEV KALCIJ POLIFOSFAT	<p>Sinonim</p> <p>Definicija</p> <p><i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>pH</i> <i>Sadržaj CaO</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Kadmij</i> <i>Živa</i></p>	<p>Natrijev kalcijev polifosfat, staklasti</p> <p>233-782-9 Natrijev kalcijev polifosfat ($NaPO_3$)_n CaO gdje je n obično 5 Sadržava najmanje 61 % P_2O_5 i najviše 69 % na temelju ostatka nakon spaljivanja</p> <p>Bijeli staklasti kristali, sfere</p> <p>Približno 5 do 7 (1 %-tna m/m suspenzija) 7 % - 15 % m/m</p> <p>Najviše 10 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 452 (iv) KALCIJEV POLIFOSFAT	<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i></p> <p><i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Topljivost</i> <i>Test na kalcij</i> <i>Test na fosfat</i> <i>Sadržaj CaO</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri spaljivanju</i> <i>Ciklički fosfat</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Kadmij</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Kalcijev metafosfat Kalcijev polimetafosfat</p> <p>236-769-6 Kalcijev polifosfat (CaP_2O_6)_n Heterogene smjese kalcijevih soli kondenziranih polifosfornih kiselina opće formule $H_{(n+2)}P_nO_{(n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2 (198)_n Sadržaj P_2O_5 najmanje 71 % i najviše 73 % na temelju ostatka nakon spaljivanja</p> <p>Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli prah</p> <p>Obično umjereno topljav u vodi. Topljiv u kiselom mediju</p> <p>Pozitivan pozitivan 27 do 29,5 %</p> <p>Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta) Najviše 8 % (na sadržaj P_2O_5) Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 456 KALIJEV POLIASPARTAT	Sinonimi	

Definicije	Kalijev poliaspartat kalijeva je sol poliasparaginske kiseline proizvedena od L-asparaginske kiseline i kalijeva hidroksida. Asparaginska se kiselina toplinskim postupkom pretvara u neotopivi polisukcinimid. Polisukcinimid se tretira kalijevim hidroksidom kako bi se omogućilo otvaranje prstena i polimerizacija jedinica. Zadnji je korak sušenje raspršivanjem, što rezultira svjetlosmedim prahom. 64723-18-8 L-asparaginska kiselina, homopolimer, kalijeva sol $[C_4H_9NO_2K]_n$ Oko 5 300 g/mol Ne manje od 98% na temelju suhe tvari Najmanje 45 µm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 µm) Svjetlosmedi prah bez mirisa	
Opis		
Identifikacija	Vrlo topljiva u vodi i slabo topljiva u organskim otapalima 7,5 – 8,5 (40% vodene otopine)	
Čistoća	Stupanj supstitucije Gubitak pri sušenju Kalijev hidroksid Asparginska kiselina Ostale nečistoće Arsen Olovo Živa Kadmij	Ne manje od 91,5% na temelju suhe tvari Najviše 11% (105 °C, 12 sati) Najviše 2% Najviše 1% Najviše 0,1% Najviše 2,5 mg/kg Najviše 1,5 mg/kg Najviše 0,5 mg/kg Najviše 0,1 mg/kg
E 459 BETA-CIKLODEKSTRIN		
Sinonimi	Beta-ciklodekstrin je nereducirajući ciklički saharid koji se sastoji od sedam α-1,4-vezanih D-glukopiranozil jedinica. Dobiva se djelovanjem enzima cikloglikoziltransferaze (CGTase) dobivenog od <i>Bacillus circulans</i> , <i>Paenibacillus macerans</i> ili rekombinirane vrste <i>Bacillus licheniformis</i> SJ1608 na djelomično hidrolizirani škrob.	
Definicija		
EINECS	231-493-2	
Kemijsko ime	Cikloheptamilaza	
Kemijska formula	$(C_6H_{10}O_5)_7$	
Molekulska masa	1 135	
Analiza	Sadržava najmanje 98,0% ($C_6H_{10}O_5$), izraženo na bezvodnoj osnovi Gotovo bezmirisna bijela ili gotovo bijela kristalna tvar Bistra i bez mirisa	
Opis		
Izgled vodene otopine	Umjereno topljiv u vodi; lako topljiv u vrućoj vodi; slabo topljiv u etanolu $[\alpha]_D^{25} +160^\circ \text{ do } +164^\circ$ (1 %-tne otopina) 5,0-8,0 (1 %-tne otopina)	
Identifikacija		
Topljivost	Najviše 14% (Karl Fischer metoda)	
Specifična rotacija	Najviše 2% na bezvodnoj osnovi	
pH vrijednost	Najviše 1 mg/kg toluena i trikloroetilena	
Čistoća	Najviše 0,1% Arsen Olovo	Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 460 (i) MIKROKRISTALIČNA CELULOZA, CELULOZNI GEL		
Sinonimi	Mikrokristalična celuloza je pročišćena, djelomično depolimerizirana celuloza pripremljena obradom alfa-celuloze. Alfa-celuloza dobiva se iz pulpe prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala obradom mineralnim kiselinama. Stupanj polimerizacije obično je niži od 400	
Definicija		
EINECS	232-674-9	
Kemijsko ime	Celuloza	
Kemijska formula	$(C_6H_{10}O_5)_n$	
Molekulska masa	Oko 36 000	
Analiza	Najmanje 97% izraženo kao celuloza na bezvodnoj osnovi Najmanje 5 µm (najviše 10% čestica manjih od 5 µm)	
Veličina čestica	Fini bijeli ili gotovo bijeli prah bez mirisa	
Opis		
Identifikacija	Netopljiv u vodi, etanolu, eteru i razrijeđenim mineralnim kiselinama. Praktički netopljiv ili netopljiv u otopini natrijeva hidroksida (koncentracija: 50 g NaOH/L). Na 1 mg uzorka dodati 1 ml fosforne kiseline te grijati u vodenoj kupelji 30 minuta. Dodati 4 ml otopine pirokateholu u fosformu kiselinu (1:4) te grijati 30 minuta. Razvija se crvena boja.	
Čistoća	Treba utvrditi	
Infracrvena apsorpcionska spektroskopija	Miješati 30 g uzorka s 270 ml vode u miješalici 5 minuta velikom brzinom (12 000 okretaja u minuti). Nastala smjesa je ili tekuća suspenzija ili teška, grudasta suspenzija koja teško teče te se slabo ili nikako talozi i sadržava mnogo mjeđuričića ispunjenih zrakom. Ako je nastala otopina tekuća, pretočiti 100 ml u mjereni cilindar od 100 ml te ostaviti da stoji 1 sat. Krute tvari se spuštaju na dno, a iznad se pojavljuje tekućina.	
pH	pH izdvojene tekućine je oko 5,0 i 7,5 (10 %-tne suspenzija u vodi)	
Čistoća	Najviše 7% (105 °C, 3 sata) Najviše 0,24%	
Gubitak pri sušenju		
Tvar topljiva u vodi		

Sulfatni pepeo	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C Ne može se utvrditi U 20 ml disperzije dobivene u identifikacijskom testu suspendiranja dodati nekoliko kapi otopine joda te pomiješati. Ne smije se pojavitи ljubičasto-plava ili plava boja.
Karboksilne skupine	Najviše 1 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 460 (ii) CELULOZA U PRAHU	Pročišćena, mehanički razgrađena celuloza pripremljena preradom alfa-celuloze dobivene iz pulpe prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala
Definicija	232-674-9 Celuloza: linearni polimer sa 1:4 vezanim reziduama glukoze $(C_6H_{10}O_5)_n$ (162) _n (n je uglavnom 1 000 ili veći) Sadržaj najmanje 92 % Najmanje 5 µm (najviše 10 % čestica manjih od 5 µm)
Opis	Bijeli prah bez mirisa
Identifikacija	Netopljiva u vodi, etanolu, eteru i razrijedenim mineralnim kiselinama. Slabo topljiva u otopini natrijev hidroksida
Topljivost	Miješati 30 g uzorka s 270 ml vode velikom brzinom (12 000 rpm) u snažnom blenderu 5 minuta. Nastala smjesa je ili tekuća suspenzija ili teška, grudasta suspenzija koja teško teče te se slabo ili nikako taloži i sadržava mnogo mjeđuriča ispunjenih zrakom. Ako je nastala otopina tekuća, pretociti 100 ml u mjerni cilindar od 100 ml te ostaviti da stoji 1 sat. Krute tvari se spuštaju na dno, a iznad se pojavljuje tekućina.
pH	pH izdvojene tekućine je između 5,0 i 7,5 (10 %-tna suspenzija u vodi)
Čistoća	Najviše 7 % (105 °C, 3 sata) Najviše 1,0 % Najviše 0,3 % određeno na 800 ± 25 °C Ne može se utvrditi U 20 ml disperzije dobivene u identifikacijskom testu suspendiranja dodati nekoliko kapi otopine joda te pomiješati. Ne smije se pojavitи ljubičasto-plava ili plava boja.
Gubitak pri sušenju	Najviše 3 mg/kg
Tvar topljiva u vodi	Najviše 2 mg/kg
Sulfatni pepeo	Najviše 1 mg/kg
Škrob	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 461 METIL CELULOZA	Celuloza metil eter Metilna celuloza je celuloza dobivena izravno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelomično eterificirana sa metilnim skupinama
Sinonimi	Metil eter celuloze
Definicija	Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje svaki od R ₁ , R ₂ , R ₃ može biti jedno od sljedećeg: — H — CH ₃ ili — CH ₂ CH ₃
Molekulska masa	Od oko 20 000 do 380 000
Analiza	Sadržaj najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih skupina (-OCH ₃) i najviše 5 % hidroksietoksilnih skupina (-OCH ₂ CH ₂ OH)
Opis	Slabo higroskopan bijeli ili blago žučasti ili sivkasti bezmirisni, zrmati ili vlknasti prah bez okusa
Identifikacija	Bubri u vodi, stvarajući bistru do opalescentnu, viskoznu, koloidnu otopinu. Netopljiva u etanolu, eteru i kloroformu.
Topljivost	Topljiva u ledenoj octenoj kiselini Najmanje 5,0 i najviše do 8,0 (1 %-tna koloidna otopina)
pH	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)
Čistoća	Najviše 1,5 % određeno na 800 ± 25 °C Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Gubitak pri sušenju	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)
Sulfatni pepeo	Najviše 1,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 462 ETIL CELULOZA	Celulozni etilni eter Etilna celuloza je celuloza dobivena iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelomično eterificirana s etil skupinama
Sinonimi	Etil eter celuloze
Definicija	Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)$ gdje R ₁ i R ₂ mogu biti jedno od sljedećeg: — H — CH ₂ CH ₃
Molekulska masa	

Analiza	Sadržaj najmanje 44 % i najviše 50 % etoksilnih skupina (-OC ₂ H ₅) računano na suhu tvar (što odgovara najviše 2,6 etoksilnih skupina po jedinici anhidroglukoze)
Opis	Slabo higroskopan bijeli do sivkastobijeli prah bez mirisa i okusa
Identifikacija	Praktički netopljiva u vodi, glicerolu i propan-1,2-diolu, ali topljiva u različitim omjerima u određenim organskim otapalima ovisno o sadržaju etoksila. Etil celuloza koja sadržava manje od 46 do 48 % etoksilnih skupina je slobodno topljiva u tetrahidrofurantu, metil acetatu, kloroformu i aromatskim ugljikohidratnim etanol smjesama. Etil celuloza koja sadržava 46 do 48 % ili više etoksilnih skupina je slobodno topljiva u etanolu, metanolu, toluenu, kloroformu i etil acetatu.
Test formiranja sloja	Rastopiti 5 g uzorka u 95 g 80:20 (w/w) smjesi toluen etanola. Formira se jasna, stabilna i neznatno žuta otopina. Ulići nekoliko ml otopine na stakleni tanjur i dopustiti otapalu da ispari. Ostaje gust, čvrst, kontinuiran i jasan sloj. Sloj je zapaljiv.
pH	Neutralan na lakmus (1 %-tna koloidna otopina)
Čistoća	<p>Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo Arsen Olovo Živa Kadmij</p> <p>Najviše 3 % (105 °C, 2 sata) Najviše 0,4 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 463 HIDROKSIPROPIL CELULOZA	
Sinonimi	Celuloza hidroksipropil eter
Definicija	Hidroksipropil celuloza je celuloza dobivena izravno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelomično eterificirana s hidroksipropilnim skupinama
EINECS	Hidroksipropilni eter celuloze
Kemijsko ime	Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃), gdje svaki od R ₁ , R ₂ , R ₃ mogu biti jedno od sljedećeg:
pH	— H — CH ₂ CHOHCH ₃ — CH ₂ CHO(CH ₂ CHOHCH ₃)CH ₃ — CH ₂ CHO[CH ₂ CHO(CH ₂ CHOHCH ₃)CH ₃]CH ₃
Molekulska masa	Od oko 30 000 do 1 000 000
Analiza	Sadržaj od najmanje 80,5 % hidroksipropilnih skupina (-OCH ₂ CHOHCH ₃) što je ekvivalentno najviše 4,6 hidroksipropilnih skupina po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj osnovi
Opis	Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, zrnati ili vlaknasti prah bez okusa
Identifikacija	Bubri u vodi, stvarajući bistru do opalescentnu, viskoznu, koloidnu otopinu. Topljiva u etanolu. Netopljiva u eteru
Topljivost	Supstituenti se određuju plinskom kromatografijom
Plinska kromatografija	Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tna koloidna otopina)
pH	
Čistoća	<p>Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo Propilen klorohidrini Arsen Olovo Živa Kadmij</p> <p>Najviše 10 % (105 °C, 3 sata) Najviše 0,5 % utvrđeno na 800 ± 25 °C Najviše 0,1 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>

"E 463a NISKO SUPSTITUIRANA HIDROKSIPROPIL CELULOZA**(L-HPC)****Sinonimi****Definicija**

Celulozni hidroksipropilni eter, nisko supstituiran

L-HPC je nisko supstituiran poli (hidroksipropilni) eter celuloze. L-HPC proizvodi se djelomičnom eterifikacijom jedinica anhidroglukoze čiste celuloze (celulozna vlakna) s propilen oksidom/hidroksipropilnim skupinama. Potom se proizvod tog procesa pročišćuje, suši i melje radi dobivanja nisko supstituirane hidroksipropil celuloze.

L-HPC sadržava najmanje 5,0 % i najviše 16,0 % hidroksipropilnih skupina, izračunano na temelju suhe tvari.

L-HPC razlikuje se od hidroksipropil celuloze (E 463) po stupnju molarne supstitucije s hidroksipropilnim skupinama glukozne jedinice prstenaste strukture (0,2 za L-HPC u odnosu na 3,5 za E 463) glavnog celuloznog lanca.

*Kemijski naziv prema**IUPAC-u**CAS broj**EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula*

Celuloza, 2-hidroksipropilni eter (nisko supstituiran)

9004-64-2

Hidroksipropilni eter celuloze, nisko supstituiran

Polimeri sadržavaju supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule:

$C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$,

gdje R₁, R₂ i R₃ mogu biti jedno od sljedećeg:

— H

— CH₂CHOHCH₃

— CH₂CHO(CH₂CHOHCH₃)CH₃

—

CH₂CHO[CH₂CHO(CH₂CHOHCH₃)CH₃]CH³

Od oko 30 000 do 150 000 g/mol

Prosječan broj hidroksipropilnih skupina

(—OCH₂CHOHCH₃) odgovara 0,2

hidroksipropilnih skupina po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj osnovi

Metodom laserske difrakcije – najmanje 45 µm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 µm) i najviše 65 µm

S pomoću kromatografije isključenjem po veličini (SEC) – prosječna veličina (D₅₀) čestica između 47,3 µm i 50,3 µm; vrijednost D₉₀ (90 % ispod dane vrijednosti) između 126,2 µm i 138 µm

Blago higroskopni bijeli ili žućkasti ili sivkasti, zrnasti ili vlaknasti prah bez mirisa i okusa

Pozitivan

Netopljiv u vodi; bubri u vodi. Otapa se u otopini od 10 % natrijeva hidroksida stvarajući viskoznu otopinu.

Određivanje stupnja molarne supstitucije plinskom kromatografijom

Najmanje 5,0 i najviše 7,5 (jedanpostotna koloidna suspenzija)

Opis**Identifikacija***Topljivost**Sadržaj**pH***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Ostatak nakon spaljivanja**Propilen klorhidrini**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij*

Najviše 5,0 % (105 °C, 1 sat)

Najviše 0,8 %, utvrđeno na 800 °C ± 25 °C

Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

(plinska kromatografija– masena spektrometrija (GC-MS))

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 0,5 mg/kg

Najviše 0,15 mg/kg"

E 464 HIDROKSIPROPIL METIL CELULOZA**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula*

Hidroksipropil metil celuloza je celuloza dobivena izravno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelomično eterificirana s metilnim skupinama, a sadržava mali broj hidroksipropilnih supstituenata.

2-Hidroksipropilni eter metilceluloze

Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule:

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje svaki od R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećeg:

— H

— CH₃

— CH₂CHOHCH₃

— CH₂CHO (CH₂CHOHCH₃) CH₃

— CH₂CHO[CH₂CHO (CH₂CHOHCH₃) CH₃]CH₃

Od oko 13 000 do 200 000

Sadržaj od najmanje 19 % i najviše 30 % methoksilnih skupina (-OCH₃) i najmanje 3 % i najviše 12 % hidroksipropilnih skupina (-OCH₂CHOHCH₃), na bezvodnoj osnovi

Slabo higroskopni bijeli ili blago žučkasti ili sivkasti bezmirisni, zrnati ili vlaknasti prah bez okusa

Bubri u vodi, stvarajući bistro do opalescentnu, viskoznu, koloidnu otopinu. Netopljiv u etanolu

Supstituenti se određuju plinskom kromatografijom

Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tna koloidna otopina)

Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)

Najviše 1,5 % za proekte viskoznosti od 50 mPa.s ili više

Najviše 3 % za proekte viskoznosti manjeg od 50 mPa.s

Najviše 0,1 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Opis**Identifikacija***Topljivost**Plinska kromatografija**pH***Čistota***Gubitak pri sušenju**Sulfatni pepeo**Propilen klorohidrini**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij***E 465 ETIL METIL CELULOZA****Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula*

Metil-etyl-celuloza

Etil-metil celuloza je celuloza dobivena izravno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala, djelomično eterificirana s metilnim i etilnim skupinama

Etil-metil eter celuloze

Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule:

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje svaki od R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećeg:

— H

— CH₃

— CH₂CH₃

Od oko 30 000 do 40 000

Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 3,5 % i najviše 6,5 % metoksilnih skupina (-OCH₃) i najmanje 14,5 % i najviše 19 % etoksilnih skupina (-OCH₂CH₃), i najmanje 13,2 % i najviše 19,6 % ukupnih alkoksilnih skupina, računano kao metoksil

Malo higroskopan bijeli ili blago žučkasti ili sivkasti bezmirisni, zrnati ili vlaknasti prah bez okusa

Bubri u vodi, stvarajući bistro do opalescentnu, viskoznu, koloidnu otopinu. Topljiv u etanolu. Netopljiv u eteru
Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tna koloidna otopina)

Opis**Identifikacija***Topljivost**pH***Čistota***Gubitak pri sušenju**Sulfatni pepeo**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij***E 466 NATRIJEV KARBOKSI METIL CELULOZA, CELULOZNA GUMA****Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula*

NaCMC; natrijev CMC

Natrijev karboksi metil celuloza je djelomična natrijeva sol karboksimetilnog etera celuloze, gdje je celuloza dobivena izravno od prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala

Natrijeva sol karboksimetilnog etera celuloze

Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje svaki od R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećeg:

— H

— CH₂COONa

— CH₂COOH

Veća od približno 17 000 (Stupanj polimerizacije približno 100)

Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 99,5 %

Slabo higroskopan bijeli ili blago žučkasti ili sivkasti bezmirisni, zrnati ili vlaknasti prah bez okusa

Opis**Identifikacija***Topljivost**Test pjenjenja**Stvaranje taloga**Reakcija boje*

Nastaje viskozna koloidna otopina s vodom. Netopljiv u etanolu

Snažno protresti 0,1 %-tnu otopinu uzorka. Ne pojavljuje se sloj pjene (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetilne celuloze od celuloznih etera)

U 5 ml 0,5 %-tne otopine uzorka, dodati 5 ml 5 %-tne otopine bakrova sulfata ili aluminij sulfata. Pojavljuje se talog. (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetil celuloze od celuloznih etera i od želatine, gume rogačeve mahune i tragakant gume)

Miješanjem dodati 0,5 g natrijeve karboksimetil celuloze u prahu u 50 ml vode sve dok se ne dobije ujednačena disperzija. Nastaviti s miješanjem do nastanka bistre otopine koja se koristi za sljedeći test:

U 1 mg uzorka, razrijedjenog s jednakom količinom vode, u manjoj epruveti, dodati 5 kapi otopine 1-naftol otopine.

Čistoća	Nagnuti epruvetu, i oprezno niz stijenku epruve dodati 2 ml sumporne kiseline tako da napravi donji sloj. Na granici dodira nastaje crveno-ljubičasta boja. Najmanje 5,0 i najviše 8,5 (1 %-tna koloidne otopine)
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetilnih skupina (-CH ₂ COOH) po jedinici anhidroglukoze
<i>Stupanj supstitucije</i>	Najviše 12 % (105 °C do konstantne mase)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupno glikolat</i>	Najviše 0,4 %, izražen kao natrijev glikolat na bezvodnoj osnovi
<i>Natrij</i>	Najviše 12,4 % na bezvodnoj osnovi
E 468 UMREŽENA NATRIJEVA KARBOKSIMETIL CELULOZA, UMREŽENA CELULOZNA GUMA	
Sinonimi	Umrežena karboksimetilceluloza;
	Umrežena CMC;
	Umrežena natrijeva CMC
Definicija	Umrežena natrijeva karboksimetilceluloza natrijeva je sol termički djelomično umrežene O-karboksimetilceluloze.
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Umrežena natrijeva sol karboksimetilceluloze
<i>Kemijska formula</i>	Polimeri sadržavaju substituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom: C _x H _y O _z (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) gdje svaki od R ₁ , R ₂ i R ₃ mogu biti jedno od sljedećeg: — H — CH ₂ COONa — CH ₂ COOH
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Blago higroskopan, bijeli do tamno-bijeli, bezbojni prah
Identifikacija	
<i>Stvaranje taloga</i>	Protresti 1 g uzorka sa 100 ml otopine koja sadržava 4 mg/kg metilenskog modrila i ostaviti da se istaloži. Ispitivana tvar apsorbira metilensko modrilo i taloži se kao plava vlaknasta masa.
<i>Reakcija boje</i>	Protresti 1g s 50 ml vode. Prenjeti 1 ml smjese u epruvetu, dodati 1 ml vode i 0,05 ml svježe pripremljene otopine 40 g/l alfa-naftola u metanolu. Nagnuti epruvetu i pažljivo niz stijenku dodati 2 ml sumporne kiseline tako da se formira donji sloj. Između slojeva nastaje crveno-ljubičasta boja.
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 7,0 (1 %-tna otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 6 % (105 °C, 3h)
<i>Tvari topljive u vodi</i>	Najviše 10 %
<i>Stupanj supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetilnih skupina po jedinici anhidroglukoze
<i>Sadržaj natrija</i>	Najviše 12,4 % na bezvodnoj osnovi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 469 ENZIMATSKI HIDROLIZIRANA KARBOKSIMETILCELULOZA, ENZIMSKI HIDROLIZIRANA CELULOZNA GUMA	
Sinonimi	Natrijeva karboksimetil celuloza, enzimski hidrolizirana
Definicija	Enzimatski hidrolizirana karboksimetilceluloza dobiva se od karboksimetilceluloze enzimskom digestijom s celulazom koja se dobiva iz <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ranije <i>T. reesei</i>)
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Djelomično enzimski hidrolizirana natrijeva karboksimetil celuloza
<i>Kemijska formula</i>	Natrijeve soli polimera koji sadržavaju supstituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom: [C _x H _y O _z (OH) _x (OCH ₂ COONa) _y] _n gdje je n stupanj polimerizacije x = 1,50 do 2,80 y = 0,2 do 1,50 x + y = 3,0 (y = stupanj supstitucije)
<i>Molekulska masa</i>	178,14 pri čemu je y = 0,20 282,18 pri čemu je y = 1,50 Makromolekule: najmanje 800 (n oko 4)
<i>Analiza</i>	Najmanje 99,5 %, uključujući monosaharide i disaharide, na osušenoj osnovi
Opis	Bijeli ili blago žučkasti ili sivkasti, bezmirisni, blago higroskopni zrnati ili vlaknasti prah
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, netopljiv u etanolu
<i>Test pjenjenja</i>	Snažno protresti 0,1 %-nu otopinu uzorka. Ne nastaje sloj pjene. Na temelju ovog testa razlikuje se natrijeva karboksimetil celuloza, bilo hidrolizirana ili ne, od drugih eteriskih celuloza, alginata i prirodnih guma.
<i>Stvaranje taloga</i>	U 5 ml 0,5 %-ne otopine uzorka dodati 5 ml 5 %-ne otopine bakrova ili aluminijeva sulfata. Nastaje talog. Na temelju ovog testa razlikuje se natrijeva karboksimetil celuloza, bilo hidrolizirana ili ne, od drugih eteriskih celuloza, želatine, gume rogačeve mahune i tragakant gume.
<i>Reakcija boje</i>	Miješajući dodati 0,5 g praškastog uzorka u 50 ml vode sve dok se ne dobije ujednačena disperzija. Nastaviti miješati dok ne nastane bistra otopina. Razrijediti 1 ml otopine s 1 ml vode u maloj epruveti. Dodati 5 kapi 1-naftol TS. Nagnuti epruvetu, i pažljivo niz stijenku uliti 2 ml sumporne kiseline tako da se formira donji sloj. Na području dodira pojavljuje se crveno-ljubičasta boja.
<i>Viskoznost (60 % čvrste tvari)</i>	Najmanje 2 500 kg·m ⁻¹ na 25 °C što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 5 000 Da
<i>pH</i>	Najmanje 6,0 i najviše 8,5 (1 %-tna koloidna otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C do konstantne mase)
<i>Stupanj supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetilnih skupina po jedinici anhidroglukoze na osušenoj osnovi
<i>Natrijev klorid i natrijev glikolat</i>	Najviše 0,5 % pojedinačno ili u kombinaciji

<i>Preostala enzimska aktivnost</i>	Prolazi test. Nema promjene u viskoznosti ispitne otopine koja ukazuje na hidrolizu natrijeve karboksimetil celuloze
<i>Olovo</i>	Najviše do 3 mg/kg
E 470a NATRIJEVE, KALIJEVE I KALCIJEVE SOLI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina nalaze se u prehrambenim uljima i mastima, dobivaju se ili iz jestivih masti i ulja ili iz destiliranih prehrambenih masnih kiselina
<i>EINECS</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)
<i>Kemijsko ime</i>	Bijeli ili kremasto bijeli lagani prah, pahuljice ili polukruta tvar
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Natrijeve i kalijeve soli: topljive u vodi i etanolu, kalcijeve soli: netopljive u vodi, etanolu i eteru
<i>Test na katione</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Natrij</i>	Najmanje 9 % i najviše 14 % izraženo kao Na ₂ O
<i>Kalij</i>	Najmanje 13 % i najviše 21,5 % izraženo kao K ₂ O
<i>Kalcij</i>	Najmanje 8,5 % i najviše 13 % izraženo kao CaO
<i>Nesaponificirane tvari</i>	Najviše 2 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % procjenjeno kao oleinska kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 0,1 % izraženo kao NaOH
<i>Tvar netopljiva u alkoholu</i>	Najviše 0,2 % (samo natrijeve i kalijeve soli)
E 470b MAGNEZIJEVE SOLI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Magnezijeve soli masnih kiselina nalaze se u prehrambenim uljima i mastima, dobivaju se ili iz jestivih masti i ulja ili iz destiliranih prehrambenih masnih kiselina.
<i>EINECS</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)
<i>Kemijsko ime</i>	Bijeli ili kremasto bijeli lagani prah, pahuljice ili polukruta tvar
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Netopljni u vodi, djelomično topljivi u etanolu i eteru
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Magnezij</i>	Najmanje 6,5 % i najviše 11 % izraženo kao MgO
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 0,1 % izraženo kao MgO
<i>Tvar koja se ne može saponificirati</i>	Najviše 2 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 471 MONOGLICERIDI I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Gliceril monostearat Gliceril monopalmitat Gliceril monooleat, itd. Monostearin, monopalmitin, monoolein, itd. GMS (za gliceril monostearat)
Definicija	Monoglyceridi i diglyceridi masnih kiselina sastoje se od smjese glicerol monoestera, diestera i triestera masnih kiselina koje se nalaze u prehrambenim uljima i mastima. Mogu sadržavati male količine slobodnih masnih kiselina i glicerola.
<i>EINECS</i>	Sadržaj monoestera i diestera: najmanje 70 %
<i>Kemijsko ime</i>	Produkt varira od svijetlo žute do svijetlo smeđe uljne tekućine, do bijele ili blago tamno bijele čvrste voskaste krute tvari. Kruta tvar može biti u obliku pahuljica, praha ili malih perlica
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelomično masni kiselinski ester poliola
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Netopljni u vodi, topljivi u etanolu i toluenu na 50 °C
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 6
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 7 %
<i>Poliglyceroli</i>	Najviše 4 % diglycerola i najviše 1 % viših poliglycerola u oba slučaja bazirano na ukupnom sadržaju glicerola
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 16 % i najviše 33 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % utvrđeno na 800 ± 25 °C
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 (izraženo kao natrijev oleat)</i>	

E 472 a ESTERI OCTENE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA

Sinonimi	Esteri octene kiseline monoglycerida i diglycerida; acetoglyceridi; acetilirani monoglyceridi i diglyceridi; esteri glicerola octene i masnih kiselina
Definicija	Esteri glicerola s octenom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim uljima i mastima. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne acetatne kiseline i slobodnih glicerida
Opis	Bistre, mobilne tekućine do čvrste tvari, od bijele do svjetlo žute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na octenu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Netopljivi u vodi. Topljivi u etanolu
Čistota	
<i>Kiseline osim octene i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slogodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Ukupna octena kiselina</i>	Najmanje 9 % i najviše 32 %
<i>Slobodne masne kiseline (i octena kiselina)</i>	Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 14 % i najviše 31 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0,5 % utvrđeno na 800 ± 25 °C
<i>Kriteriji čistoće primjenjuju se na aditive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)</i>	

E 472 b ESTERI MLJEĆNE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA

Sinonimi	Esteri mlječne kiseline monoglycerida i diglycerida; laktoglyceridi; monoglyceridi i diglyceridi masnih kiselina esterificirani mlječnom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola s mlječnom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim uljima i mastima. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne mlječne kiseline i slobodnih glicerida
Opis	Bistre, mobilne tekućine do voskaste tvari različite konzistencije, bijele do svjetlo žute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na mlječnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u hladnoj vodi; dispergira u vrućoj vodi
Čistota	
<i>Kiseline osim mlječne i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slogodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna mlječna kiselina</i>	Najmanje 13 % i najviše 45 %
<i>Slobodne masne kiseline (i mlječna kiselina)</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 13 % i najviše 30 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % utvrđeno na 800 ± 25 °C
<i>Kriteriji čistoće primjenjuju se na aditive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)</i>	

E 472 c ESTERI LIMUNSKE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA

Sinonimi	Esteri limunske kiseline monoglycerida i diglycerida; citroglyceridi; monoglyceridi i diglyceridi masnih kiselina esterificirani limunskom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola s limunskom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim mastima i uljima. Mogu sadržavati male količine slobodnoga glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne limunske kiseline i slobodnih glicerida. Mogu biti djelomično ili u cijelosti neutralizirani natrijevima, kalijevim ili kalcijevim solima pogodnim za tu svrhu i odobreni za uporabu kao aditivi u skladu s ovim Pravilnikom.

EINECS <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis Identifikacija <i>Test na glicerol</i> <i>Test na masne kiseline</i> <i>Test na limunsku kiselinu</i> <i>Topljivost</i> Čistoća <i>Kiseline osim limunske i masnih kiselina</i> <i>Slobodni glicerol</i> <i>Ukupni glicerol</i> <i>Ukupna limunska kiselina</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Olovo</i> <i>Kiselinski broj</i> <i>Kriteriji čistoće primjenjuju se na aditive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)</i>	Žučkaste ili svijetlosmeđe tekućine do voskaste ili polukrute tvari Pozitivan Pozitivan pozitivan Netopljiv u hladnoj vodi, dispergira u vrućoj vodi, topljiv u uljima i mastima, netopljiv u hladnom etanolu Manje od 1 % Najviše 2 % Najmanje 8 % i najviše 33 % Najmanje 13 % i najviše 50 % Neneutralizirani proizvodi najviše 0,5 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$) Djelomično ili u cijelosti neutralizirani proizvodi najviše 10 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$) Najviše 2 mg/kg Najviše 130
E 472 d ESTERI VINSKE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Esteri vinske kiseline monoglycerida i diglycerida; monoglyceridi i diglyceridi masnih kiselina esterificirani vinskom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola s vinskom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim mastima i uljima. Mogu sadržavati male količine slobodnoga glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne vinske kiseline i slobodnih glicerida.
EINECS <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis Identifikacija <i>Test na glicerol</i> <i>Test na masne kiseline</i> <i>Test na vinsku kiselinu</i> Čistoća <i>Kiseline osim vinske i masnih kiselina</i> <i>Slobodni glicerol</i> <i>Ukupni glicerol</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i> <i>Ukupna tartaratna kiselina</i> <i>Slobodne masne kiseline</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)</i>	Ljepljiva viskozna žučkasta tekućina do čvrsta, žuta voskasta tvar Pozitivan Pozitivan Pozitivan Manje od 1 % Najviše 2 % Najmanje 12 % i najviše 29 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 15 % i najviše 50 % Najviše 3 % kao oleinska kiselina Najviše 0,5 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$)
E 472 e MONOACETIL I DIACETIL ESTERI VINSKE KISELINE ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Esteri monoglycerida i diglycerida s diacetiliranom vinskom kiselinom; monoglyceridi i diglyceridi masnih kiselina esterificirani monoacetylном vinskom i diacetilnom vinskom kiselinom; esteri glicerola s diacetilnom vinskom i masnim kiselinama
Definicija	Miješani esteri glicerola s monoacetylном i diacetilnom vinskom kiselinom (dobivenom iz vinske kiseline) i masnim kiselinama koje se nalaze u prehrambenim uljima i mastima. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne vinske i octene kiseline i njihovih kombinacija, i slobodnih glicerida. Također sadržavaju vinske i octene estere masnih kiselina
EINECS <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> Opis Identifikacija <i>Test na glicerol</i> <i>Test na masne kiseline</i> <i>Test na vinsku kiselinu</i> <i>Test na octenu kiselinu</i> Čistoća <i>Kiseline osim octene, vinske i masnih kiselina</i> <i>Slobodni glicerol</i> <i>Ukupni glicerol</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Arsen</i>	Ljepljive viskozne tekućine do tvari nalik na mast ili žuti vosak koji hidrolizira na vlažnom zraku, pri čemu se osloboda octena kiselina Pozitivan Pozitivan Pozitivan Pozitivan Manje od 1 % Najviše 2 % Najmanje 11 % i najviše 28 % Najviše 0,5 % utvrđeno na $800 \pm 25^{\circ}\text{C}$ Najviše 3 mg/kg

<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 10 % i najviše 40 %
<i>Ukupna octena kiselina</i>	Najmanje 8 % i najviše 32 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 40 i najviše 130

Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)

E 472 f SMJESA ESTERA OCTENE I VINSKE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA

Sinonimi	Monogliceridi i diglyceridi masnih kiselina esterificirani octenom i vinskom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola s octenom i vinskom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim uljima i mastima. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne vinske i octene kiseline i slobodnih glicerida. Mogu sadržavati monoacetil i diacetil vinske estere monoglicerida i diglycerida masnih kiselina
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Ljepljiva tekućina ili čvrsta tvar, bijele do bijeložute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na vinsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na octenu kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Kiseline osim octene, vinske i masnih kiselina</i>	Manje 1 %
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 12 % i najviše 27 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na $800 \pm 25^{\circ}\text{C}$
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna octena kiselina</i>	Najmanje 10 % i najviše 20 %
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 20 % i najviše 40 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina

Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)

E 473 SAHAROZNI ESTERI MASNIH KISELINA

Sinonimi	Saharoesteri Šećerni esteri
Definicija	U osnovi monoesteri, diesteri i triesteri saharoze s masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim mastima i uljima. Mogu se pripremiti iz saharoze i metilesterata, etilesterata i vinilesterata prehrambenih masnih kiselina ili ekstrakcijom iz saharoglicerida. Za njihovu se pripremu mogu koristiti samo sljedeća otapala: dimetilsulfoksid, dimetilformamid, etil-acetat, propan-2-ol, 2-metil-1-propanol, propilenenglikol, metiletlen keton i superkritični ugljični dioksid. p-metoksi fenol može se koristiti kao stabilizator tijekom proizvodnog postupka.
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj najmanje 80 %
Identifikacija	Gusti gelovi, mekane čvrste tvari ili bijeli do blago sivkastobijeli prašci
<i>Test na šećer</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Malo topljivi u vodi. Topljivi u etanolu
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 2 % određeno na $800 \pm 25^{\circ}\text{C}$
<i>Slobodni šećer</i>	Najviše 5 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>p-metoksi-fenol</i>	Najviše 100 µg/kg
<i>Acetaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Metanol</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Dimetilsulfoksid</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Dimetilformamid</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>2-metil-1-propanol</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Etil acetat</i>	Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Propan-2-ol</i>	
<i>Propilen glikol</i>	
<i>Metil etil keton</i>	Najviše 10 mg/kg

Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)

E 474 SAHAROGLICERIDI**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na šećer**Test na masne kiseline**Topljivost***Čistoća***Sulfatni pepeo**Slobodni šećer**Slobodne masne kiseline**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Metanol**Dimetilformamid**2-metil-1-propanol**Cikloheksan**Etil acetat**Propan-2-ol***Šećerni gliceridi**

Saharogliceridi se dobivaju reakcijom sa jestivom masnoćom ili uljem gdje se dobiva smjesa uglavnom mono-, di- i triestera sa masnih kiselina zajedno sa rezidualnim mono-, di- i trigliceridima iz masnoća ili ulja. Za njihovu pripremu ne može se upotrebljavati nijedno organsko otapalo osim cikloheksana, dimetilformamida, etil acetata, 2-metil-1-propanola i propan-2-ola

Sadržaj od najmanje 40 % i najviše do 60 % saharoznih estera masnih kiselina
Mekane čvrste tvari, čvrsti gelovi ili bijeli do sivkastobijeli prah

Pozitivan**Pozitivan**

Netopljivi u hladnoj vodi. Topljivi u etanolu

Najviše 2 % određeno na $800 \pm 25^{\circ}\text{C}$

Najviše 5 %

Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 10 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 10 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)

E 475 POLIGLICEROLNI ESTERI MASNIH KISELINA**Sinonimi****Definicija****Poliglicerolni esteri masnih kiselina****Poliglycerinski esteri estera masnih kiselina**

Poliglicerolni esteri masnih kiselina se dobivaju esterifikacijom poliglicerola prehrambenim mastima ili uljima ili masnim kiselinama koje se javljaju u prehrambenim mastima i uljima. Od poliglicerola pretežno su prisutni diglicerol, triglicerol i tetraglicerol; sadržava najviše 10 % poliglicerola koji je jednak heptaglicerolu ili viši od njega.

*EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na glicerol**Test na poliglycerole**Test na masne kiseline**Topljivost***Ukupni sadržaj estera masnih kiselina najmanje 90 %**

Svijetložute do jantarno žute, uljaste do vrlo viskozne tekućine; svjetlosmeđe do smeđe plastične ili meke krute tvari; svijetlosmeđe do smeđe tvrde krute voskaste tvari

Pozitivan**Pozitivan****Pozitivan**

Esteri variraju od vrlo hidrofilnih do vrlo lipofilnih, ali kao vrsta dispergiraju u vodi i topljivi su u organskim otapalima i uljima

Čistoća*Sulfatni pepeo**Kiseline osim masnih kiselina**Slobodne masne kiseline**Ukupno glicerola i poliglycerola**Slobodni glicerol i poliglycerol**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij*Najviše 0,5 % određeno na $800 \pm 25^{\circ}\text{C}$

Manje 1 %

Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina

Najmanje 18 % i najviše 60 %

Najviše 7 %

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)

E 476 POLIGLICEROL POLIRICINOLEAT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost**Test na glicerol**Test na poliglycerol***Glicerolni esteri kondenziranih masnih kiselina ricinusovog ulja****Poliglicerolni esteri polikondenziranih masnih kiselina iz ricinusovog ulja****Poliglicerolni esteri interesterificiranog ricinoleinske kiseline PGPR**

Poliglicerolni poliricinoleat se priprema esterifikacijom poliglicerola kondenziranim masnim kiselinama iz ricinusova ulja

Bistra, vrlo viskozna tekućina

Netopljiv u vodi i u etanolu. Topljiv u eteru, ugljikovodiku i halogeniranom ugljikovodiku

Pozitivan**Pozitivan**

Čistoća	Pozitivan [n] _D ⁶⁵ između 1,4630 i 1,4665
Čistotična	Poligliceroli
Hidroksilni broj	Poliglycerol se sastoji od najmanje 75 % diglycerola, triglycerola i tetraglycerola i sadrži najviše do 10 % poliglycerola jednak heptaglycerolu ili viši od njega
Kiselinski broj	Najmanje 80 i najviše 100
Arsen	Najviše 6
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Živa	Najviše 2 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Najviše	Najviše 1 mg/kg
E 477 PROPAN-1,2-DIOL ESTERI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Propilen glikol esteri masnih kiselina
Definicija	Sastoji se od smjese propan-1,2-diolskih estera monoestera i diestera masnih kiselina koje se pojavljuju u prehrambenim mastima i uljima. Alkoholni dio je isključivo propan-1,2-diol zajedno s dimerima i tragovima trimera. Organske kiseline osim masnih kiselina nisu prisutne.
EINECS	Ukupni sadržaj estera masnih kiselina najmanje 85 %
Kemijsko ime	Bistre tekućine ili voskaste bijele pahuljice, perlice ili čvrste tvari blagog mirisa
Kemijska formula	Pozitivan
Molekulska masa	Pozitivan
Analiza	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Opis	Manje od 1 %
Identifikacija	Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina
Test na propilen glikol	Najmanje 11 % i najviše 31 %
Test na masne kiseline	Najviše 5 %
Čistoća	Najviše 0,5 %
Sulfatni pepeo	Najviše 3 mg/kg
Kiseline osim masnih kiselina	Najviše 2 mg/kg
Slobodne masne kiseline	Najviše 1 mg/kg
Ukupno propan-1,2-diola	Najviše 1 mg/kg
Slobodni propan-1,2-diol	
Dimer i trimer propilen glikola	
Arsen	
Olovo	
Živa	
Kadmij	
<i>Kriteriji čistoće primjenjuju se na additive koji ne sadržavaju natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina, međutim te tvari mogu biti prisutne do razine od najviše 6 % (izraženo kao natrijev oleat)</i>	
E 479 b TOPLINSKI OKSIDIRANO SOJINO ULJE U INTERAKCIJI S MONOGLICERIDIMA I DIGLICERIDIMA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	TOSOM
Definicija	Toplinski oksidirano sojino ulje s monoglyceridima i diglyceridima masnih kiselina kompleksna je smjesa estera glicerola i masnih kiselina koje se nalaze u jestivim mastima i masnim kiselinama iz toplinski oksidiranog sojinog ulja. Dobiva se obradom 10 % toplinski oksidiranog sojining ulja s 90% monoglycerida i diglycerida prehrambenih masnih kiselina te dezodorizacijom u vakuumu na 130 °C. Sojino se ulje proizvodi samo od prirodnih vrsta soje.
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Topljivost	
Čistoća	
Raspon tališta	
Slobodne masne kiseline	
Slobodni glicerol	
Ukupno masnih kiselina	
Ukupno glicerola	
Metil esteri masnih kiselina koji ne stvaraju abdukte s ureom	
Masne kiseline, netopljive u petrol eteru	
Peroksidni broj	
Epoksiidi	
Arsen	
Olovo	
Živa	
Kadmij	
E 481 NATRIJEV STEAROIL-2-LAKTILAT	
Sinonimi	Natrijev stearoil laktat
Definicija	Natrijev stearoil laktat Smjesa natrijevih soli stearoil mlijecnih kiselina i njihovih polimera i manje količine natrijevih soli drugih srodnih kiselina dobivenih reakcijom stearinske i mlijecne kiseline. Mogu biti prisutne i druge prehrambene masne kiseline, slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi.
EINECS	246-929-7
Kemijsko ime	Natrijev di-2-stearoil laktat
Kemijska formula	Natrijev di(2-stearoiloksi)propionat <chem>C21H39O4Na</chem> <chem>C19H35O4Na</chem> (glavni sastojci)

Opis	Bijeli ili malo žućkasti prah ili kruta čvrsta tvar karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na mlijecnu kiselina	Pozitivan
Topljivost	Netopljiv u vodi. Topljiv u etanolu
Čistoća	
Natrij	Najmanje 2,5 % i najviše 5 %
Esterski broj	Najmanje 90 i najviše 190
Kiselinski broj	Najmanje 60 i najviše 130
Ukupna mlijecna kiselina	Najmanje 15 % i najviše 40 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 482 KALCIJEV STEAROIL-2-LAKTILAT	
Sinonimi	Kalcijev stearoil laktat
Definicija	Smjesa kalcijevih soli stearoil mlijecnih kiselina i njihovih polimera te manje količine kalcijevih soli drugih srodnih kiselina dobivenih reakcijom stearinske i mlijecne kiseline. Mogu biti prisutne i druge prehrambene masne kiseline, slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi
EINECS	227-335-7
Kemijsko ime	Kalcijev di-2-stearoil laktat
Kemijska formula	C ₄₂ H ₇₈ O ₈ Ca C ₃₈ H ₇₀ O ₈ Ca C ₄₀ H ₇₄ O ₈ Ca (glavni sastojci)
Opis	Bijeli ili blago žućkasti prah ili krhka kruta tvar karakterističnog mirisa
Identifikacija	
Test na kalcij	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na mlijecnu kiselina	Pozitivan
Topljivost	Slabo topljiv u vrućoj vodi
Čistoća	
Kalcij	Najmanje 1 % i najviše 5,2 %
Esterski broj	Najmanje 125 i najviše 190
Ukupna mlijecna kiselina	Najmanje 15 % i najviše 40 %
Kiselinski broj	Najmanje 50 i najviše 130
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 483 STEARIL TARTARAT	
Sinonimi	Stearil palmitil tartarat
Definicija	Produkt esterifikacije vinske kiseline komercijalnim stearil alkoholom, koji se uglavnom sastoji od stearil i palmitil alkohola. Sastoji se uglavnom od diestera s manjim količinama monoestera i nepromijenjenih početnih sirovina
EINECS	Distearil tartarat
Kemijsko ime	Dipalmitil tartarat Stearilpalmitil tartarat C ₄₀ H ₇₈ O ₆ (distearil tartarat) C ₃₆ H ₇₀ O ₆ (dipalmitil tartarat) C ₃₈ H ₇₂ O ₆ (stearilpalmitil tartarat)
Kemijska formula	655 (distearil tartarat) 599 (dipalmitil tartarat) 627 (stearilpalmitil tartarat)
Molekulska masa	Sadržaj ukupnog estera najmanje 90 % što odgovara esterskoj vrijednosti od najmanje 163 i najviše 180 Masna kruta tvar krem boje (na 25 °C)
Analiza	
Opis	Pozitivan
Identifikacija	Između 67 °C i 77 °C. Nakon saponifikacije zasićeni masni alkoholi dugog lanca imaju raspon tališta od 49 °C do 55 °C
Čistoća	
Hidroksilni broj	Najmanje 200 i najviše 220
Kiselinski broj	Najviše 5,6
Ukupna vinska kiselina	Najmanje 18 % i najviše 35 %
Sulfatni pepeo	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Nesaponificirane tvari	Najmanje 77 % i najviše 83 %
Jodni broj	Najviše 4 (Wijsova metoda)
E 491 SORBITAN MONOSTEARAT	
Sinonimi	Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida s jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom 215-664-9
Definicija	
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	Sadržaj od najmanje 95 % smjese sorbitola, sorbitana, i estera izosorbida

Opis	Lagane kuglice ili pahuljice krem do žućkastosmeđe boje ili voskasta kruta tvar blaga karakteristična mirisa
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Na temperaturama iznad svoje točke tališta topljiv u tolenu, dioksanu, ugljikovom tetrakloridu, eteru, metanolu, etanolu i anilinu; netopljiv u petrol eteru i acetolu; netopljiv u hladnoj vodi ali dispergira u toploj vodi; topljiv na temperaturama iznad 50 °C u mineralnom ulju i etil acetatu, pri čemu se oslobadaju pare.
<i>Raspon želiranja</i>	50 - 52 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelomične masno kiselinske estere polioila
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 10
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 147 i najviše 157
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 235 i najviše 260
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 492 SORBITAN TRISTEARAT	
Sinonimi	Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida s jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom 247-891-4
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 95 % smjese sorbitola, sorbitana, i estera izosorbida
Identifikacija	Lagane kuglice ili pahuljice krem do žućkastosmeđe boje ili voskasta kruta tvar blaga mirisa
<i>Topljivost</i>	Malo topljiv u tolenu, eteru, ugljikovom tetrakloridu i etil acetatu; dispergira se u petrol eteru, mineralnom ulju, biljnim uljima, acetolu i dioksanu; netopljiv u vodi, metanolu i etanolu
<i>Raspon želiranja</i>	47 - 50 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelomično masno kiselinske estere polioila
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 15
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 176 i najviše 188
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 66 i najviše 80
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 493 SORBITAN MONOLAURAT	
Definicija	Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida s jestivom, komercijalnom laurinskom kiselinom 215-663-3
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 95 % smjese sorbitola, sorbitana, i estera izosorbida
Identifikacija	Uljna viskozna tekućina jantarne boje, lagane kuglice ili pahuljice krem do žućkastosmeđe boje ili voskasta kruta tvar blaga mirisa
<i>Topljivost</i>	Dispergira u vrloj i hladnoj vodi
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelomično masno kiselinske estere polioila
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 7
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 155 i najviše 170
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 330 i najviše 358
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 494 SORBITAN MONOOLEAT	
Sinonimi	Smjesa djelomičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida s jestivom, komercijalnom oleinskom kiselinom. Osnovni sastojak je 1,4-sorbitan monooleat. Ostali sastojci uključuju izosorbid-monooleat, sorbitan-dioleat i sorbitan-trioleat
Definicija	215-665-4
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 95 % smjese sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Identifikacija	Viskozna tekućina jantarne boje, lagane kuglice ili pahuljice krem do žućkastosmeđe boje ili voskasta kruta tvar blaga karakteristična mirisa
<i>Topljivost</i>	Na temperaturama iznad točke tališta topljiv u etanolu, eteru, etil acetatu, anilinu, tolenu, dioksanu, petrol eteru i ugljikovom tetrakloridu. Netopljiv u hladnoj vodi, dispergira u toploj vodi
<i>Jodni broj</i>	Ostatak oleinske kiseline, dobivene saponifikacijom sorbitan monoleata u analizi, ima jedni broj između 80 i 100
Čistoća	

E 495 SORBITAN MONOPALMITAT	
Sinonimi	
Definicija	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
EINECS	Najviše 0,5 %
Kemijsko ime	Najviše 8
Kemijska formula	Najmanje 145 i najviše 160
Molekulska masa	Najmanje 193 i najviše 210
Analiza	Najviše 3 mg/kg
Opis	Najviše 2 mg/kg
Identifikacija	Najviše 1 mg/kg
Topljivost	Najviše 1 mg/kg
Raspon želiranja	
Infracrveni spektar	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,5 %
Kiselinski broj	Najviše 7,5
Saponifikacijski broj	Najmanje 140 i najviše 150
Hidroksilni broj	Najmanje 270 i najviše 305
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 499 BILJNI STEROLI BOGATI STIGMASTEROLOM	
Sinonimi	
Definicija	Biljni steroli bogati stigmasterolom dobivaju se iz soje i kemijski su definirana jednostavna smjesa koja sadrži najmanje 95 % biljnih sterola (stigmasterol, β-sitosterol, kampesterol i brasikasterol), s najmanje 85 % stigmasterola.
EINECS	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-etyl-6-metil-hept-3-en-2-il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantron-3-ol
Kemijsko ime	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-etyl-6-metilheptan-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantron-3-ol
Stigmasterol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5,6-dimetilheptan-2-il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantron-3-ol
β-sitosterol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-dimetilhept-3-en-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantron-3-ol
Kampesterol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-dimetilhept-3-en-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantron-3-ol
Brasikasterol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-dimetilhept-3-en-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantron-3-ol
Kemijska formula	C ₂₉ H ₄₈ O
Stigmasterol	C ₂₉ H ₅₀ O
β-sitosterol	C ₂₈ H ₄₈ O
Kampesterol	C ₂₈ H ₄₆ O
Brasikasterol	
Molekulska masa	412,6 g/mol
Stigmasterol	414,7 g/mol
β-sitosterol	400,6 g/mol
Kampesterol	398,6 g/mol
Brasikasterol	
Analiza (proizvodi koji sadržavaju samo slobodne sterole i stanole)	Najmanje 95 % ukupne osnove slobodnih sterola/stanola izraženo na bezvodnoj osnovi
Opis	
Identifikacija	
Topljivost	Sipki, bijeli do sivkastobijeli prašci, pilule ili pastile; bezbojne ili svjetlo žute tekućine
Sadržaj stigmasterola:	Praktički netopljiv u vodi. Fitosteroli i fitostanoli topljivi su u acetonu i etil acetatu.
Ostali biljni steroli/stanoli:	Najmanje 85 % (m/m)
Pojedinačno ili u kombinaciji	
uključujući brasikasterol,	Najviše 15 % (m/m)
kampestanol, kampesterol, Δ-7-	
kampesterol, kolesterol, klerosterol,	
sitostanol i β-sitosterol	
Čistoća	
Ukupan pepeo	Najviše 0,1 %
Ostaci otapala	Etanol: Najviše 5 000 mg/kg
Sadržaj vode	Metanol: Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 4 % (metoda Karla Fischera)
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Mikrobiološki kriteriji	Najviše 1 mg/kg
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 1000 CFU/g
Kvasci	Najviše 100 CFU/g

E 500(i) NATRIJEV KARBONAT	<p><i>Pljesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i></p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na natrij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i></p> <p><i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Najviše 100 CFU/g Najviše 10 CFU/g Odsutna u 25 g</p> <p>Soda pepeo</p> <p>207-838-8 Natrijev karbonat $\text{Na}_2\text{CO}_3 \times \text{nH}_2\text{O}$ ($n = 0, 1$ ili 10) 106,00 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 99 % Na_2CO_3 na bezvodnoj osnovi Bezbojni kristali ili bijeli, zrnati ili kristalni prah. Bezvodni oblik je higroskopan, a dekahidrat eflorescentan</p> <p>Pozitivan Pozitivan Potpuno topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu</p> <p>Najviše 2 % (bezvodni), 15 % (monohidrat) ili 55 %-65 % (dekahidrat) (70 °C uz postupno povećavanje do 300 °C, do konstantne mase)</p> <p>Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 500(ii) NATRIJEV HIDROGEN KARBONAT		<p>Natrijev bikarbonat, natrijev kiseli karbonat, soda bikarbona ili soda za pečenje</p>
E 500(iii) NATRIJEV SESKVIKARBONAT	<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na natrij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>pH</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Amonijeve soli</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>205-633-8 Natrijev hidrogen karbonat NaHCO_3 84,01 Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bezbojna ili bijela kristalna masa ili kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Između 8,0 i 8,6 (1 %-tina otopina) Topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu</p> <p>Najviše 0,25 % (4 sata nad silika gelom) Nakon zagrijavanja ne osjeti se miris po amonijaku Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 501(i) KALIJEV KARBONAT	<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na natrij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Natrijev klorid</i> <i>Željezo</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>208-580-9 Natrijev monohidrogen dikarbonat $\text{Na}_2\text{CO}_3 \times \text{NaHCO}_3 \times 2\text{H}_2\text{O}$ 226,03 Sadržaj NaHCO_3 između 35,0 % i 38,6 % a Na_2CO_3 između 46,4 % i 50,0 % Bijele pahuljice, kristali ili kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Lako topljiv u vodi</p> <p>Najviše 0,5 % Najviše 20 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>

E 501(ii) KALIJEV HIDROGEN KARBONAT	<p>Sinonimi Kalijski hidrokarbonat, kisel klijev karbonat</p> <p>Definicija <i>EINECS</i> Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</p> <p>Opis Identifikacija <i>Test na klij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Kalijski hidrokarbonat, kisel klijev karbonat</p> <p>206-059-0 Kalijski hidrokarbonat <chem>KHCO3</chem> 100,11 Sadržaj <chem>KHCO3</chem> najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni kristali ili bijeli prah ili zrnca</p> <p>Pozitivan Pozitivan Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu</p> <p>Najviše 0,25 % (4 sata iznad silika gela) Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 503(i) AMONIJEV KARBONAT	<p>Sinonimi Amonijev karbonat</p> <p>Definicija <i>EINECS</i> Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</p> <p>Opis Identifikacija <i>Test na amonij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>pH</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća <i>Neispaljiva tvar</i> <i>Kloridi</i> <i>Sulfat</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Amonijev karbonat se sastoji od amonijeva karbamata, amonijeva karbonata i amonijeva hidrogen karbonata u različitim omjerima</p> <p>233-786-0 Amonijev karbonat <chem>CH4N2O2</chem>; <chem>CH8N4O3</chem> i <chem>CH5NO3</chem> Amonijev karbamat 78,06; amonijev karbonat 98,73; amonijev hidrogen karbonat 79,06 Sadržaj <chem>NH3</chem> najmanje 30,0 % i najviše 34,0 % Bijeli prah ili crvasta, bijela ili prozirna masa ili kristali. Postaje mutan u dodiru sa zrakom i konačno se pretvara u bijele porozne grudice ili prah (amonijeva bikarbonata) zbog gubitka amonijaka i ugljikovog dioksida.</p> <p>Pozitivan Pozitivan Oko 8,6 (5 %-tna otopina) Topljiv u vodi</p> <p>Najviše 500 mg/kg Najviše 30 mg/kg Najviše 30 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 503(ii) AMONIJEV HIDROGEN KARBONAT	<p>Sinonimi Amonijev hidrokarbonat</p> <p>Definicija <i>EINECS</i> Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</p> <p>Opis Identifikacija <i>Test na amonij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>pH</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća <i>Neispaljiva tvar</i> <i>Kloridi</i> <i>Sulfat</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Amonijev hidrokarbonat</p> <p>213-911-5 Amonijev hidrokarbonat <chem>CH5NO3</chem> 79,06 Sadržaj od najmanje 99,0 % Bijeli kristali ili kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Oko 8,0 (5 %-tna otopina) Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu</p> <p>Najviše 500 mg/kg Najviše 30 mg/kg Najviše 30 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 504(i) MAGNEZIJEV KARBONAT	<p>Sinonimi Magnezijev karbonat</p> <p>Definicija <i>EINECS</i> Kemijsko ime Kemijska formula Analiza</p> <p>Opis Identifikacija <i>Test na magnezij</i> <i>Test na karbonat</i> <i>Topljivost</i></p> <p>Čistoća <i>Tvar netopljiva u kiselini</i> <i>Tvar topljiva u vodi</i> <i>Kalcij</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i></p>	<p>Hidromagnezit Magnezijev karbonat bazičan je hidrirani ili monohidrirani magnezijev karbonat ili smjesa to dvoje.</p> <p>208-915-9 Magnezijev karbonat <chem>MgCO3 · nH2O</chem> Sadržaj Mg najmanje 24 % i najviše 26,4 % Lagana bijela masa bez mirisa ili kruti bijeli prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Praktički netopljiv i u vodi i u etanolu.</p> <p>Najviše 0,05 % Najviše 1,0 % Najviše 0,4 % Najviše 4 mg/kg Najviše 2 mg/kg</p>

Živa	Najviše 1 mg/kg
E 504(ii) MAGNEZIJEV HIDROGEN KARBONAT	
Sinonimi	Magnezijev hidrogen karbonat, magnezijev subkarbonat (lagani ili teški), hidratizirani lužnati magnezijev karbonat, magnezijev hidroksid-karbonat
Definicija	
<i>EINECS</i>	235-192-7
<i>Kemijsko ime</i>	Magnezijev hidroksid-karbonat hidratizirani
<i>Kemijska formula</i>	$4\text{MgCO}_3\text{Mg(OH)}_2 \times 5\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	485
<i>Analiza</i>	Sadržaj Mg najmanje 40,0 % i najviše 45,0 % izraženo kao MgO Lagana, bijela krhka masa ili rastresiti bijeli prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Praktički netopljiv u vodi. Netopljiv u etanolu.
Čistoća	
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 0,05 %
<i>Tvar topljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Kalcij</i>	Najviše 1,0 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 507 SOLNA KISELINA	
Sinonimi	Hidrogenklorid, muriatna kiselina
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-595-7
<i>Kemijsko ime</i>	Solna kiselina
<i>Kemijska formula</i>	HCl
<i>Molekulska masa</i>	36,46
<i>Analiza</i>	Solna je kiselina na tržištu dostupna u različitim koncentracijama. Koncentrirana solna kiselina sadrži najmanje 35,0 % HCl Bistra, bezbojna ili blago žućkasta, korozivna tekućina oštrog mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na klorid</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Ukupni organski sastojci</i>	Ukupni organski spojevi (koji ne sadrže fluor): najviše 5 mg/kg Benzен: Najviše 0,05 mg/kg Fluorirani spojevi (ukupno): Najviše 25 mg/kg
<i>Neisparljiva tvar</i>	Najviše 0,5 %
<i>Reducirajuće tvari</i>	Najviše 70 mg/kg (kao SO_2)
<i>Oksidirajuće tvari</i>	Najviše 30 mg/kg (kao Cl_2)
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,5 %
<i>Željezo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 508 KALIJEV KLORID	
Sinonimi	Silvin Silvit
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-211-8
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijem klorid
<i>Kemijska formula</i>	KCl
<i>Molekulska masa</i>	74,56
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % na suhoj osnovi Bezbojni, izduženi, prizmatični ili kockasti kristali ili bijeli zrnati prah. Bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu
<i>Test na klij</i>	Pozitivan
<i>Test na klorid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, 2 sata)
<i>Test na natrij</i>	Negativan
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 509 KALCIJEV KLORID	
Definicija	
<i>EINECS</i>	233-140-8
<i>Kemijsko ime</i>	Kalcijev klorid
<i>Kemijska formula</i>	$\text{CaCl}_2 \times n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0, 2 ili 6)
<i>Molekulska masa</i>	110,99 (bezvodni), 147,02 (dihidrat), 219,08 (heksahidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 93,0 % na bezvodnoj osnovi Bijeli, higroskopni prah ili prozirni topljivi kristali bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na klorid</i>	Pozitivan

Čistoća	<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi i u etanolu
	<i>Magnezijeve i alkalijske soli</i>	Najviše 5 % na suhu tvar (izraženo kao sulfat)
	<i>Fluorid</i>	Najviše 40 mg/kg
	<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
	<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 511 MAGNEZIJEV KLORID	<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
	Definicija	
	<i>EINECS</i>	232-094-6
	<i>Kemijsko ime</i>	Magnezij klorid
	<i>Kemijska formula</i>	$MgCl_2 \times 6H_2O$
Opis	<i>Molekulska masa</i>	203,30
	<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
	Identifikacija	Bezbojne, vrlo topljive pahuljice ili kristali bez mirisa
	<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
	<i>Test na klorid</i>	Pozitivan
Čistoća	<i>Topljivost</i>	Veoma topljiv u vodi, potpuno topljiv u etanolu
	<i>Amonij</i>	Najviše 50 mg/kg
	<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
	<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
	<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 512 KOSITROV KLORID	Sinonimi	Kositrov klorid, kositrov diklorid
	Definicija	
	<i>EINECS</i>	231-868-0
	<i>Kemijsko ime</i>	Kositrov klorid dihidrat
	<i>Kemijska formula</i>	$SnCl_2 \times 2H_2O$
Opis	<i>Molekulska masa</i>	225,63
	<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,0 %
	Identifikacija	Bezbojni ili bijeli kristali. Može imati blagi miris po solnoj kiselini
	<i>Test na kositar (II)</i>	Pozitivan
	<i>Test na klorid</i>	Pozitivan
Čistoća	<i>Topljivost</i>	Voda: topljiv u količini vode manjoj od svoje mase, no stvara netopljivu bazičnu sol s viškom vode. Etanol: topljiv
	<i>Sulfat</i>	Najviše 30 mg/kg
	<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
	<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
	<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 513 SUMPORNA KISELINA	Sinonimi	Ulje vitriola, dihidrogen sulfat
	Definicija	
	<i>EINECS</i>	231-639-5
	<i>Kemijsko ime</i>	Sumporna kiselina
	<i>Kemijska formula</i>	H_2SO_4
Opis	<i>Molekulska masa</i>	98,07
	<i>Analiza</i>	Sumporna kiselina na tržištu je dostupna različitim koncentracijama. Koncentrirani oblik sadrži najmanje 96,0 % Bistra, bezbojna ili blago smeđa, vrlo korozivna uljna tekućina
	Identifikacija	
	<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
	<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
Čistoća	<i>Topljivost</i>	Miješa se s vodom, uz stvaranje puno toplove, takođe i sa etanolom
	<i>Pepeo</i>	Najviše 0,02 %
	<i>Reducirajuća tvar</i>	Najviše 40 mg/kg (kao SO_2)
	<i>Nitrat</i>	Najviše 10 mg/kg (na bazi H_2SO_4)
	<i>Klorid</i>	Najviše 50 mg/kg
E 514 (i) NATRIJEV SULFAT	<i>Željezo</i>	Najviše 20 mg/kg
	<i>Selen</i>	Najviše 20 mg/kg
	<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
	<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
	<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
Definicija	EINECS	
	<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev sulfat
	<i>Kemijska formula</i>	$Na_2SO_4 \times nH_2O$ ($n = 0$ ili 10)
	<i>Molekulska masa</i>	142,04 (bezvodni) 322,04 (dekahidrat)
	<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Identifikacija	Bezbojni kristali ili fini, bijeli, kristalni prah. Dekahidrat gubi vodu stajanjem na zraku i postaje prhak.
	<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
	<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
	<i>pH</i>	Neutralan ili blago alkalan na lakkus papir (5 %-tna otopina)
	Čistoća	

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (bezvodni) ili najviše 57 % (dekahidrat) na 130 °C
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 514 (ii) NATRIJEV HIDROGEN SULFAT	
Sinonimi	Kiseli natrijev sulfat, natrijev bisulfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev hidrogen sulfat
<i>Kemijska formula</i>	NaHSO ₄
<i>Molekulska masa</i>	120,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95,2 %
Opis	Bijeli, bezmirisni kristali ili zrnca
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Otopine su jako kisele
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,8 %
<i>Tvari netopljive u vodi</i>	Najviše 0,05 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 515(i) KALIJEV SULFAT	
Sinonimi	Kalijev sulfat
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	K ₂ SO ₄
<i>Kemijska formula</i>	174,25
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
<i>Analiza</i>	Bezbojni ili bijeli kristali ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 5,5 i 8,5 (5 %-tna otopina)
<i>Topljivost</i>	Lakotopljin u vodi, netopljin u etanolu
Čistoća	
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 515 (ii) KALIJEV HIDROGEN SULFAT	Kalijev bisulfat, kalijev kiseli sulfat
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijev hidrogen sulfat
<i>Kemijska formula</i>	KHSO ₄
<i>Molekulska masa</i>	136,17
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 %
Opis	Bijeli topljivi kristali, komadići ili zrnca
Identifikacija	
<i>Talište</i>	197 °C
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lakotopljin u vodi, netopljin u etanolu
Čistoća	
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 516 KALCIJEV SULFAT	Gips, selenit, anhidrit
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	231-900-3
<i>Kemijska formula</i>	Kalcijev sulfat
<i>Molekulska masa</i>	CaSO ₄ × nH ₂ O (n = 0 ili 2)
<i>Analiza</i>	136,14 (bezvodni), 172,18 (dihidrat)
Opis	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Fini, bijeli do blago žućkasto-bijeli bezmirisni prah
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Malo topljin u vodi, netopljin u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše 1,5 % (250 °C, konstantna masa) Dihidrat: najviše 23 % (250 °C, konstantna masa)
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg

E 517 AMONIJEV SULFAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-984-1
<i>Kemijsko ime</i>	Amonijev sulfat
<i>Kemijska formula</i>	(NH ₄) ₂ SO ₄
<i>Molekulska masa</i>	132,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše 100,5 %
Opis	Bijeli prah, svjetlučajuće pločice ili kristalni komadići
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi, netopljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,25 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
E 520 ALUMINIJEV SULFAT	
Sinonimi	Alum
Definicija	
<i>EINECS</i>	233-135-0
<i>Kemijsko ime</i>	Aluminijev sulfat
<i>Kemijska formula</i>	Al ₂ (SO ₄) ₃
<i>Molekulska masa</i>	342,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na temelju ostataka nakon spaljivanja
Opis	Bijeli prah, svjetlučajuće pločice ili kristalni komadići
Identifikacija	
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	2,9 ili više (5 %-tina otopina)
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi, netopljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 5 % (500 °C, 3 sata)
<i>Alkali i zemni alkali</i>	Najviše 0,4 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 521 ALUMINIJEV NATRIJEV SULFAT	
Sinonimi	Soda alum, natrijev alum
Definicija	
<i>EINECS</i>	233-277-3
<i>Kemijsko ime</i>	Aluminij natrijev sulfat
<i>Kemijska formula</i>	AlNa(SO ₄) ₂ × nH ₂ O (n = 0 ili 12)
<i>Molekulska masa</i>	242,09 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 96,5 % (bezvodni) i 99,5 % (dodekahidrat)
Opis	Prozimi kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na natriј</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Dodekahidrat je lako topljiv u vodi. Bezvodni oblik je sporo topljiv u vodi. Oba oblika su netopljiva u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni oblik: najviše 10,0 % (220 °C, 16 sati) Dodekahidrat: najviše 47,2 % (50 °C-55 °C, 1sat, zatim 200 °C, 16 sati)
<i>Amonijeve soli</i>	Nakon zagrijavanja ne osjeti se miris po amonijaku
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 522 ALUMINIJEV KALIJEV SULFAT	
Sinonimi	Kalijev alum, potaš alum
Definicija	
<i>EINECS</i>	233-141-3
<i>Kemijsko ime</i>	Aluminij kalijev sulfat dodekahidrat
<i>Kemijska formula</i>	AIK(SO ₄) ₂ × 12H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	474,38
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 %
Opis	Veliki prozirni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,0 i 4,0 (10 %-tina otopina)
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi, netopljiv u etanolu

Čistoća	
<i>Amonijeve soli</i>	Nakon zagrijavanja ne osjeti se miris po amonijaku
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 523 ALUMINIJEV AMONIJEV SULFAT	
Sinonimi	Amonijev alum
Definicija	
<i>EINECS</i>	232-055-3
<i>Kemijsko ime</i>	Aluminij amonijev sulfat
<i>Kemijska formula</i>	$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \times 12\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	453,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,5 %
Opis	Veliki, bezbojni kristali ili bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi, topljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Alkalijski i zemnoalkalijski metali</i>	Najviše 0,5 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 524 NATRIJEV HIDROKSID	
Sinonimi	Kaustična soda, lužina
Definicija	
<i>EINECS</i>	215-185-5
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev hidroksid
<i>Kemijska formula</i>	NaOH
<i>Molekulska masa</i>	40,0
<i>Analiza</i>	Sadržaj krute tvari najmanje 98,0 % ukupnih lužina (kao NaOH). Sadržaj otopina u skladu s time, prema navedenom ili označenom postotku NaOH.
Opis	Bijele ili gotovo bijele kuglice, pahuljice, štapići, stopljene mase ili drugi oblici. Otopine su bistre ili blago mutne, bezbojne ili blago obojene, jako kaustične i higroskopne; u dodiru za zrakom apsorbiraju ugljični dioksid stvarajući natrijev karbonat.
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Jako lužnat (1 %-tna otopina)
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi. Potpuno topljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Tvari netopljive u vodi i organske tvari</i>	5 %-tna otopina potpuno je bistra i bezbojna do blago obojena
<i>Karbonat</i>	Najviše 0,5 % (kao Na_2CO_3)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 525 KALIJEV HIDROKSID	
Sinonimi	Kalijeva kaustična soda
Definicija	
<i>EINECS</i>	215-181-3
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijev hidroksid
<i>Kemijska formula</i>	KOH
<i>Molekulska masa</i>	56,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85,0 % lužina izraženo kao KOH
Opis	Bijele ili gotovo bijele kuglice, pahuljice, štapići, stopljene mase ili drugi oblici
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Jako lužnat (1 %-tna otopina)
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi. Potpuno topljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	5 %-tna otopina je potpuno bistra i bezbojna
<i>Karbonat</i>	Najviše 3,5 % (kao K_2CO_3)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 526 KALCIJEV HIDROKSID	
Sinonimi	Gašeno vapno, hidratno vapno
Definicija	
<i>EINECS</i>	215-137-3
<i>Kemijsko ime</i>	Kalcijev hidroksid
<i>Kemijska formula</i>	$\text{Ca}(\text{OH})_2$
<i>Molekulska masa</i>	74,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 92,0 %
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	

Čistoća <i>Pepeo netopljiv u kiselini</i> <i>Magnezijeve i alkalijeve soli</i> <i>Barij</i> <i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>	Pozitivan
	Pozitivan
	Malo topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu. Topljiv u glicerolu
	Najviše 1,0 %
	Najviše 2,7 %
	Najviše 300 mg/kg
	Najviše 50 mg/kg
	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
E 527 AMONIJEV HIDROKSID	
Sinonimi	Vodeni amonijak; jaka amonijačna otopina
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Amonijev hidroksid
<i>Kemijska formula</i>	NH_3OH
<i>Molekulska masa</i>	35,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 27 % NH_3
Opis	Bistra, bezbojna otopina, izuzetno ošrog, karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na amonijak</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Neisparljiva tvar</i>	Najviše 0,02 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 528 MAGNEZIJEV HIDROKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Magnezijev hidroksid
<i>Kemijska formula</i>	$\text{Mg}(\text{OH})_2$
<i>Molekulska masa</i>	58,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kruti prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na lužine</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Praktički netopljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 2 sata)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 33 % (800 °C do konstantne mase)
<i>Kalcijev oksid</i>	Najviše 1,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 529 KALCIJEV OKSID	
Sinonimi	Živo vapno
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	215-138-9
<i>Kemijska formula</i>	Kalcijev oksid
<i>Molekulska masa</i>	CaO
<i>Analiza</i>	56,08
Opis	Sadržaj od najmanje 95,0 % na temelju ostataka nakon spaljivanja
Identifikacija	Krute bijele ili sivkastobijele mase granula ili bijeli do sivkasti prah
<i>Test na lužine</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Reakcija s vodom</i>	Pri vlaženju uzorka vodom stvara se toplina
<i>Topljivost</i>	Slabo topljiv u vodi. Netopljiv u etanolu. Topljiv u glicerolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 10,0 % (oko 800 °C do konstantne mase)
<i>Tvar netopljiva u kiselini</i>	Najviše 1,0 %
<i>Barij</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Magnezijeve i alkalijeve soli</i>	Najviše 3,6 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 530 MAGNEZIJEV OKSID	
Definicija	
<i>EINECS</i>	215-171-9
<i>Kemijsko ime</i>	Magnezijev oksid
<i>Kemijska formula</i>	MgO
<i>Molekulska masa</i>	40,31
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % na temelju ostatka nakon spaljivanja
Opis	Vrlo kruti bijeli prah, poznat kao laki magnezijev oksid, ili relativno gust, bijeli prah poznat kao teški magnezijev oksid. 5 g lakog magnezijeva oksida zauzima volumen od najmanje 33 ml, dok 5 g teškog magnezijeva oksida zauzima volumen od najviše 20 ml.
Identifikacija	
<i>Test na lužine</i>	Pozitivan
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Praktički netopljiv u vodi. Netopljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri spaljivanju
Kalcijev oksid
Arsen
Olovo

Najviše 5,0 % (oko 800 °C do konstantne mase)
Najviše 1,5 %
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg

E 534 ŽELJEZOV TARTARAT**Sinonimi****Definicija**

CAS broj
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza
Mezo-tartarat
D(-)- i L(+)-tartarat
Željezo (III)

Željezov mezo-tartarat; produkt kompleksiranja natrijeva tartarata i željezo(III) klorida
Željezov tartarat proizведен je izomerizacijom L-tartarata do uravnotežene smjese D-, L- i mezo-tartarata nakon čega slijedi dodavanje željezo(III) klorida.

1280193-05-9

Željezo (III) produkt kompleksiranja D(+)-, L(-)- i mezo-2,3-dihidroksibutanske kiseline
 $\text{Fe(OH)}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6\text{Na}$

261,93

>28 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
>10 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
>8 %, izražen kao anion na suhoj osnovi

Tamnozelena vodena otopina koja se obično sastoji od oko 35 % masenog udjela produkata kompleksiranja
Lako topljiva u vodi

Pozitivni testovi na tartarat i željezo
pH 35%-tne vodene otopine produkata kompleksiranja između 3,5 i 3,9

Opis**Identifikacija**

Čistoća
Kloridi
Natrij
Arsen
Olovo
Živa
Oksalat

Najviše 25 %
Najviše 23 %
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg
Najviše 1,5 % izraženo kao oksalat na suhoj osnovi

E 535 NATRIJEV FEROCIJANID**Sinonimi****Definicija**

EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Žuti soda cijanid, natrijev heksacijanoferat

237-081-9
Natrijev ferocijanid
 $\text{Na}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \times 10\text{H}_2\text{O}$
484,1
Sadržaj od najmanje 99,0 %
Žuti kristali ili kristalni prah

Opis**Identifikacija**

Test na natrij
Test na ferocijanid
Čistoća
Slobodna vлага
Tvar netopljiva u vodi
Klorid
Sulfat
Slobodni cijanid
Fericijanid
Olovo

Pozitivan
Pozitivan
Najviše 1,0 %
Najviše 0,03 %
Najviše 0,2 %
Najviše 0,1 %
Ne može se utvrditi
Ne može se utvrditi
Najviše 5 mg/kg

E 536 KALIJEV FEROCIJANID**Sinonimi****Definicija**

EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Žuti kalijev cijanid, kalijev heksacijanoferat

237-722-2
Kalijev ferocijanid
 $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \times 3\text{H}_2\text{O}$
422,4
Sadržaj najmanje 99,0 %
Limunski žuti kristali

Opis**Identifikacija**

Test na kalij
Test na ferocijanid
Čistoća
Slobodna vлага
Tvar netopljiva u vodi
Klorid
Sulfat
Slobodni cijanid
Fericijanid
Olovo

Pozitivan
Pozitivan
Najviše 1,0 %
Najviše 0,03 %
Najviše 0,2 %
Najviše 0,1 %
Ne može se utvrditi
Ne može se utvrditi
Najviše 5 mg/kg

E 538 KALCIJEV FEROCIJANID**Sinonimi****Definicija**

EINECS
Kemijsko ime
Kemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Žuti cijanid vapna, kalcijev heksacijanoferat

215-476-7
Kalcij ferocijanid
 $\text{Ca}_2\text{Fe}(\text{CN})_6 \times 12\text{H}_2\text{O}$
508,3
Sadržaj najmanje 99,0 %
Žuti kristali ili kristalni prah

Opis**Identifikacija**

Test na kalcij
Test na ferocijanid

Pozitivan
Pozitivan

Čistoća	
<i>Slobodna vлага</i>	Najviše 1,0 %
<i>Tvar netopljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Klorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,1 %
<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
E 541 NATRIJEV ALUMINIJEV FOSFAT, KISELI	
Sinonimi	SALP
Definicija	
<i>EINECS</i>	232-090-4
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev trialuminij tetradekahidrogen oktafosfat tetrahidrat (A); Trinatrijev dialuminijev pentadekahidrogen oktafosfat (B)
<i>Kemijska formula</i>	$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \times 4\text{H}_2\text{O}$ (A) $\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$ (B)
<i>Molekulska masa</i>	949,88 (A) 897,82 (B)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95,0 % (oba oblika)
Opis	Bijeli bezmirisni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Kiseo na laktmus papir
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi. Topljiv u klorovodičnoj kiselini
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	19,5 % - 21,0 % (A) (750 °C - 800 °C, 2 sata) 15 % - 16 % (B) (750 °C - 800 °C, 2 sata)
<i>Fluorid</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 4 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 551 SILICIJEV DIOKSID	
Sinonimi	Silika, silicijev dioksid
Definicija	Silicijev dioksid je amorfna tvar, koja se dobiva sintezom: hidrolizom u plinovitoj fazi, čime se dobiva dimeća silika ili vlažnim postupkom, čime se dobiva taložena silika, silika gel ili hidratizirana silika. Dimeća se silika proizvodi uglavnom u bezvodnom obliku, dok su produkti dobiveni vlažnim postupkom hidrati ili sadržavaju površinskiapsorbiranu vodu.
<i>EINECS</i>	231-545-4
<i>Kemijsko ime</i>	Silicijev dioksid
<i>Kemijska formula</i>	$(\text{SiO}_2)_n$
<i>Molekulska masa</i>	60,08 (SiO_2)
<i>Analiza</i>	Sadržaj nakon spaljivanja najmanje 99,0 % (dimeća silika) ili 94,0 % (hidrirani oblici)
Opis	Bijeli, pahljasti prah ili zrnca. Higroskopan.
Identifikacija	
<i>Test na siliku</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,5 % (dimeća silika, 105 °C, 2 sata) Najviše 8,0 % (taložena silika i silika gel, 105 °C, 2 sata) Najviše 70 % (hidrirana silika, 105 °C, 2 sata)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 2,5 % nakon sušenja (1 000 °C, dimeća silika) Najviše 8,5 % nakon sušenja (1 000 °C, hidrirani oblici)
<i>Topljive ionizirajuće soli</i>	Najviše 5,0 % (kao Na_2SO_4)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 552 KALCIJEV SILIKAT	
Sinonimi	Kalcijev silikat je hidratni ili bezvodni silikat s različitim omjerima CaO i SiO_2 . Produkt bi trebao biti sloboden od azbesta.
Definicija	
<i>EINECS</i>	215-710-8
<i>Kemijsko ime</i>	Kalcijev silikat
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi: — kao SiO_2 najmanje 50 % i najviše 95 % — kao CaO najmanje 3 % i najviše 35 %
Opis	Bijeli do sivkastobijeli sippi prah koji takav ostaje nakon apsorbiranja relativno velikih količina vode ili drugih tekućina
Identifikacija	
<i>Test na silikat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje gela</i>	S mineralnim kiselinama stvara gel
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10 % (105 °C, 2 sata)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najmanje 5 % i najviše 14 % (1 000 °C, do konstantne mase)
<i>Natrij</i>	Najviše 3 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
553a (i) MAGNEZIJEV SILIKAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na silikat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 10,8 (10 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 2 sata)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 15 % nakon sušenja (1 000 °C, 20 min)
<i>Soli topljive u vodi</i>	Najviše 3 %
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 1 % (kao NaOH)
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 553a(ii) MAGNEZIJEV TRISILIKAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	239-076-7
<i>Kemijsko ime</i>	Magnezijev trisilikat
<i>Kemijska formula</i>	$Mg_2Si_3O_8 \times nH_2O$ (približni sastav)
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na silikat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,3 i 9,5 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najmanje 17 % i najviše 34 % (1 000 °C)
<i>Soli topljive u vodi</i>	Najviše 2 %
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 1 % (kao NaOH)
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 553b TALK	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	Talk
<i>Kemijsko ime</i>	U prirodi se pojavljuje u obliku hidriranog magnezijeva silikata koji sadržava različite omjere povezanih minerala poput alfa-kvarca, kalcita, klorita, dolomita, magnezita i flogopita. Produkt bi trebao biti sloboden od azbesta.
<i>Kemijska formula</i>	238-877-9
<i>Molekulska masa</i>	Magnezijev hidrogen metasilikat
<i>Analiza</i>	$Mg_2(Si_3O_{10})(OH)_2$
Opis	
Identifikacija	
<i>Infracrveni spektar</i>	379,22
<i>Difrakcija X-zraka</i>	Lagani, homogeni, bijeli ili gotovo bijeli prah, mastan na dodir
<i>Topljivost</i>	Karakteristični maksimumi na 3 677, 1 018 i 669 cm ⁻¹
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Maksimumi na 9,34/4,66/3,12 Å
<i>Tvar topljiva u kiselini</i>	Netopljiv u vodi i etanolu
<i>Tvar topljiva u vodi</i>	
<i>Željezo topljivo u kiselini</i>	
<i>Arsen</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 1 sat)
<i>Olovo</i>	Najviše 6 %
	Najviše 0,2 %
	Ne može se utvrditi
	Najviše 10 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
E 554 NATRIJEV ALUMINIJEV SILIKAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	Natrijev silikoaluminat, natrijev aluminosilikat, aluminijev natrijev silikat
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
	Natrijev aluminijev silikat
	Sadržaj na bezvodnoj osnovi:
	— kao SiO ₂ najmanje 66,0 % i najviše 88,0 %
	— kao Al ₂ O ₃ najmanje 5,0 % i najviše 15,0 %
	Fini bijeli amorfni prah ili perlice

<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na silikat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,5 i 11,5 (5 %-tina suspenzija)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8,0 % (105 °C, 2 sata)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najmanje 5,0 % i najviše 11,0 % na bezvodnoj osnovi (1 000 °C, do konstantne mase)
<i>Natrij</i>	Najmanje 5 % i najviše 8,5 % (kao Na ₂ O) na bezvodnoj osnovi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 555 KALIJEV ALUMINIJEV SILIKAT

Sinonimi	Liskun
Definicija	Prirodni liskun se sastoji uglavnom od kalijeva aluminijeva silikata (muskovit) 310-127-6
<i>EINECS</i>	Kalijev aluminijev silikat
<i>Kemijsko ime</i>	KAl ₂ [AlSi ₃ O ₁₀](OH) ₂
<i>Kemijska formula</i>	398
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj od najmanje 98 %
<i>Analiza</i>	Svijetlosive do bijele kristalne pločice ili prah
Opis	Netopljiv u vodi, razrijedenim kiselinama i lužinama i organskim otapalima
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 2 sata)
<i>Antimon</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Cink</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Barij</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Krom</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Bakar</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Nikal</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg

E 570 MASNE KISELINE

Sinonimi	Linearne masne kiseline, kaprilna kiselina (C ₈), kaprinska kiselina (C ₁₀), laurinska kiselina (C ₁₂), miristinska kiselina (C ₁₄), palmitinska kiselina (C ₁₆), stearinska kiselina (C ₁₈), oleinska kiselina (C _{18:1})
Definicija	
<i>EINECS</i>	Oktantska kiselina (C ₈), dekanksa kiselina (C ₁₀), dodekanksa kiselina (C ₁₂), tetradekanksa kiselina (C ₁₄), heksadekanksa kiselina (C ₁₆), oktadekanksa kiselina (C ₁₈), 9-oktadekanksa kiselina (C _{18:1})
<i>Kemijsko ime</i>	
<i>Kemijska formula</i>	Najmanje 98 % utvrđeno kromatografijom
<i>Molekulska masa</i>	Bezbojna tekućina ili bijela čvrsta tvar dobivene iz ulja i masnoća
<i>Analiza</i>	
Opis	Pojedine masne kiseline mogu se identificirati prema kiselinskom broju, jednom broju, plinskom kromatografijom
Identifikacija	
<i>Test identifikacije</i>	
Čistoća	
<i>Ostaci nakon spaljivanja</i>	Najviše 0,1 %
<i>Nesaponificirajuća tvar</i>	Najviše 1,5 %
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 574 GLUKONSKA KISELINA

Sinonimi	D-glukonska kiselina, dekstrozna kiselina
Definicija	Glukonska kiselina je vodena otopina glukonske kiseline i glukono-delta-laktona
<i>EINECS</i>	Glukonska kiselina
<i>Kemijsko ime</i>	C ₆ H ₁₂ O ₇ (glukonska kiselina)
<i>Kemijska formula</i>	196,2
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 49,0 % (kao glukonska kiselina)
<i>Analiza</i>	Bezbojna do svijetlo žuta, bistra sirupasta tekućina
Opis	
Identifikacija	
<i>Stvaranje derivata s fenilhidrazinom</i>	Pozitivno. Nastali spoj se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju
Čistoća	
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 1,0 % 550 °C +/- 20 °C do nestanka organskih ostataka (crne mrlje)
<i>Reducirajuća tvar</i>	Najviše 2,0 % (kao D-glukoza)
<i>Klorid</i>	Najviše 350 mg/kg
<i>Sulfat</i>	Najviše 240 mg/kg
<i>Sulfit</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 575 GLUKONO-DELTA-LAKTON

Sinonimi	Glukonolakton, GDL, delta-lakton D-glukonske kiseline, delta-glukonolakton
Definicija	Glukono-delta-lakton je ciklički 1,5-intramolekulski ester D-glukonske kiseline. U vodenom mediju hidrolizira do uravnotežene smjese D-glukonske kiseline (55 %-66 %) i delta i gama-laktona

EINECS	202-016-5
<i>Kemijsko ime</i>	D-Glukono-1,5-lakton
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₀ O ₆
<i>Molekulska masa</i>	178,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi Sitan bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivno. Nastali produkt se tali između 196 °C i 202 °C uz raspadanje
<i>Stvaranje derivata glukonske kiseline s fenilhidrazinom</i>	Lakotopljin u vodi. Umjereno topljin u etanolu
<i>Topljivost</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Reducirajuće tvari</i>	Najviše 0,5 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 576 NATRIJEV GLUKONAT	
Sinonimi	Natrijeva sol D-glukonske kiseline
Definicija	Dobiva se fermentacijom ili kemijskom katalitičkom oksidacijom
<i>EINECS</i>	208-407-7
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev D-glukonat
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₁ NaO ₇ (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	218,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Bijela do žutosmeda zrnca ili sitan kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>Topljivost</i>	Lakotopljin u vodi. Umjereno topljin u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,5 i 7,5 (10 %-tna otopina)
Čistoća	
<i>Reducirajuća tvar</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 577 KALIJEV GLUKONAT	
Sinonimi	Kalijeva sol D-glukonske kiseline
Definicija	
<i>EINECS</i>	206-074-2
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijski D-glukonat
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₁ KO ₇ (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	C ₆ H ₁₁ KO ₇ ·H ₂ O (monohidrat)
<i>Analiza</i>	234,25 (bezvodni) 252,26 (monohidrat)
Opis	Sadržaj najmanje 97,0 % i najviše 103,0 % na suhoj osnovi
Identifikacija	Bezmirisni, sipki, bijeli do žučkastobijeli kristalni prah ili zrnca
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,3 (10 %-tna otopina)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše 3,0 % (105 °C, 4 sata, vakuum)
<i>Reducirajuće tvari</i>	Monohidrat: Najmanje 6 % i najviše 7,5 % (105°C, 4 sata, vakuum)
<i>Olovo</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
	Najviše 2 mg/kg
E 578 KALCIJEV GLUKONAT	
Sinonimi	Kalcijeva sol D-glukonske kiseline
Definicija	
<i>EINECS</i>	206-075-8
<i>Kemijsko ime</i>	Kalcijev di-D-glukonat
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ ·H ₂ O (monohidrat)
<i>Analiza</i>	430,38 (bezvodni oblik) 448,39 (monohidrat)
Opis	Bezvodni: sadržava najmanje 98,0 % i najviše 102 % na suhoj osnovi
Identifikacija	Monohidrat: najmanje 98 % i najviše 102 % na osnovu "zatećena" oblike
<i>Test na kalcij</i>	Bezmirisna, bijela kristalna zrnca ili prah, stabilan na zraku
<i>Test na glukonat</i>	
<i>Topljivost</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	
<i>Reducirajuće tvari</i>	Najviše 3,0 % (105 °C, 16 sati) (bezvodni)
<i>Olovo</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 16 sati) (monohidrat)
	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
	Najviše 2 mg/kg
E 579 ŽELJEZOV GLUKONAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	206-076-3
<i>Kemijsko ime</i>	Željezov di-D-glukonat dihidrat
<i>Kemijska formula</i>	Željezov(II) di-glukonat dehidrat C ₁₂ H ₂₂ FeO ₁₄ ·2H ₂ O

Opis	Molekulska masa Analiza	482,17 Sadržaj najmanje 95 % na suhoj osnovi Svijetlo zelenkastožuti do žutosivi prah ili zrnca, koja mogu imati blagi miris po izgorenom šećeru
Identifikacija	Topljivost Test na ion željeza Stvaranje fenilhidrazin derivata glukonske kiseline pH	Topljiv uz lagano grijanje u vodi. Praktički netopljiv u etanolu Pozitivan Pozitivan Između 4 i 5,5 (10 %-tna otopina)
Čistoća	Gubitak pri sušenju Oksalna kiselina Željezo (Fe III) Arsen Olovo Živa Kadmij Reducirajuće tvari	Najviše 10 % (105 °C, 16 sati) Ne može se utvrditi Najviše 2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 0,5 % izraženo kao glukoza
E 585 ŽELJEZOV LAKTAT	Sinonimi	Željezo(II) laktat Željezo(II) 2-hidroksipropanoat Propionska kiselina, 2-hidroksi-željezo(2+) sol (2:1)
Definicija	EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa	227-608-0 Željezno 2-hidroksi propanoat $C_6H_{10}FeO_6 \times nH_2O$ (n = 2 ili 3) 270,02 (dihidrat) 288,03 (trihidrat)
Analiza	Topljivost Test na ion željeza Test na laktat pH	Sadržaj najmanje 96 % na suhoj osnovi Zelenkastobijeli kristali ili svijetlo zeleni prah karakteristična mirisa
Čistoća	Gubitak pri sušenju Željezo (Fe III) Arsen Olovo Živa Kadmij	Najviše 18 % (100 °C, pod vakuumom, na približno 700 mm Hg) Najviše 0,6 % Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 586 4-HEKSILREZORCINOL	Sinonimi	4-Heksil-1,3-benzendiol Heksilrezorcinol
Definicija	EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza	205-257-4 4- Heksilrezorcinol $C_{12}H_{18}O_2$ 197,24 Najmanje 98,0 % na suhoj osnovi (4 sata na sobnoj temperaturi)
Opis	Identifikacija	Bijeli prah
	Topljivost Test s dušičnom kiselinom Test s bromom	Lako topljiv u eteru i acetolu, veoma slabo topljiv u vodi Dodati 1 ml dušične kiseline u 1 ml zasićene otopine uzorka. Nastaje svijetlocrvena boja Dodati 1 ml broma TS u 1 ml zasićene otopine uzorka. Nastaje žuti pahuljasti talog čije otapanje stvara žutu otopinu.
Čistoća	Raspon tališta Kiselost Sulfatni pepeo Rezorcinol i drugi fenoli	62 do 67 °C Najviše 0,05 % Najviše 0,1 % Protresati oko 1 g uzorka sa 50 ml vode tijekom nekoliko minuta, filtrirati i filtratu dodati 3 kapi željezova klorida TS. Ne pojavljuje se ni crvena ni plava boja Najviše 2 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 3 mg/kg
E 620 GLUTAMINSKA KISELINA	Sinonimi	L-Glutaminska kiselina, L- α -aminoglutarna kiselina
Definicija	EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza Topljivost	200-293-7 L-Glutaminska kiselina, L-2-amino-pentandionska kiselina $C_5H_9NO_4$ 147,13 Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi Umjereno topljiv u vodi, praktički netopljiv u etanolu ili eteru Bijeli kristali ili kristalni prah
Opis	Identifikacija	Pozitivan
	Test na glutaminsku kiselinu (tankslojnom kromatografijom)	$[\alpha]_D^{20}$ Između +31,5° i +32,2°
	Specifična rotacija	

Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Klorid</i> <i>Pirolidonkarboksilna kiselina</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>	(10 %-tna otopina (na bezvodnoj osnovi) u 2N HCl, 200 milimetarska cijev) Između 3,0 i 3,5 (zasićena otopina)
	Najviše 0,2 % (80 °C, 3 sata)
	Najviše 0,2 %
	Najviše 0,2 %
	Najviše 0,2 %
	Najviše 2,5 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
E 621 MONONATRIJEV GLUTAMAT	
Sinonimi	Natrijev glutaminat, MSG
Definicija	
<i>EINECS</i>	205-538-1
<i>Kemijsko ime</i>	Mononatrijev L-glutaminat monohidrat
<i>Kemijska formula</i>	$C_5H_9NaNO_4 \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	187,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Lakotopljam u vodi; praktički netopljam u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>tankoslojnom kromatografijom</i>	
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između +24,8° i +25,3°
<i>pH</i>	(10 %-tna otopina (na bezvodnoj osnovi) u 2N HCl, 200 milimetarska cijev)
Čistoća	Između 6,7 i 7,2 (5 %-tna otopina)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (98 °C, 5 sati)
<i>Klorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidonkarboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 622 MONOKALIJEV GLUTAMINAT	
Sinonimi	Kalijev glutaminat, MPG
Definicija	
<i>EINECS</i>	243-094-0
<i>Kemijsko ime</i>	Monokalijev L-glutaminat monohidrat
<i>Kemijska formula</i>	$C_5H_9KNO_4 \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	203,24
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Lakotopljam u vodi; praktički netopljam u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>tankoslojnom kromatografijom</i>	
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između +22,5° i +24,0°
<i>pH</i>	(10 %-tna otopina (na bezvodnoj osnovi) u 2N HCl, 200 milimetarska cijev)
Čistoća	Između 6,7 i 7,3 (2 %-tna otopina)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (80 °C, 5 sati)
<i>Klorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidonkarboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 623 KALCIJEV DIGLUTAMINAT	
Sinonimi	Kalcijev glutaminat
Definicija	
<i>EINECS</i>	242-905-5
<i>Kemijsko ime</i>	Monokalcijev di-L-glutaminat
<i>Kemijska formula</i>	$C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \times nH_2O$ (n = 0, 1, 2 ili 4)
<i>Molekulska masa</i>	332,32 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,0 % i najviše 102,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Lakotopljam u vodi; praktički netopljam u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>(tankoslojnom kromatografijom)</i>	
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između +27,4° i +29,2° (za kalcijev diglutaminat s n = 4) (10 %-tna otopina (bezvodna osnova) u 2N HCl, 200 milimetarska cijev)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 19,0 % (za kalcijev diglutaminat sa n = 4) (Karl Fischer)
<i>Klorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidonkarboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 624 MONOAMONIJEV GLUTAMINAT	
Sinonimi	Amonijev glutaminat
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-447-1
<i>Kemijsko ime</i>	Monoamonijski L-glutaminat monohidrat
<i>Kemijska formula</i>	$C_5H_{12}N_2O_4 \times H_2O$

E 625 MAGNEZIJEV DIGLUTAMINAT	<p>Opis Identifikacija <i>Test na amonij</i> <i>Test na glutaminsku kiselinu (tankslojnom kromatografijom)</i> <i>Specifična rotacija</i></p> <p>pH Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Pirolidonkarboksilna kiselina</i> <i>Olovo</i></p>	<p>Molekulska masa Analiza Topljivost</p> <p>182,18 Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi Lako topljiv u vodi; praktički netopljiv u etanolu ili eteru. Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>[α]_D²⁰ Između + 25,4° i + 26,4° (10 %-tna otopina (na bezvodnoj osnovi) u 2N HCl, 200 milimetarska cijev) Između 6,0 i 7,0 (5 %-tna otopina)</p> <p>Najviše 0,5 % (50 °C, 4 sata) Najviše 0,1 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg</p>
E 626 GVANILNA KISELINA	<p>Opis Identifikacija <i>Test na magnezij</i> <i>Test na glutaminsku kiselinu (tankslojnom kromatografijom)</i> <i>Specifična rotacija</i></p> <p>pH Čistoća <i>Sadržaj vode</i> <i>Klorid</i> <i>Pirolidonkarboksilna kiselina</i> <i>Olovo</i></p>	<p>Sinonimi Definicija EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza Topljivost</p> <p>Magnezijev glutaminat</p> <p>242-413-0 Monomagnезijev di-L-glutaminat tetrahidrat C₁₀H₁₆MgN₂O₈ × 4H₂O 388,62 Sadržaj najmanje 95,0 % i najviše 105,0 % na bezvodnoj osnovi Lako topljiv u vodi; praktički netopljiv u etanolu ili eteru. Bezmirisni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>[α]_D²⁰ između + 23,8°C i + 24,4 °C (10 % -tna otopina (na bezvodnoj osnovi) u 2N HCl, 200 milimetarska cijev) Između 6,4 i 7,5 (10 %-tna otopina)</p> <p>Najviše 24 % (Karl Fischer) Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg</p>
E 627 DINATRIJEV GVANILAT	<p>Opis Identifikacija <i>Test na ribozu</i> <i>Test na organski fosfat</i> <p>pH</p> <i>Spektrometrijska analiza</i></p>	<p>Sinonimi Definicija EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza Topljivost</p> <p>5'-gvanilna kiselina</p> <p>201-598-8 Gvanozin-5'-monofosforna kiselina C₁₀H₁₄N₅O₈P 363,22 Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Lagano topljiv u vodi, praktički netopljiv u etanolu. Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Između 1,5 i 2,5 (0,25 %-tna otopina) Maksimum apsorpcije na 256 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl</p> <p>Najviše 1,5 % (120 °C, 4 sata) Ne mogu se utvrditi tankslojnom kromatografijom Najviše 1 mg/kg</p>
E 628 DIKALIJEV GVANILAT	<p>Opis Identifikacija <i>Test na ribozu</i> <i>Test na organski fosfat</i> <i>Test na natrij</i> <p>pH</p> <i>Spektrometrijska analiza</i></p>	<p>Sinonimi Definicija EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza Topljivost</p> <p>Natrijev gvanilat, natrijev 5'-gvanilat</p> <p>226-914-1 Dinatrijev gvanozin-5'-monofosfat C₁₀H₁₂N₅Na₂O₈P × nH₂O (n = cca 7) 407,19 (bezvodni) Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Topljiv u vodi, umjereno topljiv u etanolu, praktički netopljiv u eteru. Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Pozitivan Između 7,0 i 8,5 (5 %-tna otopina) Maksimum apsorpcije na 256 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl</p> <p>Najviše 25 % (120 °C, 4 sata) Ne može se utvrditi tankslojnom kromatografijom Najviše 1 mg/kg</p>
	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Ostali nukleotidi</i> <i>Olovo</i>	

EINECS	221-849-5
<i>Kemijsko ime</i>	Dikalijev gvanozin-5'-monofosfat
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₂ K ₂ N ₅ O ₈ P
<i>Molekulska masa</i>	439,40
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi, praktički netopljiv u etanolu
Opis	Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tna otopina)
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum apsorpcije na 256 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 5 % (120 °C, 4 sata)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 629 KALCIJEV GVANILAT	
Sinonimi	Kalcijev 5'-gvanilat
Definicija	
<i>EINECS</i>	Kalcijev gvanozin-5'-monofosfat
<i>Kemijsko ime</i>	C ₁₀ H ₁₂ CaN ₅ O ₈ P × nH ₂ O
<i>Kemijska formula</i>	401,20 (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Umrjeno topljiv u vodi
<i>Topljivost</i>	Bezmirisni, bijeli ili sivkastobijeli kristali ili prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tna otopina)
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum apsorpcije na 256 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 23 % (120 °C, 4 sata)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 630 INOZINSKA KISELINA	
Sinonimi	5'-Inozinska kiselina
Definicija	
<i>EINECS</i>	205-045-1
<i>Kemijsko ime</i>	Inozin-5'-monofosforna kiselina
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₃ N ₄ O ₈ P
<i>Molekulska masa</i>	348,21
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 1,0 i 2,0 (5 %-tna otopina)
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum apsorpcije na 250 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3,0 % (120 °C, 4 sata)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 631 DINATRIJEV INOZINAT	
Sinonimi	Natrijev inozinat, natrijev 5'-inozinat
Definicija	
<i>EINECS</i>	225-146-4
<i>Kemijsko ime</i>	Dinatrijev inozin-5'-monofosfat
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ Na ₂ O ₈ P × H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	392,17 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, umjereno topljiv u etanolu, praktički netopljiv u eteru
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Maksimum apsorpcije na 250 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 28,5 % (Karl Fischer)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 632 DIKALIJEV INOZINAT	
Sinonimi	Kalijev inozinat, kalijev 5'-inozinat
Definicija	
<i>EINECS</i>	243-652-3

Opis	Dikalijev inozin-5'-monofosfat C ₁₀ H ₁₁ K ₂ N ₄ O ₈ P 424,39 Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Lako topljiv u vodi, praktički netopljiv u etanolu Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	
Test na ribozu	Pozitivan
Test na organski fosfat	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tna otopina)
Spektrometrijska analiza	Maksimum apsorpcije na 250 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 10,0 % (Karl Fischer)
Ostali nukleotidi	Ne mogu se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 633 KALCIJEV INOZINAT	
Sinonimi	Kalcijev 5'-inozinat
Definicija	
EINECS	Kalcijev inozin-5'-monofosfat
Kemijsko ime	C ₁₀ H ₁₁ CaN ₄ O ₈ P × nH ₂ O
Kemijska formula	386,19 (bezvodni)
Molekulska masa	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
Analiza	Umjereno topljiv u vodi
Topljivost	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
Test na ribozu	Pozitivan
Test na organski fosfat	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tna otopina)
Spektrometrijska analiza	Maksimum apsorpcije na 250 nm, otopina 20 mg/l u 0,01N HCl
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 23,0 % (Karl Fischer)
Ostali nukleotidi	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 634 KALCIJEV 5'-RIBONUKLEOTID	
Definicija	
EINECS	Kalcijev 5'-ribonukleotid je u osnovi smjesa kalcijeva inozin-5'-monofosfata i kalcijeva gvanozin-5'-monofosfata C ₁₀ H ₁₁ N ₄ CaO ₈ P × nH ₂ O i C ₁₀ H ₁₂ N ₅ CaO ₈ P × nH ₂ O
Kemijsko ime	Sadržaj oba glavna sastojka najmanje 97,0 %, a svakog od sastojaka najmanje 47,0 % i najviše 53 % na bezvodnoj osnovi
Kemijska formula	Umjereno topljiv u vodi
Analiza	Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah
Topljivost	
Opis	
Identifikacija	
Test na ribozu	Pozitivan
Test na organski fosfat	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tna otopina)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 23,0 % (Karl Fischer)
Ostali nukleotidi	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 635 DINATRIJEV 5'-RIBONUKLEOTID	
Sinonimi	Natrijev 5'-ribonukleotid
Definicija	
EINECS	Dinatrijev 5'-ribonukleotid u osnovi je smjesa dinatrijeva inozin-5'-monofosfata i dinatrijeva gvanozin-5'-monofosfata
Kemijsko ime	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ P × nH ₂ O
Kemijska formula	C ₁₀ H ₁₂ N ₅ Na ₂ O ₈ P × nH ₂ O
Molekulska masa	Sadržaj oba glavna sastojka najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka najmanje 47,0 % i najviše 53 % na bezvodnoj osnovi
Analiza	Topljiv u vodi, umjereno topljiv u etanolu, praktički netopljiv u eteru
Topljivost	Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah
Opis	
Identifikacija	
Test na ribozu	Pozitivan
Test na organski fosfat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tna otopina)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 26,0 % (Karl Fischer)
Ostali nukleotidi	Ne može se utvrditi tankoslojnom kromatografijom
Olovo	Najviše 1 mg/kg

E 640 GLICIN I NJEGOVA NATRIJEVA SOL**(i) GLICIN****Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na aminokiselinu***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Ostatak pri spaljivanju**Arsen**Olovo**Živa*

Aminoocetna kiselina

200-272-2

Aminoocetna kiselina

C2H5NO2

75,07

Sadržaj najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi

Bijeli kristali ili kristalni prah

Pozitivan

Najviše 0,2 % (105 °C, 3 sata)

Najviše 0,1 %

Najviše 3 mg/kg

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

(ii) NATRIJEV GLICINAT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na aminokiselinu***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Ostatak pri spaljivanju**Arsen**Olovo**Živa*

227-842-3

Natrijev glicinat

C2H5NO2 Na

98

Sadržaj najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi

Bijeli kristali ili kristalni prah

Pozitivan

Pozitivan

Najviše 0,2 % (105 °C, 3 sata)

Najviše 0,1 %

Najviše 3 mg/kg

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 641 L-LEUCIN**Sinonimi****Definicija***EINECS**CAS broj**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost**Specifična rotacija*

2-aminoizobutil octena kiselina; L-2-amino-4-metilvalerijanska kiselina; alfa-aminoizokarponska kiselina; (S)-2-amino-4-metilpentanska kiselina; L-leu

200-522-0

61-90-5

L-leucin L-2-amino-4-metilpentanska kiselina

C6H13NO2

131,17

Sadržaj najmanje 98,5 % i najviše 101,0 na bezvodnoj osnovi

Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili sjajne pahuljice

Topljiv u vodi, octenoj kiselini, razrijeđenom HCl-u te alkalnim hidroksidima i karbonatima; slabo topljav u etanolu.

[α_D^{20}] između +14,5° i +16,5°

(4 %-tna otopina (bezvodna osnova) u 6N HCl)

Najviše 0,5 % (100-105 °C)

Najviše 0,1 %

Najviše 200 mg/kg

Najviše 300 mg/kg

Najviše 200 mg/kg

Najviše 10 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 650 CINK OV ACETAT**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na acetat**Test na cink**pH***Čistoća***Tvari netopljive u vodi**Kloridi*

Cinkova sol octene kiseline, dihidrat

Cinkov acetat dehidrat

C4H6O4Zn x 2H2O

219,51

Sadržaj C4H6O4Zn x 2H2O najmanje 98 % i najviše 102 %

Bezbojni kristali ili sitan sivkastobijeli prah

Pozitivan

Pozitivan

Između 6,0 i 8,0 (5 %-tna otopina)

Najviše 0,005 %

Najviše 50 mg/kg

E 900 DIMETIL POLISILOKSAN	Najviše 100 mg/kg Najviše 0,2 % Pozitivan Najviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 20 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 5 mg/kg
Sinonimi	Polidimetil siloksan; silikonska tekućina; silikonsko ulje; dimetil silikon
Definicija	Dimetil polisiloksan je smjesa potpuno metiliranih polimera linearog siloksana koji sadržava ponavljajuće jedinicu formule $(\text{CH}_3)_2\text{SiO}$, a stabiliziran je završnom jedinicom trimetil siloksi formule $(\text{CH}_3)_3\text{SiO}$
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Specifična masa (25/25 °C)</i>	Između 0,964 i 0,977
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{25}$ između 1,400 i 1,405
<i>Infracrveni spektar</i>	Infracrveni spektar apsorpcije za tekući film uzorka između dvije pločice natrijeva klorida pokazuje relativne maksimume na istim valnim duljinama kao one slična pripravka dimetilpolisiloksan referentnog standarda
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (150 °C, 4 sata)
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $1,00 \times 10^{-4} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 901 PČELINJI VOSAK, BIJELI I ŽUTI	
Sinonimi	Bijeli vosak, žuti vosak
Definicija	Žuti pčelinji vosak dobiva se taljenjem stijenki sača (koje su izgradile pčele medarice, <i>Apis mellifera L.</i>) pomoću vruće vode i uklanjanjem stranih tvari Bijeli pčelinji vosak dobiva se bijeljenjem žutog pčelinjeg voska
EINECS	232-383-7
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Raspon tališta</i>	Između 62 °C i 65 °C
<i>Specifična masa</i>	Oko 0,96
<i>Topljivost</i>	Netopljiv u vodi, umjerenotopljiv u alkoholu, lakotopljiv kloroformu i eteru
Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 17 i najviše do 24
<i>Saponifikacijski broj</i>	87-104
<i>Peroksidni broj</i>	Najviše do 5
<i>Glicerol i drugi poliolii</i>	Najviše do 0,5 % (izraženo kao glicerol)
<i>Cerezin, parafini i ostali voskovi</i>	Prenijeti 3,0 g uzorka u 100 mililitarsku bocu okrugla dna, dodati 30 ml 4 %-tne m/v otopine kalijeva hidroksida u etanol bez aldehida i putstvi da vrije pod refleks kondenzatorom 2 sata. Ukloniti kondenzator i odmah umetnuti termometar. Staviti bocu u vodu na 80 °C i ostaviti da se ohladi neprestano mijesajući otopinu. Ne stvara se talog dok temperatura ne postigne 65 °C, iako otopina može biti opalescentna. Kuhati 1 g uzorka 30 minuta s 35 ml 1-u-7 otopine natrijeva hidroksida održavajući volumen povremenim dodavanjem vode. Ohladiti smjesu. Vosak se odvaja i tekućina ostaje bistra. Filtrirati hladnu smjesu i zakiseliti filtr solnom kiselinom. Ne nastaje talog.
<i>Masti, japanski vosak, smola i sapuni</i>	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 902 KANDELILA VOSAK	
Sinonimi	
Definicija	Kandelila vosak je pročišćeni vosak dobiven iz lišća biljke kandelila, <i>Euphorbia antisypilitica</i>
EINECS	232-347-0
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Specifična masa</i>	Tvrdi, žučkastosmeđi, mutni do prozirni vosak
<i>Raspon tališta</i>	Oko 0,98
<i>Topljivost</i>	Između 68,5 °C i 72,5 °C Netopljiv u vodi. Topljiv u kloroformu i toluenu.
Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 12 i najviše 22
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 43 i najviše 65
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 903 KARNAUBA VOSAK**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Specifična masa**Raspon tališta**Topljivost***Čistoća***Sulfatni pepeo**Kiselinski broj**Esterski broj**Neosaponificirane tvari**Arsen**Olovo**Živa*

Karnauba vosak pročišćeni je vosak dobiven iz pupoljaka i listova Brazilskog Mart voska palme, *Copernicia cerifera*.

232-399-4

Svjetlosmeđi do bijledožuti prah ili pahuljice ili tvrda i krvka kruta tvar sa smolastim rascijepom

Oko 0,997

Između 82 °C i 86 °C

Netopljiv u vodi, djelomično topljiv u kipućem etanolu, topljiv u kloroformu i dietil eteru.

E 904 ŠELAK**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Topljivost**Kiselinski broj***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Smola**Vosak**Olovo*

Izbijeljeni šelak, bijeli šelak
Šelak je pročišćeni i izbijeljeni lak, smolasta izlučevina insekta *Laccifer (Tachardia) lacca* Kerr (Fam. Coccidae)

232-549-9

Bijeljeni šelak — sivkastobijela, amorfna, zrnata smola
Izbijeljeni šelak — sivkastožuta, amorfna, zrnata smola

Netopljiv u vodi; potpuno (iako vrlo sporo) topljiv u alkoholu; slabo topljiv u acetolu
Između 60 i 89

Najviše 6,0 % (40 °C, nad silika gelom, 15 sati)

Nema

Izbijeljeni šelak: najviše 5,5 %

Izbijeljeni šelak bez voska: najviše 0,2 %

Najviše 2 mg/kg

E 905 MIKROKRISTALIČNI VOSAK**Sinonimi****Definicija****Opis****Identifikacija***Topljivost**Indeks refrakcije***Čistoća***Molekulska masa**Viskoznost**Ostatak pri spaljivanju**Ugljikov broj kod 5 %-ne točke destilacije**Boja**Sumpor**Arsen**Olovo**Policiklički aromatski spojevi*

Petrolejski vosak; ugljikovodikov vosak; Fischer-Tropschov vosak; sintetski vosak; sintetski parafin
Pročišćeno smjese tvrdih zasićenih ugljikovodika dobivenih iz nafta ili sintetskih sirovina
Bijeli do jantarni vosak bez mirisa

Netopljiv u vodi, vrlo slabo topljiv u etanolu

 $[n]_D^{100}$ 1,434-1,448Alternativno $[n]_D^{120}$ 1,426-1,440

Prosječno najmanje 500

Najmanje $1,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 100 °CAlternativno: najmanje $0,8 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 120 °C ako je čvrst na 100 °C

Najviše 0,1 %

Najviše 5 % molekula s ugljikovim brojem manjim od 25

Positivan

Najviše 0,4 wt %

Najviše 3 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Benzo(a)piren najviše 50 µg/kg

E 907 HIDROGENIRANI POLI-1-DECEN**Sinonimi****Definicija***EINECS**Kemijsko ime**Kemijska formula**Molekulska masa**Analiza* $\text{C}_{10}\text{H}_{20n+2}$, gdje je $n = 3 - 6$

560 (prosječno)

Najmanje 98,5% hidrogeniranog poli-1-decena, sa sljedećom distribucijom oligomera:

 C_{30} : 13 — 37 % C_{40} : 35 — 70 % C_{50} : 9 — 25 % C_{60} : 1 — 7 %**Opis****Identifikacija***Topljivost**Izgaranje**Viskoznost***Čistoća**

Netopljiv u vodi; slabo topljiv u etanolu, topljiv u toluenu

Gori svijetlim plamenom, karakteristična miris po parafinu

Između $5,7 \times 10^{-6}$ i $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 100 °C

E 914 OKSIDIRANI POLIETILENSKI VOSAK	Najviše 1,5 % Nakon 10 minuta protresanja u kipućoj vodenoj kupki, epruveta sumporne kiseline s 5 g uzorka hidrogeniranog poli-1-decen-a ne postaje tamnija od vrlo svijetle boje slame. Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Definicija	Polarni produkti dobiveni reakcijom blage oksidacije polietilena.
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Oksidirani polietilen
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Gotovo bijele pahuljice, prah, zrnca ili kuglice
Identifikacija	Između 0,92 i 1,05 (20 °C) Više od 95 °C
Čistoća	Najviše 70 Najmanje $8,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 120 °C Ne mogu se utvrditi (diferencijalnom pretražnom kalorimetrijom (DSC) i/ili infracrvenom (IR) spektroskopijom) Najviše 9,5 % Najviše 5 mg/kg Najviše 2 mg/kg
E 920 L-CISTEIN	
Sinonimi	L-cistein hidroklorid ili hidroklorid monohidrat.
Definicija	Ljudska se kosa ne smije koristiti kao izvor za ovu tvar. 200-157-7 (bezvodni)
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	C ₃ H ₇ NO ₂ S ×HCl ×nH ₂ O (gdje je n = 0 ili 1)
<i>Kemijska formula</i>	157,62 (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 98,0 % i najviše 101,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bijeli prah ili bezbojni kristali
Opis	Potpuno topljav u vodi i etanolu Bezvodni se oblik tali na oko 175 °C [α] _D ²⁰ : između + 5,0° i + 8,0° ili [α] _D ²⁵ : između + 4,9° i 7,9°
Identifikacija	Između 8,0 % i 12,0 % Najviše 2,0 % (bezvodni oblik)
<i>Topljivost</i>	Najviše 0,1 %
<i>Raspon tališta</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Specifična rotacija</i>	Najviše 1,5 mg/kg Najviše 5 mg/kg
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	
<i>Amonijev ion</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
E 927b KARBAMID	Urea
Sinonimi	200-315-5
Definicija	CH ₄ N ₂ O 60,06
<i>EINECS</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Kemijsko ime</i>	Bezbojni do bijeli, prizmatični, kristalni prah ili male, bijele kuglice
<i>Kemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Lako topljav u vodi. Topljiv u etanolu.
Identifikacija	Za pozitivan rezultat testa mora nastati kristalni talog Za pozitivan rezultat testa mora nastati crvenkastoljubičasta boja 132 °C do 135 °C
<i>Topljivost</i>	
<i>Taloženje s dušičnom kiselinom</i>	
<i>Reakcija boje</i>	
<i>Raspon tališta</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 1 sat)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Tvar netopljava u etanolu</i>	Najviše 0,04 %
<i>Lužnatost</i>	Pozitivan
<i>Amonijevi ion</i>	Najviše 500 mg/kg
<i>Biuret</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 938 ARGON	
Sinonimi	231-147-0
Definicija	Argon
<i>EINECS</i>	Ar
<i>Kemijsko ime</i>	40
<i>Kemijska formula</i>	Najmanje 99 %
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	

<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 $\mu\text{l/l}$ (izračunati kao metan)
E 939 HELIJ	
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-168-5
<i>Kemijsko ime</i>	Helij
<i>Kemijska formula</i>	He
<i>Molekulska masa</i>	4
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljiv plin bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 $\mu\text{l/l}$ (izračeno kao metan)
E 941 DUŠIK	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	231-783-9
<i>Kemijsko ime</i>	Dušik
<i>Kemijska formula</i>	N_2
<i>Molekulska masa</i>	28
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Ugljikov monoksid</i>	Najviše 10 $\mu\text{l/l}$
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 $\mu\text{l/l}$ (izračeno kao metan)
<i>Dušikov dioksid i dušikov oksid</i>	Najviše 10 $\mu\text{l/l}$
<i>Kisik</i>	Najviše 1 %
E 942 DUŠIKOV OKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	233-032-0
<i>Kemijsko ime</i>	Dušikov oksid
<i>Kemijska formula</i>	N_2O
<i>Molekulska masa</i>	44
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin, slatkasta mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Ugljikov monoksid</i>	Najviše 30 $\mu\text{l/l}$
<i>Dušikov dioksid i dušikov oksid</i>	Najviše 10 $\mu\text{l/l}$
E 943a BUTAN	
Sinonimi	n-butan
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Butan
<i>Kemijska formula</i>	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_3$
<i>Molekulska masa</i>	58,12
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 %
Opis	Bezbojni plin ili tekućina s blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Pritisak para</i>	108,935 kPa na 20 °C
Čistoća	
<i>Metan</i>	Najviše 0,15 % v/v
<i>Etan</i>	Najviše 0,5 % v/v
<i>Propan</i>	Najviše 1,5 % v/v
<i>Izobutan</i>	Najviše 3,0 % v/v
<i>1,3-butadien</i>	Najviše 0,1 % v/v
<i>Vлага</i>	Najviše 0,005 %
E 943b IZOBUTAN	
Sinonimi	2-metilpropan
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	2-metilpropan
<i>Kemijska formula</i>	$(\text{CH}_3)_2\text{CH CH}_3$
<i>Molekulska masa</i>	58,12
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 94 %
Opis	Bezbojni plin ili tekućina s blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Pritisak para</i>	205,465 kPa na 20 °C
Čistoća	
<i>Metan</i>	Najviše 0,15 % v/v
<i>Etan</i>	Najviše 0,5 % v/v
<i>Propan</i>	Najviše 2,0 % v/v
<i>n-Butan</i>	Najviše 4,0 % v/v
<i>1,3-butadien</i>	Najviše 0,1 % v/v

E 944 PROPAN	Vlaga Najviše 0,005 %
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Propan
<i>Kemijska formula</i>	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_3$
<i>Molekulska masa</i>	44,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 %
Opis	Bezbojni plin ili tekućina s blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Pritisak para</i>	732,910 kPa na 20 °C
Čistoća	
<i>Metan</i>	Najviše 0,15 % v/v
<i>Etan</i>	Najviše 1,5 % v/v
<i>Izobutan</i>	Najviše 2,0 % v/v
<i>n-Butan</i>	Najviše 1,0 % v/v
<i>1,3-butadien</i>	Najviše 0,1 % v/v
<i>Vlaga</i>	Najviše 0,005 %
E 948 KISIK	
Definicija	231-956-9
<i>EINECS</i>	Kisik
<i>Kemijsko ime</i>	O_2
<i>Kemijska formula</i>	32
<i>Molekulska masa</i>	Najmanje 99 %
<i>Analiza</i>	Bezbojni, bezmirisni nezapaljivi plin
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 $\mu\text{l/l}$ (izraženo kao metan)
E 949 VODIK	
Definicija	215-605-7
<i>EINECS</i>	Vodik
<i>Kemijsko ime</i>	H_2
<i>Kemijska formula</i>	2
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 99,9 %
<i>Analiza</i>	Bezbojni, vrlo zapaljiv plin bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,005 % v/v
<i>Kisik</i>	Najviše 0,001 % v/v
<i>Dušik</i>	Najviše 0,07 % v/v
E 950 — ACESULFAM K	Acesulfam kalij, kalijeva sol 3,4-dihidro-6-metil-1,2,3-oksatiazin-4-on-2,2-dioksida
Sinonimi	
Definicija	259-715-3
<i>EINECS</i>	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid, kalijeva sol
<i>Kemijsko ime</i>	$\text{C}_4\text{H}_4\text{KNO}_4\text{S}$
<i>Kemijska formula</i>	201,24
<i>Molekulska masa</i>	Sadržava najmanje 99 % $\text{C}_4\text{H}_4\text{KNO}_4\text{S}$ na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bijeli kristalni prah bez mirisa, oko 200 puta sladi od saharoze
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Lakotopljam u vodi, vrlo slab topljiv u etanolu
<i>Ultravioletna apsorpcija</i>	Maksimalno 227 ± 2 nm za otopinu 10 mg u 1 000 ml vode
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan (test na ostatak dobiven spaljivanjem 2 g uzorka)
<i>Test taloženja</i>	Dodata nekoliko kap 10 % otopine natrijeva kobaltnitrita u otopinu 0,2 g uzorka u 2 ml octene kiseline i 2 ml vode. Nastaje žut talog.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, 2 sata)
<i>Organске primjese</i>	Prolazi test za 20 mg/kg UV aktivnih sastojaka
<i>Fluorid</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 951 — ASPARTAM	Metilni ester aspartil fenilalanina
Sinonimi	245-261-3
Definicija	N-L- α -aspartil-L-fenilalanin-1-metil estera, 3-amino-N-(α -karbometoksi-fenetyl)-sukcinamidna kiselina-N-metil ester
<i>EINECS</i>	$\text{C}_{14}\text{H}_{18}\text{N}_2\text{O}_5$
<i>Kemijsko ime</i>	294,31
<i>Kemijska formula</i>	Najmanje 98 % i najviše 102 % $\text{C}_{14}\text{H}_{18}\text{N}_2\text{O}_5$ na bezvodnoj osnovi
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta sladi od saharoze
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Slabotopljam u vodi i u etanolu
<i>pH</i>	Između 4,5 i 6,0 (otopina 1 u 125)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} + 14,5^\circ$ do $+ 16,5^\circ$
	Utvrđeno u otopini 4 u 100/15 N mravlje kiseline u roku od 30 minuta od pripreme otopine uzorka

Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4,5 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % (izraženo na temelju suhe tvari)
<i>Transmitancija</i>	Transmitancija 1 %-tne otopine u 2N solnoj kiselini, određena u ćeliji duljine 1 cm pri 430 nm s prikladnim spektrofotometrom, koristeći 2N solnu kiselinu kao referentnu otopinu. Transmitancija nije manja od 0,95, što odgovara apsorpciji ne većoj od približno 0,022
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>5-Benzil-3,6-diokso-2-piperazinoctena kiselina</i>	Najviše 1,5 % izraženo na temelju suhe tvari

E 952 — CIKLAMINSKA KISELINA I NJEZINE NATRIJEVE I KALCIJEVE SOLI**(I) CIKLAMINSKA KISELINA**

Sinonimi	Cikloheksilsulfamska kiselina, ciklamat
Definicija	
<i>EINECS</i>	202-898-1
<i>Kemijsko ime</i>	Cikloheksansulfamska kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₃ NO ₃ S
<i>Molekulska masa</i>	179,24
<i>Analiza</i>	Cikloheksilsulfamska kiselina sadržava najmanje 98 % i najviše ekvivalenta 102 % C ₆ H ₁₃ NO ₃ S, na bezvodnoj osnovi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah. Približno 40 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiva u vodi i etanolu
<i>Test taloženja</i>	Zakisiliti 2 %-tnu otopinu klorovodoničnom kiselinom, dodati 1 ml približno molarne otopine barijeva klorida u vodi i filtrirati ako se otopina zamuti ili se pojavi talog. Bistrog otopini dodati 1 ml 10 % otopine natrijev nitrita. Nastaje bijeli talog.

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari

(II) NATRIJEV CIKLAMAT

Sinonimi	Ciklamat, natrijeva sol ciklaminske kiseline
Definicija	
<i>EINECS</i>	205-348-9
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev cikloheksansulfamat, natrijev cikloheksilsulfamat
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₂ NNaO ₃ S i dihidratni oblik C ₆ H ₁₂ NNaO ₃ S × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	201,22 izraženo na bezvodnom obliku
<i>Analiza</i>	237,22 izraženo na hidratiziranom obliku Najmanje 98 % i najviše 102 % na suhoj osnovi
Opis	Dihidratni oblik: najmanje 84 % na suhoj osnovi Bijeli, bezmirisni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, praktički netopljiv u etanolu

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
<i>Selen</i>	Najviše 15,2 % (105 °C, dva sata) za dihidratni oblik
<i>Arsen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari

(III) KALCIJEV CIKLAMAT

Sinonimi	Ciklamat, kalcijeva sol ciklaminske kiseline
Definicija	
<i>EINECS</i>	205-349-4
<i>Kemijsko ime</i>	Kalcijev cikloheksansulfamat, kalcijev cikloheksilsulfamat
<i>Kemijska formula</i>	C ₆ H ₁₂ CaN ₂ O ₆ S ₂ × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	432,57
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 101 % na suhoj osnovi
Opis	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze.
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, umjereno topljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
<i>Selen</i>	Najviše 8,5 % (140 °C, četiri sata) za dihidratni oblik
<i>Arsen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari

E 953 IZOMALT

Sinonimi	Hidrogenirana izomaltuloza
-----------------	----------------------------

Definicija	Dobiva se enzimatskim pretvaranjem saharoze s neživim stanicama <i>Protaminobacter rubrum</i> nakon čega slijedi katalitička hidrogenacija
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Isomalt je smjesa hidrogeniranih monosaharida i disaharida čiji osnovni sastojak čine disaharidi: 6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O- α -D-Glukopiranozil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
<i>Kemijska formula</i>	6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ 1-O- α -D-Glukopiranozil-D-manitol dihidrat: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ ×2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	6-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol: 344,3 1-O- α -D-Glukopiranozil-D-sorbitol dihidrat: 380,3
<i>Analiza</i>	Najmanji sadržaj hidrogeniranih monosaharida i disaharida je 98 %, a najmanji sadržaj smjese 6-O- α -D-glukopiranozil-D-sorbitola i 1-O- α -D-glukopiranozil-D-manitol dihidrata je 86 %, utvrđeno na bezvodnoj osnovi. Bijela, blago hidroskopna kristalna masa ili vodena otopina bez mirisa, najmanje koncentracije od 60 %.
Opis	
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Toplij u vodi, vrlo slabo toplij u etanolu.
<i>HPLC test</i>	Usporedbom s odgovarajućim referentnim standardom izomalta utvrđuje se da su 2 glavna maksimuma ispitne otopine u kromatogramu slična po vremenu zadržavanja dvama glavnim maksimumima referentne otopine u kromatogramu.
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 7 % za krutu tvar (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 μS/cm (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
<i>D-Manitol</i>	Najviše 3 %
<i>D-Sorbitol</i>	Najviše 6 %
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 % izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari
<i>Nikal</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
E 954 — SAHARIN I NJEGOVE NATRIJEVE, KALIJEVE I KALCIJEVE SOLI	
(I) SAHARIN	
Sinonimi	
Definicija	
<i>EINECS</i>	201-321-0
<i>Kemijsko ime</i>	3-okso-2,3 dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
<i>Kemijska formula</i>	C ₇ H ₅ NO ₃ S
<i>Molekulska masa</i>	183,18
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše 101 % C ₇ H ₅ NO ₃ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili s blagim, aromatičnim mirisom, oko 300 i 500 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Umjereno toplij u vodi, toplij u lužnatim otopinama, umjereno toplij u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, dva sata)
<i>Raspon tališta</i>	226 do 230 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe tvari
<i>Benzojeva i salicilna kiselina</i>	U 10 ml otopine 1 u 20, prethodno zakiseljene s pet kapi octene kiseline, dodati tri kapi približno molarne otopine željezova klorida u vodi. Ne pojavljuje se talog ni ljubičasta boja
<i>o-toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>p-toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Lako karbonizirajuće tvari</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
(II) NATRIJEV SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, natrijeva sol saharina
Definicija	
<i>EINECS</i>	204-886-1
<i>Kemijsko ime</i>	Natrijev o-benzosulfimid; natrijeva sol 2,3-dihidro-3-oksobenzizosulfonazola, oksobenzizosulfonazol, 1,2-benzizotiazolin-3-on-1, 1-dioksid natrijeva sol dihidrata
<i>Kemijska formula</i>	C ₇ H ₄ NNaO ₃ S × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	241,19
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše 101 % C ₇ H ₄ NNaO ₃ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni vlažan prah, bez mirisa ili slaba mirisa, oko 300 i 500 puta sladi od saharoze u razrijedjenim otopinama.
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Lako toplij u vodi, slabo toplij u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (120 °C, 4 sata)
<i>Benzojeva i salicilna kiselina</i>	U 10 ml otopine 1 u 20, prethodno zakiseljene s pet kapi octene kiseline, dodati tri kapi približno molarne otopine željezova klorida u vodi. Ne nastaje talog ni ljubičasta boja
<i>o-toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>p-toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Lako karbonizirajuće tvari</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
(III) KALCIJEV SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, kalcijeva sol saharina
Definicija	

Kemijsko ime	Kalcijev o-benzosulfimid; kalcijeva sol 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazola; kalcijeva sol (1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid)-hidrata (2:7)
EINECS	229-349-9
Kemijska formula	C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·3½H ₂ O
Relativna Molekulska masa	467,48
Analiza	Najmanje 95 % C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ na bezvodnoj osnovi Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili s blagim mirisom. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze u razrijedenim otopinama.
Opis	Lako topljiv u vodi, topljiv u etanolu
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 13,5 % (120 °C, četiri sata)
<i>Benzoeva i salicilna kiselina</i>	U 10 ml otopine 1 u 20, prethodno zakiseljene s pet kapi octene kiseline, dodaj tri kapi približno molarne otopine željezova klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>p-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Benzoeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Lako karbonizirajuće tvari</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
(IV) KALIJEV SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, kalijeva sol saharina
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Kemijsko ime</i>	Kalijev o-benzosulfimid, kalijeva sol 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazola, kalijeva sol 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid monohidrata
<i>Kemijska formula</i>	C ₇ H ₄ KNO ₃ S·H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	239,77
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše 101 % C ₇ H ₄ KNO ₃ S na bezvodnoj osnovi Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili slaba mirisa, intenzivno slatkog okusa čak i u jako razrijedenim otopinama. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze
Opis	Lako topljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Najviše 8 % (120 °C, četiri sata)
Čistoća	U 10 ml otopine 1 u 20, prethodno zakiseljene s pet kapi octene kiseline, dodaj tri kapi približno molarne otopine željezova klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Benzoeva i salicilna kiselina</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>p-Toluensulfonamid</i>	Nema
<i>Benzoeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Lako karbonizirajuće tvari</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari
<i>Selen</i>	
<i>Olovo</i>	
E 955 — SUKRALOZA	
Sinonimi	4,1',6'-trikloragalaktosukroza
Definicija	
<i>EINECS</i>	259-952-2
<i>Kemijsko ime</i>	1,6-Dikloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranozil-4-kloro-4-deoksi- α-D-galaktopiranozid
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
<i>Molekulska masa</i>	397,64
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 % i najviše 102 % C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ izračunato na bezvodnoj osnovi. Bijeli do sivkastobijeli kristalni prah gotovo bez mirisa
Opis	Lako topljiv u vodi, metanolu i etanolu. Slabo topljiv u etil acetatu.
Identifikacija	Infracrveni spektar disperzije uzorka u kalijevu bromidu pokazuje relativne maksimume na valnim brojevima sličnim onima koje pokazuje referentni spektar dobiven uporabom referentnog standarda za sukralozu
<i>Topljivost</i>	Glavna mrlja testne otopine ima jednaku R _f vrijednost kao i mrlja standardne testne otopine A za druge klorirane disaharide. Ova standardna otopina dobivena je otapanjem referentnog standarda 1,0 g sukraloze u 10 ml metanola.
<i>Infracrveni spektar</i>	[α] _D ²⁰⁺ 84,0° do + 87,5° izračunato na bezvodnoj osnovi (10 %-tna w/v otopina)
<i>Tankoslojna kromatografija</i>	
<i>Specifična rotacija</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2,0 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,7 %
<i>Ostali klorirani disaharidi</i>	Najviše 0,5 %
<i>Klorirani monosaharidi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Trifenilfosfin-oksid</i>	Najviše 150 mg/kg
<i>Metanol</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 957 — TAUMATIN	
Sinonimi	258-822-2
Definicija	Taumatin se dobiva vodenom ekstrakcijom (pH 2,5 do 4) iz sjemenki voća prirodne vrste <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) i sastoji se uglavnom od proteina taumatin I i taumatin II s manjim količinama biljaka dobivenih iz izvornog materijala
<i>EINECS</i>	Polipeptid 207 aminokiselina
<i>Kemijsko ime</i>	Taumatin I: 22 209
<i>Kemijska formula</i>	Taumatin II: 22 293
<i>Molekulska masa</i>	

Analiza		
Opis	Najmanje 15,1 % dušika na osušenoj osnovi, ekvivalentno s najmanje 93 % proteina ($N \times 6,2$)	
Identifikacija	Prah krem boje, bez mirisa. Približno 2000 do 3000 puta sladi od saharoze	
Topljivost	Lako topljiv u vodi, netopljiv u acetonu	
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 9 % (105 °C do konstantne mase)	
<i>Ugljikohidrati</i>	Najviše 3 % izraženo na temelju suhe tvari	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 2 % izraženo na temelju suhe tvari	
<i>Aluminij</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari	
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari	
Mikrobiološki kriteriji		
<i>Ukupan broj aerobnih mikroba</i>	Najviše 1000/g kolonija po gramu	
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 1 g	
E 959 — NEOHESPERIDIN DIHIDROKALKON		
Sinonimi	Neohesperidin dihidrokalkon, NHDC, hesperetin dihidrokalkon-4'- β -neohesperidozid, neohesperidin DC	
Definicija	Dobiva se katalitičkom hidrogenacijom neohesperidina	
<i>EINECS</i>	243-978-6	
<i>Kemijsko ime</i>	2-O- α -L-ramnopiranozil-4'- β -D-glukopiranozilhesperetin dihidrokalkon	
<i>Kemijska formula</i>	$C_{38}H_{56}O_{15}$	
<i>Molekulska masa</i>	612,6	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 % na suhoj osnovi	
Opis	Sivksastobijeli kristalni prah bez mirisa. Oko 1 000 i 1 800 puta sladi od saharoze	
Identifikacija		
<i>Topljivost</i>	Lako topljiv u vrućoj vodi, vrlo slabo topljiv u hladnoj vodi, praktično netopljiv u eteru i benzenu	
<i>Maksimum ultraljubičaste apsorpcije</i>	282 do 283 nm za otopinu 2 mg u 100 ml metanola	
<i>Neuov test</i>	Otopiti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1 %-tne otopine 2-aminoetil difenil borat metanola. Nastaje svijetložuta boja.	
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % (105 °C, tri sata)	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe tvari	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari	
E 960 STEVOL GLIKOZIDI		
Sinonimi		
Definicija	Proizvodni postupak odvija se u dvije osnovne faze: prva uključuje vodenu ekstrakciju lišća biljke <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni i preliminarno pročišćavanje ekstrakta primjenom ionskoizmjenjivačke kromatografije radi dobivanja primarnog ekstrakta steviol glikozida, a druga uključuje rekristalizaciju steviol glikozida iz metanola ili vodenog etanola, čime se dobiva konačni produkt koji sadržava najmanje 95 % u nastavku navedenih 11 povezanih steviol glikozida u svim kombinacijama i udjelima.	
<i>Kemijsko ime</i>	Aditiv može sadržavati ostatke smola za razmjenu iona korištenih u proizvodnom postupku. Pronadene su male količine (0,10 do 0,37 % m/m) nekoliko drugih povezanih steviol glikozida koji mogu nastati kao rezultat proizvodnog postupka, no koji se ne pojavljuju prirodno u biljci <i>Stevia rebaudiana</i> .	
<i>Rebaudiozid</i>	Steviolbiozid: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina	
<i>Rubuzozid</i>	Rubuzozid: 13- β -D-glukopiranozilosikaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester	
<i>Dulkozid A</i>	Dulkozid A: 13-[(2-O- α -L-ramnopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester	
<i>Steviozid</i>	Steviozid: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester	
<i>Rebaudiozid A</i>	Rebaudiozid A: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester	
<i>Rebaudiozid B</i>	Rebaudiozid B: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina	
<i>Rebaudiozid C</i>	Rebaudiozid C: 13-[(2-O- α -L-ramnopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester	
<i>Rebaudiozid D</i>	Rebaudiozid D: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil ester	
<i>Rebaudiozid E</i>	Rebaudiozid E: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil ester	
<i>Rebaudiozid F</i>	Rebaudiozid F: 13-[(2-O- β -D-ksilofurananozil-3-O- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester	
<i>Rebaudiozid M</i>	Rebaudiozid M: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil ester	
<i>Molekulska formula</i>		
Uobičajeni nazivi	Formula	Faktor
Steviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
Steviolbiozid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
Rubuzozid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
Dulkozid A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
Steviozid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
Rebaudiozid	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
A		
Rebaudiozid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
B		
Rebaudiozid	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
C		
Rebaudiozid	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
D		
Rebaudiozid	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
E		

Molekulska masa i CAS broj	Uobičajeni naziv	CAS broj	Molekulska masa
Rebaudiozid F	Steviol	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	0,34
Rebaudiozid M	Steviolbiozid	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	0,25
<i>Molekulska masa i CAS broj</i>	<i>Uobičajeni naziv</i>	<i>CAS broj</i>	<i>Molekulska masa</i>
	Steviol	41093-60-1	318,46
	Steviolbiozid	64849-39-4	642,73
	Rubuzozid	64432-06-0	642,73
	Dulkozid A	57817-89-7	788,87
	Steviozid	58543-16-1	804,88
	Rebaudiozid A	58543-17-2	967,01
	Rebaudiozid B	63550-99-2	804,88
	Rebaudiozid C	63279-13-0	951,02
	Rebaudiozid D	63279-14-1	1129,15
	Rebaudiozid E	438045-89-7	967,01
	Rebaudiozid F	1220616-44-3	936,99
	Rebaudiozid M		1291,30
<i>Analiza</i>			Najmanje 95 % steviolbiozida, rubuzozida, dulkozida A, steviozida, rebaudiozida A, B, C, D, E, F i M na suhoj osnovi, u svim kombinacijama i omjerima. Bijeli do svjetložuti prah, oko 200-350 puta sladi od saharoze (kod 5 %-tnog ekvivalenta saharoze).
Opis			
Identifikacija			
Topljivost	Lako topljiv do slabo topljiv u vodi		
pH	Između 4,5 i 7,0 (otopina 1- u -100)		
Čistoća			
Ukupan pepeo	Najviše 1 %		
Gubitak pri sušenju	Najviše 6 % (105 °C, dva sata)		
Ostaci otapala	Najviše 200 mg/kg metanol		
Arsen	Najviše 5 000 mg/kg etanol		
Olovo	Najviše 1 mg/kg		
Najviše 1 mg/kg			
E 961 NEOTAM			
Sinonimi			N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester; N(3,3-dimetilbutil)-L-aspartil-L-fenilalanin metil ester.
Definicija			Neotam se dobiva reakcijom aspartama pod pritiskom vodika s 3,3-dimetilbutiraldehidom u metanolu uz prisutnost paladij/ugljikovog katalizatora. Izolira se i pročišćava filtracijom pri čemu se može koristiti dijatomejska zemlja. Nakon uklanjanja otapala pomoću destilacije neotam se pere vodom, izolira centrifugiranjem i na kraju suši u vakuumu.
CAS broj	165450-17-9		
Kemijski naziv	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester		
Kemijska formula	C ₂₀ H ₃₀ N ₂ O ₅		
Molekulska masa	378,47		
Opis			Bijeli do sivkastobijeli prah
Analiza	Najmanje 97,0 %, na temelju suhe tvari		
Identifikacija			
Topljivost	4,75 % (w/w) pri 60°C u vodi, topljiv u etanolu i etil acetatu		
Čistoća			
Sadržaj vode	Najviše 5 % (Karl Fischer, veličina uzorka 25 ± 5 mg)		
pH	5,0 – 7,0 (0,5 %-tne vodena otopina)		
Raspontališta	81 °C do 84 °C		
N-[3,3-dimetilbutil]-L-α-aspartil]-L-fenilalanin	Najviše 1,5 %		
Olovo	Najviše 1 mg/kg		
E 962 — SOL ASPARTAMA-ACESULFAMA			
Sinonimi			Aspartam-acesulfam Sol aspartama-acesulfama
Definicija			Sol se priprema zagrijavanjem aspartama i acesulfama K u približnom omjeru 2:1 (m/m) u otopini pri kiselom pH uz moguće stvaranje kristala. Kalij i vлага se uklanjuju. Produkt je mnogo stabilniji od samog aspartama.
EINECS	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksidna sol L-fenilalanil-2-metil-L-α-asparginske kiseline		
Kemijsko ime	C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S		
Kemijska formula	457,46		
Molekulska masa	63,0 % do 66,0 % aspartama (suha osnova) i 34,0 % do 37,0 % acesulfama (kiseli oblik na suhoj osnovi)		
Analiza	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.		
Opis			
Identifikacija			Umjereno topljiv u vodi; slabo topljiv u etanolu.
Topljivost	Transmitancija 1 %-tne otopine u vodi, određena u čeliji duljine 1 cm na 430 nm odgovarajućim		
Transmitancija	spektrofotometrom, koristeći vodu kao referentnu otopinu, nije manja od 0,95, ekivalentna apsorpciji ne većoj od približno 0,022.		
Specifična rotacija	α _D ²⁰ +14,5° do +16,5°		
	Određeno pri koncentraciji od 6,2 g u 100 ml mravlje kiseline (15N) u roku od 30 min od pripreme otopine. Izračunana specifična rotacija se dijeli s 0,646 radi korekcije za sadržaj aspartama zaostalog u soli aspartama-		

Čistoća		acesulfama.
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata)
<i>5-Benzil-3,6-diokso-2-piperazinoctena</i>		Najviše 0,5 %
<i>kiselina</i>		
<i>Olovo</i>		Najviše 1 mg/kg
E 964 SIRUP POLIGLICITOLA		
Sinonimi	Hidrogenirani hidrolizat škroba, hidrogenirani sirup glukoze i poliglucitola Smjesa koja se sastoji većinom od maltitola i sorbitola i manjih količina hidrogeniranih oligo- i polisaharida i maltotriitolata.	
Definicija	Proizvodi se katalitičkim hidrogeniranjem smjesa hidrolizata škroba koja se sastoji od glukoze, maltoze i viših polimera glukoze, slično postupku katalitičkog hidrogeniranja koji se koristi u proizvodnji sirupa maltitolata. Dobiveni sirup desalinizira se razmjenjom iona i koncentriraju do žljelene razine.	
<i>EINECS</i>	Sorbitol: D-glucitol	
<i>Kemijsko ime</i>	Maltitol: (α)-D-Glukopiranozil-1,4-D-glucitol	
<i>Kemijska formula</i>	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁	
<i>Molekulska masa</i>	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3	
<i>Sadržaj</i>	Sadrži ne manje od 99 % ukupnih hidrogeniranih saharida na anhidridnoj osnovi, ne manje od 50 % poliola veće molekularne težine, ne više od 50 % maltitola i ne više od 20 % sorbitola na anhidridnoj osnovi.	
Opis	Bezbojna i bezmirisna bistra viskozna tekućina	
Identifikacija	Vrlotopljam u vodi, slabotopljam u etanolu <i>Topljivost</i> <i>Test na maltitol</i> <i>Test za sorbitol</i>	
Čistoća	Ne više od 31 % (po Karl Fischerovoj metodi)	
<i>Sadržaj vode</i>	Ne više od 50 mg/kg	
<i>Kloridi</i>	Ne više od 100 mg/kg	
<i>Sulfati</i>	Ne više od 0,3 mg/kg	
<i>Reducirajući šećeri</i>	Ne više od 2 mg/kg	
<i>Nikal</i>	Ne više od 1 mg/kg	
<i>Olovo</i>		
E 965 (i) MALTITOL		
Sinonimi	D-maltitol, hidrogenirana maltoza	
Definicija	Maltitol se dobiva hidrogenacijom D-maltoze. Uglavnom se sastoji od D-maltitola. Može sadržavati male količine sorbitola i povezanih polihidroksilnih alkohola.	
<i>EINECS</i>	209-567-0	
<i>Kemijsko ime</i>	(α)-D-glukopiranozil-1,4-D-glucitol	
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁	
<i>Relativna molekulska masa</i>	344,31	
<i>Analiza</i>	Sadržava najmanje 98 % D-maltitola C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ na bezvodnoj osnovi	
Opis	Bijeli kristalni prah	
Identifikacija	Lakotopljam u vodi, slabotopljam u etanolu <i>Topljivost</i> <i>Raspon tališta</i> <i>Specifična rotacija</i>	
Čistoća	Ne više od 105,5 do + 108,5° (5 %-tna w/w)	
<i>Izgled vodene otopine</i>		
<i>Sadržaj vode</i>		
<i>Topljivost</i>		
Čistoća	otopina)	
<i>Izgled vodene otopine</i>	Otopina je bistra i bezbojna	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1 % (Karl Fischer metoda)	
<i>Topljivost</i>	Najviše 20 μS/cm (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C	
Reducirajući šećeri	Najviše 0,1 % izraženo kao glukoza na bezvodnoj osnovi	
<i>Nikal</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi	
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi	
E 965 (ii) MALTITOLNI SIRUP		
Sinonimi	Hidrogenirani visokomaltozni glukozni sirup, hidrogenirani glukozni sirup; maltitolna tekućina	
Definicija	Smjesa koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniranim oligo- i polisaharida. Proizvodi se katalitičkom hidrogenacijom glukoznog sirupa s visokim sadržajem maltoze ili hidrogenacijom njegovih pojedinačnih sastojaka, nakon čega slijedi miješanje. Proizvod je na tržistu dostupan i kao sirup i kao kruta tvar.	
<i>EINECS</i>		
<i>Kemijsko ime</i>		
<i>Kemijska formula</i>		
<i>Relativna molekulska masa</i>		
<i>Analiza</i>		
Opis	Sadržava najmanje 99 % ukupnih hidrogeniranih saharida na bezvodnoj osnovi i najmanje 50 % maltitola na bezvodnoj osnovi	
Identifikacija	Bistre viskozne tekućine ili bijele kristalne mase bez boje i mirisa	
<i>Topljivost</i>	Lakotopljam u vodi, slabotopljam u etanolu	
<i>HPLC test</i>	Usporedbom s odgovarajućim referentnim standardom maltitola utvrđuje se da je glavni maksimum ispitne otopine u kromatogramu, po vremenu zadržavanja, sličan glavnom maksimumu u kromatogramu dobivenom referentnom otopinom (ISO 10504:1998).	
Čistoća		
<i>Izgled vodene otopine</i>	Otopina je bistra i bezbojna	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 31 % (Karl Fischer)	
<i>Topljivost</i>	Najviše 10 μS/cm (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C	
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza na bezvodnoj osnovi)	
<i>Nikal</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg	
E 966 – LAKTITOL		
Sinonimi	Laktit, laktozitol, laktobiozit	
Definicija	Laktitol se dobiva katalitičkom hidrogenacijom lakoze	
<i>EINECS</i>	209-566-5	
<i>Kemijsko ime</i>	4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol	
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁	
<i>Relativna molekulska masa</i>	344,3	
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % na bazi težine suhe tvari	
Opis	Kristalni prah ili bezbojna otopina. Kristalni proizvodi se javljaju u bezvodnom, monohidratnom i dihidratnom obliku. Nikal se koristi kao katalizator	
Identifikacija	Lakotopljam u vodi	
<i>Topljivost</i>		

Čistoća	[α]D ²⁰ = + 13 do + 16° izraženo na bezvodnoj osnovi (10 %-tna w/v vodena otopina)	E 969 – ADVANTAM	Najviše 0,3 % izraženo kao D - glukoza Najviše 0,1 % Najviše 0,5 mg/kg
Čistoća	Kristalni proizvodi; najviše 10,5 % (Karl Fischer metoda)	Sinonimi	Advantam (ANS9801) proizvodi se kemijskom sintezom u postupku s tri koraka: proizvodnja glavnog proizvodnog intermedijera, 3-hidroksi-4-metoksicinamaldehid (HMCA), za kojim slijedi hidrogenacija radi dobivanja 3-(3-hidroksi-4-metoksifenil) propionaldehida (HMPA). U završnom koraku otopina HMPA u metanolu (filtrat) združuje se s aspartatom radi dobivanja imina koji se selektivnom hidrogenacijom tvori Advantam. Otopina se ostavi kristalizirati te se sirovi kristali isperu. Proizvod se ponovo kristalizira, a kristali se razdvoje, isperu i osuše.
Ostali polioli	Najviše 2,5 % na bezvodnoj osnovi	Definicija	714229-20-6 N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]- α -aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester, monohidrat (IUPAC); L-fenilalanin, N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-L-alfa-aspartil-, 2-metil ester, monohidrat (CA) <chem>C24H30N2O7 x H2O</chem> 476,52 g/mol (monohidrat) Najmanje 97,0 % i najviše 102,0 % na bezvodnoj osnovi Prašak bijele do žute boje
Reducirajući šećeri	Najviše 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari		101,5 °C
Kloridi	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		Ne više od 1 %
Sulfati	Najviše 200 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		Najviše 1,5 %
Sulfatni pepeo	Najviše 0,1 % izraženo na temelju suhe tvari		Izopropil-acetat: Najviše 2 000 mg/kg Metil-acetat: Najviše 500 mg/kg Metanol: Najviše 500 mg/kg 2-propanol: Najviše 500 mg/kg Najviše 5,0 % (metoda Karl Fischerova) Najviše 0,2 %
Nikal	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		Najviše 2 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		Najviše 5,3 mg/kg
			Najviše 1,7 mg/kg
E 967 – KSILITOL			
Sinonimi	Ksilitol	CAS broj	
Definicija	Ksilitol se uglavnom sastoji od D-ksilitola. Dio koji nije D-ksilitol sastoji se od povezanih tvari poput L-arabinolita, galaktitola, manitolu, sorbitola	Kemijsko ime	
EINECS	201-788-0		
Kemijsko ime	D-ksilitol		
Kemijska formula	<chem>C6H12O5</chem>		
Molekulski masa	152,2		
Analiza	Najmanje 98,5 % kao ksilitol na bezvodnoj osnovi		
	Bijeli, kristalni prah, praktički bez mirisa		
Opis			
Identifikacija	Lako topljiv u vodi, umjereno topljiv u etanolu	Opis	
Topljivost	92 do 96 °C	Identifikacija	
Raspont tališta	5 do 7 (10 %-tna w/v vodena otopina)	Talište	
pH	Usporedba s referentnim standardom, npr. EP ili USP	Čistoća	
Spekroskopija		<i>N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-α-aspartil]-L-fenilalanin (ANS9801-kiselina)</i>	
<i>infracrvene</i>		<i>Ukupne ostale srodne tvari</i>	
<i>apsorpcije</i>		<i>Ostaci otapala</i>	
Čistoća			
Sadržaj vode	Najviše 1 % (metoda Karl Fischerova)		
Vodljivost	Najviše 20 μ S/ cm (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C		
Ostali polihidrični alkoholi	Najviše 1 % izraženo na temelju suhe tvari		
Reducirajući šećeri	Najviše 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari		
Nikal	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe tvari		
E 968 – ERITRITOL			
Sinonimi	Mezo-eritritol, tetrahidroksibutan, eritrit	E 999 KVILAJA EKSTRAKT	
Definicija	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnih spojeva neškodljivih i za prehranu prikladnim aerobnim osmolitskim kvascima, kao što je <i>Moniliella pollinis</i> ili <i>Moniliella megachilensis</i> , nakon čega slijedi čišćenje i sušenje.	Sinonimi	
EINECS	205-737-3		
Kemijsko ime	1,2,3,4- butantetrool		
Kemijska formula	<chem>C4H10O4</chem>		
Molekulski masa	122,12		
Analiza	Najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C		
Opis	Bijeli, negroskopni, termostabilni kristali, bez mirisa i s približno 60-80 % slatkoće saharoze	Definicija	
Identifikacija	Lako topljiv u vodi,slabo topljiv u etanolu, netopljivi u dietil eteru.		
Topljivost	119 do 123 °C		
Raspont tališta			
Čistoća			
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,2 % (70 °C, 6 sati u vakuumskom eksikatoru)	Opis	
Vodljivost	Najviše 20 μ S/cm (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C	Identifikacija	
		pH	
		Čistoća	
		<i>Sadržaj vode</i>	

E 1103 INVERTAZA Sinonimi Definicija	Najviše 2 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg	Invertaza se proizvodi od <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 232-615-7 EC 3.2.1.26 β -D-Fruktofuranozid fruktohidrolaza	sastojaka i postoje se od oko 90 dijelova D-glukoze, 10 dijelova sorbitola i 1 dijela limunske kiselina ili 0,1 dijela fosforne kiseline. U polimerima dominira 1,6-glukozidna veza ali ima i drugih veza. Proizvodi sadrže male količine slobodne glukoze, sorbitola, levoglukozana (1,6-anhidro-D-glukoza) i limunske kiseline i mogu se neutralizirati bilo kojom prehrabrenom lužinom i/ili dekolorizirati i deionizirati za daljnje pročišćavanje. Proizvodi se takođe mogu djelomično hidrogenirati uz prisutnost katalizatora renija/nikla radi smanjenja ostanaka glukoze. Polidekstroza-N neutralizirana je polidekstroza.
	<i>EINECS</i> Broj enzimske komisije Sustavno ime Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza		
Opis Identifikacija Čistoća	<i>EINECS</i> Arsen Olovo Kadmij Mikrobiologija Ukupan broj bakterija <i>Salmonella spp.</i> Koliformi <i>Escherichia coli</i>	Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 0,5 mg/kg Najviše 50 000 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Najviše 30 kolonija po gramu Odsutna u 25 g	<i>EINECS</i> Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza
	<i>EINECS</i> Broj enzimske komisije Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza	Lizozim hidroklorid Muramidaza Lizozim je linearni polipeptid dobiven iz bjelanjaka kokošjih jaja, a sastoji se od 129 aminokiselina. Posjeduje enzimatsku aktivnost koja se odražava sposobnosti hidrolizacije β (1-4) veze između N-acetilmuraminske kiseline i N-acetylglukozamina u vanjskim membranama bakterijskih sojeva, posebno gram-pozitivnih organizama. Uglavnom se dobiva kao hidroklorid 232-620-4 EC 3.2.1.17	
E 1105 LIZOZIM Sinonimi Definicija	Oko 14 000 Sadržaj najmanje 950 mg/g na bezvodnoj osnovi	Bijeli, bezmirisni prah, blago slatkog okusa	Opis Identifikacija <i>Test na šećer</i> <i>Test na reducirajući šećer</i> <i>pH</i>
	10,7 Između 3,0 i 3,6 (2 %-tne vodene otopine) Apsorpcijski maksimum vodene otopine (25 mg/100 ml) na 281 nm, a minimum na 252 nm	Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za oblik u prahu) Najviše 1,5 %	
Čistoća	Najmanje 16,8 % i najviše do 17,8 %	Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za oblik u prahu)	Čistoća
	Najviše 1 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg	Najviše 1,5 %	Sadržaj najmanje 4,0 % (Karl Fischer metoda) Najviše 0,3 % (polidekstroza) Najviše 2,0 % (polidekstroza-N) Najviše 2 mg/kg za hidrogenirane polidekstrose Najviše 4 % na suhoj osnovi i bez pepela
E 1200 POLIDEKSTROZA Sinonimi Definicija	Najviše 5×10^4 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Odsutna u 1 g Odsutna u 1 g	Najviše 500 mg/kg (kao acetildehid) Najviše 10 mg/kg	Čistoća
	Modificirana polidekstroza Nasumično povezani polimeri glukoze s krajnjim sorbitolnim skupinama, te s ostacima limunske kiseline ili fosforne kiseline vezanima na polimere monoesternim i diesternim vezama. Dobivaju se taljenjem i kondenzacijom	Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg	
E 1201 POLIVINILPIROLIDON Sinonimi Definicija	Povidon PVP Topljivi polivinilpirolidon	Povidon PVP Topljivi polivinilpirolidon	Čistoća
	<i>EINECS</i> Kemijsko ime Kemijska formula Prosječna molekulska masa Analiza	Polivinilpirolidon, poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)- etilen] (C ₆ H ₉ NO) _n Najmanje 25 000	
Opis Identifikacija	Sadržaj vode Ukupan pepeo Aldehid Slobodni-N-vinilpirolidon Hidrazin Olovo	Sadržaj najmanje 11,5 % i najviše 12,8 % dušika (N) na bezvodnoj osnovi Bijeli ili gotovo bijeli prah	Čistoća
	<i>Topljivost</i> <i>pH</i>	Topljiv u vodi i u etanolu. Netopljiv u eteru Između 3,0 i 7,0 (5 %-tne otopina)	
E 1202 POLIVINILPOLIPROLIDON Sinonimi Definicija	Najviše 5 % (Karl Fischer) Najviše 0,1 % Najviše 500 mg/kg (kao acetildehid) Najviše 10 mg/kg	Najviše 5 % (Karl Fischer) Najviše 0,1 % Najviše 500 mg/kg (kao acetildehid) Najviše 10 mg/kg	Čistoća
	Krosovidon Umreženi polividon Netopljivi polivinilpirolidon Polivinilpirolidon je nasumice umrežen poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)- etilen]. Dobiva se	Krosovidon Umreženi polividon Netopljivi polivinilpirolidon Polivinilpirolidon je nasumice umrežen poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)- etilen]. Dobiva se	

EINECS <i>Kemijsko ime</i> Kemijska formula <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	polimerizacijom N-vinil-2-pirolidona u prisutnosti ili kaustičnog katalizatora ili N, N'-divinil-imidazolidiona. Zbog njegove netopljivosti u svim uobičajenim otapalima, raspon molekulske mase ne može se utvrditi analitičkim metodama. Polivinilirolidon, poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen] (C ₆ H ₉ NO) _n	EINECS <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	završetka fermentacije stanice gljivica se uklanaju mikrofiltracijom, filtrat se toplinski sterilizira, a pigmenti i druge nečistoće uklanaju adsorpcijom i ionoizmjenjivačkom kromatografijom. 232-945-1 (C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
Opis	Sadržaj najmanje 11 % i najviše 12,8 % dušika (N) na bezvodnoj osnovi Bijeli higroskopni prah slaba, neutvrdenog, neoderedenog mirisa		Najmanje 90 % glukana na suhoj osnovi Bijeli do sivkastobijeli prah bez mirisa
Identifikacija <i>Topljivost</i> <i>pH</i>	Netopljiv u vodi, etanolu i eteru Između 5,0 i 8,0 (1 %-tne suspenzije u vodi)	Opis Identifikacija <i>Topljivost</i> <i>pH</i> <i>Taloženje s polietilen glikolom 600</i>	Topljiv u vodi, praktički netopljiv u etanolu. 5,0 do 7,0 (10 %-tne otopina) Dodati 2 ml polietilen glikola 600 u 10 ml 2 %-tne vodene otopine pululana. Stvara se talog bijele boje.
Čistoća <i>Sadržaj vode</i> <i>Sulfamni peopeo</i> <i>Tvar topljiva u vodi</i> <i>Slobodni-N-viniliprolidon</i> <i>Slobodni-N,N'-divinil-imidazolidon</i> <i>Olovo</i>	Najviše 6 % (Karl Fischer metoda) Najviše 0,4 % Najviše 1 % Najviše 10 mg/kg	<i>Depolimerizacija s pululanazom</i>	Pripremiti dvije epruvete s 10 ml 10 %-tne otopine pululana u svakoj. Dodati 0,1 ml otopine pululanaze s aktivnošću od 10 jedinica/g u jednu epruvetu i 0,1 ml vode u drugu. Nakon inkubacije na oko 25°C tijekom 20 min, viskoznost otopine tretirane pululanazom je vidljivo manja od one netretirane otopine. 100 do 180 mm ² /s (10 %-tna w/w vodenih otopina na 30 °C)
	Najviše 2 mg/kg	Viskoznost	
	Najviše 2 mg/kg		
E 1203 POLIVINILNI ALKOHOL		Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 6 % (90 °C, pritisak ne veći od 50 mm Hg, 6 sati)
Sinonimi		<i>Mono, di- i oligosaharidi</i>	Najviše 10 % izraženo kao glukoza
Definicija		<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
		Mikrobiologija <i>Kvasci i pljesni</i> <i>Koliformi</i> <i>Salmonella spp.</i>	Najviše 100 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Odsutna u 25 g
Opis	Polimer vinilnog alkohola; PVOH Polivinilni alkohol sintetska je smola koja se dobiva polimerizacijom vinilnog acetata, nakon čega slijedi djelomična hidroliza estera u prisutnosti lužnatog katalizatora. Fizička svojstva produkta ovise o stupnju polimerizacije i stupnju hidrolize Homopolimer etanola (C ₂ H ₃ OR) _n gdje je R = H ili COCH ₃ Proziran, bijeli ili krem zrnati prah bez mirisa, bez okusa	E 1205 OSNOVNI KOPOLIMER METAKRILATA Sinonimi	Osnovni butilirani kopolimer metakrilata; kopolimer amino metakrilata; kopolimer E aminoalkil metakrilata; butil metakrilat; dimetilaminoethyl metakrilat; polimer metil metakrilata; butil metakrilat; metil metakrilat; polimer dimetilaminoethyl metakrilata
Identifikacija <i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi; gotovo netopljiv ili netopljiv u etanolu (\geq 99,8 %)	Definicija	Osnovni kopolimer metakrilata dobiva se toplinski kontroliranom polimerizacijom monomera metil metakrilata, butil metakrilata i dimetilaminoethyl metakrilata, otopljenih u propan-2-olu korištenjem sustava za pokretanje slobodnih radikala. Kao agens za modifikaciju lanca koristi se alkil merkaptan. Kruti se polimer melje (prije korak mljevenja), ekstrudira i granulira pod vakuumom radi uklanjanja ostataka hlapljivih sastojaka. Rezultirajuća zrnca stavljaju se kao takva na tržište ili podvrgavaju drugom koraku mljevenja (mikronizacija).
<i>Reakcija taloženja</i>	Otopiti 0,25 g uzorka u 5 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se otopina ohladi do sobne temperature. Dodavanjem 10 ml etanola u ovu otopinu nastaje bijeli, mutan ili pahuljast talog.	<i>Kemijsko ime</i>	Poli(butil methakrilat-ko-(2-dimetilaminoethyl)metakrilat-ko-metil metakrilat) 1:2:1
	Otopiti 0,01 g uzorka u 100 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se otopina ohladi do sobne temperature. Kada se u 5 ml otopine doda jedna kap ispitne otopine joda (TS) i nekoliko kapi otopine borne kiseline, nastaje plava boja.	<i>Kemijska formula</i>	Poli[(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₂ N(CH ₃) ₂]-co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃ -co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₃ CH ₃)]
	Otopiti 0,5 g uzorka u 10 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se otopina ohladi do sobne temperature. Nakon dodavanja jedne kapi joda TS u 5 ml otopine nastaje tamnocrvena do plava boja.	<i>Prosječna molekulska masa procijenjena gel-filtracijskom kromatografijom</i>	Oko 47 000 g/mol
	4,8 do 5,8 mPa.s (20 °C, 4 %-tna otopina), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 26 000-30 000 Da	<i>Veličina čestice praha (kada se koristi, stvara film)</i>	< 50 µm najmanje 95% < 20 µm najmanje 50 % < 3 µm najviše 10 %
<i>Viskoznost</i>	Najviše 0,1 %	<i>Analiza (prema Ph. Eur. 2.2.20 "titracija potenciometrom")</i>	20,8 – 25,5 % skupine dimetilaminoetila (DMAE) na temelju suhe tvari
Čistoća <i>Tvari netopljive u vodi</i> <i>Esterški broj</i> <i>Stupanj hidrolize</i> <i>Kiselinski broj</i> <i>Ostaci otapala</i> <i>pH</i> <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Ostatak pri spaljivanju</i> <i>Olovo</i>	Između 125 i 153 mg KOH/g 86,5 do 89 % Najviše 3,0 Najviše 1,0 % metanol, 1,0 % metil acetata 5,0 do 6,5 (4 %-tna otopina) Najviše 5,0 % (105 °C, 3 sata) Najviše 1,0 %	Opis	Zrnca su bezbojne do žute nijanse, prah je bijele boje
	Najviše 2 mg/kg	Identifikacija <i>Spektroskopija infracrvene</i>	Treba utvrditi
E 1204 PULULAN Definicija	Linerani, neutralni glukan koji se uglavnom sastoji od jedinica maltotrioze povezanih 1,6 glikozidnim vezama. Nastaje fermentacijom hidroliziranog prehrabnenog škroba pomoću vrste gljivice <i>Aureobasidium pullulans</i> koja ne stvara toksine. Nakon		

Čistoća	<i>Sulfatni pepeo</i> <i>Ostaci monomera</i>	[n] _D ²⁰ 1,380–1,385 1 g se topi u 7 g metanola, etanola, propan-2-ola, diklorometana, vodene solne kiseline 1N Netopljiv u petrol eteru	Kadmij E 1207 ANIONSKI KOPOLIMER METAKRILATA Sinonimi	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji Definicija
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Lužnata vrijednost</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Ostaci monomera</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 3 sata) 162 – 198 mg KOH/g suhe tvari Najviše 0,1 % Butilmetakrilat < 1 000 mg/kg Metil metakrilat < 1 000 mg/kg Dimetilaminoetil metakrilat < 1 000 mg/kg Propan-2-ol < 0,5 % Butanol < 0,5 % Metanol < 0,1 % Najviše 1 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 0,1 mg/kg Najviše 1 mg/kg	CAS broj Kemijsko ime Kemijska formula Prosječna molekulska masa Sastav/ostatak nakon isparavanja	26936-24-3 poli(metil akrilat-ko-metilmetakrilat-ko-metakrilna kiselina) 7:3:1 poly(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₃):co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃):co-(CH ₂ :C(CH ₃)COOH)] Oko 280 000 g/mol
E 1206 NEUTRALNI KOPOLIMER METAKRILATA	Sinonimi	Polimer etil akrilat metil metakrilata; etil akrilat, polimer metil metakrilata; etil akrilat, polimer s metil metakrilatom; metil metakrilat, polimer etil akrilata; metil metakrilat, polimer s etil akrilatom	Opis	28,5 – 31,5 % 1 g disperzije suši se 5 sati u sušioniku na 110 °C 9,2 – 12,3 % jedinica metakrilne kiseline na suhoj tvari Mlijeko bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suhe tvari u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.
Čistoća	<i>CAS broj</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i>	Neutralni kopolimer metakrilata potpuno je polimeriziran kopolimer metil metakrilata i etil akrilata. Dobiva se postupkom polimerizacije u emulziji. Dobiva se redoksom pokrenutom polimerizacijom monomera etil akrilata i metil metakrilata, pri čemu se kao inicijatori reakcije koriste donori slobodnih radikalnih sustava stabiliziranim monostearil eterom i vinilnom kiselinom/natrijevim hidroksidom. Ostaci monomera uklonjeni su destilacijom s vodenom parom.	Identifikacija	Karakteristična za spoj
Čistoća	<i>Prosječna molekulska masa</i> <i>Sastav/ostatak nakon isparavanja</i>	9010-88-2 poli(etilakrilat-ko-metil metakrilat) 2:1 Pol [(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₂ CH ₃):co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃)] Oko 600 000 g/mol	<i>pH vrijednost</i> <i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i> <i>Topljivost</i>	Maksimalno 20 mPa.s, 30 rpm/20 °C (viskozimetar Brookfield) 2,0 – 3,5 1,058 – 1,068
Čistoća	<i>Opis</i>	28,5 – 31,5 % 1 g disperzije suši se 3 sata u sušioniku na 110 °C Mlijeko bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suhe tvari u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.	Čistoća	Disperzija se može miješati s vodom u bilo kojem omjeru. Polimer i disperzija jako su topljivi u acetolu, etanolu i izopropilnom alkoholu. Topljava je kada se miješa s 1 N natrijeva hidroksida u omjeru 1:2. Topljiva je ako je pH viši od 7,0
Identifikacija	<i>Spektroskopija infracrvene apsorpcije Viskoznost</i>	Karakteristična za spoj	<i>Kiselinski broj</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Ostaci monomera</i>	60 – 80 mg KOH/g suhe tvari Najviše 0,2 % u disperziji Ukupni monomeri (zbroj metakrilne kiseline, metil metakrilata i metil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji
Čistoća	<i>pH vrijednost</i> <i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i> <i>Topljivost</i>	Maksimalno 50 mPa.s, 30 rpm/20 °C (viskozimetar Brookfield) 5,5 – 8,6 1,037 – 1,047	<i>Ostaci emulgatora</i>	Najviše 0,3 % natrijeva lauril sulfata na suhoj tvari Najviše 1,2 % polisorbata 80 na suhoj tvari Najviše 0,1 % metanola u disperziji Najviše 0,3 mg/kg u disperziji Najviše 0,9 mg/kg u disperziji Najviše 0,03 mg/kg u disperziji Najviše 0,3 mg/kg u disperziji
Čistoća	<i>Sulfatni pepeo</i> <i>Ostaci monomera</i>	Disperzija se može miješati s vodom u bilo kojem omjeru. Polimer i disperzija jako su topljivi u acetolu, etanolu i izopropilnom alkoholu. Nije topljiva kada se miješa s 1 N natrijeva hidroksida u omjeru 1:2.	E 1208 KOPOLIMER POLIVINILPIROLIDON-VINIL ACETATA Sinonimi	Kopolividon; kopovidon; kopolimer 1-vinil-2-pirolidon-vinil acetata; 2-pirolidon, 1-etenil-, polimer s etenil acetatom Proizvodi se kopolimerizacijom slobodnih radikalnih N-vinil-2-pirolidona i vinil acetata u otopini alkohola propan-2-ol, u prisutnosti inicijatora.
Čistoća	<i>Ostaci emulgatora</i>	Najviše 0,4 % u disperziji Ukupni monomeri (zbroj metil metakrilata i etil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji Najviše 0,7 % polietilen glikol monostearil etera (makrogol stearil eter 20) u disperziji	Definicija	Octena kiselina, etenil ester, polimer s 1-etenil-2-pirolidinonom (C ₆ H ₅ NO) _n × (C ₄ H ₆ O ₂) _m Između 26 000 i 46 000 g/mol
Čistoća	<i>Ostaci otapala</i>	Najviše 0,5 % etanola u disperziji Najviše 0,1 % metanola u disperziji	Opis	Udio dušika 7,0 – 8,0 % Fizikalno stanje Opisano je kao bijeli do zučkasto-bijeli prašak ili pahuljice s
Čistoća	<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji Najviše 0,9 mg/kg u disperziji Najviše 0,03 mg/kg u disperziji		

Identifikacija <i>Topljivost</i> <i>Spektroskopija infracrvene apsorpcije</i> <i>Europski test boja (boja BY)</i> <i>Vrijednost K⁽¹⁾ (1 % krute tvari u vodenoj otopini)</i> <i>pH vrijednost</i>	prosječnom veličinom čestice od 50 – 130 µm.	Definicija <i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	Oksidirani škrob je škrob obrađen natrijevim hipokloritom.
	Lako topljiv u vodi, etanolu, etilen kloridu i eteru Potrebno utvrditi	Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
	Minimalno BY5	Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)
	25,2 – 30,8	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za druge vrste škroba Najviše 1,1 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg
	3,0 – 7,0 (10 %-tna vodena otopina)	<i>Karboksilne skupine</i> <i>Sumpor dioksid</i>	
	Najviše 42,0 %	<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	
	Najviše 5 mg/kg		
	Najviše 0,1 %		
	Najviše 2 000 mg/kg (kao acetaldehid)		
	Najviše 5 mg/kg		
Čistoća <i>Komponenta vinilacetata u kopolimeru</i> <i>Slobodni vinil acetat</i> <i>Ukupan pepeo</i> <i>Aldehid</i> <i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i> <i>Hidrazin</i> <i>Udio peroksida</i> <i>Propan-2-ol</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i>	Najviše 0,8 mg/kg	E 1410 MONOŠKROBNI FOSFAT	
	Najviše 400 mg/kg	Definicija	Monoškrobeni fosfat je škrob esterificiran s ortofosfornom kiselinom, ili natrijevim ili kalijevim ortofosfatom ili natrijevim tripolifosfatom
	Najviše 150 mg/kg	<i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	
	Najviše 3 mg/kg	Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
	Najviše 2 mg/kg	Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)
	Najviše 1 mg/kg	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirni škrob Najviše 18,0 % za druge vrste škroba Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krumpirov škrob (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,4 % (kao P) za druge vrste škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg	<i>Ostaci fosfata</i>	
	(¹) Vrijednost K: indeks bez dimenzija, izračunat na temelju mjerjenja kinematične viskoznosti razrijedenih otopina; upotrebljava se za označavanje vjerojatnog stupnja polimerizacije ili molekularne veličine polimera.	<i>Sumporni dioksid</i>	
		<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	
E 1209 POLIVINIL ALKOHOL-POLIETILEN GLIKOL-GRAFT-KOPOLIMER		E 1412 DIŠKROBNI FOSFAT	
	Sinonimi	Definicija	Diškrob fosfat je škrob umrežen s natrijevim trimetafosfatom ili fosforovim oksikloridom
		<i>EINECS</i> <i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	
		Opis	
	Definicija	Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	
	<i>CAS broj</i> <i>Kemijsko ime</i>	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	
	<i>Kemijska formula</i> <i>Prosječna molekulska masa</i>	<i>Ostaci fosfata</i>	
		<i>Sumporni dioksid</i>	
	<i>Opis</i>	<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	
	Identifikacija <i>Topljivost</i>		
Čistoća <i>Esteriski broj</i> <i>Dinamička viskoznost</i> <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Vinil acetat</i> <i>Octena kiselina/ukupno acetata</i> <i>Etilen glikol</i> <i>Dietilen glikol</i> <i>1,4-dioksan</i> <i>Etilen oksid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i>			
	<i>Spektroskopija infracrvene apsorpcije</i>		
	<i>pH vrijednost</i>		
E 1404 OKSIDIRANI ŠKROB			
	Sinonimi		

<i>Sumporni dioksid</i>	Najviše 0,4 % (kao P) za druge vrste škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	<i>Kemijsko ime</i> <i>Kemijska formula</i> <i>Molekulска masa</i> <i>Analiza</i>	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
E 1413 FOSFATIRANI DIŠKROBNI FOSFAT	Fosfatirani diškrob-fosfat je škrob koji je podvrgnut kombinaciji postupaka opisanih za monoškrob fosfat i za diškrob fosfat	Opis <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)
Definicija		Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za ostale vrste škroba Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg
EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulска masa Analiza		E 1422 ACETILIRANI DIŠKROBNI ADIPAT	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	Definicija	Acetilirani diškrobeni adipat je škrob umrežen s adipinskim anhidridom i esterificiran s octenim anhidridom
Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	Prolazi tekst (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za ostale vrste škroba Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,135 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg
Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>		E 1440 HIDROKSIPROPIL ŠKROB	
Ostaci fosfata	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za ostale vrste škroba Najviše 0,5 % (kao P) za škrob iz pšenice ili krumpira (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	Definicija	Hidrosipropil škrob je škrob eterificiran s propilen oksidom
E 1414 ACETILIRANI DIŠKROBNI FOSFAT	Acetilirani diškrobeni fosfat je škrob umrežen s natrijevim trimetafosfatom ili fosforovim oksikloridom i esterificiran octenim anhidridom ili vinilnim acetatom	Opis <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	
Sinonimi Definicija		Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	
EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulска masa Analiza		E 1440 HIDROKSIPROPIL ŠKROB	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	Definicija	
Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)	Opis <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	
Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za ostale vrste škroba Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,14 % (kao P) za škrob iz pšenice ili krumpira (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,04 % (kao P) za ostale vrste škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	
Acetilne skupine Ostaci fosfata		Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	
Vinilni acetat Sumporni dioksid	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	E 1420 ACETILIRANI ŠKROB	
Arsen Olovo Živa		Definicija	
E 1420 ACETILIRANI ŠKROB	Acetat škroba Acetilirani škrob je škrob esterificiran s octenim anhidridom ili vinilnim acetatom	Opis <i>Hidrosipropilne skupine</i> <i>Propilen klorhidrin</i> <i>Sumporni dioksid</i>	
Sinonimi Definicija		Identifikacija <i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>	
EINECS		Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>	

		Molekulska masa Analiza	
Opis	Arsen Olovo Živa	Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
E 1442 HIDROKSIPROPILNI DIŠKROB FOSFAT	Sinonimi	Hidroksipropilni diškrob fosfat je škrob umrežen s natrijevim trimetafosfatom ili fosforovim oksikloridom i eterificiran propilen oksidom	Identifikacija <i>Mikroskopska analiza Obojenost jodom</i>
Definicija			Prolazi test (ako nije preželatiniran) Positivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)
Opis	<i>EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</i>	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>
Identifikacija	<i>Mikroskopska analiza Obojenost jodom</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Positivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)	<i>Karboksilne skupine Acetilne skupine Sumporni dioksid</i>
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za ostale vrste škroba Najviše 7 % (na bezvodnoj osnovi)	<i>Arsen Olovo Živa</i>
	<i>Hidroksipropilne skupine Ostaci fosfata</i>	Najviše 0,14 % (kao P) za škrob iz pšenice ili krumpira (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,04 % (kao P) za ostale vrste škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	E 1452 ALUMINIJEV OKTENIL JANTARAT ŠKROBA
E 1450 NATRIJEV OKTENIL JANTARAT ŠKROB	Sinonimi	SSOS	Sinonimi
Definicija		Škrob natrijev oktenil jantarat škrob je esterificiran s oktenil-jantarom anhidridom	Definicija
Opis	<i>EINECS Kemijsko ime Kemijska formula Molekulska masa Analiza</i>	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili zrnca ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	Opis
Identifikacija	<i>Mikroskopska analiza Obojenost jodom</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Positivno (tammoplava do svijetlocrvena boja)	Identifikacija <i>Mikroskopska analiza Obojenost jodom</i>
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za škrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krumpirov škrob Najviše 18,0 % za ostale vrste škroba Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi)	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i>
	<i>Oktentil jantarne skupine Ostatak oktentil jantarne kiseline Sumporni dioksid</i>	Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)	<i>Oktentil jantarne skupine Ostatak oktentil jantarne kiseline Sumporni dioksid</i>
	<i>Arsen Olovo Živa</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani škrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog škroba, osim ako nije drugačije navedeno (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	<i>Arsen Olovo Živa Aluminij</i>
E 1451 ACETILIRANI OKSIDIRANI ŠKROB	Sinonimi	Acetilirani oksidirani škrob je škrob koji je tretiran natrijevim hipokloritom i nakon toga esterificiran s octenim anhidridom	E 1505 TRIETIL CITRAT
Definicija			Sinonimi
Opis	<i>EINECS Kemijsko ime Kemijska formula</i>		Definicija
Identifikacija	<i>Mikroskopska analiza Obojenost jodom</i>		<i>Etil citrat</i>
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i>		201-070-7
	<i>Oktentil jantarne skupine Ostatak oktentil jantarne kiseline Sumporni dioksid</i>		Trietil-2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat
	<i>Arsen Olovo Živa</i>		$C_{12}H_{20}O_7$
			276,29
			Sadržaj najmanje 99,0 %
			Bezmirisna, gotovo bezbojna, uljana tekućina
			Opis
			1,135-1,139
			$[n]_D^{20} : 1,439-1,441$
			Identifikacija
			<i>Specifična masa Indeks refrakcije</i>
			Čistoća
			<i>Sadržaj vode Kiselost Arsen Olovo</i>
			Najviše 0,25 % (Karl Fischer metoda)
			Najviše 0,02 % (kao limunska kiselina)
			Najviše 3 mg/kg
			Najviše 2 mg/kg
E 1517 GLICERIL DIACETAT	Sinonimi		Diacetin
Definicija			Gliceril diacetat uglavnom se sastoji od smjese 1,2- i 1,3- diacetata glicerola, s manjim količinama monoestera i triestera.
Opis	<i>EINECS Kemijsko ime Kemijska formula</i>		Identifikacija
Identifikacija	<i>Mikroskopska analiza Obojenost jodom</i>		<i>Gliceril diacetat</i>
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i>		<i>1,2,3-propantriol diacetat</i>
	<i>Oktentil jantarne skupine Ostatak oktentil jantarne kiseline Sumporni dioksid</i>		
	<i>Arsen Olovo Živa</i>		

Kemijska formula	C ₇ H ₁₂ O ₅	Test destilacije	99,5 % produkta destilira se između 185 °C – 189 °C. Preostalih 0,5 % uglavnom se sastoji od dimera i tragova trimera iz propilen glikola.
Molekulska masa	176,17		Najviše 0,07 %
Analiza	Najmanje 94,0 %		Najviše 1,0 % (Karl Fischer metoda)
Opis	Bistra, bezbojna, higroskopna, pomalo uljasta tekućina s blagim masnim mirisom		Najviše 2 mg/kg
Identifikacija		E 1521 POLIETILEN GLIKOL	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi. Miješa se s etanolom.	Sinonimi	PEG; makrogol; polietilen oksid
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan	Definicija	Dodatni polimeri etilen oksida i vode uglavnom su definirani brojem koji odgovara molekulskoj masi alfa-hidro-omega-hidroksipoli (oksi-1,2-etandiol)
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan	Kemijsko ime	(C ₂ H ₄ O) _n × H ₂ O (n = broj jedinica etilen oksida koji odgovara molekulskoj masi od 600, oko 140)
<i>Specifična masa (20 °C/20 °C)</i>	1,175 – 1,195	Kemijska formula	380 do 9 000 Da
<i>Raspon vrelišta</i>	Između 259 i 261 °C	Prosječna molekulска masa	PEG 400: Najmanje 95 % i najviše 105 %
Čistoća		Analiza	PEG 3000: Najmanje 90 % i najviše 110 %
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,02 %		PEG 3350: Najmanje 90 % i najviše 110 %
<i>Kiselost</i>	Najviše 0,4 % (kao octena kiselina)	Opis	PEG 4000: Najmanje 90 % i najviše 110 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	Identifikacija	PEG 6000: Najmanje 90 % i najviše 110 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	<i>Raspon tališta</i>	PEG 8000: Najmanje 87,5 % i najviše 112,5 %
E 1518 GLICERIL TRIACETAT			PEG 400 je bistra, viskozna, bezbojna ili gotovo bezbojna higroskopna tekućina PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000 bijele su ili gotovo bijele krutine voskasta ili parafinska izgleda
Sinonimi	Triacetin		
Definicija		Opis	
<i>EINECS</i>	203-051-9	Identifikacija	PEG 400: 4–8 °C
<i>Kemijsko ime</i>	Gliceril triacetat		PEG 3000: 50–56 °C
<i>Kemijska formula</i>	C ₉ H ₁₄ O ₆		PEG 3350: 53–57 °C
<i>Molekulska masa</i>	218,21		PEG 4000: 53–59 °C
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,0 %		PEG 6000: 55–61 °C
Opis	Bezbojna, pomalo uljana tekućina s blagim masnim mirisom		PEG 8000: 55–62 °C
Identifikacija		Viskoznost	PEG 400: 105 do 130 mPa.s na 20 °C
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan		PEG 3000: 75 do 100 mPa.s na 20 °C
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan		PEG 3350: 83 do 120 mPa.s na 20 °C
<i>Indeks refrakcije</i>	n _D ²⁵ između 1,429 i 1,431		PEG 4000: 110 do 170 mPa.s na 20 °C
<i>Specifična masa (25 °C/25 °C)</i>	Između 1,154 i 1,158		PEG 6000: 200 do 270 mPa.s na 20 °C
<i>Raspon vrelišta</i>	Između 258° i 270 °C		PEG 8000: 260 do 510 mPa.s na 20 °C
Čistoća			Za polietilen glikole koji imaju prosječnu molekulsku masu veću od 400 viskoznost se određuje na 50%-noj m/m otopini kandidatne tvari u vodi.
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)		PEG 400 miješa se s vodom, vrlo je topljav u acetonu, alkoholu i metilen kloridu, praktički je netopljav u masnim i mineralnim uljima
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,02 % (kao limunska kiselina)		PEG 3000 i PEG 3350: vrlo topljni u vodi i metilen kloridu, vrlo slabo topljni u alkoholu, praktički netopljni u masnim i mineralnim uljima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg		PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000: vrlo topljni u vodi i metilen kloridu, praktički netopljni u alkoholu i masnim i mineralnim uljima
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg		
E 1519 BENZIL ALKOHOL			
Sinonimi	Fenilkarbonol		
Definicija	Fenilmetyl alkohol		
<i>EINECS</i>	Benznenmetanol		
<i>Kemijsko ime</i>	Alfa-hidroksitoluen		
<i>Kemijska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis			
Identifikacija		Topljivost	
<i>Topljivost</i>	Benzil alkohol; fenilmethylanol		
<i>Indeks refrakcije</i>	C ₇ H ₈ O		
<i>Specifična masa (25 °C/25 °C)</i>	108,14		
<i>Test na perokside</i>	Najmanje 98,0 %		
<i>Raspon destilacije</i>	Bezbojna, bistra tekućina blaga aromatska mirisa		
Čistoća			
<i>Kiselinski broj</i>			
<i>Aldehidi</i>			
<i>Olovo</i>			
E 1520 PROPAN-1,2-DIOL			
Sinonimi	Propilen glikol		
Definicija			
<i>EINECS</i>	200-338-0		
<i>Kemijsko ime</i>	1,2-dihidroksipropan		
<i>Kemijska formula</i>	C ₃ H ₆ O ₂		
<i>Molekulska masa</i>	76,10		
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi		
Opis	Bistra, bezbojna, higroskopna, viskozna tekućina		
Identifikacija			
<i>Topljivost</i>	Topljiv u vodi, etanolu i acetonu		
<i>Specifična masa (20 °C/20 °C)</i>	1,035–1,040		
<i>Indeks refrakcije</i>			
<i>Čistoća</i>	[n] _D ²⁰ : 1,431–1,433		